

Online Training : Training Food Handler Sertifikasi BNSP (Penjamah Makanan)

Makanan yang di makan tidak boleh membahayakan konsumennya. Baik melalui faktor biologis, kimiawi atau melalui kontaminan lainnya. Melalui food safety dan kualitas yang dikontrol, akan menjamin didapatkannya makanan yang aman, baik melalui seluruh siklus pembuatannya, seperti produksi makan, penangannnya, proses, pengepakan, penyiapannya maupun penyajiannya.

Sertifikasi ini dapat diikuti oleh profesi Food Handler / Penjamah Makanan service/product (orang yang secara langsung menangani makanan), pengelola, supervisor, pemilik, atau profesi lainnya terkait higiene sanitasi yang ingin membuktikan kompetensinya terkait penerapan basic food safety pada penanganan makanan secara aman.

Trainer: Naily Zulfa Agustina

WAKTU PELAKSANAAN

📅 22 - 23 April 2027

🕓 09:00 - 15:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

By Zoom

Harga

Group Price: Rp 3.700.000
Full Fare: Rp 4.050.000

**) Harga di atas tidak dikenakan PPN 11%, sudah termasuk E-Certificate dan Modul.*

Skema Kompetensi Food Handler Sertifikasi BNSP (Penjamah Makanan)

Unit kompetensi yang diujikan mengacu pada SKKNI No. 618 Tahun 2016 tentang penetapan SKKNI Kategori Industri Pengolahan Golongan Pokok Industri Makanan Bidang Keamanan Pangan mencangkup :

- Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan

- Melakukan Praktek Penanganan Pangan Yang Aman
- Melakukan Kebersihan Diri dan Lingkungan dalam Pengelolaan Jasa Usaha Makanan
- Berdasarkan Prinsip Hygiene Sanitasi

Tujuan Training Food Handler Sertifikasi BNSP

1. Memastikan dan memelihara kompetensi personel yang melaksanakan penanganan makanan dalam rangka mendukung penerapan keamanan pangan yang efektif di jasa usaha makanan.
2. Menyediakan acuan pelaksanaan sertifikasi kompetensi kerja klaster penanganan makanan secara aman yang dilaksanakan oleh LSP JMKP.
3. Menyediakan acuan pengembangan perangkat asesmen, perencanaan asesmen, dan pelaksanaan asesmen bagi Asesor Kompetensi LSP JMKP

Durasi Training Food Handler Sertifikasi BNSP

3 Hari (2 hari training + 1 hari ujian kompetensi)

Instruktur Pelatihan

Naily Zulfa Agustina

Naily Zulfa memiliki latar belakang yang kuat dan solid dalam pengembangan, implementasi, audit, pemeliharaan, dan perbaikan Sistem Keamanan dan Kualitas Pangan di industri yang terkait dengan makanan. Ia juga mampu menerapkan FSSC 22000 untuk industri makanan dan kemasan, BRC Global Standard Issue 8 untuk Keamanan Pangan dan BRC IOPI Issue 6 untuk industri Kemasan. Pengalaman Naily dalam keamanan dan kualitas pangan telah membawa banyak perbaikan kepada kliennya.

Naily telah mengikuti banyak pelatihan, seminar, dan workshop yang memberikannya banyak pengetahuan dan pengalaman. Beberapa pelatihan tersebut adalah Seminar Keamanan Pangan, BRC dan ISO 22000, Quality Management System, dan lain-lain.

CONTACT US

Operational Office

ILP CENTER 2nd Floor R19, Jl. Raya Pasar Minggu 39A, Jakarta Selatan

Phone

+62 813-8834-2078

Email

regtraining@valueconsulttraining.com

Website

www.valueconsulttraining.com