

Food Safety Management System (ISO 22000)*

Secara umum seluruh tindakan operasional yang berhubungan dengan konsumsi manusia mempunyai standard yang secara sadar ditempatkan diatas standard-standard yang lain. Akan halnya dengan makanan (food) dan rantai pasokannya (supply chain), mempunyai standard yang sangat ketat dimulai dari pemilahan bahan baku sampai kepada pelanggan/consumer-nya.

Sampai sekarang kita sering mendengar tentang HACCP, FDA atau sertifikat lain yang berhubungan dengan makanan dan obat-obatan. Jaminan mutu makanan dan obat-obatan ini mempunyai standard mutu yang spesifik, sehingga bila diikuti semuanya, maka kita akan berhadapan dengan berbagai jenis parameter ukur. Oleh karena itu, untuk mengakomodir seluruh standard produk ini, maka lahirlah standard manajamen kesalamatan bahan makanan (food safety management system), ISO 22000.

Trainer: Adrianus Tanari, ST

WAKTU PELAKSANAAN

13 September 2027

09:00 - 17:00 WIB

TEMPAT PELATIHAN

Location: Kuretakeso Hotel - Kemang / Best Western Premier - Cawang / The Aryaduta Hotel Semanggi

Harga

Group Price: Rp 0
Full Fare: Rp 0

**) Harga di atas tidak dikenakan PPN 11%, sudah termasuk makan siang, snack, sertifikat, dan modul.*

Training ini bertujuan untuk menyegarkan dan melatih para peserta agar mampu mengidentifikasi bahaya-bahaya yang akan timbul dari operasioanl penyiapan bahan makanan sampai kepada consumer-nya dan mencarikan solusi permasalahan yang dihadapinya. Training ini juga akan memberikan input, bagaimana menghindari terjadinya bahaya yang sudah timbul sehingga calon consumer serta usaha makanan dan rantai supplynya tetap mempunyai image yang baik selama produk makanan terebut tersedia.

Training ini diperuntukkan bagi mereka yang akan mengusahakan industri makanan, serta sudah cukup lama terlibat dalam implementasi system manajemen misalnya ISO 9001, ISO 14001, HACCP, dll.

Target Peserta

Operator produksi makananan dan rantai supplynya, Pengelolah sumber makanan dan olahannya, Industri/retailer makanan, PR, dll.

Sasaran Pelatihan

1. Peserta mampu menjelaskan FSMS
2. Mampu menjelaskan konsep manajemen resiko keselamatan makanan
3. Mampu menjelaskan bahaya-bahaya yang spesifik akan terjadi dari penyediaan makanan hingga kepada konsumennya
4. Mampu menggambarkan prinsip-prinsip aplikasi FSMS dan teknik penerapannya

Outline Materi

1. Pengenalan ISO 22000-FSMS
2. Food Safety Hazard and Control Measure
3. Process based FSMS

Instruktur Pelatihan

Adrianus Tanari, ST

Adalah praktisi lingkungan, SMK3 dan Social Responsibility. Bekerja sebagai perencana dan perancang penerapan AMDAL, SMK3, ISO 14001:2004 dan CSR-ISO 26000 diberbagai jenis operasional industri. Saat ini sebagai Environment Manager di sebuah perusahaan pulp dan kertas terbesar di Asia yang menangani lebih dari 8 perusahaan di Indonesia. Memperoleh gelar Sarjana Teknik dibidang Teknik Kimia dari ITS Surabaya, beliau mempunyai pengalaman yang spesifik di bidang pengelolaan lingkungan. Saat ini beliau sedang membangun system ISO 26000 di tiga tempat berbeda dalam suatu korporasi besar yang diharapkan akan membantu peserta dalam memperoleh nilai banding yang cukup dalam mempersiapkan pengelolaan CSR.

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