

SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN (ISO 22000 : 2005)

Pendahuluan

Sistem Manajemen Keamanan Pangan (ISO 22000:2005) membantu organisasi untuk mengelola risiko yang berkaitan dengan pangan (makanan dan minuman).

Sistem tersebut memperhitungkan peraturan dasar pangan, praktek tempat kerja yang baik atau Good Manufacturing Practices (GMP), Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis atau Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan rencana pengelolaan krisis seperti penarikan kembali produk yang tidak sesuai dengan persyaratan (product recall).

HACCP juga dijelaskan dalam pelatihan ini sebagai metode Internasional yang digunakan dalam pengelolaan risiko Keamanan Pangan. Penerapan Sistem Manajemen Risiko yang efektif menunjukkan prinsip HACCP memberikan manfaat dalam Manajemen Keamanan Pangan.

Pelatihan Sistem Manajemen Keamanan Pangan

Program pelatihan Yayasan SEAPlant.Net (YSPN) Value Adding Services (VAS) dalam Manajemen Keamanan Pangan memberikan Anda pemahaman yang lebih baik tentang Keamanan Pangan dan pengendalian risiko bisnis Anda. Pelatihan Keamanan Pangan membantu Anda menyusun, menerapkan dan menyesuaikan Standard Keamanan Pangan Internasional serta mengoptimalkan mutu dan kinerja sumber daya yang ada dalam organisasi.

Program pelatihan ini meliputi pengenalan GMP, HACCP, ISO 22000: 2005, pengembangan Sistem Manajemen Keamanan Pangan dan pelatihan auditor internal. Kami juga menawarkan dukungan pelatihan sesuai permintaan untuk implementasi dan konsultasi ISO 22000:2005 untuk industri pangan.

Manfaat Pelatihan Sistem Manajemen Keamanan Pangan

Program pelatihan Keamanan Pangan memberikan Anda pemahaman lebih baik tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan serta persyaratan GMP dan HACCP. Pengetahuan dan teknik yang dipelajari membantu Anda mengimplementasikan secara efektif praktek Manajemen Keamanan Pangan sehingga dapat meningkatkan kinerja dalam mencapai tujuan organisasi serta kepuasan konsumen.

Informasi Lebih Lanjut

Selviana Oktafani (0811-4105177)

Boedi S. Julianto (0817-383160)

Yayasan SEAPlant.net

Graha Pettarani 5th Floor, Jl AP Pettarani No.47 - Makassar 90022

☎ 0411-425 280 ☎ 0411-425 269

🌐 www.seaplant.net / www.jasuda.net ✉ team@jasuda.net

Tujuan

Pelatihan ini bertujuan agar peserta pelatihan :

- Memahami standar GMP, HACCP dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan
- Melakukan identifikasi kebijakan keamanan pangan, prosedur dan instruksi kerja yang dibutuhkan dan dituangkan dalam dokumen tertulis
- Menjadi internal auditor Sistem Manajemen Keamanan Pangan
- Mampu mendokumentasikan dan menerapkan GMP, HACCP dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ditempat kerja.

Materi

- Praktek Usaha Yang Baik (Good Manufacturing Practices)
- Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analytical Critical Control Point)
- Aplikasi GMP dan HACCP dalam Industri Pangan (Makanan, Minuman dan Hasil Laut)
- Penerapan Manajemen Keamanan Pangan (Food Safety Management Implementation)
- Dokumentasi dan Prosedur Operasi (Documentation and Operating Procedure)

Trainer dan Fasilitator

Praktisi dan Profesional Industri Pangan, Certified, QMS, GMP, HACCP dan Food Safety Auditor yang telah berpengalaman bekerja dan melakukan audit di industri pangan internasional seperti Unilever, Coca Cola, Perfetty van Melle, Philip Morris dan Aqua Danone.

Peserta

Pengusaha, karyawan, mahasiswa dan staff organisasi yang berkecimpung dalam bisnis pangan seperti perusahaan makanan dan minuman, hasil laut, catering service dan organisasi lainnya yang berminat dalam hal Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

Investasi

Investasi pelatihan regular dan non-regular disesuaikan dengan modul dan lamanya waktu pelatihan sesuai dengan kebutuhan peserta. Jumlah peserta setiap pelatihan terbatas untuk 20 orang.

Waktu dan Tempat

Pelatihan regular pada minggu pertama setiap bulan, pukul 09.00-16.00 (5 x pertemuan)
Pelatihan non-regular (kelas khusus) setiap hari Sabtu, pukul 09.00-12.00 (10 x pertemuan)
Pelatihan dilaksanakan di Kantor Yayasan SEAPlant.net
Graha Pettarani Lantai 5, Jl AP Pettarani No.47 - Makassar

Fasilitas

Sertifikat, modul, training kit, lunch, coffee break dan on line konsultasi (gratis).

Formulir Pendaftaran Sistem Manajemen Mutu (ISO 22000:2005)

Nama Peserta :

Instansi / Perusahaan :

Alamat :

Telp. / Fax / HP :

Email :