

# Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

## Training

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

## Tanggal

16 Agustus 2010

## Tempat Pelatihan

Kantor Sintegral  
Jl. Prapanca Raya No. 37  
Kebayoran Baru, Jakarta Selatan  
Tel (021) 726 41 26  
Fax (021) 726 41 27  
E-mail info@sintegral.com

## Biaya Pelatihan

Rp. 1,650,000,-  
Biaya pelatihan sudah termasuk:  
• Training kit dan CD Materi  
• Sertifikat  
• Refreshment

## Informasi Pelatihan dan Pendaftaran

Zulkifli Nasution  
HP 0818 772 411  
Tel (021) 726 41 26

## SINTEGRAL

Training & Consulting Services  
ISO9000-ISO14000-TS16949  
OHSAS-ISO17025-HACCP  
ISO22000-5S, Calibration

Visit us  
[www.sintegral.com](http://www.sintegral.com)

HACCP adalah suatu piranti untuk menilai bahaya dan menetapkan sistem pengendalian yang berfokus pada pencegahan.

HACCP dapat diterapkan pada seluruh mata rantai pangan, mulai dari produk primer hingga konsumsi akhir.

Aplikasi HACCP harus disertai bukti ilmiah terhadap risiko kesehatan manusia.

Tujuan HACCP adalah menunjukkan letak potensi bahaya yang berasal dari makanan yang berhubungan dengan jenis-jenis bahan pangan yang diolah oleh perusahaan pengolah makanan dengan tujuan untuk melindungi konsumen.

## Sistem HACCP didasarkan pada 7 prinsip berikut ini:

- 1 Melakukan suatu analisis potensi bahaya
- 2 Menentukan titik-titik pengendalian kritis atau critical control points (CCPs)
- 3 Menyusun batas-batas kritis
- 4 Menyusun suatu sistem untuk mengawasi pengendalian CCP

- 5 Menyusun tindakan-tindakan perbaikan yang harus diambil ketika pengawasan menunjukkan bahwa suatu titik pengendalian kritis (CCP) berada diluar kendali.
- 6 Menyusun prosedur pengecekan ulang untuk memastikan bahwa sistem HACCP dapat bekerja dengan efektif.
- 7 Menyusun dokumentasi yang berhubungan dengan semua prosedur dan catatan-catatan yang sesuai untuk prinsip-prinsip ini beserta aplikasinya.

## Tahapan HACCP adalah sebagai berikut:

- 1 Menyusun tim HACCP
- 2 Mendeskripsikan produk
- 3 Mengidentifikasi tujuan penggunaan
- 4 Menyusun diagram alir
- 5 Mengkonfirmasi diagram alir di lapang
- 6 Menyusun daftar semua potensi bahaya yang berhubungan pada masing-masing tahapan, melakukan analisis potensi bahaya dan mencari cara untuk mengendalikan potensi bahaya yang telah diidentifikasi.
- 7 Menentukan titik-titik pengendalian kritis (CCP)

## **Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)**

**16 Agustus 2010**

<b>Start</b>	<b>Content</b>
08:45	Registration
09:00	Pendahuluan HACCP
10:00	Persyaratan HACCP (1)
12:00	Break
12:30	Persyaratan HACCP (2)
14:00	Prasyarat awal HACCP
15:00	Implementasi
15:30	End of training