

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Training

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Tanggal

11 Februari 2012

Tempat Pelatihan

Kantor Sintegral
Grand Wijaya Center, Blok C-11,
Jl Wijaya II, 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

Sampun
HP (021) 3243 9827
Tel (021) 726 41 26

SINTEGRAL

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

Visit us

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)

11 Februari 2012

Start	Content
08:45	Registration
09:00	Pendahuluan HACCP
10:00	Break
10:15	Persyaratan HACCP (1)
12:00	Break
13:00	Prasyarat awal HACCP
15:00	Break
15:15	Implementasi
16:00	End of training