

Food Safety Management System ISO 22000:2005

Training

Food Safety Management System
ISO 22000:2005

Tanggal

18 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

International Organization for Standardization (ISO) menerbitkan standar internasional keamanan pangan **ISO 22000:2005 Food Safety Management System - Requirements for any organization in the food chain.**

Standar internasional ini memuat persyaratan-persyaratan yang wajib dipenuhi untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan sekaligus aman di konsumsi.

Standar internasional keamanan pangan ISO 22000:2005 dibuat berdasarkan prinsip-prinsip sebagai berikut:

- **Komunikasi Interaktif**
- **Sistem Manajemen**
- **Pengendalian Proses**
- **Prerequisite Program**
- **Prinsip HACCP**

Komunikasi Interaktif

Bahaya keamanan pangan dapat terjadi di setiap proses pembuatan produk, sejak bahan baku diterima dari produsen pertanian, diolah dan diproses oleh produsen pangan, hingga disimpan dan didistribusikan oleh distributor. Melalui

komunikasi yang efektif dan interaktif di dalam mata rantai pangan itu, bahaya keamanan pangan mudah diidentifikasi dan dikendalikan.

Sistem Manajemen

Sistem manajemen keamanan pangan yang efektif adalah sistem yang dijalankan atau dioperasikan dengan mengikuti pola dasar manajemen yang terstruktur dan sistematis.

Prerequisite Program (Program Persyaratan Dasar)

Sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 memuat ketentuan-ketentuan prerequisite program (PRPs) dan operational (PRP).

Prinsip HACCP

Sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 mengintegrasikan prinsip-prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dan tahap-tahap aplikasi yang dikembangkan oleh Codex Alimentarius Commission.

Food Safety Management System ISO 22000:2005

18 Februari 2012

Start	Content
08:45	Registration
09:00	Pendahuluan ISO 22000:2005
09:30	Klausul 4 Sistem Manajemen Keamanan Pangan
10:00	Break
10:15	Klausul 5 Tanggung Jawab Manajemen
11:00	Klausul 6 Manajemen Sumber Daya
12:00	Break
13:00	Klausul 7 Perencanaan dan Realisasi Produk Aman
15:00	Break
15:15	Klausul 8 Validasi, Verifikasi dan Perbaikan Sistem
16:00	End of training