

UNDERSTANDING & IMPLEMENTING FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2005

Bali, 28 - 30 September 2010

LATAR BELAKANG

Food Safety Management Systems (Sistem-Sistem Manajemen Keamanan Makanan) berdasarkan ISO 22000 membantu organisasi untuk menatalaksana risiko-risiko yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Sistem-sistem manajemen tersebut perlu memperhitungkan tidak saja peraturan dasar makanan dan praktek-praktek tempat kerja yang dapat diterima, tetapi juga meliputi rencana-rencana kemungkinan untuk terjadinya krisis seperti penarikan kembali produk. Semua jenis praktek tersebut membentuk dasar suatu Food Safety Management System. Standar ini mencakup key elements untuk membentuk Food Safety, dimana salah satu key element tersebut adalah HACCP yang dirancang untuk digunakan pada semua segmen industri pangan mulai penanaman, pemanenan, pengolahan, pabrikasi, distribusi dan penjualan sampai pada penyiapan makanan untuk dikonsumsi. Program-program prasyarat seperti GMP yang diterapkan saat ini (current Good Manufacturing Practices, cGMPs) merupakan suatu dasar yang penting bagi keberhasilan pengembangan dan penerapan rencana HACCP. Sistem keamanan pangan yang didasarkan pada HACCP telah diterapkan dengan sukses pada pabrik pengolahan makanan, toko penjual makanan dan operasi jasa pelayanan makanan.

TUJUAN

Setelah mengikuti pelatihan ini, diharapkan peserta akan dapat

- Memahami persyaratan dari Food Management System berdasarkan ISO 22000: 2005
- Memahami keuntungan yang dapat diperoleh perusahaan dari penerapan ISO 22000: 2005
- Memahami persyaratan untuk proses sertifikasi

GARIS BESAR PROGRAM :

- Introduction to Food Safety Management System
- The business case for the ISO 22000: 2005 Standard
- Pre-Requisite Programs
- CODEX Principles
- Hazard Analysis
- Introduction to the ISO 22000: 2005 series
- Requirements of ISO 22000: 2005
- Implementation
- Accreditation and Certification

SIAPA YG PERLU MENGHADIRI??

Wakil Manajemen atau pengendali Sistem Manajemen di organisasi atau Team yang ditunjuk untuk menjalankan sistem di organisasi, termasuk pemilik proses kunci, manajer, supervisor yang terlibat dalam pembuatan sistem manajemen



INSTRUKTUR :

Thomas Hidayat Kurniawan, Ir, MM

Beliau sangat berpengalaman dalam memberikan training/audit/serta penerapan Sistem Manajemen ISO 9001 / ISO 14001 / OHSAS 18001 / SMK3 dan ISO 22000 serta Sustainable Forest Management (SFM) dan Chain of Custody (CoC). Beliau juga adalah seorang Quality Management System Auditor, certified by IRCA (Certified Number LA 485). Klien yang pernah ditanganinya sudah lebih dari 100 perusahaan dari berbagai bidang usaha. Beliau meraih gelar S1 dan Magister Manajemen dari Institut Pertanian Bogor.

INVESTASI :

Pendaftaran per peserta	Rp. 5.500.000,-
Pendaftaran & Pelunasan 14 hari sebelum training	Rp. 5.250.000,-
Pendaftaran 5 orang atau lebih sekaligus dari satu perusahaan	Rp. 5.000.000,-

FASILITAS :

Training Kit, Sertifikat, Makan Siang, Coffee Break, PT. Phitagoras Membership Card



Pendaftaran dan Informasi lebih lanjut dapat menghubungi **PT. Phitagoras Global Duta**
JDC Building 6th Floor, Jl. Jend. Gatot Subroto Kav.53, Jakarta 10260
Telp : 021- 70270400, 70904580, 71405346 Fax : 021 5742385, Email: info@phitagoras.co.id

Web Site : www.phitagoras.co.id