

FSS · Batch 1

Food Safety Management System dengan ISO 22000 dan HACCP

Fundamental, Implementasi, hingga Audit Dokumentasi

6 · Live Zoom · 23 Mei 2026 – 30 Mei 2026

Ringkasan Eksekutif

Pahami kerangka FSMS dan HACCP untuk industri pangan, dari prinsip dasar, penyusunan sistem, sampai praktik dokumentasi dan audit internal.

Nama Program	Food Safety Management System dengan ISO 22000 dan HACCP
Kode Program	FSS · Batch 1
Durasi	6
Tanggal Pelaksanaan	23 Mei 2026 – 30 Mei 2026
Format & Platform	Live Zoom
Mentor	Mohamad Awaludin S.Si, M.T.Pn
Bahasa	Bahasa Indonesia
Sertifikat	e-Certificate Taalenta (sesuai paket)

Kenapa Wajib Ikut

1. Kerangka FSMS dan HACCP yang terstandar

Mempelajari prinsip ISO 22000 dan 7 prinsip HACCP sebagai dua kerangka yang paling banyak dipakai industri pangan Indonesia untuk memastikan keamanan produk.

2. Langsung relevan untuk sertifikasi dan audit

Materi disusun mengikuti urutan yang dipakai auditor: fundamental sistem, identifikasi hazard, titik kendali kritis, hingga dokumentasi yang dipakai saat audit.

3. Dibimbing praktisi bersertifikat ISO dan HACCP

Mentor adalah auditor halal independen dan ahli teknologi pangan dengan sertifikasi ISO 17025, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, dan FSSC 22000.

4. Cocok untuk QA/QC, produksi, hingga pemilik UMKM pangan

Output pembelajaran dapat langsung diterapkan baik di lini produksi, tim mutu, maupun usaha pangan skala kecil yang sedang menyiapkan sertifikasi.

Outline Materi

1. Fundamental Food Safety Management System

- Definisi dan tujuan FSMS di industri pangan
- Landasan regulasi: BPOM, SNI, dan standar internasional
- Peran ISO 22000 sebagai kerangka manajemen keamanan pangan

2. ISO 22000: Struktur dan Persyaratan

- Klausul utama ISO 22000 (konteks organisasi, kepemimpinan, perencanaan, operasional)
- Prerequisite Programs (PRP) dan operational PRP
- Integrasi ISO 22000 dengan sistem manajemen lain

3. HACCP System & Implementation

- 7 prinsip HACCP (hazard analysis, CCP, critical limit, monitoring, corrective action, verifikasi, dokumentasi)
- Identifikasi hazard biologis, kimia, dan fisik
- Penetapan CCP dan rencana HACCP pada alur produksi

4. Implementation, Documentation & Audit

- Struktur dokumentasi wajib: manual, prosedur, instruksi kerja, rekaman
- Internal audit dan management review
- Persiapan menghadapi audit sertifikasi (ISO 22000 / FSSC 22000)

Profil Mentor

Mohamad Awaludin

ISO 17025, ISO 9001, ISO 14001, HACCP, GMP, FSSC, Internal Audit

Mohamad Awaludin adalah seorang Auditor Halal Independen dan Ahli Teknologi Pangan dengan sertifikasi ISO 17025, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, dan FSSC 22000. Pengalamannya mencakup audit sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, serta standar keamanan pangan internasional di berbagai industri. Dengan 4 batch kelas di Taalenta, Awaludin mengajar peserta memahami regulasi halal Indonesia, persyaratan sertifikasi, dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pendekatannya menggabungkan keahlian teknis pangan dengan pemahaman syariah, relevan bagi profesional di industri makanan, farmasi, dan kosmetik.

Investasi Program

Pilihan paket yang tersedia untuk program ini:

Elite Rp 400.000 Rp 275.000 per peserta	Supreme Rp 500.000 Rp 295.000 per peserta
---	---

Jadwal & Sesi

Sesi 1 23 Mei 2026 14:00 – 16:00 WIB	FUNDAMENTAL FSMS & ISO 22000 - Konsep dasar keamanan pangan - Jenis bahaya: Biologis , Kimia , Fisik - Struktur ISO 22000 (High Level Structure) - Prinsip ISO 22000 : Risk-based thinking dan PDCA cycle - Hubungan ISO 22000 dengan HACCP dan GMP / PRP - Pengertian PRP / Prerequisite Programs - Standar referensi (ISO/TS 22002)
Sesi 2 24 Mei 2026 10:00 – 12:00 WIB	HACCP SYSTEM & IMPLEMENTATION - Sejarah & tujuan HACCP - 7 Prinsip HACCP - 12 Steps HACCP - Prinsip utaman Hazard analysis dan CCP determination - Cara identifikasi bahaya - Risk assessment (severity × likelihood) - Decision tree untuk CCP

Sesi 3

30 Mei 2026

10:00 – 12:00 WIB

IMPLEMENTATION, DOCUMENTATION & AUDIT

- Operational Control mencakup OPRP vs CCP dan Monitoring & verification -
Documentation System - Control of document & record - Internal Audit &
Improvement - Non-conformity & corrective action - Continuous improvement
(PDCA)

Perlengkapan

- Laptop / PC dengan akses internet stabil
- Aplikasi Zoom terbaru
- Contoh produk / proses pangan dari tempat kerja (opsional, untuk diskusi kasus)

Pendaftaran

Daftar di halaman program:

taalenta.id/fss

Atau scan QR di samping untuk membuka langsung.



Kontak

PT Taalenta Digital Inteleksia

Jl. Prof. Herman Yohanes, Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta

WhatsApp / Telepon: 0851-8313-3328

Email: halo@taalenta.id

Dokumen ini di-generate otomatis dari data terkini di sistem Taalenta. Harga, jadwal, dan ketersediaan paket dapat berubah; mohon konfirmasi ulang melalui WhatsApp/email di atas sebelum pengajuan resmi.

© 2023–2026 PT Taalenta Digital Inteleksia. Versi: 2026-09-04 14:33