**HACCP**

# Apa itu HACCP?

*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) adalah metode operasi terstruktur yang membantu manajemen keamanan pangan untuk menganalisis risiko keamanan pangan, mencegah bahaya dan mengidentifikasi titik kritis produksi. Sistem HACCP telah diterapkan secara internasional sebagai salah satu sistem manajemen keamanan dan mutu produk pangan termasuk perikanan, peternakan, dan pertanian. Saat ini pemerintah Indonesia mewajibkan perusahaan pangan untuk menerapkan konsepsi sistem jaminan mutu keamanan pangan berbasis HACCP. Perusahaan pangan membutuhkan personil tersertifikasi yang memahami HACCP untuk menjadi *manager quality control* atau *quality assurance* dan jajaran personil unit produksi lainnya. Hal ini menunjukkan komitmen dan kepercayaan diri perusahaan kepada pemerintah dan konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

# Siapa yang disarankan mengikuti Training HACCP?

* Manajer/staff industri pangan
* Manajer/staff bagian instalasi gizi dan makanan rumah sakit
* Manajer/staff pelayanan makanan Horeca (Hotel, restaurant, cafe)
* Bagian QC/QA industri pangan, horeca, rumah sakit
* Auditor keamanan pangan
* Mahasiswa dibidang pangan, gizi, dan agroindustri
* Dosen dan peneliti lembaga akademik dibidang keamanan pangan

# Tim Instruktur

Tim Diklat Profesi QuaRance Consulting & Training IncuBie-LPPM-IPB adalah kombinasi dari akademisi (IPB), praktisi (konsultan dan industri) serta pemegang regulasi yang telah berpengalaman lebih dari 10 tahun dalam penerapan sistem manajemen mutu produk/jasa di Indonesia, antara lain:

1. **Prof. Dr. Ahmad Sulaeman, MS** (Guru Besar Gizi Masyarakat IPB, pakar keamanan pangan dan gizi) *https://id.linkedin.com/in/ahmad-sulaeman-86026a50*
2. **Prof. Dr. Ir. Ratih Dewanti, MSc** (Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, ahli mikrobiologi pangan, peneliti di SEAFAST Center) *https://id.linkedin.com/in/ratih-dewanti-hariyadi-871295a4*
3. **Prof. Dr. Ir. Joko Santoso, MS** (Guru Besar Teknologi Hasil Perikanan IPB, pakar bahan baku industri perikanan, peternakan dan pangan)
4. **Ir. Heru Sumaryanto, MS** (Lektor Kepala Bidang Pengendalian Mutu Industri Perikanan & Pengembangan Produk Baru) [*https://id.linkedin.com/in/heru-sumaryanto-3b822071*](https://id.linkedin.com/in/heru-sumaryanto-3b822071)
5. **Drh. Novia Priyana** (Praktisi HACCP dan ISO 22000, pakar regulasi keamanan pangan) *https://id.linkedin.com/in/novia-priyana-33a60a59*
6. **Ir. Yus Elidawati** (Auditor HACCP dan ISO 22000, Praktisi keamanan pangan)
7. **Instruktur undangan** (didatangkan dari dosen, peneliti, pemegang regulasi, kebijakan pangan dan pelaku usaha)

# Materi Training

Training HACCP akan diberikan sesuai tema masing-masing peserta meliputi HACCP dibidang perikanan, peternakan, pangan, rumah sakit atau *Horeca (Hotel, Restaurant, Café). )*Metode training yang digunakan adalah Presentasi (40%), diskusi (30%), dan simulasi praktik (20%). Materi training yang akan diberikan meliputi:

* Pengantar kebijakan pemerintah tentang keamanan pangan
* Pengantar manajemen keamanan dan mutu pangan
* *Good Manufacturing Practices* (GMP): Persyaratan dan penerapannya
* *Standard Sanitation Operating Procedures* (SSOP): Persyaratan dan penerapannya
* Prinsip-prinsip sistem HACCP dan penerapannya dalam industri pangan
* Pengembangan sistem dokumentasi HACCP

# Fasilitas

**Fasilitas yang diberikan SELAMA KEGIATAN** antara lain *training kit*, handout materi (*softcopy*), makan siang dan snack, sertifikat dari (KKP/Kementan/Kemenkes/Kepemperin/IPB)

**Fasilitas yang diberikan PASCAKEGIATAN** adalah mendapatkan konsultasi/pendampingan dari Tim Diklat Profesi QuaRance Consulting & Training IncuBie-LPPM-IPB. Menjadi prioritas untuk mengikuti training lanjutan (Auditor HACCP dan ISO 22000) yang diselenggarakan oleh QuaRance Consulting & Training IncuBie-LPPM-IPB

# Investasi

Biaya kegiatan dibagi menjadi beberapa kluster sesuai dengan jenjang pendidikan dan pekerjaan.

**Rp. 1.000.000 (Mahasiswa D3/S1)**

**Rp. 1.500.000 (Mahasiswa Pascasarjana)**

**Rp. 3.000.000 (PNS)**

**Rp. 4.000.000 (Umum/Swasta/BUMN)\***

\*)Diskon diberikan kepada pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMK). Silahkan hubungi No. Panitia.

# Waktu dan Tempat

Kegiatan training dilakukan di Kampus IPB Baranangsiang. Berlangsung selama 3 hari mulai pukul 08.00-16.00 WIB. Jadwal Training dapat dilihat pada link berikut *diklatprofesi.com/jadwal*

Diklat Profesi QuaRance juga menerima kerjasama ***In House Training***. Informasi kerjasama dapat dilihat pada link berikut *diklatprofesi.com/kerjasama*