**ISO 22000**

# Apa itu ISO 22000?

ISO 22000 merupakan standar sistem manajemen keamanan pangan global yang diaplikasikan untuk seluruh rantai pasokan makanan, dari mulai petani dan produsen ke pengolah dan pengepak, hingga transportasi dan penjualan. ISO 22000 adalah gabungan dari elemen utama ISO 9001 dan HACCP *Plan*. Industri pangan perlu memperhatikan keamanan pangan dan sangat disarankan untuk menerapkan Standar Manajemen Keamanan Pangan (SMKP )ISO 22000. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan, menambah kepercayaan diri perusahaan dan meningkatkan kepercayaan konsumen. ISO 22000 menggarisbawahi persyaratan untuk sistem manajemen keamanan pangan termasuk komunikasi interaktif, manajemen sistem, dan program-program pra-syarat. Standar ini berfokus pada pemastian rantai pasok, apakah prinsip-prinsip sistem manajemen telah diterapkan dan sesuai dengan prinsip-prinsip HACCP dari Codex Alimentarius.

# Siapa yang disarankan mengikuti training ISO 22000?

* 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 ISO 22000 akan diberikan meliputi pemahaman tentang ISO 22000. 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
* Pemahaman mengenai ISO 22000: Klausul 1-8
* Penerapan HACCP dan ISO 22000 pada agroindustri, rumah sakit dan horeca
* Praktik penyusunan HACCP dan ISO 22000
* Persyaratan dan pengembangan sistem dokumentasi ISO 22000
* Akreditasi dan sertifikasi HACCP dan ISO 22000

# 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*