

WHAT IS HACCP?

HACCP merupakan suatu sistem manajemen pengawasan dan pengendalian keamanan pangan secara preventif yang bersifat ilmiah, rasional dan sistematis dengan tujuan untuk mengidentifikasi, memonitor dan mengendalikan bahaya (hazard) mulai dari bahan baku, selama proses produksi/pengolahan, manufaktur, penanganan dan penggunaan bahan pangan untuk menjamin bahwa bahan pangan tersebut aman bila dikonsumsi. Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik kendali kritis. Berfokus pada pencegahan, HACCP dapat membantu perubahan termasuk merancang peralatan dan prosedur pengolahan.

Kunci utama HACCP adalah antisipasi bahaya dan identifikasi titik pengawasan yang mengutamakan kepada tindakan pencegahan dari pada mengandalkan kepada pengujian produk akhir. Sistem HACCP bukan merupakan sistem jaminan keamanan pangan yang zero-risk atau tanpa resiko, tetapi dirancang untuk meminimumkan resiko bahaya keamanan pangan. HACCP dapat diterapkan dalam rantai produksi pangan mulai dari produsen utama bahan baku pangan (pertanian), penanganan, pengolahan, distribusi, pemasaran hingga sampai kepada pengguna akhir.

Contact Us



PT. Anugerah Global Superintending

Graha AAS Laboratory,
Jl. Raya Jakarta-Bogor KM. 37, Cilodong, Depok,
16412 Indonesia

Tel. 021-29629399 Fax. 021-29629395

info@lsags.com
www.lsags.com/lssm

LEMBAGA SERTIFIKASI SISTEM MANAJEMEN AGS

About Us

Lembaga Sertifikasi AGS atau disingkat LS AGS adalah Kelompok Usaha Saraswanti yang didirikan dengan tujuan memberikan jasa audit dan sertifikasi. Salah satunya adalah sertifikasi sistem keamanan pangan berbasis pada penerapan Hazard Analysis Critical Control Point atau HACCP yang bertujuan menjamin tercapainya produk yang aman dikonsumsi dan berkualitas serta memenuhi standar keamanan pangan. Dalam perdagangan internasional, sertifikat HACCP umumnya digunakan sebagai salah satu syarat yang diminta oleh negara tujuan ekspor.

LS AGS berkomitmen mengedepankan pelayanan prima dalam memberikan Sertifikat Sistem HACCP dengan handal, cepat, terpercaya, non-diskriminatif dan jujur, proaktif terhadap kebutuhan dan perubahan dalam upaya memenuhi kepuasan semua pihak. Kami ingin memastikan adanya nilai tambah bagi kualitas produk atau layanan milik klien dalam upaya menjamin keamanan pangan yang konsisten dan kepercayaan konsumen

Our Process

LS AGS menerapkan proses sertifikasi untuk 1 siklus (3 tahun) dalam menjamin sistem keamanan pangan HACCP anda dengan tahapan sebagai berikut :



Manfaat HACCP

Beberapa keuntungan yang dapat diperoleh suatu industri pangan dengan penerapan sistem HACCP

- ✓ Menjamin keamanan pangan
- ✓ Memberikan bukti sistem produksi dan proses produksi serta penanganan produk yang aman.
- ✓ Menjamin sistem manajemen keamanan pangan sesuai dengan standar internasional keberterimaan dan persyaratan pihak yang berkepentingan di dunia bisnis
- ✓ Memberikan kepuasan pada pelanggan terhadap jaminan pelaksanaan proses produksi dan jaminan keamanan pangan yang berstandar nasional maupun internasional.
- ✓ Mencegah kasus keracunan pangan, sebab dalam penerapan sistem HACCP bahaya-bahaya dapat diidentifikasi secara dini, termasuk bagaimana tindakan pencegahan dan tindakan penanggulangannya.
- ✓ Mencegah / mengurangi terjadinya kerusakan produksi atau ketidakamanan pangan.
- ✓ Memberikan efisiensi manajemen keamanan pangan, karena sistemnya sistematis dan mudah dipelajari, sehingga dapat diterapkan pada semua tingkat bisnis pangan.



Kebijakan dan Prinsip Jaminan Ketidakberpihakan

Manajemen dan setiap personil LSSM AGS harus bekerja secara jujur, profesional, tidak memihak, independen dan tidak terlibat dalam kegiatan yang dapat mempengaruhi kepercayaan, ketidakberpihakan, integritas pertimbangan dan operasional proses sertifikasi.

Our Services

Dengan dukungan auditor – auditor profesional dan pengalaman selama bertahun-tahun, LS AGS memiliki komitmen untuk menyediakan layanan sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan standar HACCP secara handal, cepat dan terpercaya. Kami mengevaluasi dan mensertifikasi sistem manajemen keamanan pangan Anda sesuai dengan kebutuhan masing-masing perusahaan Anda. Di akhir kami memberikan keputusan sertifikasi yang bertanggung jawab dan menerbitkan Sertifikat Sistem Manajemen yang diakui, baik nasional maupun internasional.

LSSM AGS menyediakan layanan Sertifikasi Sistem Manajemen berdasarkan standar HACCP untuk ruang lingkup sebagai berikut :

