

WHAT IS ISO 22000?

ISO 22000:2018 adalah standar keamanan pangan untuk bisnis dalam rantai makanan global. Organisasi Internasional untuk Standardisasi (ISO) mengembangkan standar ISO 22000:2018, Sistem manajemen keamanan pangan – Persyaratan untuk setiap organisasi dalam standar rantai makanan. ISO 22000 memberikan persyaratan untuk sistem manajemen keamanan pangan dan menetapkan persyaratan apa yang harus dipenuhi suatu organisasi untuk dapat mengendalikan bahaya keamanan pangan. Industri yang menggunakan ISO 22000 dapat memperoleh sertifikasi sesuai standar. ISO 22000 mencakup organisasi di seluruh rantai makanan, dari pertanian hingga sampai ke meja. Standar ini dirancang untuk memastikan persaingan yang adil dan menyediakan komunikasi di dalam dan di antara organisasi di sepanjang rantai makanan. Standar ini menggabungkan dan melengkapi unsur-unsur utama ISO 9001, standar untuk sistem manajemen mutu, serta hazard analysis and critical control points (HACCP), pendekatan preventif untuk keamanan pangan.

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 manajemen keamanan pangan berbasis pada penerapan standar ISO 22000 dalam rangka menjamin tercapainya produk yang aman dikonsumsi dan berkualitas serta memenuhi standar keamanan pangan. mematuhi standar, bisnis harus memenuhi semua persyaratan hukum dan peraturan terkait keamanan pangan yang berlaku. Standar ini membantu organisasi dalam aspek operasi mereka, seperti keamanan pangan, pengendalian bahaya, rantai pasokan atau supply chain, HACCP, bisnis strategi dan penelusuran produk pangan.

Kami berkomitmen mengedepankan pelayanan prima dalam memberikan Sertifikat Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 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 dalam upaya menjamin keamanan pangan yang konsisten dan kepercayaan konsumen.

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

PRINCIPLE OF ISO 22000



Manfaat ISO 22000

ISO 22000 membantu perusahaan meminimalkan risiko dan meningkatkan kinerja yang terkait dengan keamanan pangan. ISO 22000 memberikan kerangka kerja yang dapat digunakan dalam mengelola dan mengembangkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan serta memberikan manfaat :

- ✓ Kepuasan pelanggan termasuk dari sisi kualitas, keamanan dan legalitas.
- ✓ Mengurangi biaya operasional melalui perbaikan terus menerus pada proses.
- ✓ Membangun kepercayaan stakeholder atau para pemangku kepentingan, termasuk staf, pelanggan dan pemasok.
- ✓ Mengidentifikasi, mengatur, dan mengatasi risiko keamanan pangan.
- ✓ Menghilangkan dan mengurangi resiko terjadinya penarikan produk dan proses hukum atau pengadilan.
- ✓ Melindungi brand perusahaan.
- ✓ Memenuhi persyaratan perundang-undangan dan peraturan yang berlaku.
- ✓ ISO 22000 sejajar dengan standar sistem manajemen ISO lainnya, sehingga membuatnya mudah untuk digabungkan dengan standar sistem manajemen seperti : mutu, lingkungan, kesehatan dan keselamatan.



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

Di era globalisasi dan persaingan saat ini, selain dituntut untuk beroperasi lebih efektif dan efisien dalam menghasilkan produk dan layanan berkualitas tinggi secara konsisten, kepatuhan terhadap pemenuhan standar keamanan pangan yang terjamin adalah nilai lebih yang menjadi pertimbangan dalam iklim bisnis. Hal ini ditunjukkan dari tren konsumen dan pelanggan mencari produsen atau pemasok yang telah menerapkan kepatuhan terhadap standar yang berlaku. Tuntutan kompleks ini dapat dipenuhi dengan penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 yang dinilai kesesuaiannya melalui kegiatan Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan.

Dengan dukungan auditor – auditor profesional dan pengalaman selama bertahun-tahun, LS AGS menyediakan layanan sertifikasi sistem manajemen keamanan pangan untuk ruang lingkup sebagai berikut :



Pengolahan produk hewan mudah rusak



Pengolahan produk tanaman mudah rusak



Pengolahan produk yang stabil pada suhu ruang



Produksi pakan ternak