



Keamanan kontrol

Apakah Anda siap untuk audit
Keamanan Pangan BRCGS Anda?

DAFTAR PERIKSA

Gunakan daftar periksa kami dan cari tahu apakah Anda sudah cukup siap untuk sertifikasi.

Alat ini dirancang untuk membantu Anda menilai sistem dan proses Anda terhadap persyaratan standar Keamanan Pangan BRCGS untuk membantu Anda mempersiapkan audit.

Daftar periksa ini dapat digunakan untuk memeriksa kepatuhan lokasi Anda terhadap persyaratan standar, menambahkan komentar, dan mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan.

Daftar periksa ini didasarkan pada struktur Keamanan Pangan BRCGS Versi 9.

Penafian penting

Bagian 1 - Komitmen manajemen senior dan peningkatan berkelanjutan



1.1 Komitmen manajemen senior dan peningkatan berkelanjutan

Pernyataan Maksud: Manajemen senior di lokasi harus menunjukkan bahwa mereka berkomitmen penuh untuk menerapkan persyaratan Keamanan Pangan Standar Global dan proses yang memfasilitasi peningkatan berkelanjutan dalam hal keamanan pangan, manajemen mutu, serta budaya keamanan dan kualitas pangan di lokasi.



1.2 Struktur organisasi, tanggung jawab, dan wewenang manajemen

Pernyataan Maksud: Perusahaan harus memiliki struktur organisasi dan jalur komunikasi yang jelas untuk memungkinkan pengelolaan keamanan, legalitas, dan kualitas produk yang efektif.

Bagian 2- Rencana keamanan pangan – HACCP

Pernyataan Maksud: Perusahaan harus memiliki rencana keamanan pangan yang diimplementasikan secara penuh dan efektif yang menggabungkan prinsip-prinsip HACCP Codex Alimentarius.

- ☐ 2.1 Tim Keamanan Pangan HACCP (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 1)
- ☐ 2.2 Program prasyarat
- ☐ 2.3 Uraikan produk (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 2)
- ☐ 2.4 Identifikasi tujuan penggunaan (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 3)
- ☐ 2.5 Membuat diagram alur proses (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 4)
- ☐ 2.6 Verifikasi diagram alur (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 5)
- ☐ 2.7 Cantumkan semua potensi bahaya yang terkait dengan setiap langkah proses, lakukan analisis bahaya dan pertimbangkan semua langkah untuk mengendalikan bahaya yang teridentifikasi (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 6, Prinsip 1)
- ☐ 2.8 Tentukan titik kontrol kritis (CCP) (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 7, Prinsip 2)
- ☐ 2.9 Tetapkan batas kritis yang telah divalidasi untuk setiap CCP (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 8, Prinsip 3)
- ☐ 2.10 Tetapkan sistem pemantauan untuk setiap CCP (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 9, Prinsip 4)
- ☐ 2.11 Tetapkan rencana tindakan korektif (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 10, Prinsip 5)
- ☐ 2.12 Validasi rencana HACCP dan tetapkan prosedur verifikasi (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 11, Prinsip 6)
- ☐ 2.13 Dokumentasi dan pencatatan HACCP (setara dengan Codex Alimentarius Langkah 12, Prinsip 7)

Bagian 3 - Sistem manajemen keamanan dan kualitas pangan

- ☐ 3.1 Panduan keamanan dan kualitas pangan

Pernyataan Maksud: Proses dan prosedur perusahaan untuk memenuhi persyaratan Standar ini harus didokumentasikan untuk memungkinkan penerapan yang efektif dan konsisten, memfasilitasi pelatihan, dan mendukung uji tuntas dalam menghasilkan produk yang aman.



3.2 Kontrol dokumen

Pernyataan maksud: Perusahaan harus mengoperasikan sistem kontrol dokumen yang efektif untuk memastikan bahwa hanya versi dokumen yang benar, termasuk formulir pencatatan, tersedia dan digunakan.



3.3 Penyelesaian dan pemeliharaan catatan

Pernyataan maksud: Lokasi harus menyimpan catatan asli untuk menunjukkan kontrol yang efektif terhadap keamanan, legalitas, dan kualitas produk.



3.4 Audit internal

Pernyataan maksud: Perusahaan harus dapat menunjukkan bahwa mereka telah memverifikasi penerapan rencana keamanan pangan yang efektif dan penerapan persyaratan Keamanan Pangan Standar Global serta sistem manajemen keamanan dan kualitas pangan di lokasi.



3.5 Persetujuan pemasok dan bahan baku serta pemantauan kinerja



3.5.1 Manajemen pemasok bahan baku dan kemasan

Pernyataan maksud: Perusahaan harus memiliki sistem persetujuan dan pemantauan pemasok yang efektif untuk memastikan bahwa setiap potensi risiko dari bahan baku (termasuk kemasan primer) terhadap keamanan, keaslian, legalitas, dan kualitas produk akhir dapat dipahami dan dikelola.



3.5.2 Prosedur penerimaan, pemantauan, dan pengelolaan bahan baku dan kemasan

Pernyataan maksud: Kontrol pada penerimaan bahan baku (termasuk kemasan primer) harus memastikan bahwa hal ini tidak mengganggu keamanan, legalitas, atau kualitas produk dan, jika perlu, klaim keasliannya.



3.5.3 Manajemen pemasok layanan

Pernyataan maksud: Perusahaan harus dapat menunjukkan bahwa ketika layanan dialihdayakan, layanan tersebut sesuai, dan setiap risiko yang muncul terhadap keamanan, keaslian, legalitas, dan kualitas makanan telah dievaluasi untuk memastikan adanya kontrol yang efektif.



3.5.4 Manajemen pemrosesan yang dialihdayakan

Pemrosesan yang dialihdayakan didefinisikan sebagai proses produksi, pemrosesan, penyimpanan, atau langkah peralihan apa pun dalam pembuatan suatu produk yang diselesaikan di perusahaan atau lokasi lain.

Perlu dicatat bahwa pemrosesan yang dialihdayakan merupakan langkah perantara – oleh karena itu, selama pemrosesan yang dialihdayakan, produk atau produk yang diproses sebagian meninggalkan lokasi yang sedang diaudit untuk menyelesaikan pemrosesan yang dialihdayakan sebelum kembali ke lokasi. Lokasi yang diaudit mungkin atau mungkin tidak menyelesaikan langkah pengemasan atau pemrosesan tambahan pada produk.

Jika ada penyimpanan atau pemrosesan bahan baku tambahan sebelum kedatangan awal di lokasi, hal ini tidak dianggap sebagai pemrosesan yang dialihdayakan, tetapi harus dikelola oleh lokasi dengan menggunakan persetujuan pemasok, penilaian risiko bahan baku, dan spesifikasi bahan baku.

Ketika produk meninggalkan lokasi dan tidak kembali ke lokasi, hal ini tidak termasuk dalam pemrosesan yang dialihdayakan, dan aktivitas yang diselesaikan di luar lokasi berada di luar cakupan audit.

Pernyataan maksud: Apabila ada langkah proses perantara (termasuk produksi, pengolahan, atau penyimpanan) dalam pembuatan suatu produk yang dialihdayakan ke pihak ketiga atau dilakukan di lokasi lain dan kemudian dikembalikan ke lokasi tersebut, hal ini harus dikelola untuk memastikan tidak mengganggu keamanan, keaslian, legalitas, atau kualitas produk.



3.6 Spesifikasi

Pernyataan maksud: Spesifikasi harus ada untuk bahan baku (termasuk kemasan utama), produk jadi dan produk atau layanan apa pun yang dapat memengaruhi integritas produk jadi.



3.7 Tindakan perbaikan dan pencegahan

Pernyataan maksud: Lokasi harus dapat menunjukkan bahwa mereka menggunakan informasi dari masalah yang teridentifikasi dalam sistem manajemen keamanan dan kualitas makanan (misalnya, produk yang tidak sesuai, audit internal, keluhan, penarikan produk, pengujian produk, audit pihak kedua dan ketiga, serta ulasan online) untuk menyelesaikan tindakan perbaikan yang diperlukan dan mencegah terulangnya masalah.



3.8 Pengendalian produk yang tidak sesuai

Pernyataan maksud: Lokasi harus memastikan bahwa setiap produk yang tidak sesuai spesifikasi dikelola secara efektif untuk mencegah rilis produk yang tidak sah.



3.9 Ketertelusuran

Pernyataan maksud: Lokasi harus dapat melacak semua lot produk bahan baku (termasuk kemasan primer) dari pemasoknya melalui semua tahap pemrosesan dan pengiriman ke pelanggan dan sebaliknya.



3.10 Penanganan keluhan

Pernyataan maksud: Keluhan pelanggan harus ditangani secara efektif dan informasi digunakan untuk mengurangi tingkat keluhan yang berulang.



3.11 Manajemen insiden, penghilangan produk, dan penarikan produk

Pernyataan maksud: Perusahaan harus memiliki rencana dan sistem untuk mengelola insiden secara efektif serta memungkinkan penghilangan dan penarikan kembali produk jika diperlukan.

Bagian 4 - Standar lokasi



4.1 Standar eksternal dan keamanan lokasi

Pernyataan maksud: Lokasi produksi harus memiliki ukuran, lokasi, dan konstruksi yang sesuai serta dipelihara untuk mengurangi risiko kontaminasi dan memfasilitasi produksi produk jadi yang aman dan legal.



4.2 Pertahanan Pangan

Pernyataan maksud: Sistem harus melindungi produk, bangunan, dan merek dari tindakan jahat saat berada di bawah kendali lokasi.



4.3 Tata letak, arus produk, dan pemisahan

Pernyataan maksud: Tata letak pabrik, arus proses, dan pergerakan personel harus memadai untuk mencegah risiko kontaminasi produk dan mematuhi undang-undang yang relevan.



4.4 Pembangunan pabrik, penanganan bahan baku, persiapan, pemrosesan, pengemasan, dan area penyimpanan

Pernyataan maksud: Fabrikasi lokasi, bangunan, dan fasilitas harus sesuai dengan tujuan yang dimaksudkan.



4.5 Utilitas – air, es, udara, dan gas lainnya

Pernyataan maksud: Utilitas yang digunakan di dalam area produksi dan penyimpanan harus dipantau untuk mengendalikan risiko kontaminasi produk secara efektif.



4.6 Peralatan

Pernyataan maksud: Semua peralatan produksi dan penanganan produk harus sesuai dengan tujuan yang dimaksudkan dan harus digunakan untuk meminimalkan risiko kontaminasi produk.



4.7 Pemeliharaan

Pernyataan maksud: Program pemeliharaan yang efektif harus dijalankan untuk pabrik dan peralatan untuk mencegah kontaminasi dan mengurangi potensi kerusakan.

☐

4.8 Fasilitas staf

Pernyataan maksud: Fasilitas staf harus cukup untuk mengakomodasi jumlah personel yang diperlukan dan harus dirancang dan dioperasikan untuk meminimalkan risiko kontaminasi produk. Fasilitas harus dipelihara dalam kondisi baik dan bersih.

☐

4.9 Pengendalian kontaminasi produk secara kimiawi dan fisik: penanganan bahan baku, persiapan, pengolahan, pengemasan, dan area penyimpanan.

Pernyataan maksud: Fasilitas dan prosedur yang tepat harus tersedia untuk mengendalikan risiko kontaminasi kimiawi atau fisik pada produk.

☐

4.9.1 Pengendalian kimiawi

☐

4.9.2 Kontrol logam

☐

4.9.3 Kaca, plastik rapuh, keramik, dan bahan serupa

☐

4.9.4 Produk yang dikemas dalam gelas atau wadah rapuh lainnya

☐

4.9.5 Kayu

☐

4.9.6 Kontaminan fisik lainnya

☐

4.10 Peralatan pendeteksi dan pemindahan benda asing

Pernyataan maksud: Risiko kontaminasi produk harus dikurangi atau dihilangkan dengan penggunaan peralatan yang efektif untuk menghilangkan atau mendeteksi benda asing.

☐

4.10.1 Pemilihan dan pengoperasian peralatan pendeteksi dan pemindahan benda asing

☐

4.10.2 Filter dan saringan

☐

4.10.3 Detektor logam dan peralatan sinar-X

☐

4.10.4 Magnet

☐

4.10.5 Peralatan penyortiran optik

☐

4.10.6 Kebersihan wadah – stoples kaca, kaleng, dan wadah kaku lainnya

☐

4.10.7 Peralatan pendeteksi dan pemindahan benda asing lainnya



4.11 Tata graha dan kebersihan

Fundamental

Pernyataan maksud: Sistem tata graha dan pembersihan harus tersedia untuk memastikan standar kebersihan yang tepat dipertahankan setiap saat dan risiko kontaminasi produk diminimalkan.



4.11.7 Pembersihan di tempat (CIP)



4.11.8 Pemantauan lingkungan

Pernyataan maksud: Program pemantauan lingkungan berbasis risiko harus tersedia untuk patogen atau organisme pembusuk yang relevan. Setidaknya, ini harus mencakup semua area produksi dengan produk terbuka dan siap saji.



4.12 Pembuangan limbah dan sampah

Pernyataan maksud: Pembuangan limbah harus dikelola sesuai dengan persyaratan hukum dan untuk mencegah penumpukan, risiko kontaminasi, dan daya tarik hama.



4.13 Pengelolaan kelebihan makanan dan produk untuk pakan ternak

Pernyataan maksud: Proses yang efektif harus tersedia untuk memastikan keamanan dan legalitas produk sampingan dari aktivitas pengolahan utama di lokasi.



4.14 Pengelolaan hama

Pernyataan maksud: Seluruh lokasi harus memiliki program manajemen hama pencegahan yang efektif untuk meminimalkan risiko keberadaan hama, dan sumber daya harus tersedia untuk merespons secara cepat setiap masalah yang terjadi untuk mencegah risiko terhadap produk.

Program pengelolaan hama harus mematuhi semua undang-undang yang berlaku.



4.15 Fasilitas penyimpanan

Pernyataan maksud: Semua fasilitas yang digunakan untuk penyimpanan bahan mentah, kemasan, produk dalam proses, dan produk jadi harus sesuai dengan tujuannya.



4.16 Pengiriman dan pengangkutan

Pernyataan maksud: Prosedur harus tersedia untuk memastikan bahwa manajemen pengiriman dan kendaraan serta kontainer yang digunakan untuk mengangkut produk dari lokasi tidak menimbulkan risiko terhadap keselamatan, keamanan, atau kualitas

Bagian 5 - Kontrol produk



5.1 Desain/pengembangan produk

Pernyataan maksud: Prosedur desain dan pengembangan produk harus tersedia untuk produk atau proses baru dan setiap perubahan pada produk, pengemasan, atau proses produksi untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dan legal.



5.2 Pelabelan produk

Pernyataan maksud: Pelabelan produk harus sesuai dengan persyaratan hukum yang berlaku dan berisi informasi yang memungkinkan penanganan, pemajangan, penyimpanan, dan penyiapan produk yang aman dalam rantai pasokan makanan atau oleh pelanggan.



5.3 Pengelolaan alergen

Produsen makanan hewan dan pakan ternak yang bersertifikat sesuai Standar wajib memenuhi undang-undang manajemen alergen yang sesuai di negara tujuan penjualan produk. Oleh karena itu, jika tidak ada undang-undang yang berkaitan dengan alergen makanan hewan/pakan ternak, bagian dari Standar ini dapat dianggap 'tidak berlaku' untuk makanan hewan atau pakan hewan yang ditujukan untuk negara-negara tersebut.

Di beberapa bagian dunia, klaim alergen (misalnya, bebas gluten atau bebas susu) dibuat pada makanan hewan peliharaan atau produk pakan ternak. Oleh karena itu, jika sebuah lokasi membuat klaim alergen pada makanan hewan atau pakan ternak, lokasi tersebut harus memenuhi semua persyaratan dalam bagian 5.3.

Pernyataan maksud: Lokasi harus memiliki sistem pengelolaan bahan alergen yang meminimalkan risiko kontaminasi alergen (kontak silang) pada produk dan memenuhi persyaratan hukum untuk pelabelan di negara tempat produk tersebut dijual.



5.4 Keaslian produk, klaim, dan rantai pengawasan

Pernyataan maksud: Sistem harus tersedia untuk meminimalkan risiko pembelian bahan baku makanan yang curang atau dipalsukan dan untuk memastikan bahwa semua deskripsi dan klaim produk adalah legal, akurat, dan diverifikasi.



5.5 Pengemasan Produk

Pernyataan maksud: Kemasan produk dan proses pembelian kemasan produk harus sesuai dengan tujuan penggunaannya. Kemasan harus disimpan dalam kondisi yang dapat mencegah kontaminasi dan meminimalkan kerusakan.



5.6 Pemeriksaan produk, pengujian produk di tempat, dan analisis laboratorium

Pernyataan maksud: Perusahaan harus melakukan atau menyubkontrakkan inspeksi dan analisis, yang sangat penting untuk memastikan keamanan, keaslian, legalitas, dan kualitas produk, dengan menggunakan prosedur, fasilitas, dan standar yang sesuai.



5.7 Peluncuran produk

Pernyataan maksud: Lokasi harus memastikan bahwa produk jadi tidak akan dikeluarkan kecuali semua prosedur yang disepakati telah diikuti.



5.8 Makanan hewan peliharaan dan pakan ternak

Apabila suatu lokasi memproduksi makanan hewan atau pakan ternak, semua persyaratan yang relevan dari bagian 1-7 Standar harus dipenuhi selain persyaratan dalam bagian ini.

Pernyataan maksud: Lokasi harus memastikan bahwa produk makanan hewan dan pakan ternak aman dan sesuai dengan tujuan penggunaan.



5.9 Konversi primer hewan

Apabila suatu lokasi melakukan konversi primer hewan (misalnya untuk daging merah, unggas, atau ikan), persyaratan berikut ini berlaku sebagai tambahan dari persyaratan yang ada di dalam Standar lainnya.

Pernyataan maksud: Untuk konversi primer hewan, lokasi harus mengoperasikan proses terkontrol yang memastikan produk aman dan sesuai dengan tujuan penggunaan.

Bagian 6 - Kontrol proses



6.1 Pengendalian operasi

Pernyataan maksud: Lokasi harus beroperasi sesuai dengan spesifikasi proses dan instruksi/prosedur kerja yang memastikan produksi produk yang aman dan legal secara konsisten dengan karakteristik kualitas yang diinginkan, sesuai dengan HACCP atau rencana keamanan pangan.



6.2 Pelabelan dan kontrol kemasan

Pernyataan maksud: Pengendalian manajemen atas kegiatan pelabelan produk harus memastikan bahwa produk akan diberi label dan kode dengan benar.



6.3 Kuantitas – kontrol berat, volume, dan jumlah

Pernyataan maksud: Lokasi harus mengoperasikan sistem kontrol kuantitas yang sesuai dengan persyaratan hukum di negara tempat produk dijual dan kode sektor industri tambahan atau persyaratan pelanggan yang ditentukan.



6.4 Kalibrasi dan kontrol perangkat pengukuran dan pemantauan

Pernyataan maksud: Lokasi harus dapat menunjukkan bahwa peralatan pengukuran cukup akurat dan dapat diandalkan untuk memberikan keyakinan pada hasil pengukuran.

Bagian 7 - Personel



7.1 Pelatihan: penanganan bahan baku, persiapan, pemrosesan, pengemasan, dan area penyimpanan.

Pernyataan maksud: Perusahaan harus memastikan bahwa semua personel yang melakukan pekerjaan yang memengaruhi keamanan, legalitas, dan kualitas produk terbukti kompeten untuk melakukan aktivitas mereka melalui pelatihan, pengalaman kerja, atau kualifikasi.



7.2 Kebersihan pribadi: penanganan bahan baku, persiapan, pengolahan, pengemasan, dan area penyimpanan.

Pernyataan maksud: Standar kebersihan pribadi di lokasi harus dikembangkan untuk meminimalkan risiko kontaminasi produk dari personel, sesuai dengan produk yang dihasilkan, dan diterapkan oleh semua personel, termasuk staf yang dipasok oleh agensi, kontraktor, dan pengunjung fasilitas produksi.



7.3 Pemeriksaan medis

Pernyataan maksud: Perusahaan harus memiliki prosedur untuk memastikan bahwa staf, staf agensi, kontraktor, atau pengunjung tidak menjadi sumber penularan infeksi, penyakit (termasuk penyakit yang ditularkan melalui makanan), atau kondisi produk.



7.4 Pakaian pelindung: staf atau pengunjung ke area produksi

Pernyataan maksud: Pakaian pelindung yang sesuai yang dikeluarkan oleh lokasi harus dikenakan oleh staf, kontraktor, atau pengunjung yang bekerja di atau memasuki area produksi.

Bagian 8 - Zona risiko produksi – risiko tinggi, perawatan tinggi, dan perawatan tinggi di area sekitar

Apabila sebuah lokasi memproduksi produk yang proses produksinya, atau bagian dari proses produksi tersebut, memerlukan zona produksi berisiko tinggi, perawatan tinggi, dan perawatan tinggi di area sekitar (lihat klausul 4.3.1 untuk penilaian ini dan Lampiran 2 untuk definisi zona produksi ini), semua persyaratan yang relevan dari bagian 1-7 Standar harus dipenuhi selain persyaratan dalam bagian ini.

Pernyataan maksud: Lokasi harus dapat menunjukkan bahwa fasilitas dan kontrol produksi sesuai untuk mencegah kontaminasi patogen pada produk.



8.1 Tata letak, arus produk, dan pemisahan di zona berisiko tinggi, perawatan tinggi, dan perawatan tinggi di area sekitar



8.2 Membangun pabrik di zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.3 Peralatan dan pemeliharaan di zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.4 Fasilitas staf untuk zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.4 Fasilitas staf untuk zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.5 Tata graha dan kebersihan di zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.6 Pembuangan limbah dan sampah di zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi



8.7 Pakaian pelindung di zona berisiko tinggi dan perawatan tinggi

Bagian 9 - Persyaratan untuk produk yang diperdagangkan

Produk yang diperdagangkan didefinisikan sebagai produk makanan yang biasanya masuk dalam cakupan Standar dan disimpan di fasilitas lokasi yang diaudit tetapi tidak diproduksi, diproses, diolah, diolah ulang, dikemas, atau diberi label di lokasi tersebut.

Pengelolaan semua produk ini di lokasi tercakup dalam persyaratan di bagian ini.

Semua persyaratan yang relevan dari bagian 1 hingga 8 juga harus dipenuhi selain persyaratan yang diuraikan dalam bagian ini.

Apabila suatu lokasi ingin diaudit berdasarkan bagian 9 dari Standar ini, semua produk makanan dan bahan baku makanan yang diperdagangkan harus dimasukkan ke dalam cakupan audit. Tidak diperkenankan untuk memasukkan beberapa produk makanan yang diperdagangkan atau bahan baku makanan dan mengecualikan yang lain.

Ketidaksesuaian terhadap klausul dalam bagian 9 dari Standar ini akan dicatat dalam laporan audit dan dimasukkan dalam perhitungan nilai lokasi.

Jika suatu lokasi telah memperdagangkan produk makanan atau bahan baku makanan di lokasi tetapi ingin produk tersebut dikecualikan dari cakupan audit, hal ini akan dicatat sebagai pengecualian dari cakupan pada laporan audit.



9.1 Rencana keamanan pangan – HACCP

Pernyataan maksud: Lokasi harus mengoperasikan HACCP atau rencana keamanan pangan untuk proses yang menjadi tanggung jawabnya.



9.2 Persetujuan dan pemantauan kinerja produsen/pengemas produk pangan yang diperdagangkan

Pernyataan maksud: Perusahaan harus menjalankan prosedur untuk persetujuan dari produsen atau pengemas terakhir produk makanan yang diperdagangkan untuk memastikan bahwa produk makanan yang diperdagangkan aman, legal, dan diproduksi sesuai dengan spesifikasi produk yang ditetapkan.



9.3 Spesifikasi

Pernyataan maksud: Spesifikasi atau informasi untuk memenuhi persyaratan hukum dan membantu pelanggan dalam penggunaan produk yang aman harus dijaga dan tersedia bagi pelanggan.



9.4 Pemeriksaan produk dan pengujian laboratorium

Pernyataan maksud: Lokasi harus mengoperasikan proses untuk memastikan bahwa produk yang diterima sesuai dengan spesifikasi pembelian dan bahwa produk yang dipasok sesuai dengan spesifikasi pelanggan.



9.5 Legalitas produk

Pernyataan maksud: Perusahaan harus memiliki proses untuk memastikan bahwa produk makanan yang diperdagangkan sesuai dengan persyaratan hukum di negara tempat produk tersebut dijual.



9.6 Ketertelusuran

Pernyataan maksud: Perusahaan harus dapat melacak semua lot produk kembali ke produsen terakhir dan meneruskannya ke pelanggan perusahaan.

Untuk informasi lebih lanjut tentang sertifikasi Keamanan Pangan BRCGS, kunjungi situs web kami



Mengapa bekerja bersama kami?

Pendekatan yang disesuaikan

Kami dapat membantu mempersiapkan organisasi Anda untuk menghadapi BRCGS Food Safety Issue 9. Kemampuan kami untuk menggabungkan audit dan menawarkan berbagai layanan memungkinkan Anda untuk menghemat waktu dan memangkas biaya.

Keahlian teknis

Karyawan kami adalah para ahli terkemuka di sektor dan teknologi mereka. Kami memadukan penilai ahli dengan pengetahuan industri yang mendalam dengan bisnis Anda, sehingga memungkinkan audit yang kuat terhadap sistem Anda. Para penilai adalah spesialis yang tidak hanya memahami potensi dalam ide-ide mutakhir, tetapi juga menerapkan pengetahuan ini secara efisien dengan cara yang menjamin dampaknya saat ini dan dalam jangka panjang.

Pemikiran

baru

Hubungi kami

Kunjungi www.lrqa.com/id untuk informasi selengkapnya, kirimkan email ke enquiries.id@lrqa.com, atau hubungi **+62 21 29643500**

LRQA
We Work Noble House,
30th Floor, #30-118 & 30-125,
Jl Dr. Ide Anak Agung Kav E.4.2 Mega Kuningan
Jakarta 12950

LRQA

MASA DEPAN ANDA. FOKUS KAMI.