

Lihat lebih dalam

Pendekatan baru untuk penjaminan makanan laut

LRQA

Daftar Isi

- 3** Tetap terdepan dalam menghadapi risiko sektor makanan laut di era Assurance 4.0
- 4** Gali lebih dalam tentang penjaminan makanan laut terkemuka di industri ini
- 7** Pendekatan berbasis data untuk penjaminan makanan laut
- 8** Studi kasus - MOWI
- 9** Spesialis di seluruh rantai makanan

Tetap terdepan dalam menghadapi risiko sektor makanan laut di era Assurance 4.0

Pada era yang ditandai dengan meningkatnya ekspektasi terhadap Lingkungan, Sosial, dan Tata Kelola (ESG), serta rantai pasokan global yang terbagi, pendekatan baru terhadap manajemen risiko memberikan visibilitas yang lebih besar kepada perusahaan mengenai semua tantangan tersebut dan memungkinkan mereka untuk mengambil keputusan yang lebih tepat dan berbasis data.

Sebagai sektor berisiko tinggi, industri makanan laut harus siap untuk mengantisipasi, memitigasi, dan mengelola semua risiko ini.

LRQA mengambil kesempatan untuk membantu bisnis di seluruh sektor makanan laut, mengambil dan memanfaatkan data mereka untuk meningkatkan visibilitas, mengelola risiko, dan melindungi kinerja di seluruh operasi mereka.

Menilai lebih dari 100 spesies makanan laut di berbagai standar industri, para ahli makanan laut kami memiliki rekam jejak selama 30 tahun dalam memberikan layanan penjaminan makanan laut, termasuk sertifikasi, uji tuntas, dan solusi analisis risiko yang membantu mendorong kepercayaan konsumen dan melindungi reputasi merek Anda, sekaligus melindungi kesejahteraan pekerja dan lingkungan kita.



Gali lebih dalam tentang penjaminan makanan laut terkemuka di industri ini

Kami akan bekerja sama dengan Anda untuk mengidentifikasi standar dan skema yang tepat untuk memenuhi kebutuhan bisnis Anda, termasuk solusi penjaminan yang disesuaikan.



Standar Pertanian Aquaculture Stewardship Council (ASC)

ASC bertujuan untuk menjadi program sertifikasi dan pelabelan terkemuka di dunia untuk produk budi daya makanan laut yang dibudidayakan secara bertanggung jawab.

Peran utama ASC adalah mengelola standar global untuk akuakultur yang bertanggung jawab, yang dikembangkan oleh Dialog Akuakultur WWF.

LRQA adalah pengadopsi awal Standar Pertanian ASC dan bekerja di seluruh dunia untuk memberikan sertifikasi bagi produsen salmon, forel, ikan kakap putih, ikan sea bream, kerang, dan udang.

Sebuah standar terobosan di sektornya, dengan dukungan industri yang luas, standar ini dirancang untuk meminimalkan dampak lingkungan dan sosial dari budi daya ikan komersial melalui promosi peningkatan berkelanjutan.

Semakin banyak dicari oleh peritel besar, produk bersertifikat ASC juga dapat ditelusuri dari produsen hingga konsumsi melalui standar Chain of Custody (CoC) yang mendukung.

[Cari tahu lebih lanjut tentang sertifikasi ASC →](#)



Praktik Akuakultur Terbaik (GSA BAP)

Sejak awal, Global Seafood Alliance membuat keputusan untuk bekerja sama dengan semua pemangku kepentingan untuk membawa etos pengembangan budi daya yang bertanggung jawab kepada sebanyak mungkin produsen.

Untuk melakukan hal ini, mereka menciptakan standar sertifikasi fasilitas Best Aquaculture Practices (BAP) atau Praktik Akuakultur Terbaik yang ketat dan komprehensif.

LRQA adalah salah satu dari sejumlah penyedia layanan terpilih yang dapat memberikan sertifikasi GSA BAP untuk pabrik pakan, tempat penetasan, tambak, dan fasilitas pengolahan.

Sebagai salah satu standar akuakultur internasional yang paling cepat berkembang, GSA BAP berfokus pada bidang-bidang seperti kesejahteraan hewan, keamanan pangan, dan tanggung jawab terhadap lingkungan untuk memastikan bahwa bisnis yang terlibat memenuhi standar setinggi mungkin. Pihak yang berminat dapat mengajukan permohonan langsung ke GSA atau menghubungi LRQA untuk mendiskusikan bagaimana kami dapat membantu Anda mendapatkan sertifikasi yang Anda butuhkan.

[Cari tahu lebih lanjut tentang GSA BAP →](#)

GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. Standar Akuakultur

GLOBALG.A.P. menawarkan 16 standar untuk tiga cakupan: tanaman, ternak, dan akuakultur.

Dengan lebih dari 530 produk bersertifikat dan lebih dari 170.000 produsen bersertifikat di lebih dari 120 negara, GLOBALG.A.P. memiliki fondasi yang kuat untuk membangun kepercayaan dan integritas serta cukup fleksibel untuk memacu inovasi dan keunggulan.

LRQA dapat menawarkan audit di seluruh cakupan spesies akuakultur GLOBALG.A.P. untuk ikan bersirip, krustasea, dan moluska di pembenihan maupun tambak. Selain itu, LRQA dapat mengaudit dan menyertifikasi produsen pakan majemuk yang memproduksi pakan akuakultur serta persyaratan Chain of Custody (CoC).

Sertifikasi ini memeriksa keamanan pangan, kesehatan dan keselamatan kerja, kesejahteraan hewan, dan kepedulian terhadap lingkungan di seluruh proses produksi.

[Cari tahu lebih lanjut tentang GLOBAL G.A.P →](#)

Gali lebih dalam tentang penjaminan makanan laut terkemuka di industri ini



Standar Perikanan Marine Stewardship Council (MSC)

Bisnis perikanan dan makanan laut secara spontan mencari sertifikasi sesuai Standar MSC terkemuka di industri ini. Standar Perikanan MSC memenuhi pedoman praktik terbaik internasional untuk sertifikasi dan pelabelan ramah lingkungan, dan dikembangkan melalui kerja sama dengan para pakar industri perikanan, ilmuwan, dan ahli konservasi.

LRQA adalah pemimpin pasar dalam sertifikasi perikanan berkelanjutan dan pengolah makanan terhadap Standar MSC.

Menilai keberlanjutan perikanan penangkapan liar dan memastikan produk berlabel dapat dilacak hingga ke sumbernya, semua standar ini semakin penting di dunia internasional, karena konsumen dan peritel ingin mendukung produksi yang bertanggung jawab.

Dengan 45% pasar dan lebih dari 100 spesies yang telah dinilai, LRQA dapat memenuhi kebutuhan bisnis Anda - apa pun kebutuhan Anda.

[Cari tahu lebih lanjut tentang MSC →](#)



Pengolahan Makanan Laut Standar (BSP SPS)

Standar Pengolahan Makanan Laut (SPS) adalah satu-satunya standar pabrik pengolahan khusus makanan laut yang sesuai dengan Global Food Safety Initiative (GFSI) dan Global Social Compliance Programme (GSCP).

Standar ini merupakan bagian dari Best Seafood Practices (BSP) yang memungkinkan Standar Pengolahan Makanan Laut (SPS) terhubung dengan fasilitas bersertifikat Responsible Fishing Vessel Standard (RFVS) melalui Chain of Custody (CoC). Hal ini memungkinkan Anda untuk mengatasi kesenjangan dalam jaminan dalam rantai pasokan makanan laut liar dan memverifikasi kondisi yang aman bagi pekerja di atas kapal dan di pabrik pengolahan.

LRQA dapat mendukung bisnis Anda untuk menjadi bagian dari program BSP, yang merupakan satu-satunya program sertifikasi pihak ketiga di dunia yang memberikan jaminan pihak ketiga yang kredibel dan dapat menghubungkan perikanan bersertifikat dengan kapal bersertifikat dan pabrik pengolahan.



GFSI dan audit pemasok

Kami memiliki pakar keamanan pangan terkemuka di dunia yang siap membantu Anda mencapai tujuan Anda. Dengan spesialisasi dalam standar GFSI yang diakui secara global - di antaranya Keamanan Pangan BRCGS, IFS Food, FSSC 22000 dan SQF - mereka telah berkontribusi secara aktif dalam pembuatan berbagai standar keamanan pangan.

Selain itu, melalui jaringan auditor spesialis yang luas, kami dapat bekerja sama dengan Anda untuk meninjau dan memeriksa rantai pasokan di semua tingkatan, memastikan pemasok Anda memenuhi standar Anda sendiri untuk praktik yang terbukti, berkualitas, dan beretika. Bergantung pada kebutuhan bisnis Anda, kami dapat memberikan respons cepat terhadap masalah yang berdampak pada rantai pasokan Anda.

Gali lebih dalam tentang penjaminan makanan di industri ini

[Sebelumnya](#) [Berikutnya](#)



Penilaian Tanggung Jawab Sosial (SRA)

SRA adalah alat penilaian risiko diagnostik dengan akses terbuka yang dirancang khusus untuk mengidentifikasi risiko sosial dalam rantai pasokan makanan laut. Kerangka kerja penilaian risiko SRA menjabarkan poin-poin pengumpulan data utama pada berbagai bidang topik risiko sosial untuk menentukan area risiko tertinggi.

SRA dikembangkan oleh Conservation International melalui umpan balik dari para pemangku kepentingan yang ketat dan selaras dengan konvensi, kebijakan, dan panduan internasional dan multilateral.

Penilaian Dampak Hak Asasi Manusia (HRIA)

HRIA memungkinkan identifikasi potensi risiko - berbeda dengan pendekatan kepatuhan - dan memungkinkan perusahaan untuk menentukan bagaimana mendedikasikan sumber daya secara lebih efektif berdasarkan hasil.

Selain pengumpulan data di lokasi dengan menggunakan SRA, metodologi HRIA juga mencakup pelibatan pemangku kepentingan yang kaya dengan pelaku rantai pasok, anggota masyarakat, pemerintah, dan organisasi masyarakat sipil untuk memberikan pemahaman yang lebih menyeluruh mengenai risiko dalam rantai pasok utama.

LRQA dapat bekerja sama dengan Anda untuk mengidentifikasi rantai pasokan makanan laut utama yang merupakan kandidat yang baik untuk proses HRIA yang lebih luas untuk membawa program HRDD Anda ke tingkat berikutnya.

Mekanisme Keluhan

Pilar yang mendasari Prinsip-Prinsip Panduan PBB tentang Bisnis dan Hak Asasi Manusia (UNGP) adalah akses pekerja ke pemulihan. Meskipun penilaian sosial di lokasi dan survei pekerja memberikan peluang utama untuk mendengar langsung dari pekerja, insiden terjadi secara real time. Menetapkan mekanisme pengaduan bagi pekerja merupakan langkah penting untuk mengidentifikasi dan menangani masalah secara tepat waktu guna memberikan akses kepada pekerja untuk mendapatkan perbaikan.

Keterlibatan Pemasok

Tim Keterlibatan Pemasok LRQA menyediakan program penilaian sosial "apa selanjutnya?". Meskipun dalam jangka pendek setelah audit atau penilaian sosial terdapat beberapa kegiatan yang harus diperbaiki, ada beberapa masalah yang tidak dapat diselesaikan dengan mudah.

Tim Keterlibatan Pemasok LRQA akan menggali hasil dan memberikan pengembangan kapasitas utama dengan para manajer dan pekerja untuk mengatasi akar masalah dan meminimalkan terulangnya masalah. Tim LRQA memiliki staf dalam negeri yang ditempatkan di seluruh dunia yang melakukan kegiatan di lapangan dengan para pemasok. Kami melacak peningkatan secara ketat melalui pengembangan indikator kinerja utama (KPI) dengan pemasok dan secara konsisten memantau kinerja terhadap KPI ini untuk memastikan kegiatan mencapai hasil yang diinginkan.

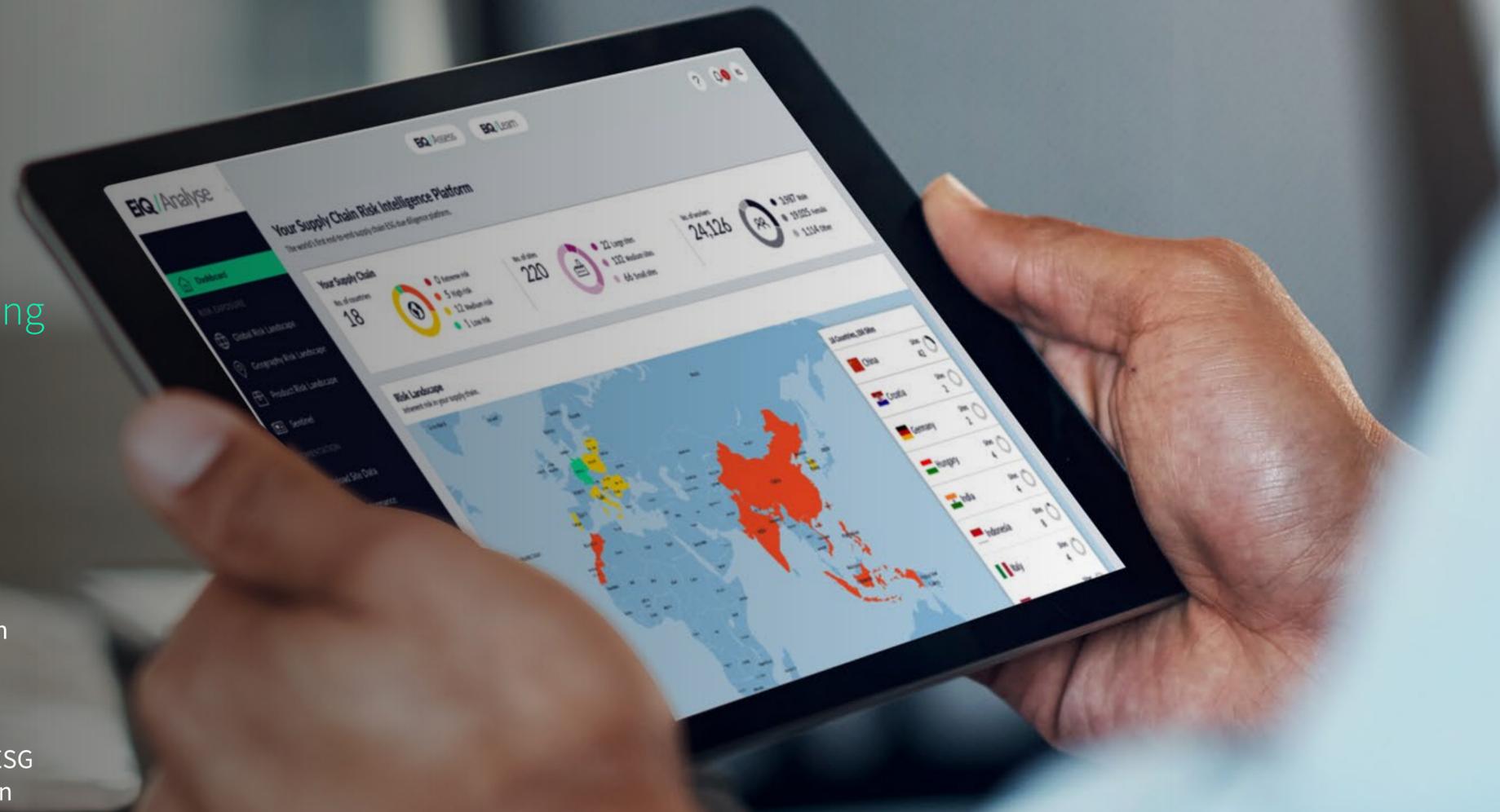
Pendekatan berbasis data untuk penjaminan makanan laut

Peraturan ESG terus mendapatkan momentum dan ekspektasi konsumen semakin memprioritaskan produk yang bersumber dari sumber yang bertanggung jawab dan transparansi rantai pasokan. Sebagai hasilnya, menunjukkan dedikasi yang tak tergoyahkan terhadap pengadaan yang bertanggung jawab menjadi lebih penting dari sebelumnya.

Platform EiQ LRQA adalah platform uji tuntas dan penjaminan ESG untuk rantai pasokan menyeluruh pertama di dunia.

Hal ini menentang paradigma "satu solusi" untuk pengadaan yang bertanggung jawab dengan memungkinkan program berbasis risiko yang disesuaikan, yang selaras dengan rantai pasokan yang unik dari tiap bisnis.

EiQ adalah platform berbasis data yang digunakan oleh bisnis untuk meningkatkan manajemen risiko Lingkungan, Sosial, dan Tata Kelola (ESG). EiQ menyediakan solusi ESG yang komprehensif untuk mengubah program pengadaan yang bertanggung jawab dan memfasilitasi perdagangan yang berkelanjutan. Platform ini menggunakan pembelajaran mesin yang dikombinasikan dengan data di lokasi untuk memberdayakan perusahaan, pemasok, dan lembaga keuangan agar dapat memenuhi persyaratan uji tuntas pelanggan, pembuat regulasi, dan pemangku kepentingan.



Studi kasus

Sebelumnya Berikutnya 

MOWi

Perusahaan makanan laut terkemuka, Mowi, memiliki pangsa pasar 30% dari pasar ikan forel dan salmon di dunia, dengan lokasi produksi utama di Norwegia, Skotlandia, Irlandia, dan Kanada.

Untuk memastikan bahwa salmon hasil budi daya mereka memenuhi persyaratan hukum dan tingkat kualitas yang ketat, LRQA bekerja sama dengan Mowi untuk menyediakan serangkaian audit akuakultur yang diakui secara internasional di lokasi mereka.

Bekerja sama dengan setiap peternakan ikan dan staf teknis mereka, spesialis kami menyediakan audit untuk ASC, Kode Praktik yang Baik, GLOBALG.A.P., Label Rouge, dan PGI untuk Salmon Skotlandia, jika diperlukan.

Dengan audit ini, Mowi dapat memastikan bahwa lokasi mereka beroperasi dengan standar industri setinggi mungkin dan bahwa produk mereka memiliki kualitas yang cukup tinggi untuk dijual di pasar yang dituju.

Spesialis di seluruh rantai makanan

1

Pelopor Akuakultur
- menguji coba
standar akuakultur
terakreditasi
pertama



5 Teratas

Penyedia audit GFSI di seluruh dunia

10.000

lokasi pangan diaudit setiap

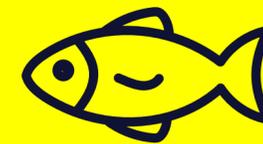
60+

standar dan
cakupan pangan



100+

spesies makanan laut
yang dinilai



25+

program audit khusus
untuk merek global

18 tahun

rata-rata lama waktu
klien utama bekerja
bersama kami



30+

tahun pengalaman
di sektor pangan



500+



spesialis pangan,
para ahli di
bidang pilihan
mereka

800+

Spesialis ESG



100%

cakupan rantai pasokan penuh

160

Jangkauan global -
kami beroperasi di
160 negara



Pemikiran

baru

Tentang LRQA:

Dengan memadukan keahlian tak tertandingi dalam sertifikasi, jaminan merek, dan pelatihan, LRQA adalah salah satu penyedia solusi keselamatan dan jaminan makanan terkemuka di dunia. Berkolaborasi dengan pertanian, perikanan, produsen makanan, restoran, hotel, dan peritel global, kami turut mengelola risiko keselamatan dan keberlanjutan pangan di seluruh rantai pasokan dan telah menjadi penyedia jaminan global terkemuka.

Kami bangga dengan aset kami, tetapi yang paling penting adalah sosok kami saat ini, karena itulah yang membentuk cara kami bermitra dengan klien kami esok. Dengan menggabungkan nilai-nilai yang kuat, pengalaman puluhan tahun dalam manajemen dan mitigasi risiko serta fokus yang tajam pada masa depan, kami hadir untuk mendukung klien kami saat mereka membangun bisnis yang lebih aman, lebih terjamin, dan lebih berkelanjutan.

Mulai audit, sertifikasi, dan pelatihan independen; hingga layanan konsultasi teknis; ke teknologi penjaminan real-time; dan transformasi rantai pasokan berbasis data, solusi menyeluruh kami yang inovatif membantu klien kami menegosiasikan gambaran risiko yang terus berubah dengan cepat—memastikan mereka membentuk masa depan mereka sendiri, tidak membiarkannya mengatur mereka.

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



MASA DEPAN ANDA. FOKUS KAMI.