TABEL KETENTUAN MUTU KOMPETENSI TIM FOOD SAFETY HACCP

CV. Delta Mina Jaya

BAGIAN	POSISI	PENDIDIKAN	PENGALAMAN	PELATIHAN	KETERAMPILAN
Food Safety Team Leader	Pimpinan Food Safety	SMA – S1	1 – 2 tahun bidang yg sama	• Pelatihan Leadership • Sertifikat pelatihan HACCP, GMP dan SSOP • Sertifikat audit mutu internal HACCP • Penyusunan dan Pengendalian Dokumen HACCP	• Memimpin dan mengarahkan Tim Food Safety HACCP • Mampu berkoordinasi dengan badan sertifikasi HACCP • Memahami persyaratan HACCP • Mampu mengaplikasikan sistem Hones • Menguasai lingkup SMM HACCP dan proses dalam perusahaan • Mampu Melakukan Audit Internal HACCP
Quality Control	Anggota 1	SMA	0 tahun	• Pelatihan Leadership • Sertifikat pelatihan HACCP, GMP dan SSOP • Sertifikat audit mutu internal HACCP • Proses Produksi • Proses inspeksi • Spesifikasi dan Penggunaan alat inspeksi/ukur • Pemahaman Produksi • Spesifikasi Bahan Baku, Bahan Kemas dan Produk Jadi	• Memimpin dan mengarahkan implementasi Quality Control dalam memenuhi persyaratan keamanan pangan • Mampu menggunakan alat inspeksi • Melakukan inspeksi bahan dan produk • Merawat peralatan inspeksi • Menentukan kualitas • Melakukan verifikasi dan kalibrasi alat inspeksi • Memahami penerapan HACCP • Mampu menjadi anggota Tim audit internal HACCP
Produksi & Penerimaan	Anggota 2	SMA	1 – 2 tahun bidang yang sama	• Sertifikat pelatihan HACCP, GMP dan SSOP • Sertifikat audit mutu internal HACCP • Pelatihan Leadership • Penjadwalan Produksi	• Memimpin dan mengarahkan Tim produksi dan bagian penerimaan • Memahami prosedur penerimaan bahan baku • Memahami proses FIFO dan FEFO

				• Proses Produksi, dan peralatan/mesin produksi • Pemahaman Produk • Spesifikasi Produk • Hygiene & Sanitasi • Perawatan Mesin & Alat • Pelatihan penerimaan bahan	• Menjadwalkan produksi • Setting mesin • Mengoperasikan mesin/alat produksi • Merawat mesin/alat produksi • Mengganti komponen mesin/alat produksi • Mamahami mengenai kualitas produk • Memahami penerapan HACCP
Purchasing, Gudang & Pengiriman	Anggota 3	SMA	0 tahun	• Sertifikat pelatihan HACCP, GMP dan SSOP • Sertifikat audit mutu internal HACCP • Pelatihan Leadership • Proses Pembelian • Proses Penerimaaan • Proses Pengaturan Penyimpanan • Proses Pengiriman • Pemahaman Produk	• Memahami prosedur pembelian sesuai dengan persyaratan keamanan pangan • Memahami prosedur penyimpanan bahan baku, bahan kemas dan produk jadi sesuai dengan persyaratan keamanan pangan. • Memimpin dan mengarahkan proses penyimpanan bahan dan produk jadi • Menata efektifitas tempat penyimpanan (sistem FIFO dan FEFO) • Memahami prosedur pemuatan dan pengiriman barang sesuai dengan persyaratan

Dibuat Oleh
CV. Delta Mina Jaya
Food Safety Team Leadher

CV. DELTA MINA JAYA

PT. BEI
Konsultan & Training

PT. Benedic Eterna Indonesia