

SYSTEM MAGAZINE

VOL 21

NOVEMBER 2025

HOT NEWS

ISO IEC 22071:2025 ■

ISO 17298:2025 ■
Biodiversity

Update

ISO 14001:2026 ■

ISO 9001:2026 ■

ISO 14001:2026 ■

ISO 37001:2025 ■

FSSC 22000
version 7 ■

HOT EVENT

- LAC ISO 9001, 14001, 45001, 27001, 22000
- BRCGS Approved Training official from BRCGS
- REI Kerjasama dengan LPPOM untuk sertifikasi Halal
- Training FDQI dan PCQI

DAFTAR ISI



ISO 17298:2025

Page 09

**DAFTAR 23 KOSMETIK
POSTIF BAHAN TERLARANG**

Page 10

**REVISI ISO 9001:
JADWAL BARU, TARGET
PUBLIKASI 2026**

Page 11

ISO 22000 MULAI DIREVISI

Page 13

GRI STANDARDS

Page 14

**TAIWAN TAHAN BASRENG
INDONESIA KARENA
PENGAWET**

Page 15

FSSC 22000 VER 7

Page 01

WORLD STANDARDS DAY

Page 03

HARI PAHLAWAN

Page 05

ISO/IEC 27701:2025

Page 06

**FDA TEMUKAN CS-137 PADA
PRODUK INDONESIA**

Page 07

SHOP FLOOR MANAGEMENT

Page 08

**FDA RECALL OKTOBER -
NOVEMBER**

Page 16

**PRODUK BERBAHAN PERSIK
DITARIK KARENA DUGAAN
KONTAMINASI LISTERIA**

Page 17

**ES KRIM DITARIK KARENA
KANDUNGAN GANDUM**

Page 18

**SAUS PASTA DITARIK
KARENA RISIKO KEAMANAN
PANGAN**

Page 19

DAFTAR ISI



ISO 37001: 2025

Page 21

UPDATE ISO 14001:2015 DI 2026

Page 23

BPOM TEMUKAN 23 KOSMETIK BERBAHAYA

Page 24

GACC REGISTRATION

Page 25

PERBPOM NO 26 TAHUN 2025

Page 26

PERBPOM NO 25 TAHUN 2025

Page 27

PERBPOM NO 27 TAHUN 2025

Page 28

Pengantar Redaksi

Senang Berjumpa dengan pembaca sekalian di edisi Ke-21 dari System Magazine ini.

Kami berharap dengan adanya Platform ini, kami dan para pembaca Sistem Magazine ini dapat saling bertukar informasi dan ilmu yang bermanfaat bagi para pembaca semuanya. Pada edisi ke 21 kali ini, terdapat beberapa pembahasan terkait FSSC 22000 versi 7, radioaktif FDA, ISO 27701:2025, dan lain-lain.

Terima kasih juga kami sampaikan kepada para pembaca yang sudah memberikan insightful serta artikel yang dapat menjadi bahan sharing untuk kita dan kami juga selalu terbuka untuk menerima sharing informasi / pembahasan dari bapak/ibu sekalian untuk dapat kami tampilkan dalam edisi System Magazine Selanjutnya. Kami juga menyampaikan, bahwa PT. REI Sistem Indonesia memiliki layanan baru seperti training dengan based on video / e-learning dengan platform REI Academy. Selain itu kami memiliki jasa kalibrasi. Semoga bermanfaat dan Semangat untuk terus melakukan Improvement!

Salam

**Go ESG, Go Sustainability !
Go Quality & Food Safety !**

NEW EVENT

PELATIHAN AUDITOR ISPO



Virtual Auditor ISPO Batch 4 Day 1

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Logos: PCQI, FDQI, GMP, Register, Global Standard, BRES, Approved Training Partner, BRES, Packaging, ISPO, LCA, REI, ISPO, KEMHUTANAN, PTPPA, Perkebunan Nusantara.



14 Oktober 2025 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412



Virtual Auditor ISPO Batch 4 Day 2

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Logos: PCQI, FDQI, GMP, Register, Global Standard, BRES, Approved Training Partner, BRES, Packaging, ISPO, LCA, REI, ISPO, KEMHUTANAN, PTPPA, Perkebunan Nusantara.



15 Oktober 2025 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

[@reisistem.indonesia.group](#) [PT Rel Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.reilabs.id](#) [www.reisistem.id](#) [@reisistem.indonesia.group](#) [PT Rel Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.reilabs.id](#) [www.reisistem.id](#)



Virtual Auditor ISPO Batch 4 Day 3

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Logos: PCQI, FDQI, GMP, Register, Global Standard, BRES, Approved Training Partner, BRES, Packaging, ISPO, LCA, REI, ISPO, KEMHUTANAN, PTPPA, Perkebunan Nusantara.



16 Oktober 2025 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

[@reisistem.indonesia.group](#) [PT Rel Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.reilabs.id](#) [www.reisistem.id](#)

NEW EVENT

Webinar: FSSC 22000 Implementation & Development Program

REI Berkerja Sama dengan FSSC Foundation

NEW EVENT

Global Standard for Packaging Materials Issue 7 : Auditor Training (Approved Training Partner BRCGS UK)

PCQI FDQI GMP+ Registered Global Standard BRCGS Approved Training Partner BRCGS Packaging Materials ISPS LCA REI

BRCGS Approved Training Partner **BRCGS Packaging Materials** **#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business** **REI**

Virtual Training

Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Auditor Training

Sertifikat Langsung dari BRCGS UK

12-14 Januari 2026

Trainer :
Approved Training Partner BRCGS UK

Fasilitas :
E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Di akhir kursus, Anda akan:
Peserta memperoleh pemahaman menyeluruh tentang prinsip-prinsip umum persyaratan Standar, termasuk Klausul dasar dan pernyataan maksiid, serta cara melaksanakan audit BRCGS, termasuk perencanaan dan petaporan audit. Ini juga akan menjadi kesempatan untuk melakukan kalibrasi auditor guna memastikan efektivitas dan konsistensi audit terhadap Standar terhadap persyaratan BRCGS.

Informasi
• EFRILYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0812.8599.2784
• DINI : 0896.0568.2284
• RAHMI : 0812.8657.8798

Registrasi
<https://tinyurl.com/mtnSxufx>

Pembayaran
Mandiri No. Rek : 167-00-0361097-8 a.n REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

PT ReI Sistem Indonesia Group | www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

PCQI FDQI GMP+ Registered Global Standard BRCGS Approved Training Partner BRCGS Packaging Materials ISPS LCA REI

BRCGS Approved Training Partner **BRCGS Packaging Materials** **#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business** **REI**

Virtual Training

Internal Audit

Sertifikat Langsung dari BRCGS UK

30-31 | Oktober | 2025

Trainer :
Approved Training Partner BRCGS UK

Fasilitas :
E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Di akhir kursus, Anda akan:
• Memahami peran dan tanggung jawab auditor
• Mampu merencanakan dan melakukan audit internal
• Mengetahui cara menulis laporan audit yang ringkas, akurat dan faktual
• Mampu melakukan kegiatan tindak lanjut audit

Informasi
• EFRILYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

Registrasi
<https://tinyurl.com/2n5b448k>

Pembayaran
Mandiri No. Rek : 167-00-0361097-8 a.n REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

PT ReI Sistem Indonesia Group | www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

PCQI FDQI GMP+ Registered Global Standard BRCGS Approved Training Partner BRCGS Packaging Materials ISPS LCA REI

BRCGS Approved Training Partner **BRCGS Packaging Materials** **#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business** **REI**

Virtual Training

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Sertifikat Langsung dari BRCGS UK

20-23 Oktober 2025

Trainer :
Approved HACCP, Approved Training Partner BRCGS UK

Fasilitas :
E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Di akhir kursus, Anda akan:
• Mampu menjelaskan manfaat HACCP dan persyaratan BRCGS terkait HACCP
• Mampu menjelaskan prinsip-prinsip HACCP Codex Alimentarius
• Mampu menjelaskan alasan kegagalan HACCP, dan ketidaksesuaian BRCGS yang paling umum terkait dengan HACCP
• Mampu menjelaskan pentingnya komitmen manajemen dan program prasyarat
• Mampu menyelesaikan tahap persiapan pengembangan rencana HACCP
• Mampu melakukan analisis bahaya, menentukan titik kendali kritis, dan mengembangkan rencana HACCP dengan kegiatan pemantauan, tindakan perbaikan dan verifikasi

Informasi
• EFRILYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

Registrasi
<https://tinyurl.com/44kka9k4>

Pembayaran
Mandiri No. Rek : 167-00-0361097-8 a.n REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

PT ReI Sistem Indonesia Group | www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

PCQI FDQI GMP+ Registered Global Standard BRCGS Approved Training Partner BRCGS Packaging Materials ISPS LCA REI

BRCGS Approved Training Partner **BRCGS Packaging Materials** **#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business** **REI**

Virtual Training

Global Standard for Food Safety Issue 9: Auditor Training

Sertifikat Langsung dari BRCGS UK

1-3 | Desember | 2025

Trainer :
Approved Training Partner BRCGS UK

Fasilitas :
E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Di akhir kursus, Anda akan:
Peserta akan memperoleh pemahaman penuh tentang prinsip-prinsip umum persyaratan Standar dan memperoleh kompetensi untuk menilai kepatuhan terhadap persyaratan Standar, termasuk klausul fundamental, pernyataan maksiid, cara melakukan audit BRCGS, perencanaan audit, dan petaporan audit.

Informasi
• EFRILYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

Registrasi
<https://tinyurl.com/mrxspq86>

Pembayaran
Mandiri No. Rek : 167-00-0361097-8 a.n REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

PT ReI Sistem Indonesia Group | www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

NEW INFO

Pertemuan PT REI Sistem Indonesia Group dengan LPPOM MUI: Membangun Kerja Sama untuk Sertifikasi Halal



Dalam upaya memperkuat komitmen terhadap jaminan produk halal, pada Kamis, 29 Oktober 2025, PT REI Sistem Indonesia Group telah melakukan pertemuan dengan Dr. Ir. Muslich, M.Si selaku Direktur Kemitraan dan Pelayanan Audit Halal LPPOM MUI. Pertemuan ini menjadi langkah strategis untuk menjalin kerja sama yang lebih erat dalam mendukung proses sertifikasi halal bagi pelaku usaha di berbagai sektor.

Melalui diskusi yang hangat dan konstruktif, kedua pihak membahas berbagai peluang kolaborasi, terutama peningkatan pemahaman terhadap sistem jaminan halal, serta penyelenggaraan kegiatan edukatif seperti webinar dan pelatihan halal bagi industri.

Kami berharap kerja sama ini dapat menjadi langkah nyata dalam membantu pelaku usaha memenuhi standar halal nasional, sekaligus memperkuat ekosistem industri halal di Indonesia

Congratulations

Pendampingan Audit ISO 9001:2015

PT Holyland Food Indonesia adalah perusahaan customer good yang berdiri pada 09 Februari 2018, yang merupakan salah satu anak perusahaan dari Thailand dan Myanmar yaitu Starun Foods Co., LTD. Berlokasi di Eganen, kami bergerak di bidang produksi makanan ringan berkualitas dengan cita rasa yang dapat di nikmati seluruh kalangan.

20-21 Oktober 2025 PT Holyland Food Indonesia

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit ISO 14001:2015 & 45001:2018

PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk ("ICBP") merupakan salah satu produsen produk konsumen berskala yang menonjol dan terkemuka. Kami memiliki kapabilitas usaha dalam berbagai kategori produk, antara lain mie instan, daging, makanan ringan, pengalangan makanan, nutrisi dan makanan khusus serta minuman. Kita hadir, kami jaga, majukanlah kegiatan usaha bersama yang memproduksi kualitas Halalita! maupun kearah untuk produk-produk kami.

29-31 Oktober 2025 PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit FSSC 22000 Ver 6:2023

KARA adalah brand asli Indonesia yang dimiliki oleh Sambu Group. KARA bukan barang asing dengan para petani Indonesia dan menggunakan kelapa Indonesia untuk membuat produk-produknya. KARA juga memproduksi Nata de Coco yang dihasilkan dari proses fermentasi santan kelapa.

30-31 Oktober 2025 PT Kara Santan Pertama

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit ECOVADIS

PT. Sangaja Multi Nira adalah Perusahaan yang sedang berkembang yang menyediakan Rasa Tembakau berkualitas tinggi, Daun Tembakau Impor, Cengkeh Impor, Minyak Atsiri, Bahan Kimia Aromatis, dan Bahan Khusus Alami untuk perusahaan dan industri besar di Indonesia.

28 Oktober 2025 PT Bangjo Multi Nira

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit Stage 1 FSSC 22000 Ver 6:2023

PT Pachira Distrinusa adalah perusahaan swasta nasional yang bergerak di bidang perdagangan dan industri, didirikan pada tahun 1997. Awalnya kegiatan Pachira adalah perdagangan bahan baku lingsar untuk industri makanan dan farmasi, yang kemudian pada tahun 2007 mengembangkan kegiatan di industri secara intensif selama perjalanan lebih dari 25 tahun berdiri. Pachira sangat mengopi labuhur dan keinginan pelanggan akan bahan baku makanan dan minuman dengan berbagai aplikasinya secara teknis.

14-15 Oktober 2025 PT Pachira Distrinusa

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit ISCC PLUS

PT Dae Young memproduksi bahan tekstil untuk pembuatan sepatu, dan merupakan perusahaan PMA, serta menjadi pemasok untuk merek sepatu seperti Adidas. Produsen Bahan tekstil berkualitas tinggi untuk kebutuhan global

21 Oktober 2025 PT Dae Young Technology Indonesia

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit Surveillance 1 HACCP

PT Kalimantan Walei Bersaudara memproduksi sarang burung walet. Perusahaan ini terdaftar dalam Sistem Informasi Nasional Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner sebagai unit usaha yang bergerak di bidang produk sarang burung walet dan berlokasi di Surabaya

02 Oktober 2025 PT Kalimantan Walei Bersaudara

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

Pendampingan Audit ISCC PLUS

PT Kum Kang Tech Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur aksesoris sepatu. Fokus utama perusahaan ini adalah memproduksi berbagai komponen sepatu, termasuk Eva Sponge, Injeksi Phyton, dan lem sepatu. PT Kum Kang Tech Indonesia memiliki fasilitas produksi yang modern dan didukung oleh tenaga kerja profesional.

17 Oktober 2025 PT Kum Kang Tech Indonesia

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

You did it!

FSSC 22000 VER 7

PADA 17 OKTOBER 2025 FOUNDATION FSSC MERILIS BAHWA FSSC SEDANG MEMPERBARUI STANDARD MENJADI VERSI 7

LATAR BELAKANG & ALASAN PENGEMBANGAN VERSI 7

Pengembangan Versi 7 dilatarbelakangi oleh beberapa faktor utama:

- Integrasi dari seri standar baru ISO 22002-x:2025 yang merupakan Prerequisite Program (PRP) untuk pengelolaan keamanan pangan.
- Penyesuaian dengan persyaratan benchmarking dari The Consumer Goods Forum & Global Food Safety Initiative (GFSI) versi 2024.
- Memperkuat persyaratan agar organisasi dapat lebih berkontribusi kepada tujuan-tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) – misalnya pengurangan limbah, efisiensi energi, tanggung jawab sosial.
- Menyediakan struktur yang lebih jelas untuk pembagian kategori rantai pangan (food chain categories) dalam skema sertifikasi.
- Perbaikan editorial serta amandemen sebagai bagian dari proses peningkatan berkelanjutan skema.



TIMELINE DAN TRANSISI FSSC 22000 VER 7

Versi 7 belum memiliki tanggal publikasi yang pasti, namun diperkirakan akan diterbitkan akhir Q1 atau awal Q2 tahun 2026



Lembaga sertifikasi dan organisasi yang tersertifikasi akan diberikan periode transisi selama 12 bulan untuk mengimplementasikan versi baru

Saat ini, Versi 6 dari FSSC 22000 (masih menggunakan seri ISO/TS 22002-X yang lama) tetap berlaku dan bisa digunakan

Food



WORLD STANDARDS DAY

14 Oktober 2025

Tujuan:

- Menghormati kerja sama ribuan ahli di seluruh dunia.
- Mewujudkan visi bersama untuk dunia yang lebih baik.
- Memahami dan mendukung tema tahunan yang disampaikan oleh IEC (International Electrotechnical Commission), ISO (International Organization for Standardization), dan ITU (International Telecommunication Union).

SDGs menargetkan pengurangan ketimpangan sosial, pembangunan ekonomi berkelanjutan, dan pengendalian perubahan iklim.

Pencapaiannya memerlukan kerja sama lintas sektor: publik, swasta, dan lembaga internasional.

Standar internasional dan penilaian kesesuaian menjadi alat penting untuk mencapai target tersebut.



**BERSATU UNTUK
MEMPERCEPAT
AGENDA 2030**



PT REI SISTEM INDONESIA GROUP

WORLD STANDARDS DAY



14 October 2025

Visi Bersama untuk Dunia yang Lebih Baik:
Sorotan pada SDG17 – Kemitraan untuk Mencapai Tujuan



rei.rei



@rei.sistem



PT Rei Sistem Indonesia Group



www.reisistem.id/www.reilabs.id

HARI PAHLAWAN

HARI PAHLAWAN NASIONAL YANG DIPERINGATI SETIAP 10 NOVEMBER, BERAWAL DARI PERTEMPURAN SURABAYA YANG TERJADI PADA 10 NOVEMBER 1945.

SEBUAH PERISTIWA HEROIK DI MANA RAKYAT SURABAYA BERSAMA TENTARA KEAMANAN RAKYAT (TKR) BERJUANG MEMPERTAHANKAN KEMERDEKAAN DARI AGRESI TENTARA SEKUTU YANG DATANG SETELAH PROKLAMASI KEMERDEKAAN INDONESIA.

DALAM RANGKA PERINGATAN HARI PAHLAWAN NASIONAL INI, MARI KITA HORMATI SELURUH PAHLAWAN NASIONAL INDONESIA, BAIK YANG GUGUR DALAM PERTEMPURAN MAUPUN YANG BERJUANG MELALUI CARA LAIN UNTUK MENCAPAI DAN MEMPERTAHANKAN KEMERDEKAAN.

PCQI FDQI GMP+ Registered Consultant Global Seafood Alliance BRES Approved Training Partner SNI ISIRI LCA Life Cycle Assessment

REI PT REI SISTEM INDONESIA GROUP

Selamat Hari
PAHLAWAN NASIONAL

10 November 2025

rei.rei @rei.sistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id/www.reilabs.id



ISO/IEC 27701:2025

Information security, cybersecurity and privacy protection – Privacy information management systems – Requirements and guidance



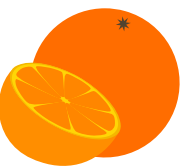
New Published

ISO/IEC 27701 adalah standar internasional yang menetapkan persyaratan untuk menetapkan, menerapkan, memelihara, dan terus meningkatkan Sistem Manajemen Informasi Privasi (PIMS). Standar juga memberikan panduan untuk mendukung organisasi dalam menerapkan persyaratan ini. Standar dirancang untuk pengendali dan pemroses informasi identitas pribadi (PII), yang bertanggung jawab dan bertanggung jawab atas pemrosesan PII.

ISO/IEC 27701 menyediakan kerangka kerja terstruktur dan diakui secara internasional yang membantu organisasi menunjukkan akuntabilitas, mengelola risiko seputar informasi identitas pribadi (Personally Identifiable Information/PII), dan terus meningkatkan praktik privasi mereka.

MANFAAT

1. Memperkuat kemampuan privasi dan perlindungan data
2. Membantu menunjukkan kepatuhan terhadap peraturan privasi global seperti GDPR
3. Mendukung pembangunan kepercayaan dengan mitra, klien, dan regulator
4. Sejalan dengan sistem ISO/IEC 27001 yang ada untuk menyederhanakan implementasi
5. Memfasilitasi akuntabilitas dan manajemen privasi berbasis bukti





FDA TEMUKAN CS-137 PADA PRODUK INDONESIA

SUMBER: FDA

Pada Agustus 2025, FDA mendeteksi zat radionuklida Cesium-137 (Cs-137) pada sampel udang beku asal Indonesia. Temuan ini membuat produk tersebut masuk dalam daftar import alert karena dugaan kontaminasi kimia. Pemeriksaan lanjutan juga menemukan Cs-137 pada sampel rempah dari Indonesia.

Mulai 31 Oktober 2025, FDA akan mewajibkan sertifikasi impor untuk produk udang dan rempah dari wilayah tertentu di Indonesia guna memastikan keamanan pangan dan menjaga kelancaran perdagangan produk yang aman.

SHOP FLOOR MANAGEMENT

Dalam dunia industri yang terus berubah, keunggulan kompetitif tidak hanya ditentukan oleh teknologi atau sistem otomatisasi, tetapi juga oleh bagaimana manajemen mengelola area paling vital dalam perusahaan: shop floor – tempat di mana nilai produk benar-benar diciptakan. Konsep Shop Floor Management (SFM) hadir sebagai pendekatan manajemen yang menekankan kehadiran aktif manajemen di area produksi, dengan fokus pada keterlibatan, komunikasi, dan penyelesaian masalah secara langsung.

APA ITU SHOP FLOOR MANAGEMENT?

Sistem manajemen yang menitikberatkan pada pengelolaan proses dan sumber daya di rantai produksi secara langsung dan transparan

MANFAAT IMPLEMENTASI:

- 1 Peningkatan Produktivitas:**
Melalui monitoring harian dan identifikasi hambatan secara cepat.
- 2 Kualitas Lebih Konsisten:**
Karena masalah diatasi sejak dini, sebelum berdampak pada produk akhir.
- 3 Keterlibatan Karyawan:**
Meningkatkan rasa memiliki dan motivasi tim.
- 4 Transparansi Kinerja:**
Semua orang mengetahui target dan pencapaiannya secara real time.
- 5 Penguatan Budaya Perbaikan Berkelanjutan:**
Menjadikan peningkatan proses sebagai bagian dari rutinitas kerja.








ISO 17298:2025

Biodiversity – Considering biodiversity in the strategy and operations of organizations – Requirements and guidelines

Keanekaragaman hayati sangat penting – bagi kehidupan di Bumi, bagi ekosistem yang sehat, dan bagi perekonomian yang tangguh. Namun, keanekaragaman hayati global menurun pada tingkat yang belum pernah terjadi sebelumnya. ISO 17298 menyediakan kerangka kerja praktis untuk membantu organisasi dari semua jenis dan ukuran memahami bagaimana mereka bergantung pada dan berdampak pada alam – serta mengambil tindakan nyata untuk mengatasinya.

Dikembangkan oleh komite ahli keanekaragaman hayati ISO (ISO/TC 331), ini adalah Standar Internasional pertama yang memandu organisasi dalam mengintegrasikan keanekaragaman hayati ke dalam strategi inti, operasi, dan proses pengambilan keputusan mereka.

MANFAAT:

-  Menyelaraskan strategi dengan kebijakan keanekaragaman hayati yang sedang berkembang dan persyaratan pengungkapan
-  Mendukung pengurangan risiko dan ketahanan di seluruh rantai pasok dan operasional
-  Membuka pembiayaan hijau, kepercayaan investor, dan peluang pasar baru
-  Memungkinkan pelaporan kinerja terkait alam yang transparan
-  Membangun kapasitas kelembagaan – terutama bagi UKM dan badan publik di negara berkembang



Daftar 23 Kosmetik Positif Bahan Terlarang Kata BPOM, Picu Kanker-Kerusakan Organ

SUMBER: HEALTH.DETIK.COM



Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) lagi-lagi menemukan produk kosmetik di pasaran yang positif mengandung bahan terlarang, mulai dari merkuri hingga pewarna sintetis pemicu kanker. Hasil intensifikasi pengawasan triwulan III 2025 atau periode Juli hingga September, melalui pemeriksaan laboratorium pada produk-produk yang mencurigakan.



Hasilnya, seluruh sampel positif mengandung bahan kimia berisiko tinggi seperti merkuri, asam retinoat, hidrokuinon, pewarna merah K3 dan K10, serta acid orange 7, bahan yang telah lama dilarang penggunaannya dalam kosmetik. Produk kosmetik dengan klaim 'instan glowing' memiliki efek jangka panjangnya bisa fatal karena mengandung bahan berbahaya.



Dampak dari bahan berbahaya:

- Merkuri menyebabkan iritasi, alergi, muntah, gangguan saraf, dan kerusakan ginjal.
- Asam retinoat berisiko mengganggu perkembangan janin (teratogenik) jika digunakan oleh ibu hamil.
- Hidrokuinon memicu perubahan warna kulit, kornea, serta menimbulkan ochronosis, bintik hitam permanen.
- Pewarna merah K3, K10, dan acid orange 7 bersifat karsinogenik dan bisa merusak hati serta sistem saraf.

Langkah tegas sudah dilakukan dengan mencabut izin edar, proses produksi dihentikan, dan seluruh produk berbahaya wajib ditarik dari pasaran untuk dimusnahkan.

HIMBAUAN KONSUMEN: CEK KLIK

Kemasan tidak rusak, Label jelas dan lengkap, Izin edar terdaftar di BPOM, Kedaluwarsa masih berlaku.



Revisi ISO 9001: Jadwal Baru, Target Publikasi 2026

Proses revisi standar ISO 9001 masih terus berjalan. Kelompok Kerja 29 (WG 29) di bawah ISO/TC 176/SC 2 mengadakan pertemuan ke-7 secara daring pada 26–27 September 2024. Pertemuan ini diikuti oleh 56 perwakilan dari 31 badan standar nasional serta 5 organisasi liaison, dengan agenda utama menindaklanjuti komentar yang masuk pada Committee Draft pertama.

Dalam kesempatan tersebut, WG 29 juga menyampaikan perubahan penting pada jadwal. Rangkaian pengembangan standar diperpanjang menjadi 36 bulan untuk menambahkan tahap Second Committee Draft. Dengan penyesuaian ini, publikasi resmi ISO 9001 edisi terbaru dijadwalkan pada September 2026.

Tahap berikutnya adalah pertemuan pada November dan Desember 2024, di mana WG 29 akan merampungkan isi Second Committee Draft sebagai langkah menuju fase pengesahan berikutnya. Penambahan waktu ini diharapkan memberi ruang lebih luas untuk memastikan standar ISO 9001 yang akan datang benar-benar relevan dan mampu menjawab kebutuhan organisasi di berbagai sektor.

Sumber: committee.iso.org

Dijadwalkan terbit September 2026

ISO 9001 DRAFT



TIMELINE STANDAR ISO 9001:2026

April 2024

- Komitee Draft 1

**Juli –
Maret 2026**

- Draft International Standard

**3 Tahun
Masa
Transisi**

**Jan-Juni
2025**

- Komitee Draft 2

Sept 2026

- Standar baru keluar

Sumber: committee.iso.org

PCQI FDQI GMF+ Registered Consultant Global Seafood BRSS Consultant BRSS Approved Training Partner ISO LCA

@rei.sistem

Consultant/Trainer
REI Sistem Indonesia Group:
Certified LA IRCA CQI QMS, EMS, OHMS,
FSSC/ISO 22000 FSSC Foundation

 CQI |  IRCA

rei.rei @rei.sistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id



ISO 22000 Mulai Direvisi

Working Group 8 resmi memulai pembahasan revisi ISO 22000 tentang Sistem Manajemen Keamanan Pangan. Revisi ini dilakukan agar standar tetap relevan dengan tren global dan kebutuhan industri terkini.

Beberapa topik utama yang dibahas antara lain:

Dampak Aturan Baru Codex – menyesuaikan ISO 22000 dengan pembaruan standar internasional.

Food Fraud, Food Defense, dan Budaya Keamanan Pangan – memperkuat upaya menghadapi risiko baru di rantai pasok pangan.

Persetujuan Pemasok & Perbaikan Berkelanjutan – mendorong transparansi, akuntabilitas, dan ketahanan industri.



Target publikasi standar baru sekitar **awal 2027.**

Sumber: www.fssc.com



TIMELINE Perubahan ISO 22000:2027

Sumber: www.linkedin.com

Mid 2025

- Draft International Standard

Awal 2027

- Publikasi ISO 22000:2027



Akhir 2026

- Final Draft International Standard



@rei.sistem

REI System Indonesia Group Kompeten & Pengalaman Project ISO 22000



ISO 22000
Food Safety Management Systems

f rei.rei @rei.sistem in PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reicodemy.id

THE GLOBAL STANDARDS FOR SUSTAINABILITY IMPACTS

GRI STANDARDS

Sumber: globalreporting.org



Organisasi di era kini dituntut lebih dari sekadar laporan keuangan — mereka harus menjelaskan bagaimana aktivitasnya berdampak terhadap masyarakat, lingkungan, dan ekonomi. Di sinilah kerangka Standar GRI hadir sebagai panduan global yang baku.

DENGAN PENDEKATAN MODULAR — UNIVERSAL, SECTOR, DAN TOPIC —

Standar GRI memungkinkan setiap perusahaan, besar atau kecil, publik atau swasta, untuk mengidentifikasi isu-terpenting (“material topics”), mengumpulkan data, dan menyajikan laporan yang dapat dibandingkan secara internasional. Versi revisi Universal Standards yang berlaku sejak 2023 menguatkan fokus pada hak asasi manusia, due diligence (kewajiban melakukan tindakan wajar), dan prinsip-pelaporan yang transparan.

Bagi pemangku kepentingan seperti investor, regulator, dan masyarakat sipil, laporan berbasis GRI memberi gambaran yang lebih jelas: bukan hanya “apa yang dilakukan perusahaan”, tetapi juga “apa dampaknya” dan “bagaimana perusahaan mengelolanya”.



**STANDAR GRI BUKAN HANYA ALAT PELAPORAN, NAMUN PETUNJUK
BAGI ORGANISASI YANG INGIN MENJADI LEBIH AKUNTABEL DAN
BERKONTRIBUSI NYATA BAGI PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN**

TAIWAN TAHAN BASRENG INDONESIA KARENA PENGAWET

SUMBER: DETIKHEALTH.COM



Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) menahan produk bakso goreng (basreng) asal Indonesia karena mengandung pengawet asam benzoat melebihi batas aman. Produk tersebut berasal dari Isya Food dan tidak terdaftar di BPOM. Kepala BPOM, Prof. Taruna Ikrar, menjelaskan bahwa produk itu berasal dari industri rumah tangga pangan yang belum memiliki izin dan dikemas tanpa label maupun nomor SPP-IRT. “BPOM masih menelusuri bahan baku dan penggunaan asam benzoat pada produk tersebut,” ujarnya.



Dalam aturan Taiwan, asam benzoat tidak diperbolehkan untuk makanan seperti basreng. Meski di Indonesia penggunaannya diatur untuk produk bakso ikan hingga 500 mg/kg, kategori makanan ringan belum memiliki batasan khusus.

TFDA menyebut produk Isya Food mengandung asam benzoat 0,02–0,05 gram/kg, melanggar ketentuan keamanan pangan Taiwan. Produk akan dikembalikan atau dimusnahkan sesuai peraturan.

FDA RECALL

Oktober - November

Sumber: www.fda.gov



Beberapa produk terindikasi kontaminasi **Listeria**:
Udang, berbagai varian salad pasta, bayam beku,
persik

Beberapa produk terindikasi kontaminasi
Salmonella:
Makanan hewan, telur, parsley



Beberapa produk tidak terdeklarasi **kandungan
alergennya**:

- Telur: mie, es krim
- Udang: Lumpia sayur
- Susu: Taco RTE, Muffin
- Kacang: permen bar
- Gandum: es krim



Produk bubuk kayumanis terindikasi cemaran
logam timbal



Beberapa produk terkontaminasi fisik; plastik:
sandwich BBQ, batu: beras

Beberapa produk terinikasi kontaminasi **C.
botulinum**: saus pasta, ikan kering



PRODUK BERBAHAN PERSIK

DITARIK KARENA DUGAAN KONTAMINASI LISTERIA

sumber: fda.gov

Sejumlah produk yang mengandung buah persik kuning dan putih asal California ditarik dari pasaran karena berpotensi terkontaminasi *Listeria monocytogenes*.

Bakteri ini dapat menyebabkan demam, mual, muntah, hingga keguguran pada kasus berat. Meski belum ada laporan penyakit atau keluhan, penarikan dilakukan sebagai langkah pencegahan setelah temuan kontaminasi pada pemasok buah persik.

Produk yang terdampak dijual dengan label SNOWFRUIT dalam kemasan plastik 16 ons dan dapat dikenali melalui tanggal kedaluwarsa serta kode lot pada kemasan.



“

Es Krim Cokelat Ditarik karena Kandungan Gandum

sumber: fda.gov



Sebuah produsen es krim menarik sebagian produknya (Dark Chocolate Mini Bars) dari pasaran karena mengandung gandum yang tidak tercantum pada label. Langkah ini diambil untuk melindungi konsumen yang memiliki alergi atau sensitivitas terhadap gandum.

Produk dikirim pada beberapa 2 retail besar di beberapa negara bagian. Pembeli diimbau untuk memperhatikan lot produksi barang. Belum ada laporan penyakit atau cedera, dan penarikan dilakukan sebagai tindakan pencegahan demi keamanan konsumen.



Saus Pasta Ditarik karena Risiko Keamanan Pangan

sumber: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/first-and-last-bakery-llc-recalls-first-and-last-brand-tomato-sauce-products-because-possible-health>

Sejumlah produk saus pasta ditarik dari beberapa retail besar setelah otoritas di Connecticut menemukan potensi risiko keamanan pangan.

Penarikan ini dilakukan karena produk diproduksi tanpa proses yang disetujui secara resmi, yang dapat berisiko memicu pembentukan racun *Clostridium botulinum* penyebab botulisme, jenis keracunan makanan yang berpotensi fatal.

Belum ada laporan penyakit terkait. Konsumen yang telah membeli produk tersebut disarankan untuk tidak mengonsumsinya dan mengembalikannya ke tempat pembelian untuk pengembalian dana penuh.



Hindari Recall FDA, Lindungi Bisnis Anda!

FDA mewajibkan penerapan Preventive Controls melalui **PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) & FDQI (Food Defense Qualified Individual)**.

Dengan training ini, Anda akan:

- Paham regulasi FDA FSMA terkini
- Mampu menyusun Food Safety & Food Defense Plan yang efektif
- Siap menghadapi audit & inspeksi FDA
- Meminimalisir risiko recall yang merugikan

Jangan tunggu sampai produk Anda ditarik!
Ikuti training **PCQI & FDQI** dari **PT REI Sistem Indonesia Group**, pastikan kepatuhan dan reputasi perusahaan tetap terjaga.



FOOD DEFENSE QUALIFIED INDIVIDUAL (FDQI), FDA RECOGNIZED **NEW**

The Food Safety Modernization Act (FSMA) Final Rule on Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration (21 CFR Part 121) (IA Rule) regulation is intended to protect food from intentional acts of adulteration where there is an intent to cause wide scale public health harm.

INGIN JADI PERSONIL FDQI, FDA RECOGNIZED?

REI PROVIDER LISENSI FDQI FDA RECOGNIZED

WAJIB BAGI PERSONIL EKSPOR KE USA

• EFRIYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0895.6046.81896
• DINI : 0896.0568.2264
• RAHMAT : 0812.8657.8798

Hotline : 021.792.194.12 | Email : adm.reisistem@gmail.com

NEW

ISO 37001: 2025



Praktek suap di Indonesia saat ini menjadi isu tidak ada habisnya. Hampir setiap hari di media nasional kita membaca berita mengenai korupsi dan suap. Masalah suap ini ternyata juga sudah menjadi isu global. Bank Dunia memperkirakan bahwa lebih dari USD 1 triliun transaksi suap setiap tahunnya



Edisi 1 ISO 37001 diterbitkan pada tahun 2016 yang dirancang untuk membantu organisasi menetapkan, menerapkan, memelihara dan meningkatkan program kepatuhan anti-suap.



ISO menilai bahwa suap adalah salah satu masalah di dunia yang paling merusak dan kompleks. Dan selalu saja muncul meskipun upaya nasional dan internasional untuk memerangi hal ini sudah ada.

Sistem Manajemen Anti-Suap ISO 37001, memberikan panduan tambahan untuk mengurangi risiko penyuaipan.



Sumber : ISO

NEW

ISO 37001: 2025

Saat ini standar ISO 37001 telah dilakukan revisi ke 2 dan terbit di tahun 2025. Beberapa perubahan yakni penekanan yang lebih kuat pada pertimbangan perubahan iklim, pendekatan manajemen konflik kepentingan, definisi terkait fungsi anti-penyuapan, dan serta penyelarasan struktur yang lebih baik. Pada dasarnya menempatkan fokus pada pembangunan budaya kepatuhan yang kuat dalam organisasi.

01 Fokus perubahan iklim
Terdapat subklausul yang baru yang menjelaskan mengenai potensi risiko suap terkait inisiatif perubahan iklim

02 Peningkatan budaya kepatuhan:
Penekanan mengenai budaya etika yang kuat untuk mencegah penyuapan

03 Definisi fungsi anti-penyuapan:
Penjelasan mengenai peran dan tanggung jawab dari “fungsi anti-penyuapan” yang ditunjuk perusahaan

04 Struktur yang harmonis:
Penyelarasan dengan struktur terbaru yang digunakan dalam standar ISO lainnya untuk integrasi dan konsistensi yang lebih baik.



Sumber : ISO

NEW

WILL BE REPLACED ON 2026

ISO 14001:2015

Environmental management systems –
Requirements with guidance for use



- Status: Sedang dikembangkan
- Tahap: Laporan lengkap telah diedarkan: DIS disetujui untuk didaftarkan sebagai FDIS

ISO 14001 menetapkan persyaratan sistem manajemen lingkungan yang dapat digunakan organisasi untuk meningkatkan kinerja lingkungannya. ISO 14001 ditujukan bagi organisasi yang ingin mengelola tanggung jawab lingkungannya secara sistematis yang berkontribusi pada pilar keberlanjutan lingkungan.

Catatan:

Versi konsolidasi, yang berarti amandemen akan diterbitkan sebagai versi baru. Pendekatan dipilih untuk meningkatkan keterbacaan dan meningkatkan pengalaman pengguna secara keseluruhan.

BPOM Temukan 23 Kosmetik Berbahaya

sumber: pom.go.id

BPOM mengumumkan temuan 23 produk kosmetik yang mengandung bahan berbahaya atau dilarang berdasarkan hasil pengawasan periode Juli–September 2025. Dari hasil uji laboratorium, produk-produk tersebut diketahui mengandung merkuri, asam retinoat, hidrokuinon, serta pewarna merah K3, K10, dan acid orange 7. Zat-zat ini dapat memicu iritasi kulit, kerusakan organ, hingga risiko kanker.



Sebagian besar temuan berasal dari produk hasil kontrak produksi, disusul kosmetik lokal, impor, dan tanpa izin edar. BPOM telah mencabut izin edar, menghentikan kegiatan produksi dan distribusi, serta memerintahkan penarikan dan pemusnahan produk terkait. Kepala BPOM, Prof. Taruna Ikrar, menegaskan bahwa pihaknya akan menindak tegas pelaku usaha yang melanggar aturan. Masyarakat juga diimbau lebih berhati-hati memilih kosmetik dan tidak mudah tergiur dengan klaim hasil instan yang bisa membahayakan kesehatan.



GACC REGISTRATION: WAJIB UNTUK EKSPOR KE CHINA

Sumber: <https://www.transcustoms.com>

Sejak 1 Januari 2022, China Customs Decree 248 mewajibkan semua produsen pangan luar negeri yang mengekspor ke Tiongkok untuk registrasi di GACC. Setelah disetujui, perusahaan akan mendapat In-China Registration Number yang harus dicantumkan di kemasan dan berlaku 5 tahun.

Kenapa Penting?

- Tanpa registrasi, produk tidak bisa masuk pasar China
- Jadi bukti kepatuhan dan keamanan produk
- Mencegah penolakan atau penahanan di pelabuhan
- Tingkatkan daya saing global



PENGAWASAN BAHAN BAKU PRODUK KESEHATAN DAN KOSMETIK MELALUI PERBPOM NOMOR 26 TAHUN 2025

sumber: jdih.pom.go.id

B POM menerbitkan peraturan baru PerBPOM Nomor 26 Tahun 2025 untuk memastikan bahan baku yang digunakan dalam produk obat bahan alam, suplemen kesehatan, obat kuasi, dan kosmetik memenuhi standar mutu serta keamanan yang setara dengan bahan baku farmasi.



Aturan ini memuat pedoman kajian risiko, mulai dari identifikasi bahaya, penilaian paparan, hingga karakterisasi risiko, guna mencegah efek berbahaya bagi kesehatan masyarakat.



Selain itu, bahan baku wajib mengacu pada Farmakope Indonesia atau standar internasional yang diakui, serta Kodeks Kosmetika Indonesia untuk produk kosmetik.

Melalui penerapan kajian risiko ini, B POM menegaskan komitmennya dalam memperkuat pengawasan dan melindungi masyarakat dari penggunaan bahan yang tidak memenuhi standar.



PERATURAN BPOM NO 25 TAHUN 2025

sumber: jdih.pom.go.id

Peraturan ini diundangkan pada tanggal 3 Oktober 2025. Peraturan ini diundangkan untuk memastikan bahan sediaan dari kosmetik aman untuk digunakan. Peraturan ini wajib dipatuhi oleh pelaku usaha kosmetik di Indonesia.

Peraturan ini mengatur tentang persyaratan teknis seperti nama bahan, jenis sediaan/kegunaan, kadar maksimum dalam kosmetik siap pakai, persyaratan lain, dan kondisi penggunaan dan peringatan yang harus dicantumkan pada sediaan.



Aturan Baru tentang Standar Usaha dan Produk Sektor Obat dan Makanan



BPOM mengeluarkan Peraturan Nomor 27 Tahun 2025 tentang standar kegiatan usaha dan produk di sektor obat, suplemen, kosmetik, dan pangan olahan.

Peraturan ini menjadi pedoman bagi pelaku usaha dalam memenuhi standar usaha dan produk di bidang obat, obat bahan alam, suplemen kesehatan, kosmetik, serta pangan olahan, sejalan dengan penerapan sistem perizinan berbasis risiko (OSS-RBA).

sumber: jdih.pom.go.id

PerBPOM
No 27 th 2025



Melalui regulasi ini, BPOM menetapkan standar yang harus dipenuhi untuk memperoleh izin edar, sertifikat CPOB dan CDOB, pelulusan bets vaksin, serta persetujuan penggunaan fasilitas produksi bersama. Prosesnya kini dibuat lebih cepat, transparan, dan terintegrasi secara elektronik guna mendukung kemudahan berusaha di sektor ini.

SOFT SKILL TRAINING



Ingin dibantu Strategic HR & Organizational Development?

STRATEGIC HR & ORGANIZATIONAL DEVELOPMENT

- HR Strategy Alignment with Business Goals
- Workforce Planning & Talent Development
- Assessment & Recruitment for Non Psychologist
- Supervisor Development Program
- Customer-Centric Corporate Culture
- Basic Recruitment & Selection
- Behavioral Event Interview (BEI)
- Business Continuity Plan (BCP)
- Certified General Affairs Professional (CGAP)
- Certified Human Capital Management (CHCM)
- Certified Recruitment & Selection Professional (CRSP)
- Certified Salary Structure Specialist (CSSS)
- Objective & Key Result (OKR)
- Certified Organization Development Specialist (CODS)
- Certified People Development Specialist (CPDS)
- Job Evaluation & Grading System
- Key Performance Indicators (KPI)
- Managerial Skills for New Managers
- Certified Talent Management Specialist (CTMS)
- Coaching Skill for Leaders
- Competency Matrix Management System (CMMS)
- Cultivating a High-Performance Culture



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id/admin2@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



Ingin dibantu Strategic Business Fundamentals & Strategy?

BUSINESS FUNDAMENTALS & STRATEGY

- Environmental Analysis (PESTLE, Porter's 5 Forces)
- Customer Insight & Market Segmentation (VPC, STP)
- Business Modeling (BMC, Lean Canvas, Blue Ocean)
- Internal Capability Analysis (VRIO, SWOT/TOWS)
- Strategic Formulation (QSPM, BCG, Ansoff, GE)



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



Ingin dibantu Operations & Business Growth?

OPERATIONS & BUSINESS GROWTH

- New Business Setup & Market Entry
- Distribution Channel & Supply Chain Optimization
- Multi-Brand Expansion & Franchise Management
- Cross-Functional Project Leadership
- Cost Optimization & Efficiency



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

SOFT SKILL SALES & MARKETING

Soft Skill Sales-Marketing bukan hanya sekedar mempromosikan produk, tetapi juga tentang membangun hubungan dengan pelanggan. Soft skill sales yang kuat akan membantu Anda membangun kepercayaan, mengatasi keberatan, dan menutup kesepakatan dengan lebih efektif.



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



Ingin dibantu Digital Transformation & Analytics?

DIGITAL TRANSFORMATION & ANALYTICS

- HRIS Implementation & Process Digitalization
- E-Learning Platform Development
- Data-Driven Decision Making & HR Analytics
- Change Management in Multicultural Teams



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



Ingin dibantu Training & Capability Building?

TRAINING & CAPABILITY BUILDING

- Competency Framework Design
- Sales & Service Training Programs
- Management Trainee Program
- Coaching, Mentoring & Engagement



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

@reisistem PT Rei Sistem Indonesia Group www.reisistem.id www.reilabs.id www.reiocodemy.id



NEW

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP

Siap Support dan Berpengalaman

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KALIBRASI

Metal Detector & X-Ray

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KALIBRASI

Metal Catcher/ Magnet Trap"

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REI LABS

Supplier semua kebutuhan alat laboratorium & bahan kimia serta alat pendukung laboratorium anda. Kami juga siap memberikan jasa untuk Kalibrasi alat, Training Kalibrasi (dilengkapi praktik alat di Lab kami / Lab client & ada contoh perhitungan/laporan), Konsultasi & set up Akreditasi Laboratorium yang mau Akreditasi.



Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Include :

kalibrasi,
training & ongkir*
*) S & K

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN
KALIBRASI/VERIFIKASI

Mesh/Sieving

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KALIBRASI

"Tesla Meter/Gauss Meter"

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

Mapping Temperature

REI SISTEM INDONESIA GROUP MELAYANI JASA

Pengukuran Pemetaan Pengukuran Suhu (Mapping Temperature) Pada Produk Makanan, Minuman, Obat, Farmasi dll sesuai persyaratan GDP (Good Distribution Practice)

✓ Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN/ MELAYANI KALIBRASI
VOLUME :

1. Gelas Ukur
2. Labu Ukur
3. Erlenmeyer
4. Picnometer
5. Pipet Ukur
6. Mikropipet
7. Buret
8. Pipet Volume
9. Dispensette
10. Beaker glass

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN/MELAYANI
KALIBRASI GAYA :

1. Force Gauge
2. Pushpull
3. Tensile Strength (UTM)/ Tarik-Tekan
4. Compression Test
5. Box Compression

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REI

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN/
MELAYANI KALIBRASI
SUHU & KELEMBABAN :

1. Thermohygrometer
2. Termometer Digital
3. Termometer Dial/analog
4. Enclosure (Oven, Incubator etc)
5. Termometer gelas (cold storage)
6. Freezer
7. Chilling
8. Dryblock

9. Drywell
10. Chamber Climatic
11. Liquidbath
12. Waterbath
13. COD (Chemical Oxygen Demand)
14. Plate hot
15. Infrared Thermometer

Informasi

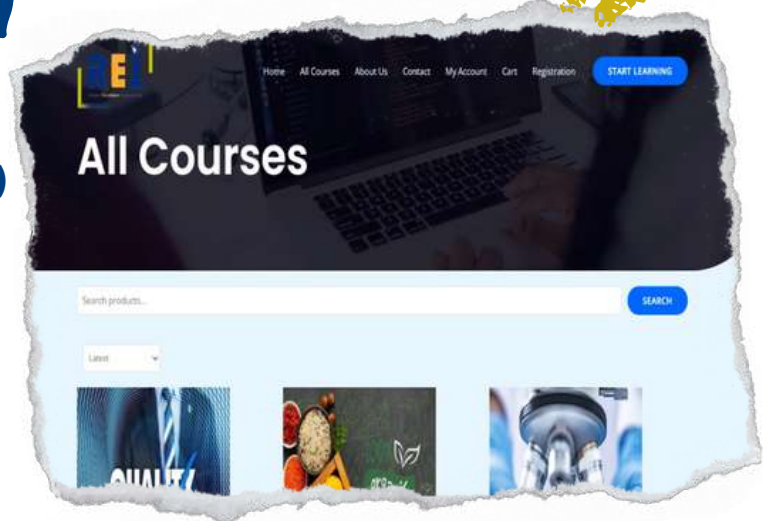
- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

✓ Melayani Kalibrasi Onsite,
Berpengalaman & Kompeten

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REI ACADEMY

- Training Berbasis Online/Video
- Bisa di akses dimana saja (Flexible)
- Module terbaru



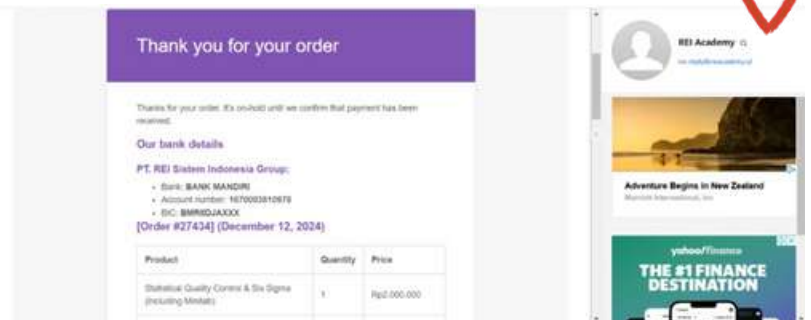
1 REGISTRASI MANUAL

1. Email dan/atau WA request ke:
WhatsApp: +62 812-8657-8798 / +62 812-8599-2784
Email: rei.services.indonesia@gmail.com atau adm.reisistem@gmail.com
2. Tuliskan module yang diinginkan
3. Melakukan pembayaran ke rekening kami
4. Mengirimkan bukti pembayaran ke email/WA kami yang ada di contact info
5. Team REI akan memberikan link module & post test/exam
6. Peserta melakukan training dengan batas waktu yang telah ditentukan (tidak boleh lewat, jika lewat akan registrasi & melakukan pembayaran kembali dari awal)
7. Peserta yang lulus akan dibuatkan sertifikat Lulus/Pass, yang tidak lulus diberikan kesempatan satu kali remedial. Jika tidak Lulus akan diberikan sertifikat attendance
8. Team REI akan memberikan sertifikat soft copy
9. Selesai, Terima kasih

2 REGISTRASI ONLINE



1. View dan cek all course
2. Terus lanjut mengisi data nama, alamat email alamat perusahaan/peserta lalu tekan tombol kirimkan anmasukke email admin
3. Peserta nanti akan menerima Email : balas dari rei academy



SEGERA UPGRADE

Ingin dibantu Project GLOBALG.A.P V6 ?

GLOBALG.A.P NEW VERSION 6

GLOBALG.A.P Primary Farm Assurance (PFA) telah diperbarui: Versi 6 diterbitkan pada 11 September 2024.

PFA v6 juga memperkenalkan "prinsip dan panduan" dalam dokumen normatif, menggantikan "titik kontrol dan kriteria kepatuhan" dalam v5. Pembaruan bahasa ini mencerminkan perubahan pada "prinsip dan kriteria" dalam IFA v6, yang menjadi asal usul PFA.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project SEDEX/SMETA NEW VERSION 7

SEDEX/SMETA NEW VERSION 7

Elevating Supply Chain Sustainability with SMETA 7.0. SMETA 7.0 introduces significant enhancements designed to provide even greater transparency, accountability, and impact

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT SEDEX/SMETA VERSION 7 ?

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Contact Us

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project NEW VERSION ISO 37001:2025?

ISO 37001:2025 ANTI-BRIBERY MANAGEMENT SYSTEMS NEW VERSION

ISO 37001:2025, versi terbaru dari standar Sistem Manajemen Anti-penyuapan, memperkenalkan pembaruan penting termasuk penekanan yang lebih kuat pada pertimbangan perubahan iklim, pendekatan yang lebih baik terhadap manajemen konflik kepentingan, definisi yang lebih jelas tentang "fungsi anti-penyuapan," dan penyesuaian keseluruhan dengan praktik terbaik saat ini dengan menggabungkan struktur dan terminologi terbaru yang diselaraskan dengan standar ISO lainnya; pada dasarnya menempatkan lebih banyak fokus pada pembangunan budaya kepatuhan yang kuat dalam organisasi untuk mencegah penyusapan secara efektif.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project FSPCA FSMA PCQI V2.0?

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION 2.0

Versi baru 2.0 dari FSPCA FSMA PCQI membahas pembaruan penting dalam dokumen panduan FDA; pengetahuan penting yang dibutuhkan PCQI untuk menjaga Rencana Keamanan Pangan mereka tetap mutakhir. Selain pembaruan panduan FDA

Mulai per 1 Januari 2025

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project BAP Seafood Processing V6.0 ?

BAP SEAFOOD PROCESSING NEW VERSION 6.0

Global Seafood Alliance (GSA) dengan bangga mengumumkan peluncuran resmi Seafood Processing Standard (SPS) versi 6.0. Fitur utama standar ini mencakup kerangka modular yang direstrukturisasi yang dibangun berdasarkan persyaratan keamanan pangan inti yang mencakup makanan laut hasil budidaya dan tangkapan alam liar, sepuluh modul terpisah untuk mengoptimalkan proses produksi dan produk tertentu di fasilitas masing-masing, serta teknologi penangkapan data, pelaporan, dan pelatihan yang ditingkatkan.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Ingin dibantu sukses project Training, Konsultasi dan Sertifikasi FSSC 22000? Segera kontak PT REI Sistem Indonesia Group, dengan kelebihan sbb :

- Sebagai Lisensi FSSC Trainer/Konsultan pertama di Indonesia serta MOU langsung dikantor FSSC
- REI kompeten & pengalaman sbg Lisensi FSSC 22000 pertama di Indonesia
- Diberikan Contoh Dokumen
- Sudah menangani project FSSC 22000 di 500+ perusahaan sejak 2013
- Dibantu sd sukses Implementasi, Improvement & Mendapatkan Sertifikat

Contact Us

Hotline : 021.292.194.12

Email : admin1@reisistem.id

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Ingin dibantu Project ISO 55001?

ISO 55001:2024 ASSET MANAGEMENT SYSTEMS

ISO 55001 merupakan bagian penting dari rangkaian standar ISO 55000, yang secara khusus berfokus pada persyaratan untuk sistem manajemen aset yang tangguh. Standar ini merinci kriteria yang diperlukan untuk membangun, menerapkan, memelihara, dan meningkatkan sistem manajemen aset. Standar ini dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang diuraikan dalam ISO 55000 dengan memberikan persyaratan khusus yang harus dipenuhi organisasi untuk mencapai tujuan manajemen aset mereka secara efektif dan efisien.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7

BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7

Siap mulai per 8 November 2024 karena REI sudah mendapatkan Training ATP BRCGS Packaging Materials dari BRCGS UK langsung

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training BRCGS Packaging Material Issue 7. REI Sistem Indonesia Group merupakan ATP BRCGS Packaging

REI Sistem Indonesia Group merupakan BRCGS Packaging Approved Training Partner dan bisa mem-provide training BRCGS Packaging Materials Issue 7

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project ISO/IEC 23894?

ISO/IEC 23894 INFORMATION TECHNOLOGY - ARTIFICIAL INTELLIGENCE - GUIDANCE ON RISK MANAGEMENT

ISO ini merupakan panduan bagi organisasi yang mengembangkan, memproduksi, menerapkan, atau menggunakan produk, sistem, dan layanan yang memanfaatkan kecerdasan buatan (AI) dapat mengelola risiko yang secara khusus terkait dengan AI. Panduan ini juga bertujuan membantu organisasi mengintegrasikan manajemen risiko ke dalam aktivitas & fungsi terkait AI serta menjelaskan proses implementasi dan integrasi manajemen risiko AI yang efektif.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

PROJECT

GO 2025 GLOBAL PROJECT
(FOOD SAFETY, AGRICULTURE, AQUACULTURE, FEED, SUSTAINABILITY RECOGNIZED & LICENSED/REGISTRATION SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2025 jadi tahunnya Project Food Safety, Agriculture, Aquaculture, Feed, Sustainability Recognized & Licensed/Registration System. Dengan lisensi kami baik national & international Siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- PCQI USA FDA Recognized
- FDQI FDA Recognized
- BRCGS
- FSSC 22000
- GMP+ International
- Best Aquaculture Practices (BAP)
- GlobalG.A.P
- IFS Food
- MSC, ASC
- Farm Sustainability Assessment (FSA)
- Ecovadis (Food & Packaging Company)
- Sedax, URSA, SGP, SWA (Food & Packaging Company)
- Organic
- Rain Forest Alliance (RFA)
- PEFC/FSC
- FAMI QS
- RSPO SCC
- ISCC Plus (Food & Packaging Company)
- Dan Project Lainnya

Support Registration:

- HALAL
- BPOM
- FDA
- GACC

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

GO 2025 GLOBAL PROJECT
(FARMING, ORGANIC & FAIR TRADE SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2025 jadi tahunnya Project Farming, Organic & Fair Trade System. Dengan lisensi kami baik national & international Siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- ORGANIC
- FFL (Fair for Life)
- ROC (Regenerative-Organic-Certified)
- NL (Natuurland)
- GLOBALG.A.P
- FSA (Farm Sustainability Assessment)
- Rainforest/UTZ
- ISPO
- RSPO
- ISCC
- DII

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

GO ESG+S PROJECT IN 2025

REI menjadikan Tahun 2025 jadi tahunnya Project ESG+S (Environmental, Social and Governance + Sustainability). Dengan lisensi kami baik national & international Siap mendukung sukses ESG+S melalui project system terkait sukses ESG+S

Antara Lain :

- Perhitungan GHG (Gas Rumah Kaca)
- ECOVADIS
- LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA)
- ISPO, ISCC, RSPO, FSC, PEFC
- SEDEX, URSA, SGP, SA 8000
- PROPER (Integrasi dgn ISO 14001)
- Energy (ISO 50001)
- EMS (ISO 14001)
- Anti Suap (ISO 37001)
- ISMS /IT System (ISO 27001)
- SMK3, OHMS ISO 45001
- System Support ESG lainnya

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

GO 2025 GLOBAL PROJECT (SOCIAL COMPLIANCE)

REI menjadikan Tahun 2025 jadi tahunnya Project Social Compliance & Licensed System. Dengan lisensi kami baik national & international Siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- SEDEX SMETA
- URSA
- SGP
- WCA
- SA 8000
- FSSC 24000
- ECOVADIS
- SOCIAL AUDIT/COMPLIANCE
- COSTCO SOCIAL COMPLIANCE
- FAIR FOR LIFE (FFL)
- BUSINESS SOCIAL COMPLIANCE INITIATIVE (BSCI)
- DLL

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

REILABS | Labsert | REI

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHAN/CAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

ICP Standards:

- Blank Solutin
- Multi Element Reference Standards
- Single Element Reference Standards

Matrix aterial Standars :

- Effluent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Ion Chromatography Standars:

- IC Multi Ion Reference Standards
- IC Single Ion Reference Standards

Organic Standards:

- Multi Component Standards
- Neat Standards
- Single Component Standards

Matrix aterial Standars:

- Effluent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

REILABS | Labsert | REI

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHAN/CAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

Analytical Reagents

- Color Reference Standards
- Conductivity Reference Standards
- Eluent Concentrates
- pH Reference Standars
- TOC Reference Standards
- Turbidity Reference Standards

AAS Standars

- Ionsation Beffers
- Reagents for AAS Flame
- Single Element References Standars
- Standars For Graphite Furnace
- Spectroscopy Standars

Cross Reference Standards

- Equivalent to Agilent
- Equivalent to Dionex / Thermo Scientific
- Equivalent to Nexium
- Equivalentto Perkin Elmer

Informasi

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : adm.reisistem@gmail.com | Hotline : 021.292.19412

JADWAL TRAINING

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
1	Training ISO 17025:2017	1	24/10/2021
2	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu, Massa, Tekanan)	3	4-5 & 26-27
3	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu, Massa, Tekanan)	3	18A
4	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu, Massa, Tekanan, Presiuran dan Flowmeter)	3	18A
5	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu, Massa, Tekanan, Presiuran dan Flowmeter)	3	18A
6	Training Kalibrasi & Praktek (Timor & Tachometer)	3	6-7
7	Training Kalibrasi & Praktek Volumetri, Glekometer & Instrument Analisa (PH Spectrofotometer)	2	18A
8	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu, Volume & Massa), Volatilitas, Verifikasi & Test Proficiency	4	18A
9	Training Kalibrasi & Praktek (Suhu & Torque)	3	13-14
10	Training Kalibrasi & Praktek (PH Meter & Temperature)	3	26-27
11	Training LCA FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	3	18-18
12	Training Internal Auditor FSC 22001 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	3	18-18
13	Training Implementing FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	3	20-21
14	Training Implementing FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	3	18-20
15	Training FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	1	4/11/2021
16	Training FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	2,5	25-27
17	Training Food Safety Culture Excellence (FSC)	1	18-20
18	Training GMP & HACCP	1	5-19
19	Training GMP & HACCP	1	5-19
20	Training ISO 22000, HACCP, GMP/PRP	1	6-19
21	Training ISO 22000, HACCP, GMP/PRP	1	6-19
22	Training GMP & HACCP	2	11-13
23	Training FSC 22000 Ver 6:2021 Approved FSC The Netherlands	1	17-19
24	Training Thermal Processing of Food	3	20-21

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
25	Training Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	1	4-19
26	Training Food Law, Food Waste & Equipment Management	1	13-21
27	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Issued Training	2	20-21
28	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Issued Training	2	18A
29	Training New Auditor BRGS/ISO Food Issue 9	2	18A
30	Training New Auditor BRGS/ISO Food Issue 9	2	18A
31	Training BRGS/ISO Food Issue 9 Certification	2	18A
32	Training Internal Audit Approved BRGS	2	18A
33	Training Internal Audit Approved BRGS	2	18A
34	Training Lead Auditor Food Safety Issue 9	3	18A
35	Training Lead Auditor Food Safety Issue 9	3	18A
36	Training Vulnerability Assessment for Food Feed Approved BRGS/ISO	1	18A
37	Training BRGS/ISO Packaging Materials Issue 7: Issued Training	2	20-21
38	Training BRGS/ISO Packaging Materials Issue 7: Issued Training	2	20-21
39	Training ISO 22000:2018 New Version 6 (Food & Veterinary)	2	6-7
40	Training Food Defense Plan Bulker VLS & Mitigation Strategies to Prevent Food Agent Introduction	1	3-18
41	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
42	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
43	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
44	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
45	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
46	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
47	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
48	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
49	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28
50	Training FAMA, PCMF Implementation in FSC Ver 1: 2021	1	11-28

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
49	Training ISO 28001:2018	1	13-21
50	Training ISO 28001:2018	1	13-21
51	Training ISO 22716:2017 (Retailers)	1	13-21
52	Training ISO 22716:2017 (Retailers)	1	13-21
53	Training ISO 22716:2017 (Retailers)	1	13-21
54	Training ISO 22716:2017 (Retailers)	1	13-21
55	Training ISO 22716:2017 (Retailers)	1	13-21
56	Training ISO 14001:2015	1	13-21
57	Training ISO 14001:2015	1	13-21
58	Training ISO 14001:2015	1	13-21
59	Training ISO 14001:2015	1	13-21
60	Training ISO 14001:2015	1	13-21
61	Training ISO 14001:2015	1	13-21
62	Training ISO 14001:2015	1	13-21
63	Training ISO 14001:2015	1	13-21
64	Training ISO 14001:2015	1	13-21
65	Training ISO 14001:2015	1	13-21
66	Training ISO 14001:2015	1	13-21
67	Training ISO 14001:2015	1	13-21
68	Training ISO 14001:2015	1	13-21
69	Training ISO 14001:2015	1	13-21
70	Training ISO 14001:2015	1	13-21
71	Training ISO 14001:2015	1	13-21
72	Training ISO 14001:2015	1	13-21
73	Training ISO 14001:2015	1	13-21
74	Training ISO 14001:2015	1	13-21
75	Training ISO 14001:2015	1	13-21
76	Training ISO 14001:2015	1	13-21
77	Training ISO 14001:2015	1	13-21
78	Training ISO 14001:2015	1	13-21
79	Training ISO 14001:2015	1	13-21
80	Training ISO 14001:2015	1	13-21

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
81	Training ISO 28001:2018	1	13-21
82	Training ISO 28001:2018	1	13-21
83	Training ISO 28001:2018	1	13-21
84	Training ISO 28001:2018	1	13-21
85	Training ISO 28001:2018	1	13-21
86	Training ISO 28001:2018	1	13-21
87	Training ISO 28001:2018	1	13-21
88	Training ISO 28001:2018	1	13-21
89	Training ISO 28001:2018	1	13-21
90	Training ISO 28001:2018	1	13-21
91	Training ISO 28001:2018	1	13-21
92	Training ISO 28001:2018	1	13-21
93	Training ISO 28001:2018	1	13-21
94	Training ISO 28001:2018	1	13-21
95	Training ISO 28001:2018	1	13-21
96	Training ISO 28001:2018	1	13-21
97	Training ISO 28001:2018	1	13-21
98	Training ISO 28001:2018	1	13-21
99	Training ISO 28001:2018	1	13-21
100	Training ISO 28001:2018	1	13-21
101	Training ISO 28001:2018	1	13-21
102	Training ISO 28001:2018	1	13-21
103	Training ISO 28001:2018	1	13-21
104	Training ISO 28001:2018	1	13-21
105	Training ISO 28001:2018	1	13-21
106	Training ISO 28001:2018	1	13-21
107	Training ISO 28001:2018	1	13-21
108	Training ISO 28001:2018	1	13-21
109	Training ISO 28001:2018	1	13-21
110	Training ISO 28001:2018	1	13-21

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
111	Training Trainer of Trainers	2	20-21
112	Training Representative Organic Certified	2	20-21
113	Training Representative Auditor (RPA)	2	18A
114	Training Green House Gas (GHG)	2	18A
115	Training Green House Gas (GHG)	2	18A
116	Training Fair For Life (FFL)	2	13-15
117	Training Fair For Life (FFL)	2	13-15
118	Training Medical Device Single Audit Program (MDSAP) & FDA Medical Devices	2	19-21
119	Training Medical Device Single Audit Program (MDSAP) & FDA Medical Devices	2	19-21
120	Training Chemical Validation, Verification & Uncertainty in the Lab	2	13-14
121	Training Chemical Validation, Verification & Uncertainty in the Lab	2	13-14
122	Training Good Laboratory Practices (GLP)	2	20-21
123	Training Good Laboratory Practices (GLP)	2	20-21
124	Training ISO 22800-1:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	14
125	Training ISO 22800-1:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	14
126	Training ISO 22800-2:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging	1	19
127	Training ISO 22800-2:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging	1	19
128	Training ISO 22800-3:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food and Animal Feed Production	1	26
129	Training ISO 22800-3:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food and Animal Feed Production	1	26
130	Training ISO 22800-4:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	16
131	Training ISO 22800-4:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	16
132	Training ISO 22800-5:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	21
133	Training ISO 22800-5:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	21

AGENDA #AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business **REI**

Hybrid Public Training (Classroom & Online)

Register Now!

November

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2948
- LULUJ : 0895.6096.14996
- RAHMI : 0812.8657.8796

Email : admin1@reisistem.id | Hotline : 021.292.19412

No.	Training Title	Day	November
134	Training ISO 22800-1:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	14
135	Training ISO 22800-1:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	14
136	Training ISO 22800-2:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging	1	19
137	Training ISO 22800-2:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging	1	19
138	Training ISO 22800-3:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food and Animal Feed Production	1	26
139	Training ISO 22800-3:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food and Animal Feed Production	1	26
140	Training ISO 22800-4:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	16
141	Training ISO 22800-4:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	16
142	Training ISO 22800-5:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	21
143	Training ISO 22800-5:2021 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	21

SOFT SKILL TRAINING

Ingin dibantu Strategic HR & Organizational Development?

Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

STRATEGIC HR & ORGANIZATIONAL DEVELOPMENT

- HR Strategy Alignment with Business Goals
- Workforce Planning & Talent Development
- Assessment & Recruitment for Non Psychologist
- Supervisor Development Program
- Customer-Centric Corporate Culture
- Basic Recruitment & Selection
- Behavioral Event Interview (BEI)
- Business Continuity Plan (BCP)
- Certified General Affairs Professional (CCAP)
- Certified Human Capital Management (CHCM)
- Certified Recruitment & Selection Professional (CRSP)
- Certified Salary Structure Specialist (CSSS)
- Objective & Key Result (OKR)
- Certified Organization Development Specialist (CODS)
- Certified People Development Specialist (CPDS)
- Job Evaluation & Grading System
- Key Performance Indicators (KPI)
- Managerial Skills for New Managers
- Certified Talent Management Specialist (CTMS)
- Coaching Skill for Leaders
- Competency Matrix Management System (CMMS)
- Cultivating a High-Performance Culture



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id/admin2@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

SOFT SKILL SALES & MARKETING

Soft Skill Sales-Marketing bukan hanya sekedar mempromosikan produk, tetapi juga tentang membangun hubungan dengan pelanggan. Soft skill sales yang kuat akan membantu Anda membangun kepercayaan, mengatasi keberatan, dan menutup kesepakatan dengan lebih efektif.



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Strategic Business Fundamentals & Strategy?

Ingin dibantu Digital Transformation & Analytics?

BUSINESS FUNDAMENTALS & STRATEGY

- Environmental Analysis (PESTLE, Porter's 5 Forces)
- Customer Insight & Market Segmentation (VPC, STP)
- Business Modeling (BMC, Lean Canvas, Blue Ocean)
- Internal Capability Analysis (VRIO, SWOT/TOWS)
- Strategic Formulation (QSPM, BCG, Ansoff, GE)



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

DIGITAL TRANSFORMATION & ANALYTICS

- HRIS Implementation & Process Digitalization
- E-Learning Platform Development
- Data-Driven Decision Making & HR Analytics
- Change Management in Multicultural Teams



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Operations & Business Growth?

Ingin dibantu Training & Capability Building?

OPERATIONS & BUSINESS GROWTH

- New Business Setup & Market Entry
- Distribution Channel & Supply Chain Optimization
- Multi-Brand Expansion & Franchise Management
- Cross-Functional Project Leadership
- Cost Optimization & Efficiency



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

TRAINING & CAPABILITY BUILDING

- Competency Framework Design
- Sales & Service Training Programs
- Management Trainee Program
- Coaching, Mentoring & Engagement



CONTACT

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Hotline : 021.292.194.12

TRAINING LISENSI & NEW UPDATE

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online HACCP Codex General Principles of Food Hygiene CXC I-1969 Rev. 6-2022, FAO, WHO 2023

Trainer : 18-20 November 2025 at RTC Cibur

Approved HACCP, ISO 22000, FSSC The Netherlands, LA IRCA CQI

Include: Workshop HACCP, Studi Kasus, Live audit

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online GMP & HACCP

21 | November | 2025 at RTC Cibur

Trainer : Approved HACCP, ISO 22000, FSSC The Netherlands, LA IRCA CQI

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online ISO 26000:2010 (Management Systems For CSR & SDG's)

27 | November | 2025 at RTC Cibur

Trainer : Berpengalaman Project ISO 26000, CLA IRCA

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online ISO 14001:2015

17-21 November 2025 at RTC Cibur

Trainer : RLA IRCA CQI ISO 14001, Konsultan & Pengalaman Project ISO 14001

Offline 9.5 Jt/org
 Online 8.5 Jt/org

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online GREEN GOLD LABEL (GGL)

20-21 | November | 2025 at RTC Cibur

Trainer : Expert and Experienced GGL

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/2u7z7fyu

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online PEFC CoC/ FSC CoC

28 | November | 2025 at RTC Cibur

Trainer : Lead Auditor & Expert of FSC, PEFC, Sustainability

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online Regenerative Organic Certified (ROC)

20-21 | November | 2025 at RTC Cibur

Trainer : Konsultan & Berpengalaman Project ROC

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online HACCP Codex General Principles of Food Hygiene CXC I-1969 Rev. 6-2022, FAO, WHO 2023

18-20 November 2025 at RTC Cibur

Trainer : Approved HACCP, ISO 22000, FSSC The Netherlands, LA IRCA CQI

Include: Workshop HACCP, Studi Kasus, Live audit

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

Hybrid Training Classroom & Online Validation and Verification Microbiology Method

RTC Cibur | 13-14 November 2025

Trainer : Expert of Validation & Specialist in Verification of Microbiology Laboratory

Fasilitas Classroom : E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas : E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi
 • EPR/IAN : 0822.7650.2948
 • LILU : 0812.8599.2791
 • RANNE : 0812.8657.8798

Registrasi
tinyurl.com/3xus4dpb

Pembayaran
 Mandiri No. Rekening : 167-00-0303097-8 a.n. REI SISTEM INDONESIA

Hotline : 021.292.194.12
 Email : admin1@reisistem.id

TRAINING LISENSI & NEW UPDATE

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

PROPER

12 November 2025 at RTC Cibubur

Trainer: Konsultan & Berpengalaman Project PROPER

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

SMK3

27 | November | 2025 at RTC Cibubur

Trainer: ToT SMK3, Ahli K3 Lisensi, RLA IRCA CQI

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

ISO 14001:2015

19 November 2025 at RTC Cibubur

Trainer: RLA IRCA CQI ISO 14001, Konsultan & Pengalaman Project ISO 14001

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

Advanced Document Control

24 | November | 2025 at RTC Cibubur

Trainer: Konsultan Berpengalaman, CLA IRCA CQI

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

FOOD FRAUD & FOOD DEFENSE

19 November 2025 at RTC Cibubur

Trainer: Approved FSSC 22000 The Netherlands, CLA IRCA CQI

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

ISO 9001:2015

28 November 2025 at RTC Cibubur

Trainer: RLA IRCA CQI ISO 9001, Konsultan & Pengalaman ISO 9001

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

SMETA (SEDEX Members Ethical Trade Audit) NEW V7.0

11-12 November 2025 at RTC Cibubur

Trainer: Konsultan dan Pengalaman Project SEDEX SMETA

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

IMS ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018

26-27 | November | 2025 at RTC Cibubur

Trainer: RLA IRCA CQI ISO, ToT SMK3, Ahli K3 Lisensi, Expert dan Berpengalaman

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

#AccelerateYour: #Registration #Certification #Competency #System #Business

Hybrid Training Classroom & Online

Cara Pembuatan Obat Tradisional Yang Baik (CPOTB)

25 | November | 2025 at RTC Cibubur

Trainer: Konsultan & Berpengalaman Project CPOTB

Fasilitas Classroom: E- Sertifikat, Module Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Souvenir

Fasilitas: E- Sertifikat, Module pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Informasi: E-SPRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0822.8599.2798, RANWI: 0822.8657.8798

Registrasi: tinyurl.com/Sxus4dpb

Pembayaran: Mandiri No. Rekening: 167-00-0361097-8 a.n. BEI SISTEM INDONESIA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin@reisistem.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project Organic



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project EcoVadis



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi BPOM



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project GLOBALG.A.P



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISO 50001



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project PROPER



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SA 8000

SA 8000

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Approved/Licensed BAP
(Best Aquaculture Practice) by BAP USA



Global Seafood Alliance
TRAINERS, CONSULTANTS AND EXPERTS PROGRAM
RECOGNITION OF TRAINING

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SMETA/SEDEX

SMETA/SEDEX

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT FAMI QS



CONTACT US

- EFRIYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0895.6046.61896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPOB)



CONTACT US

- EFRIYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0895.6046.61896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

NEW VERSION : BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7

BRCGS formally launched the revision of Global Standard Packaging Materials. The revision process was comprehensive and robust, and to comply with GFSI benchmark requirements it was essential that the correct stakeholders with the relevant expertise from across all sectors in the packaging supply chain are part of the process.

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT BRCGS PACKAGING ISSUE 7 ?

CONTACT US

- EFRIYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Naturland (NL)



REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project



Ingin dibantu Project FFL?

FAIR FOR LIFE (FFL)

Fair for Life merupakan program sertifikasi untuk perdagangan yang adil di bidang pertanian, manufaktur, dan perdagangan. Program ini dibuat pada tahun 2006 oleh Swiss Bio-Foundation bekerja sama dengan IMO Group, kemudian diambil alih oleh EcoCert Group pada tahun 2014 untuk memenuhi permintaan khusus dari para pemangku kepentingan pertanian organik.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project ROC?

REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED (ROC)

Regenerative Organic Certified® adalah sertifikasi baru yang revolusioner untuk bahan makanan, tekstil, dan perawatan pribadi. Pertanian dan produk Regenerative Organic Certified® memenuhi standar tertinggi di dunia untuk kesehatan tanah, kesejahteraan hewan, dan keadilan pekerja pertanian.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project Kosher?

KOSHER

Kosher Food adalah makanan halal yang telah disiapkan menurut Hukum Yahudi. Istilah Kosher mengacu pada label apapun yang muncul pada produk yang mematuhi hukum Kasrut. Inspeksi dan pemantauan fasilitas manufaktur makanan, serta metode pengemasan dan pelabelan merupakan bagian dari aturan Kosher yang memastikan bahwa fasilitas dan proses ini mematuhi peraturan Kasrut. Keamanan pangan dipastikan dengan sertifikasi Kosher, yang memastikan bahwa barang diproduksi di bawah kontrol yang ketat

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO 50001?

ISO 50001 ENERGY MANAGEMENT SYSTEMS

ISO 50001 dirancang Bagi organisasi yang berkomitmen untuk mengatasi dampaknya, melestarikan sumber daya, dan meningkatkan laba bersih melalui manajemen energi yang efisien. Dirancang untuk mendukung organisasi di semua sektor, standar ISO ini menyediakan cara praktis untuk meningkatkan penggunaan energi, melalui pengembangan sistem manajemen energi (EnMS).

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project Hygienic Design?

HYGIENIC DESIGN

Hygienic Design merupakan pemanfaatan prinsip/teknik desain yang mengoptimalkan sanitasi yang efisien dengan cara yang efektif dan menghemat waktu untuk semua zona (seluruh aset produksi makanan). Hygienic Design benar-benar dibenarkan sebagai komponen penting untuk memaksimalkan siklus hidup pabrik makanan/minuman.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO 22716?

ISO 22716 COSMETICS – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

ISO 22716 adalah seperangkat Pedoman Praktik Manufaktur yang Baik (GMP) untuk Industri Kosmetik. ISO 22716 memberikan pedoman untuk produksi, pengendalian, penyimpanan, dan pengiriman produk kosmetik. Pedoman ini mencakup aspek kualitas produk, tetapi secara keseluruhan tidak mencakup aspek keselamatan bagi personal yang bekerja di pabrik, juga tidak mencakup aspek perlindungan lingkungan. Pedoman dalam ISO 22716 tidak berlaku untuk kegiatan penelitian dan pengembangan serta distribusi produk jadi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project Effective Warehouse & Inventory Management?

EFFECTIVE WAREHOUSE & INVENTORY MANAGEMENT

Pergudangan yang efektif dan efisien adalah kemampuan beradaptasi pada tuntutan untuk meningkatkan kecepatan proses mulai dari Penerimaan, Penyimpanan, hingga Pengiriman. Namun pada saat ini dimana adanya e-commerce, integrasi pada proses supply chain, era globalisasi, dan proses yang just in time, Pergudangan menjadi semakin kompleks – bahkan menjadi beban biaya yang semakin mahal. Untuk memenuhi tuntutan tersebut, maka dibutuhkan budaya dan pola kerja industri yang disiplin, efisien, dan produktif. Salah satu dasar pembentukan budaya dan pola kerja ini adalah penataan tempat kerja yang benar.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project FSCE?

FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)

Food Safety Culture dianggap memiliki peranan yang cukup penting untuk diterapkan dan menjadi bagian dari Standar Manajemen Keamanan Pangan yang diakui oleh Global Food Safety Initiative (GFSI). Budaya Keamanan Pangan dapat didefinisikan sebagai sikap, nilai, dan kepercayaan keamanan pangan yang dimiliki oleh karyawan. Ini adalah produk dari sikap, kepercayaan, dan perilaku karyawan yang menentukan komitmen dan kekuatan manajemen keamanan pangan di organisasi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project PEFC?

PEFC PROGRAMME FOR THE ENDORSEMENT OF FOREST CERTIFICATION

PEFC, Program Pengesahan Sertifikasi Hutan, adalah aliansi global terkemuka dalam sistem sertifikasi hutan nasional. Sebagai organisasi nirlaba dan non-pemerintah internasional, kami berdedikasi untuk mempromosikan pengelolaan hutan lestari melalui sertifikasi pihak ketiga yang independen.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

Ingin dibantu Project GMP+ FC ?

GMP+ FEED CERTIFICATION

GMP+ internasional adalah skema terbesar di dunia untuk pakan ternak yang aman dan berkelanjutan. Misi kami adalah memungkinkan setiap perusahaan dalam rantai pasokan untuk bertanggung jawab dalam bekerja dengan cara yang aman dan berkelanjutan. Skema Sertifikasi Pakan GMP+ (GMP+ FC) menyediakan standar yang diakui secara internasional untuk menghasilkan pakan yang aman, dan meningkatkan standar internasional yang terus bertambah untuk pakan yang berkelanjutan.

REI Sistem Indonesia Group is GMP+ Registered Consultant

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project Bonsucro? X

BONSUCRO

Bonsucro adalah platform dan standar keberlanjutan global terkemuka untuk tebu, salah satu tanaman terpenting di dunia. Kami adalah kekuatan global dengan tujuan untuk secara kolektif mempercepat produksi dan penggunaan tebu yang berkelanjutan, dengan fokus pada aksi iklim, hak asasi manusia, dan nilai dalam rantai pasokan.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO 55001? X

ISO 55001:2024 ASSET MANAGEMENT SYSTEMS

ISO 55001 merupakan bagian penting dari rangkaian standar ISO 55000, yang secara khusus berfokus pada persyaratan untuk sistem manajemen aset yang tangguh. Standar ini merinci kriteria yang diperlukan untuk membangun, menerapkan, memelihara, dan meningkatkan sistem manajemen aset. Standar ini dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang dirumuskan dalam ISO 55000 dengan memberikan persyaratan khusus yang harus dipenuhi organisasi untuk mencapai tujuan manajemen aset mereka secara efektif dan efisien.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project BAP Feed Mill? X

BAP FEED MILL

BAP Feed Mill Standard bertujuan untuk merangkul dan mendukung peran makanan laut yang bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan nutrisi global. Fabrik pakan bersertifikat BAP juga diminta untuk memelihara pemrosesan dalam menanggapi resistensi antibiotik dengan mempekerjakan penggunaan antibiotik yang ditetapkan oleh World Health Organization (WHO) sebagai sangat penting untuk pengobatan manusia. Selain itu, kriteria BAP untuk produksi pakan yang aman akan ditunjukkan dan persyaratan akuntabilitas sosial telah diperluas untuk memastikan jaminan yang lebih besar terhadap pekerja anak serta kerja paksa dan kerja terikat.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ASC CoC? X

ASC COC

Standar Rantai Pengawasan adalah standar ketertelusuran dan pemisahan yang berlaku untuk seluruh rantai pasokan dari peternakan bersertifikat hingga produk yang berlabel ASC.

Setiap perusahaan dalam rantai pasokan yang menangani atau menjual produk bersertifikat ASC harus memiliki sertifikat Rantai Pengawasan ASC yang sah. Hal ini meyakinkan konsumen dan pembeli makanan laut bahwa produk berlabel ASC berasal dari peternakan yang bertanggung jawab dan bersertifikat.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO 53002? X

ISO 53002:2024 GUIDELINES FOR CONTRIBUTING TO THE UNITED NATIONS SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGs)

ISO 5300 merupakan panduan untuk membantu organisasi berkontribusi pada Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) berdasarkan Bangsa-Bangsa. ISO ini dikembangkan melalui kemitraan dengan Program Pembangunan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNDP) untuk menyediakan pendidikan terpadu bagi organisasi guna mengadopsi dan mengoptimalkan dampaknya terhadap pembangunan berkelanjutan secara sistematis di berbagai aspek operasional.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project MSC CoC? X

MSC COC

Marine Stewardship Council (MSC) adalah sebuah organisasi internasional non-profit yang dibentuk untuk mengatasi masalah penangkapan ikan yang tidak berkelanjutan dan menjaga pasokan makanan laut untuk masa depan. Sertifikasi terhadap Standar Rantai Pengawasan memastikan rantai yang tidak terputus di mana makanan laut bersertifikat MSC dapat diidentifikasi, dipisahkan dari produk yang tidak bersertifikat, dan dapat dilacak kembali ke hulu bersertifikat lainnya. Sistem ini memungkinkan bisnis dan konsumen untuk yakin bahwa makanan laut dengan label MSC itu berasal dari perikanan yang bersertifikat berkelanjutan.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO 17025? X

ISO/IEC 17025 GENERAL REQUIREMENTS FOR THE COMPETENCE OF TESTING AND CALIBRATION LABORATORIES

ISO/IEC 17025 adalah standar internasional untuk laboratorium pengujian dan kalibrasi. Standar ini menetapkan persyaratan untuk kompetensi, ketidakhadiran, dan operasi laboratorium yang konsisten, serta memastikan keakuratan dan keandalan hasil pengujian dan kalibrasi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Project ISO/IEC 27005:2022? X

GOOD RECYCLE STANDARD (GRS) & RECYCLED CLAIM STANDARD (RCS)

Good Recycled Standard (GRS) dan Recycled Claim Standard (RCS) adalah standar voluntary internasional yang menetapkan persyaratan untuk sertifikasi pihak ketiga untuk input daur ulang dan traceability. Tujuan dari standar ini adalah untuk meningkatkan pengujian bahan daur ulang. Few consumer recycle tekstil bahan baku recycle yang berasal dari sisa-sisa proses produksi yang dilakukan.

INGIN DIBANTU PROJECT CONSULTATION & TRAINING GRS & RCS ?

Contact Us

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0896.0568.2284
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Ingin dibantu Project ISO 39001? X

ISO 39001 ROAD TRAFFIC SAFETY (RTS) MANAGEMENT SYSTEMS - REQUIREMENTS WITH GUIDANCE FOR USE

Keselamatan lalu lintas jalan raya (RTS) merupakan masalah global. Diperkirakan sekitar 1,3 juta orang meninggal dunia dan 20 juta hingga 50 juta orang cedera di jalan raya di seluruh dunia setiap tahun. Dampak sosial-ekonomi dan kesehatan sangat besar. ISO ini menyediakan alat untuk membantu organisasi mengurangi risiko pada akhirnya menghilangkan, kejadian dan risiko kematian dan cedera serius yang terkait dengan kecelakaan lalu lintas jalan raya. Fokus ini dapat meningkatkan penggunaan sistem lalu lintas jalan raya yang lebih hemat biaya.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0896.0568.2284
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

BRCGS Approved Training Partner

Module & Sertifikat langsung dari BRCGS UK

BRCGS TRAINING APPROVED BRCGS UK

- 1 Environmental Monitoring
- 2 Auditor Training
- 3 Lead Auditor Training
- 4 Issue 9 Site Training
- 5 HACCP
- 6 HARA
- 7 HARPC
- 8 Internal Auditor
- 9 Risk Assessment
- 10 Root Cause Analysis
- 11 Validation and Verification
- 12 Food Fraud

REI Sistem Indonesia Group merupakan BRCGS Approved Training Partner dan bisa mem-provide training BRCGS Module dan Sertifikat langsung dari BRCGS UK

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0896.0568.2284
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798

Hotline : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

Ingin dibantu Project ISO/IEC 27005:2022? X

ISO/IEC 27005:2022 INFORMATION SECURITY, CYBERSECURITY AND PRIVACY PROTECTION - GUIDANCE ON MANAGING INFORMATION SECURITY RISKS

ISO ini memberikan panduan untuk membantu organisasi dalam:

- memenuhi persyaratan ISO/IEC 27001
- mengidentifikasi dan mengelola risiko keamanan informasi;
- melakukan aktivitas manajemen risiko keamanan informasi, khususnya penilaian dan penanganan risiko keamanan informasi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0896.0568.2284
- DINI : 0896.0568.2284
- RAHMI : 0812.8657.8798
- HOTLINE : 021.292.194.12

Email : adm.reisistem@gmail.com

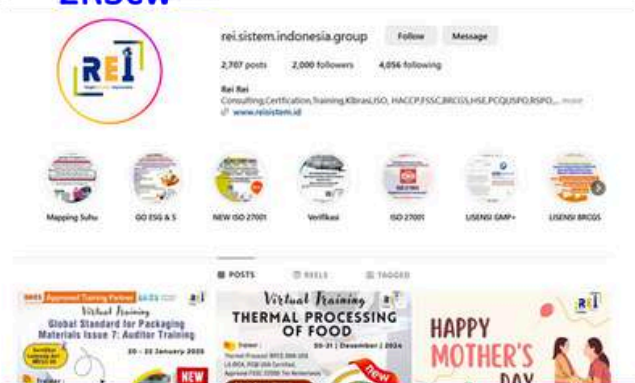
WEBSITE & MEDIA SOCIAL PT REI SISTEM INDONESIA GROUP



rei.sistem.Indonesia.group

Instagram

<https://www.instagram.com/rei.sistem.Indonesia.group?igsh=MTRxNDB6NzllM2R3cw==>



www.reisistem.id



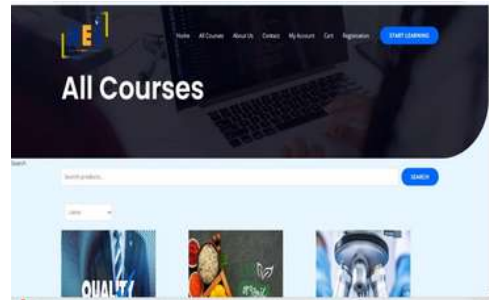
REI Labs

<http://www.reilabs.id>



REI ACADEMY LAUNCH

<https://reiacademy.id/>



LinkedIn

PT. REI Sistem Indonesia Group

<https://www.linkedin.com/company/pt-rei-sistem-indonesia-group/>



facebook

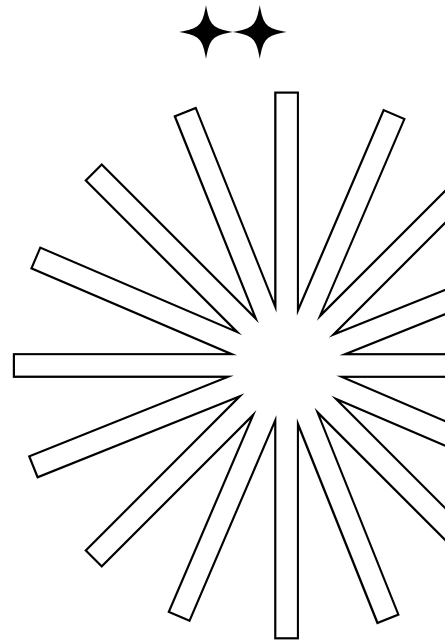
Rei Rei



Rei Rei
236 teman

<https://www.facebook.com/share/1my51YKF1gt4ADmw/?mibextid=LQQJ4d>

Kami menerima tulisan terkini mengenai pencapaian perusahaan dalam pencapaian sistem. Kami juga menerima promosi atau iklan produk atau jasa



REI MAGAZINE

TERIMA KASIH

TERIMA KASIH

Redaksi mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pembaca setia yang telah meluangkan waktu untuk membaca dan mengikuti setiap terbitan kami. Kepercayaan dan dukungan Anda adalah semangat bagi kami untuk terus menghadirkan informasi yang akurat, inspiratif, dan bermanfaat.

