

# System MAGAZINE

VOL 25 | MAR 2026

## HOT NEWS

- **BRCGS Food Safety Issue 10**
- **BRCGS CONSUMER PRODUCTS VERSION 5**
- **Upcoming GMP+ FSA 2026**
- **Sejera Update ISO/TS 22002-100 & PRP Sector**
- **Upcoming FSSC Ver 7**
- **PP No 1 Tahun 2026**
- **GMP+ FSA 2026**
- **Update FDA Recall**
- **ISO 14092:2026**
- **Mass Ballance dan Attribution dalam ISCC**
- **GHG Protocol launches Land sector and Removals (LSR) Standard**

# DAFTAR ISI

PAGE

01

EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING &  
DESIGN GROUP (EHEDG)

03

B POM LUNCURKAN SENTRA  
ANTI PRODUK PALSU

04

FDA NEWS RELEASE

06

OUTBREAK INVESTIGATION MORINGA  
POWDER (FEBRUARY 2026)

07

FDA RECALL PRODUCT

09

B POM TEMUKAN OBA  
MENGANDUNG BKO

10

BRCGS CONSUMER PRODUCTS  
VERSION 5

11

FSC UPDATE PENGGUNAAN  
TRADEMARK

# DAFTAR ISI

PAGE

12

MASS BALANCE DAN ATTRIBUTION DALAM  
ISCC PLUS

13

ISO 14092:2026

14 – 15

FSSC 22000 VERSION 7

16

BRCGS RAYAKAN 30 TAHUN STANDAR  
GLOBAL

17

PERSYARATAN KEBERLANJUTAN TERUS  
BERKEMBANG. SUDAH SIAP? (ECOVADIS)

18

INFEKSI LISTERIA SERIUS  
MENINGKAT DI EROPA

19

PRODUK KACANG DAN TERASI  
INDONESIA DITOLAK DI TAIWAN

20

TAIWAN TOLAK 3,4 TON  
CAMILAN DARI INDONESIA

# DAFTAR ISI

PAGE

21

TAIWAN TAHAN 285 KG MERICA ASAL  
INDONESIA

22

SNACK BAR COKLAT DITARIK DI  
SINGAPURA

23

AIR KELAPA BAIK UNTUK BERBUKA,  
TETAP PERHATIKAN PORSINYA

24

TIPS CUKUPI CAIRAN SELAMA PUASA  
AGAR TIDAK DEHIDRASI

25

MOCRA PERKUAT REGULASI  
KOSMETIK DI AS

26

MDSAP: SATU AUDIT BANYAK  
NEGARA

27

FDA PERJELAS ATURAN PELACAKAN  
PANGAN DAN KECUALIKAN COTTAGE  
CHEESE TERTENTU

28 – 29

GHG PROTOCOL LAUCHES LAND SECTOR  
AND REMOVALS (LSR) STANDARD

# DAFTAR ISI

PAGE

30

ARTIFICIAL INTELLIGENCE (AI)

32

ARAB SAUDI LARANG IMPOR  
UNGGAS & TELUR

33

PERUBAHAN PENTING PADA SKEMA  
SERTIFIKASI GMP+ FEED 2 MARET 2026

34

WORLD DAY OF SOCIAL JUSTICE

35

PERAN PENTING BPOM RI KEAMANAN  
OBAT DAN ALAT KESEHATAN

36

PP NO 1 TAHUN 2026

37-38

ISO 22002-100 & PRP SECTOR

39

BRCGS FOOD SAFETY ISSUE 10



# PENGANTAR REDAKSI

Memasuki tahun 2026, ada beberapa hal penting yang perlu menjadi perhatian utama bagi industri agar tetap kompetitif dan berkelanjutan. Apa yang harus disiapkan?

Parameter pertama, transformasi digital semakin mendesak, terutama dengan perkembangan pesat teknologi Artificial Intelligence (AI) yang dapat mempercepat efisiensi dan inovasi bisnis. Kedua, fokus pada Environmental, Social, and Governance (ESG) menjadi kunci keberlanjutan yang tidak hanya menjaga reputasi perusahaan, tetapi juga berkontribusi pada masa depan bumi. Ketiga, dengan meningkatnya ketergantungan pada teknologi, pengendalian keamanan siber (cyber security control) harus diperkuat agar risiko serangan digital dapat diminimalkan.

Dalam edisi magazine kali ini, kami membahas beberapa update standar, berita terbaru terkait sistem, dan topik menarik lainnya. Selamat membaca, semoga insight yang kami hadirkan dapat menjadi inspirasi dan panduan dalam perjalanan bisnis Anda di tahun ini.

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

# NEW EVENT

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

Verifikasi, Validasi & Analisis Alergen Mikrobiologi serta Penggunaan Bahan Kimia & Uji Kedaluwarsa dalam penerapan Food Safety System



02 Februari 2026  
Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

# NEW EVENT

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Safety Behavior For Better Life & Strategi Sukses Sertifikasi SMK3 & Mendapatkan Bendera Emas K3**



04 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

# NEW EVENT

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)

**Free Webinar**

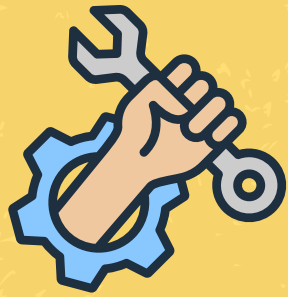
**Pentingnya Sertifikasi Halal Tahun 2026 bagi Berbagai Sektor Industri**



06 Februari 2026

Rei Training Center

Email : [admin1@reisistem.id](mailto:admin1@reisistem.id) | [admin2@reisistem.id](mailto:admin2@reisistem.id)



# APA ITU EHEDG?

Sumber: <https://www.ehedg.org>



European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) adalah organisasi nirlaba internasional yang berfokus pada penerapan engineering dan desain higienis untuk industri pangan. Didirikan pada 1989, EHEDG bertujuan mendukung keamanan pangan, kualitas produk, efisiensi produksi, dan keberlanjutan di seluruh rantai pasok makanan dan minuman.

## Visi dan Misi

Visi EHEDG adalah menjadi sumber utama keahlian dalam engineering dan desain higienis, membantu para pelaku industri menjaga keamanan dan kualitas pangan secara global.

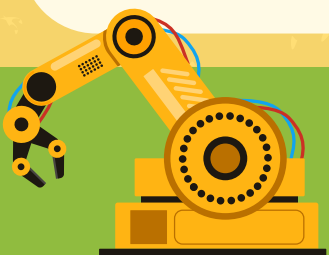
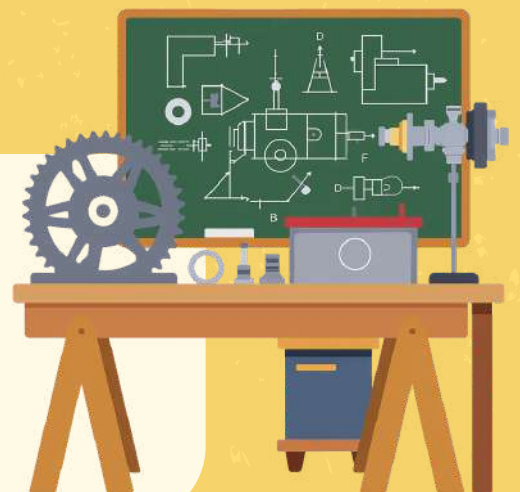
Misi EHEDG berfokus pada:

- 01.** Meningkatkan kesadaran akan pentingnya desain hygienic dalam industri
- 02.** Mengembangkan panduan dan solusi praktis
- 03.** Mendorong kolaborasi dan networking antar para profesional industri

## MENGAPA EHEDG PENTING UNTUK INDUSTRI PANGAN?

Desain yang tepat secara higienis membantu:

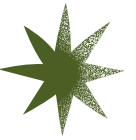
- Mencegah kontaminasi pangan
- Meningkatkan efektivitas pembersihan dan sanitasi
- Mengurangi risiko kesehatan konsumen
- Mendukung kepatuhan terhadap standar internasional dan peraturan hukum



Dengan panduan EHEDG, produsen dan pabrik peralatan dapat merancang sistem produksi yang lebih bersih, aman, dan efisien – suatu nilai tambah yang penting di tengah meningkatnya tuntutan regulasi global dan harapan konsumen terhadap keamanan pangan.



## EHEG “HYGIENIC DESIGN PRINCIPLES”



Dokumen ini menjelaskan prinsip-prinsip desain higienis yang harus diikuti saat merancang, membangun, dan memasang peralatan serta fasilitas yang ditujukan untuk produksi pangan. Panduan diberikan pada setiap tahap untuk memastikan bahwa desain tidak berdampak buruk pada keamanan pangan dan kualitas produk. Apa Saja yang Dibahas di Pedoman Ini?

**Perencanaan awal desain**



**Pertimbangan konstruksi & instalasi**



**Kesesuaian lingkungan produksi**



**Dasar sertifikasi peralatan**



# Badan Pengawas Obat dan Makanan Luncurkan Sentra Anti Produk Palsu

Sumber: <https://www.pom.go.id>

BPOM meluncurkan Sentra Informasi Obat dan Makanan Palsu sebagai kanal resmi untuk membantu masyarakat memastikan keaslian produk dengan cepat dan praktis.

Kepala BPOM menegaskan bahwa produk palsu berbahaya karena sulit dikenali dan bisa mengancam kesehatan. Melalui menu SENTRA di **[cegahangkal.pom.go.id](https://cegahangkal.pom.go.id)** atau **HALOBPOM 1500533**, masyarakat dapat melaporkan dugaan produk palsu dengan melampirkan bukti pembelian dan foto produk. Langkah ini sekaligus memperkuat kolaborasi pemerintah dan pelaku usaha dalam mencegah peredaran obat dan makanan palsu serta melindungi masyarakat.



# FDA LAUNCHES ASSESSMENT OF BHA, A COMMON FOOD CHEMICAL PRESERVATIVE

Pada 10 Februari 2026, FDA resmi mengumumkan dimulainya penilaian ulang komprehensif terhadap butylated hydroxyanisole (BHA) — bahan kimia yang umum dipakai sebagai pengawet makanan dan bahan kontak pangan untuk mencegah kerusakan lemak dan minyak.

Mengapa Ini Penting?

BHA telah digunakan di banyak produk makanan selama puluhan tahun termasuk makanan beku, sereal sarapan, biskuit, permen, es krim, dan produk daging.



Tujuannya adalah menilai kembali apakah BHA masih aman digunakan dalam kondisi penggunaan saat ini, berdasarkan data ilmiah terbaru. Sebagai bagian dari proses ini, FDA juga mengeluarkan permintaan resmi informasi (RFI) bagi industri dan publik untuk memberikan data dan bukti baru terkait penggunaan dan potensi risiko BHA.

BHA juga dikaitkan dengan kekhawatiran jangka panjang mengenai potensi bahayanya terhadap kesehatan, terutama karena National Toxicology Program (NTP) pernah memasukkannya sebagai zat yang “secara wajar diperkirakan sebagai karsinogen pada manusia” berdasarkan studi hewan.

# FDA LAUNCHES ASSESSMENT OF BHA, A COMMON FOOD CHEMICAL PRESERVATIVE



FDA TELAH MEMPUBLIKASIKAN DAFTAR PERMINTAAN INFORMASI (RFI) YANG TERBUKA UNTUK PUBLIK DAN PEMANGKU KEPENTINGAN. PERMINTAAN INI MENCAKUP DATA TENTANG:



**Tingkat penggunaan BHA dalam berbagai makanan**



**Paparan konsumen**



**Bukti ilmiah tentang keamanan BHA**

**BATAS WAKTU PENGIRIMAN INFORMASI  
DITETAPKAN HINGGA 13 APRIL 2026**



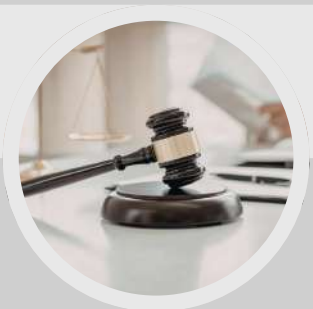
## **Dampak & Relevansi**



Di tengah tekanan dari masyarakat ilmiah dan advokat kesehatan yang menilai bahwa beberapa bahan tambahan pangan lama perlu dites ulang dengan metodologi modern dan lebih ketat.



Bagi konsumen, khususnya orang tua dan mereka yang peduli dengan paparan bahan kimia pada anak, langkah ini memberikan harapan akan makanan yang lebih aman dan bebas risiko jangka panjang.



FDA juga berupaya meningkatkan transparansi proses regulasi bahan tambahan pangan, termasuk dengan pembaruan aturan GRAS (Generally Recognized As Safe).

FDA, bersama dengan Centers for Disease Control and Prevention (CDC) dan otoritas kesehatan negara bagian, sedang menyelidiki wabah Salmonella yang resisten terhadap banyak antibiotik yang terkait dengan suplemen bubuk moringa. Kasus ini dilaporkan di beberapa negara bagian AS.



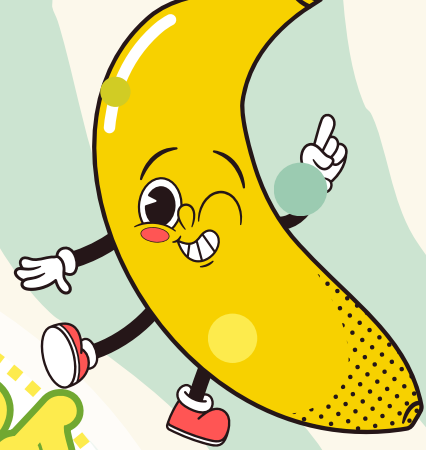
## Outbreak Investigation of Extensively Drug-Resistant Salmonella: Moringa Powder (February 2026)

Rosabella Moringa Capsules — suplemen bubuk moringa yang didistribusikan oleh Ambrosia Brands, LLC — telah ditarik (recall) dari pasar karena kemungkinan terkontaminasi Salmonella. FDA menegaskan jangan mengonsumsi suplemen ini jika Anda memilikinya.



## RECALL PRODUCT

# Tippy Toes



### Penyebab:

Tingkat patulin yang lebih tinggi dari standar keamanan FDA

### Distributor:

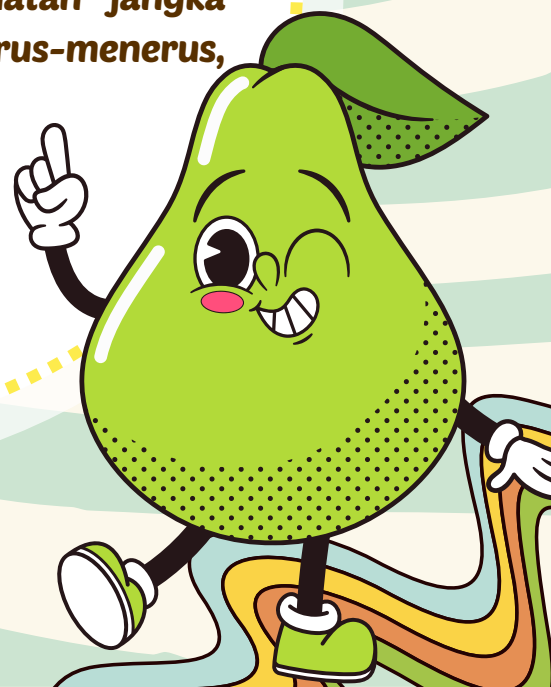
IF Copack LLC d.b.a. Initiative Foods

### Tanggal Pengumuman:

13 Februari 2026

## Patulin

adalah mycotoxin alami yang diproduksi oleh jamur — terutama pada buah yang cacat atau terserang jamur — dan dapat timbul pada pisang, pir, serta khususnya pada apel. Kadar patulin yang tinggi berpotensi menimbulkan risiko kesehatan jangka panjang jika dikonsumsi secara terus-menerus, terutama bagi bayi dan anak kecil.



# RECALL PRODUK



## SLADE GORTON & CO., INC. TARIK PRODUK SALMON KARENA POTENSI LISTERIA

Sumber: <https://www.fda.gov>

Perusahaan Slade Gorton & Co., Inc. mengumumkan penarikan satu lot produk Wellsley Farms Farm-Raised Atlantic Salmon (lot 3896) yang dijual dalam kemasan 2 pon di gerai BJ's Wholesale Club, karena berpotensi terkontaminasi *Listeria monocytogenes*. Infeksi *Listeria* dapat menyebabkan gejala seperti demam tinggi, sakit kepala berat, mual, dan diare. Risiko lebih serius dapat terjadi pada ibu hamil, termasuk keguguran atau kelahiran mati.

BJ's Wholesale Club telah menghubungi anggota yang berpotensi membeli produk tersebut.

Produk ini dipasarkan di beberapa negara bagian AS—Delaware, Maryland, New Jersey, New York, North Carolina, Pennsylvania, dan Virginia—pada 31 Januari hingga 7 Februari 2026. Kode UPC 888670025963 dan nomor lot 3896 tercantum di bagian belakang kemasan. Kontaminasi terdeteksi melalui pengambilan sampel acak oleh U.S. Food and Drug Administration (FDA). Hingga saat ini, belum ada laporan kasus penyakit terkait.

# BPOM Temukan Puluhan OBA Mengandung BKO

Sumber: <https://www.pom.go.id>

## BPOM kembali mengungkap temuan 41 obat bahan alam (OBA)

Bahan Kimia Obat (BKO) dalam pengawasan periode November–Desember 2025. Temuan ini diperoleh dari hasil sampling dan pengujian ribuan produk yang beredar di pasaran. Dari total 2.923 sampel yang diuji dalam dua bulan tersebut, 32 produk ditemukan pada November dan 9 produk pada Desember mengandung BKO. Seluruhnya dipastikan ilegal, sebagian besar tidak memiliki izin edar atau mencantumkan nomor izin edar palsu. Sepanjang 2025, BPOM telah menguji 11.654 produk dan menemukan 206 di antaranya mengandung BKO. Zat yang paling sering disisipkan antara lain sildenafil dan tadalafil pada produk peningkat stamina pria, parasetamol dan deksametason untuk pegal linu, serta sibutramin pada produk pelangsing.

Kepala BPOM menegaskan bahwa praktik ini sangat berbahaya karena konsumen mengira mengonsumsi jamu atau produk herbal, padahal mengandung zat obat keras yang seharusnya digunakan di bawah pengawasan medis. Risiko yang ditimbulkan dapat berupa gangguan jantung, kerusakan organ, hingga kematian. BPOM telah menindak tegas pelaku usaha melalui penarikan dan pemusnahan produk, serta membuka kemungkinan proses hukum. Masyarakat diimbau lebih teliti dengan menerapkan Cek KLIK (Kemasan, Label, Izin edar, Kedaluwarsa) dan segera melapor ke HALOBPOM 1500533 atau kantor BPOM terdekat jika menemukan produk mencurigakan.

# BRCGS

## CONSUMER PRODUCTS

### VERSION 5

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

## Version 5 Akan Terbit di Oktober 2026

Produk konsumen bisa mencakup hampir semua barang yang dijual di toko ritel. Karena itu, standar dan sertifikasi yang kuat sangat penting untuk menjaga keamanan, kualitas, dan kepercayaan konsumen—terutama di tengah meningkatnya kesadaran konsumen dan rantai pasok yang semakin kompleks.

Sejak 2003, BRCGS Global Standard Consumer Products telah menjadi acuan global dan digunakan oleh lebih dari 1.000 produsen di lebih dari 45 negara. Standar ini menawarkan pendekatan menyeluruh berbasis pengendalian risiko dan praktik terbaik, serta banyak dipersyaratkan oleh brand owner dan retailer internasional.

Saat ini, pengembangan Issue 5 sedang dilakukan untuk menyesuaikan dengan tren industri, perubahan regulasi, dan kebutuhan pasar. Tersedia dua ruang lingkup standar:

- General Merchandise
- Personal Care and Household

Melalui pembaruan berkelanjutan, BRCGS memastikan standar tetap relevan dan memberi nilai tambah bagi industri produk konsumen di seluruh dunia.



# FOREST STEWARDSHIP COUNCIL PERBARUI ATURAN PENGGUNAAN TRADEMARK BAGI PEMEGANG SERTIFIKAT

Sumber: <https://fsc.org>

Forest Stewardship Council (FSC) resmi menerbitkan pembaruan persyaratan penggunaan merek dagang (trademark) bagi pemegang sertifikat per 1 Januari.

Untuk membantu para pemangku kepentingan memahami dan menerapkan aturan terbaru ini, FSC menyediakan berbagai materi pendukung serta sesi acara daring. Salah satu dokumen penting yang telah dirilis adalah Guidance for V3-0 Use of the FSC Trademarks by Certificate Holders, yang akan mulai berlaku pada 1 Juli 2026 bersamaan dengan dokumen normatif terbaru. Panduan ini berisi contoh praktis penggunaan merek dagang FSC dan dirancang untuk membantu pemegang sertifikat serta lembaga sertifikasi dalam menerapkan standar FSC-STD-50-001 V3-0 dan FSC-STD-50-001a V1-0 secara tepat.

# MASS BALANCE DAN ATTRIBUTION DALAM ISCC PLUS

Sumber: <https://www.iscc-system.org>



Mass balance adalah metode chain of custody yang memungkinkan bahan bersertifikat dan non-sertifikat dicampur secara fisik, tetapi tetap dipisahkan melalui pencatatan yang terverifikasi. Sistem ini memastikan jumlah input bersertifikat terlacak dengan baik, kehilangan proses diperhitungkan, dan tidak terjadi double counting. Pendekatan ini penting untuk mendukung integrasi bahan baku alternatif, termasuk dalam daur ulang kimia. Namun, mass balance hanya mengatur kuantitas dan alur bahan. Pertanyaan berikutnya adalah: ke produk mana klaim keberlanjutan dapat dialokasikan? Di sinilah attribution berperan.

Dalam proses chemical recycling, satu sistem produksi bisa menghasilkan berbagai output—misalnya bahan baku dan bahan bakar—yang diperlakukan berbeda dalam regulasi. Karena itu, aturan attribution menjadi penting agar klaim kandungan daur ulang tetap jelas, transparan, dan selaras dengan regulasi. Di bawah ISCC PLUS, terdapat beberapa pendekatan attribution, termasuk free attribution, yang dirancang untuk menjaga kredibilitas sistem sekaligus mendukung perkembangan pasar.

# ISO 14092:2026 APA YANG BARU?

ISO 14092:2026 adalah standar internasional yang memberikan panduan praktis bagi pemerintah daerah dan komunitas untuk merencanakan adaptasi perubahan iklim secara terstruktur.

Standar ini membantu organisasi menyusun tata kelola, melibatkan pemangku kepentingan, menilai risiko iklim, menetapkan prioritas tindakan, hingga memantau dan meningkatkan rencana adaptasi secara berkelanjutan. ISO 14092:2026 menggantikan ISO/TS 14092:2020 dan kini hadir sebagai standar penuh dengan panduan yang diperbarui.

## MENGAPA PENTING?

Dampak iklim seperti banjir, gelombang panas, dan kekeringan semakin nyata, sementara implementasi adaptasi sering belum terarah. Standar ini menyediakan kerangka yang jelas dan diakui secara internasional untuk mengubah risiko menjadi langkah nyata.

## MANFAAT

- ✓ Menyusun rencana adaptasi yang terukur dan dapat dijalankan
- ✓ Meningkatkan koordinasi lintas sektor
- ✓ Memperkuat kredibilitas dalam akses pendanaan
- ✓ Mendukung perbaikan berkelanjutan



# TIMELINE DAN TRANSISI FSSC 22000 VER 7

Sumber: [www.fssc.com](http://www.fssc.com)

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



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

Update New Version  
2025

## FSSC 22000 VERSION 7

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem

FSSC 22000 Version 7.

Didukung dengan Trainer/Consultant

yang berpengalaman dan

Approved FSSC, ISO 22000 the Netherlands, LA  
IRCA CQI



Contact Us

• EFRYANI : 0822.7650.2448 Email : - admin@reisistem.id  
• LULU : 0812.8599.2784 - admin2@reisistem.id  
• RAHMI : 0812.8657.8798

[www.reisistem.id](http://www.reisistem.id)

# PERBEDAAN FSSC 22000



## FOCUS AREA

Prerequisite Programs (PRPs)

Sustainability & Ethics

Global Alignment

Scheme Structure



## VERSION 6

Sesuai ISO/TS 22002-x series

Food Loss & Waste

ISO 22003-1:2022 & mengganti Food Safety Culture matriks

Kategori dalam rantai pangan yang telah disusun ulang



## VERSION 7

**MAJOR CHANGE:** ISO 22002-x:2025 series

**STRENGTHENING:** UN Sustainable Development Goals (SDGs)

**GFSI Benchmarking Requirements v2024**

**DEFINED STRUCTURE:** Struktur yang lebih jelas untuk pembagian kategori rantai pangan (food chain categories) dalam skema sertifikasi


# BRCGS RAYAKAN 30 TAHUN STANDAR GLOBAL



SUMBER: [HTTPS://WWW.BRCGS.COM/ABOUT-BRCGS/NEWS/2026/BRCGS-30/](https://www.brcgs.com/about-brcgs/news/2026/brcgs-30/)

## **SELAMA 30 TAHUN,**

BRCGS konsisten menghadirkan standar yang membantu bisnis menjaga keamanan, kualitas, dan integritas produk di seluruh rantai pasok global. Berawal pada 1996 sebagai solusi untuk menyelaraskan standar keamanan pangan dan mengurangi audit berulang, BRCGS kini dikenal luas melalui Global Standard Food Safety (edisi ke-9) serta berbagai program sertifikasi lainnya.



Saat ini, BRCGS memiliki 10 program sertifikasi yang mencakup pangan, kemasan, penyimpanan dan distribusi, hingga produk konsumen, didukung pelatihan profesional dan solusi digital. Memasuki usia ke-30, BRCGS menegaskan komitmennya untuk terus berinovasi, menetapkan tolok ukur baru, dan melindungi konsumen di tengah dinamika industri global.

# Persyaratan Keberlanjutan Terus Berkembang. Sudah Siap?

Kinerja lingkungan, sosial, dan etika kini menjadi faktor penting dalam dunia bisnis. Perusahaan –termasuk mitra dagang Anda–dituntut lebih transparan dan bertanggung jawab, termasuk memastikan keberlanjutan di seluruh rantai pasok..

Faktanya:

- 91% perusahaan mempertimbangkan kriteria keberlanjutan dalam keputusan pembelian.
- Ratusan miliar dolar dialokasikan untuk pembiayaan dan obligasi berbasis keberlanjutan setiap tahun.
- 85% konsumen lebih memilih merek dengan reputasi keberlanjutan yang kuat.
- Regulasi keberlanjutan rantai pasok terus muncul dalam dekade terakhir.



## Melalui EcoVadis

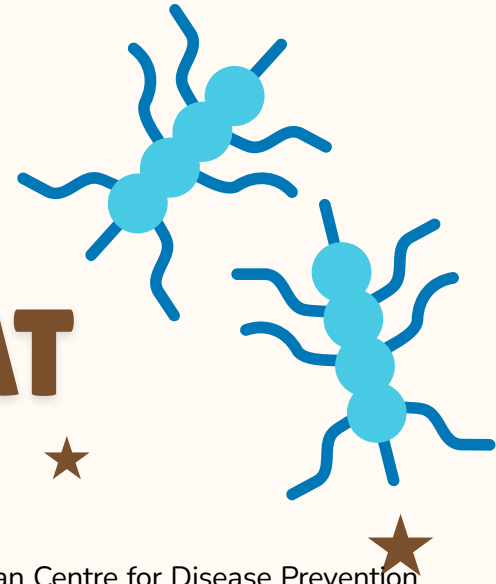
Bergabunglah dengan 150.000+ perusahaan yang bermitra dengan EcoVadis untuk:

- Memahami dan memenuhi berbagai regulasi keberlanjutan
- Mengukur serta membandingkan kinerja dengan rekan industri
- Menentukan langkah perbaikan dan memantau progres
- Memperkuat kredibilitas dan daya saing di pasar Keberlanjutan bukan lagi pilihan—melainkan strategi bisnis yang cerdas.

sumber: <https://ecovadis.com/suppliers/>



# INFEKSI LISTERIA SERIUS MENINGKAT DI EROPA



Laporan terbaru dari European Food Safety Authority (EFSA) dan European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) menunjukkan peningkatan kasus infeksi *Listeria* serius di Eropa. Perubahan pola makan—terutama konsumsi makanan siap santap (ready-to-eat/RTE)—serta populasi yang menua diduga menjadi faktor pendorong.

Pada 2024, tercatat *Listeria* menyebabkan:

- **Tingkat rawat inap tertinggi di antara infeksi bawaan makanan di UE**
- **Sekitar 7 dari 10 pasien harus dirawat di rumah sakit**
- **1 dari 12 pasien meninggal dunia**

Meski tingkat kontaminasi makanan tergolong rendah (0–3%), dampaknya bisa sangat serius, terutama bagi lansia, ibu hamil, dan orang dengan daya tahan tubuh lemah.

Infeksi Pangan Lainnya

Selain *Listeria*, *Campylobacter* dan *Salmonella* masih menjadi penyebab paling umum penyakit bawaan makanan, sering dikaitkan dengan daging unggas dan telur. Namun, beberapa negara UE belum sepenuhnya memenuhi target pengendalian *Salmonella* pada unggas.

## Sebagian besar penyakit bawaan makanan bisa dicegah dengan:

- Menyimpan kulkas di suhu  $\leq 5^{\circ}\text{C}$
- Mengonsumsi makanan sebelum tanggal kedaluwarsa
- Memasak daging hingga matang
- Menjaga kebersihan tangan dan peralatan
- Memisahkan makanan mentah dan matang

Kelompok rentan disarankan menghindari makanan berisiko tinggi seperti produk RTE tertentu, susu tidak dipasteurisasi, dan keju lunak dari susu mentah.

Intinya, meski standar keamanan pangan di Eropa tinggi, kewaspadaan tetap penting untuk melindungi kelompok paling rentan



# PRODUK KACANG DAN TERASI INDONESIA DITOLAK DI TAIWAN

Otoritas Pengawas Obat dan Makanan Taiwan (TFDA) menahan tiga produk pangan asal Indonesia di perbatasan karena tidak memenuhi ketentuan keamanan pangan.

Dua produk kacang diketahui mengandung aflatoksin dalam kadar yang melampaui batas aman yang ditetapkan. Akibatnya, masing-masing 114 kg produk tersebut diperintahkan untuk dikembalikan ke negara asal atau dimusnahkan.



Aflatoksin merupakan racun yang dihasilkan oleh kapang dan berisiko menyebabkan gangguan hati hingga kanker jika terpapar dalam jangka panjang.

Selain itu, sebanyak 420 kg terasi udang juga ditahan karena mengandung bahan pengawet yang tidak diizinkan dalam regulasi Taiwan. Produk tersebut turut diperintahkan untuk dikembalikan atau dimusnahkan.

Sumber: <https://www.rti.org.tw>



# Taiwan Tolak 3,4 Ton Camilan dari Indonesia

Sumber: <https://indonesia.focustaiwan.tw>

Otoritas pengawas pangan Taiwan kembali memperketat pengawasan impor dengan menolak lebih dari 3,4 ton makanan ringan asal Indonesia di perbatasan.

Enam jenis produk, mulai dari keripik pisang, keripik singkong, biskuit hingga kacang olahan, diketahui mengandung pemanis buatan seperti sakarin dan siklamat yang tidak diizinkan untuk kategori tersebut. Selain itu, satu produk kacang juga terdeteksi mengandung Aflatoksin B1 sebesar 158 µg/kg—jauh melampaui batas aman Taiwan yang ditetapkan sebesar 2 µg/kg.

Aflatoksin sendiri merupakan racun yang dihasilkan jamur dan dikenal bersifat karsinogenik atau dapat memicu kanker.

Data dalam enam bulan terakhir menunjukkan angka ketidaklulusan produk makanan ringan asal Indonesia mencapai 2,4%, dengan pelanggaran yang berulang pada penggunaan bahan tambahan dan kontaminasi.



Sebagai langkah antisipasi, otoritas Taiwan kini menerapkan pemeriksaan menyeluruh (100%) terhadap seluruh impor makanan ringan dari Indonesia. Produk yang tidak memenuhi standar langsung dikembalikan atau dimusnahkan agar tidak beredar di pasar domestik.



# TAIWAN TAHAN 285 KG MERICA ASAL INDONESIA

## **OTORITAS KEAMANAN PANGAN TAIWAN** menahan

285 kilogram merica asal Indonesia setelah hasil uji laboratorium menunjukkan kandungan residu pestisida melebihi batas yang diizinkan.

Produk berlabel “胡椒粒 (Merica/Pepper)” yang diperiksa awal Januari itu ditemukan mengandung fipronil sebesar 0,004 ppm, atau dua kali lipat dari ambang batas maksimum Taiwan yang ditetapkan sebesar 0,002 ppm.

Karena tidak memenuhi standar keamanan pangan, seluruh produk yang diimpor tersebut diperintahkan untuk dikembalikan ke negara asal atau dimusnahkan sesuai ketentuan yang berlaku.

Pada hari yang sama, otoritas Taiwan juga mengumumkan penahanan total 14 produk impor dari berbagai negara akibat pelanggaran serupa terhadap regulasi pangan.



# *Snack Bar Coklat ditarik di Singapura*

Sumber: <https://health.detik.com>



Nestlé menarik dua batch Mi\*o Snack Bar di Singapura setelah ditemukan potensi serpihan karet dalam produk. Singapore Food Agency (SFA) menyatakan penarikan dilakukan secara sukarela dan importir telah diminta menarik produk terdampak dari pasar.

Produk yang ditarik:

- Batch 5324TD15 (Original)
- Batch 5322TD15 (Dipped)

Keduanya kedaluwarsa 31 Agustus 2026 dan diproduksi di Australia.

Konsumen yang memiliki produk dengan nomor batch tersebut diminta tidak mengonsumsinya dan dapat menghubungi tempat pembelian untuk pengembalian



# AIR KELAPA BAIK UNTUK BERBUKA, TETAP PERHATIKAN PORSINYA

Sumber: <https://health.detik.com>

Air kelapa sering dipilih saat berbuka puasa karena menyegarkan dan membantu mengganti cairan tubuh. Spesialis urologi Prof. dr. Harrina Erlianti Rahardjo menyebut air kelapa boleh dikonsumsi karena mengandung elektrolit, namun tetap harus diimbangi dengan air putih dan tidak berlebihan agar tidak menimbulkan kembung.

Senada, dr. Aru Ariadno menjelaskan bahwa saat berpuasa tubuh bisa kehilangan cairan dan elektrolit akibat aktivitas. Air kelapa dapat membantu menggantinya karena kaya elektrolit, terutama kalium.



Selain menyegarkan, air kelapa juga mengandung sejumlah nutrisi. Dalam satu gelas ( $\pm 240$  ml) terdapat:

- Protein: 0,5 gram
- Karbohidrat: 10,2 gram
- Kalsium: 4% kebutuhan harian
- Magnesium: 4% kebutuhan harian
- Fosfor: 2% kebutuhan harian
- Kalium: 15% kebutuhan harian



Kandungan elektrolit, terutama kalium, membuat air kelapa dapat membantu memulihkan cairan tubuh setelah puasa, selama dikonsumsi secukupnya.

# TIPS CUKUPI CAIRAN

## *Selama Puasa agar Tidak Dehidrasi*

Sumber: <https://health.detik.com>

Selama puasa, waktu minum terbatas dari berbuka hingga sahur. Karena itu, kebutuhan cairan tetap harus dipenuhi, minimal sekitar 2 liter atau 8 gelas per hari, guna mencegah dehidrasi dan gangguan kesehatan seperti infeksi saluran kemih (ISK).

Salah satu cara yang bisa diterapkan adalah pola 2-4-2: 2 gelas saat sahur, 4 gelas saat berbuka, dan 2 gelas sebelum tidur.

### *Selain itu, jaga hidrasi dengan cara berikut:*

- Konsumsi buah dan sayur tinggi air seperti semangka, melon, timun, jeruk, tomat, dan selada.
- Batasi minuman berkafein, minuman manis, soda, dan minuman energi karena bisa memicu dehidrasi.
- Kurangi aktivitas atau olahraga berat; pilih aktivitas ringan seperti jalan kaki atau yoga.
- Hindari makanan terlalu asin saat sahur karena membuat cepat haus.
- Seimbangkan asupan gizi, karena pola makan tinggi protein tanpa cukup cairan juga bisa meningkatkan risiko dehidrasi.

Waspada tanda-tanda dehidrasi seperti haus berlebihan, mulut kering, urine berwarna gelap, pusing, lemas, hingga sulit berkonsentrasi.

Kuncinya, atur pola minum dan makan secara seimbang agar tubuh tetap terhidrasi dan puasa berjalan lancar.





# MoCRA Perkuat \* Regulasi \* Kosmetik di AS

Sumber: <https://www.fda.gov>

**Rata-rata orang memakai 6-12** produk kosmetik setiap hari. Untuk menjamin keamanannya, pemerintah AS menerbitkan Modernization of Cosmetics Regulation Act of 2022 (MoCRA) yang memperluas kewenangan U.S. Food and Drug Administration sejak era Federal Food, Drug, and Cosmetic Act. MoCRA mewajibkan registrasi fasilitas, pencatatan produk, dan penerapan GMP. Usaha kecil memang mendapat pengecualian, namun tidak berlaku untuk produk berisiko tinggi seperti:

Produk yang kontak dengan mata

Produk injeksi atau untuk penggunaan internal

Produk dengan efek lebih dari 24 jam

**Pada 29 Desember 2025, FDA juga merilis laporan tentang penggunaan PFAS dalam kosmetik dan potensi risikonya terhadap kesehatan.**





# MDSAP

## Satu Audit untuk Banyak Negara

Sumber: <https://www.fda.gov>

International Medical Device Regulators Forum (IMDRF) mengembangkan Medical Device Single Audit Program (MDSAP) untuk menyederhanakan audit produsen alat kesehatan secara global. Melalui MDSAP, satu audit oleh lembaga yang diakui dapat memenuhi persyaratan beberapa otoritas regulator sekaligus. Anggota MDSAP antara lain:

- Therapeutic Goods Administration (Australia)
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil)
- Health Canada
- Ministry of Health, Labour and Welfare & Pharmaceuticals and Medical Devices Agency (Jepang)
- U.S. Food and Drug Administration (AS)

Program ini diuji coba pada 2014–2016 dan dinyatakan layak diterapkan secara penuh pada 2017. Saat ini, FDA menerima laporan audit MDSAP sebagai pengganti inspeksi rutin, kecuali untuk aktivitas tertentu seperti yang terkait ketentuan Electronic Product Radiation Control (EPRC).

# *FDA Perjelas Aturan Pelacakan Pangan dan Kecualikan Cottage Cheese Tertentu*

**Tanggal 19 Februari 2026,**

U.S. Food and Drug Administration (FDA) menerbitkan panduan baru untuk membantu pelaku usaha menerapkan Food Traceability Rule, yang mewajibkan pencatatan rinci pergerakan pangan dalam rantai pasok guna mempercepat penanganan wabah atau risiko kesehatan.

Panduan ini menjawab berbagai pertanyaan terkait cakupan aturan, termasuk untuk petani, ritel, restoran, serta aktivitas seperti pengiriman dan pengolahan.

FDA juga memfinalisasi pengecualian bagi Grade "A" cottage cheese yang terdaftar dalam program Interstate Milk Shippers (IMS), karena produk tersebut sudah diawasi melalui standar keamanan susu nasional. Meski begitu, produsen tetap wajib mencatat asal dan tujuan distribusi.

Selain itu, FDA akan menggelar dialog rutin dengan pelaku usaha mulai Maret 2026 untuk membahas tantangan dan dukungan dalam penerapan aturan ini.



# GHG Protocol launches Land sector and Removals (LSR) Standard

## Information!

The Greenhouse Gas Protocol telah meluncurkan standar global baru pertama kalinya yang disebut Land Sector and Removals (LSR) Standard kerangka kerja akuntansi GHG yang memberikan perusahaan panduan yang jelas, kredibel, dan konsisten dalam mengukur, melaporkan, dan melacak emisi gas rumah kaca serta CO<sub>2</sub> removals untuk beberapa kerangka

Pada 30 Januari 2026, Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol) merilis Land Sector and Removals (LSR) Standard

## Kerangka Dapat digunakan untuk :

- ✓ Penggunaan lahan
- ✓ Manajemen pertanian
- ✓ Teknologi penurunan karbon seperti direct air capture

## Fitur Utama Standard



Menyediakan panduan global tentang cara menghitung dan melaporkan emisi serta CO<sub>2</sub> removals



Dikembangkan dengan input lebih dari 300 reviewer eksternal, 4.000+ komentar publik, dan uji coba oleh 96 perusahaan dan mitra



Healthier ComTermasuk aturan traceability Scope 3 yang memungkinkan perusahaan untuk memasukkan emisi dari pemasok lahan mereka secara kredibelmunities

Effective date : 1 Januari 2027



## Matriks

# Referensi Pernyataan Inventerisasi GRK

Aspek	GHG Protocol – Corporate Accounting (2004)	GRI 305: Emissions (2016)	ISO 14064-1:2018 (Annex F)	IFRS S2 (2023)	GRI 102: Climate Change 2025
GHG Emissions (Gross)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Total (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Scope 1-3 (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Scope 3 mengacu ke GHG Protocol Corporate Value Chain (2011)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Total (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>• Scope 1-3 (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>• Scope 3 mengacu ke GHG Protocol Corporate Value Chain (2011)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Total (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Category 1-6 (tCO<sub>2</sub>e) (termasuk biogenic non-CO<sub>2</sub>)</li> <li>- Terminologi Scope 3 berbeda dari GHG Protocol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Total (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Scope 1-3 (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Scope 3 mengacu ke GHG Protocol Corporate Value Chain (2011)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Total (tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>- Scope 1-3 (tCO<sub>2</sub>e) termasuk biogenic non-CO<sub>2</sub></li> <li>- Scope 3 mengacu ke GHG Protocol Corporate Value Chain (2011)</li> </ul>
Pelaporan per Gas	Setiap GHG (dalam ton)	-	Setiap GHG (dalam ton)	-	Setiap GHG (dalam ton)
GHG Emissions (Net)	-	-	-	Disyaratkan pelaporan Net Emissions	-
Biogenic Emissions	Dalam tCO <sub>2</sub> e	Dalam tCO <sub>2</sub> e (CO <sub>2</sub> saja)	Dalam tCO <sub>2</sub> e (CO <sub>2</sub> saja)	Dalam tCO <sub>2</sub> e	Dalam tCO <sub>2</sub> e (CO <sub>2</sub> saja)
GHG Trades / Offset / Removals	GHG Trades	GHG Emission Intensity	GHG Removals	GHG Offset	GHG Removals
Reductions / Storage / Other Disclosure	GHG Emissions (tidak tercakup Kyoto Protocol)	GHG Emission Reduction	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GHG Storage</li> <li>- Carbon Financial Instruments: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Total Renewable Electricity (kWh atau tCO<sub>2</sub>e)</li> <li>• Offsets (tCO<sub>2</sub>e)</li> </ul> </li> </ul>	Selain disclosure GHG, IFRS S2 mewajibkan pengungkapan risiko & peluang transisi dan fisik, capital deployment, internal carbon price, remunerasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GHG Trades</li> <li>- Avoided Emission</li> <li>- Disclosure just transition &amp; carbon credits</li> </ul>

# Artificial Intelligence (AI)

## Revolusi Standar Global untuk Kecerdasan Buatan

- ✓ ISO/IEC 42001:2023 – AI Management Systems
- ✓ ISO/IEC 42005:2025 – AI System Impact Assessment

Standar-standar ini bertujuan membantu organisasi dari berbagai sektor untuk tidak hanya menggunakan AI, tetapi juga mengelola dan menilai dampaknya secara bertanggung jawab dan terukur.

**100% TRUSTED**

Seiring kecerdasan buatan (AI) semakin meresap ke dalam bisnis, pemerintahan, kesehatan, hingga kehidupan sehari-hari, tantangan etika, sosial, dan risiko teknologi pun ikut meningkat. Menjawab kebutuhan global akan tata kelola AI yang dapat dipercaya, Organisasi Internasional untuk Standardisasi (ISO) bersama Komisi Elektroteknik Internasional (IEC) telah menerbitkan dua standar internasional

Sumber:

<https://www.iso.org>

<https://storage.ghost.io>

# Artificial Intelligence (AI)

Dengan mengadopsi ISO/IEC 42001 dan 42005, organisasi tidak hanya siap menghadapi tantangan teknologi, tetapi juga mampu menjaga kepercayaan masyarakat dan memastikan AI berperan sebagai kekuatan positif yang aman, adil, dan bertanggung jawab.



## ISO/IEC 42001 – SISTEM MANAJEMEN AI

- 01 Standar internasional pertama yang khusus mengatur sistem manajemen AI secara menyeluruh
- 02 Membantu Organisasi menetapkan kebijakan dan proses untuk mengelola AI yang bertanggung jawab
- 03 Mengidentifikasi risiko dan peluang sepanjang siklus hidup AI
- 04 Meningkatkan tata kelola dan transparansi dalam proyek AI

NEW



## ISO/IEC 42005 – PENILAIAN DAMPAK SISTEM AI

- 01 Panduan untuk melakukan penilaian dampak AI secara sistematis — yaitu memahami dan mengevaluasi bagaimana sebuah sistem AI dapat memengaruhi individu, kelompok, dan masyarakat luas.
- 02 Menggunakan pendekatan holistik yang mempertimbangkan dampak dalam delapan dimensi utama: Akuntabilitas, Transparansi, Keadilan (Fairness), Privasi, Keandalan & Keamanan, Keselamatan, Penjelasan (Explainability) & Dampak Lingkungan

## STANDARDISASI ARTIFICIAL INTELLIGENCE

Kebutuhan strategis di era di mana teknologi ini mempengaruhi hampir semua aspek kehidupan

# ARAB SAUDI LARANG IMPOR UNGGAS & TELUR

✦ dari 40 Negara termasuk Indonesia ✦

Otoritas pangan Arab Saudi menyatakan kebijakan tersebut akan ditinjau secara berkala sesuai perkembangan kesehatan global dan pembaruan epidemiologi. Sejumlah larangan telah berlaku sejak 2004, sementara lainnya diterapkan bertahap berdasarkan penilaian risiko dan laporan internasional terkait penyakit hewan, khususnya wabah flu burung patogenik tinggi. Larangan sementara tidak berlaku bagi produk unggas yang telah melalui proses pemanasan (heat-treated), selama memenuhi standar kesehatan dan keselamatan yang ditetapkan. Produk tersebut wajib disertai sertifikat resmi yang memastikan proses pengolahan mampu menonaktifkan virus flu burung dan Newcastle disease, serta berasal dari fasilitas yang telah disetujui di negara pengekspor.

## Why Choose Farm Fresh Eggs?

Superior Quality

Nutrient-Rich

Versatile



# Perubahan Penting pada Skema Sertifikasi GMP+ Feed

## Siap-siap Efektif 2 Maret 2026

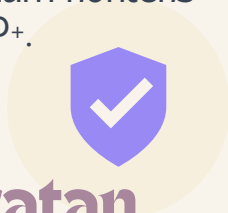
### Apa yang Berubah?

Beberapa poin kunci dari pembaruan skema sertifikasi ini mencakup:



### Penambahan produk dalam daftar terlarang

Beberapa jenis produk baru ditambahkan ke dalam forbidden list, artinya produk-produk tersebut tidak lagi diizinkan untuk dikembangkan atau dipasarkan dalam konteks sertifikasi GMP+.



### Persyaratan sertifikasi berubah

Beberapa persyaratan untuk sertifikasi diperbarui terkait pendekatan audit dan materi harmonisasi yang wajib dipahami oleh perusahaan.

Sumber: [www.gmpplus.org](http://www.gmpplus.org)

01



### Penyempurnaan dokumen skema

Beberapa dokumen standar diupdate untuk memberikan penjelasan yang lebih jelas mengenai persyaratan sertifikasi GMP+ serta harmonisasi materi audit yang lebih ketat.

02

03



### Persyaratan audit baru

Sistem audit Feed Responsibility Assurance (FRA) akan memiliki waktu audit minimal baru yang wajib dipenuhi untuk memastikan pemeriksaan lebih mendalam dan efektif terhadap aspek keberlanjutan pakan.

04

05



### Periode transisi 1 tahun

# WORLD DAY OF SOCIAL JUSTICE

20 FEBRUARI



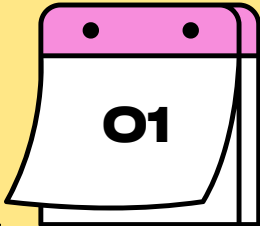
Dalam konteks rantai pasok global, upah yang adil, kondisi kerja yang aman, serta akses terhadap perlindungan dasar seperti waktu istirahat dan lingkungan kerja yang layak, menjadi kunci terciptanya tenaga kerja yang tangguh. Tanpa perlindungan tersebut, keberlangsungan operasional perusahaan dapat terganggu. Banyak perusahaan di seluruh dunia kini tidak hanya mematuhi standar dasar ketenagakerjaan, tetapi juga mendukung kesejahteraan keluarga pekerja dan komunitas lokal. Kesadaran ini muncul dari pemahaman bahwa stabilitas sosial secara langsung memengaruhi stabilitas rantai pasok.

Namun tantangan baru terus muncul. Perubahan iklim memberikan tekanan tambahan, terutama pada sektor pertanian dan konstruksi yang sangat bergantung pada kondisi lingkungan. Data dari Sedex menunjukkan bahwa 38% lokasi kerja secara global mungkin belum menyediakan fasilitas istirahat yang memadai. Dalam kondisi suhu ekstrem yang semakin sering terjadi, hal ini dapat meningkatkan risiko kesehatan dan keselamatan pekerja.



Sumber: [sedex.com](https://www.sedex.com)

# PERAN PENTING BPOM RI DALAM MEMASTIKAN KEAMANAN OBAT DAN ALAT KESEHATAN



## PERLINDUNGAN KESEHATAN TETAP UTAMA MESKI PRODUK AS MASUK DENGAN IZIN FDA

BPOM menegaskan bahwa meskipun Indonesia dan AS memiliki sistem pengawasan produk farmasi dan medis yang serupa, kewenangan untuk memberikan izin edar akhir di Indonesia tetap berada di tangan BPOM. Artinya, setiap produk farmasi yang akan dijual di pasar domestik tetap harus melalui seluruh proses evaluasi dan izin di Indonesia, meskipun hasil penilaian teknis FDA bisa dijadikan referensi.

Kesepakatan perdagangan antara Indonesia dan AS melalui Agreement on Reciprocal Trade memang menyebutkan bahwa izin dari FDA dapat dipandang sebagai bukti yang memadai bahwa produk alkes atau obat telah memenuhi persyaratan tertentu. Tetapi, BPOM menegaskan lagi bahwa tanpa melalui proses perizinan di Indonesia, produk tersebut belum tentu otomatis mendapat izin edar. Apalagi BPOM memiliki wewenang penuh untuk mengambil tindakan pengawasan jika ada indikasi masalah terkait keamanan, efektivitas, atau mutu produk.



## WASPADA! 10 OBAT BAHAN ALAM ILEGAL PALING MARAK DI MARKETPLACE

Dalam patroli intensif, BPOM bersama Kementerian Komunikasi dan Digital serta Indonesian E-Commerce Association (idEA) telah menutup ribuan tautan penjualan yang melanggar aturan. Dari penelusuran itu, BPOM merilis 10 produk obat bahan alam ilegal yang paling banyak dijual online. BPOM juga menyoroti bahwa beberapa produk terbukti mengandung bahan kimia obat (BKO) yang berbahaya jika dikonsumsi tanpa pengawasan medis. BKO seperti sildenafil, clobetasol, siproheptadin, bahkan parasetamol dengan dosis tinggi sangat berisiko bagi konsumen, khususnya jika dikonsumsi dalam jangka panjang atau tanpa resep. **Produk dengan klaim manfaat “alami” atau tradisional tidak otomatis aman.**



# Peraturan Pemerintah

## NOMOR 1 TAHUN 2026

PERUBAHAN ATAS PERATURAN  
PEMERINTAH NOMOR 86 TAHUN 2019  
TENTANG KEAMANAN PANGAN



1

### DEFINISI PANGAN DIPERJELAS

MELIPUTI SEMUA SUMBER HAYATI, BAIK DIOLAH MAUPUN TIDAK, TERMASUK BAHAN TAMBAHAN DAN BAHAN BAKU PANGAN.

### KEAMANAN PANGAN DITEGASKAN

PANGAN HARUS BEBAS DARI CEMARAN BIOLOGIS, KIMIA, ATAU BENDA LAIN YANG MEMBAHAYAKAN KESEHATAN SERTA SESUAI NILAI AGAMA DAN BUDAYA

2

3

### RANTAI PANGAN DIATUR

DARI PRODUKSI, PENGOLAHAN, DISTRIBUSI, PENYIMPANAN HINGGA KONSUMSI, SEMUA TAHAP MASUK PENGAWASAN

### PRODUKSI & DISTRIBUSI PANGAN

PROSES MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENGEMAS, MENYIMPAN, DAN MENGANGKUT PANGAN DIATUR UNTUK MENJAGA MUTU.

4

5

### PEREDARAN PANGAN DIAWASI

PENYALURAN PANGAN KE MASYARAKAT, BAIK DIPERDAGANGKAN MAUPUN TIDAK, WAJIB MEMENUHI STANDAR KEAMANAN.

**DON'T FORGET!**

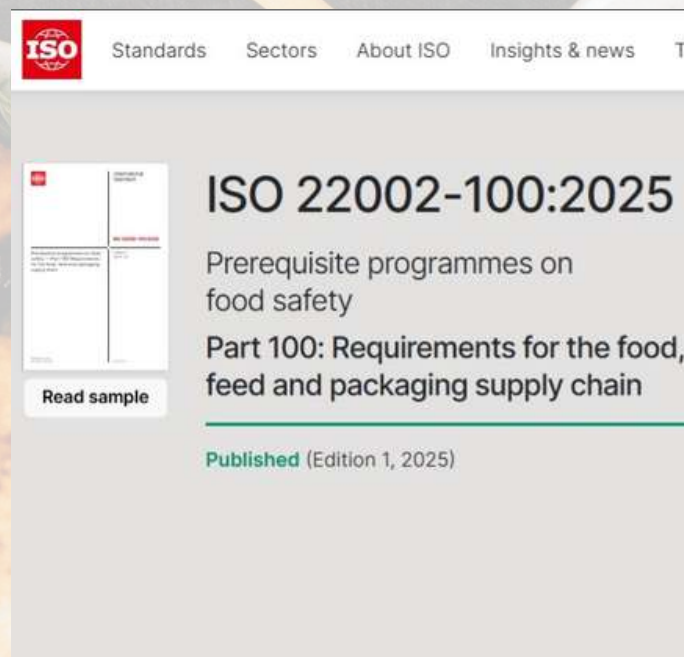
**NEW**

# ISO 22002-100:2025

Prerequisite programmes on food safety  
Part 100: Requirements for the food, feed  
and packaging supply chain

Pada tanggal 29 Juli 2025 ISO menerbitkan standar baru, yaitu ISO 22002-100:2025. Standar ini menetapkan persyaratan umum untuk program prasyarat (PRP) dalam sistem manajemen keamanan pangan. Standar ini berlaku untuk seluruh rantai pasok makanan, pakan, dan kemasan, tanpa memandang sektor atau ukuran organisasi.

Berbeda dengan standar PRP sebelumnya yang terpisah per sektor, ISO 22002-100 berfungsi sebagai kerangka dasar bersama, yang digunakan bersama dokumen sektor-spesifik seperti ISO 22002-1 (pengolahan makanan) atau 22002-4 (kemasan).



Sumber: ISO

Standar ini mencakup hal-hal mendasar seperti kebersihan personal, sanitasi, kontrol kontaminasi, serta aspek modern seperti food fraud, food defense, dan traceability digital.

Tujuannya adalah menyederhanakan, menyelaraskan, dan memperkuat sistem PRP lintas sektor, sehingga keamanan pangan dapat dikelola secara lebih konsisten dan efektif di seluruh rantai pasok.

**DON'T FORGET!**

**NEW**

## ISO 22002 (SECTOR) 2025

- **ISO 22002-1:2025 Food manufacturing**
- **ISO 22002-2:2025 Catering**
- **ISO 22002-4:2025 Food packaging manufacturing**
- **ISO 22002-5:2025 Transport and storage**
- **ISO 22002-6:2025 Feed and animal food production**
- **ISO 22002-7:2025 Retail and wholesale**

Dokumen ini menetapkan, bersama dengan ISO 22002-100, persyaratan untuk menetapkan, menerapkan, dan memelihara program prasyarat (PRP) untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan dalam produksi makanan.

# BRCGS FOOD SAFETY ISSUE 10



BRCGS Food Safety Issue 10 saat ini sedang dalam proses konsultasi publik (dimulai 9 Januari 2026). Edisi terbaru ini akan menggantikan Issue 9 dengan fokus pada digitalisasi, budaya keamanan pangan, dan integrasi AI.

## TUJUAN UTAMA

- Memperkuat Product Safety Management: keamanan produk, integritas, legalitas, dan kualitas.
- Menyediakan standar yang lebih relevan dengan risiko industri terkini.
- Mendukung kepatuhan regulasi dan prinsip keberlanjutan (ESG).



## ATTENTION

### EKSPEKTASI YANG AKAN BERUBAH

Product Category Review, Digital & Technological, Integration Regulatory, Alignment Food Safety, Culture Hygienic Design & Environmental Monitoring, Risk-Based Approach, Traceability & Recall, Preparedness Packaging & Labeling Accuracy, Sustainability & ESG, Audit Protocol Enhance

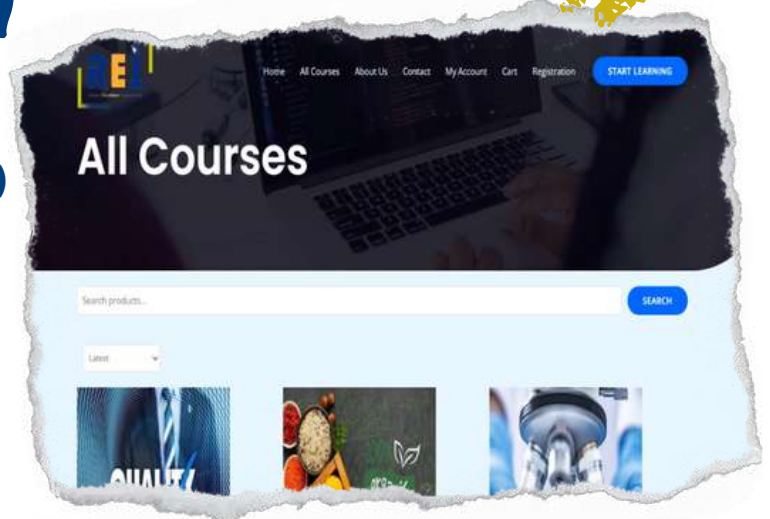


## MENGAPA PENTING????

- Menyesuaikan dengan benchmarking GFSI terbaru.
- Mencerminkan tren masa depan: digitalisasi, AI, dan ESG.
- Memperkuat perlindungan konsumen melalui traceability dan audit yang lebih transparan.
- Membantu produsen memenuhi persyaratan global retailer.

# REI ACADEMY

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



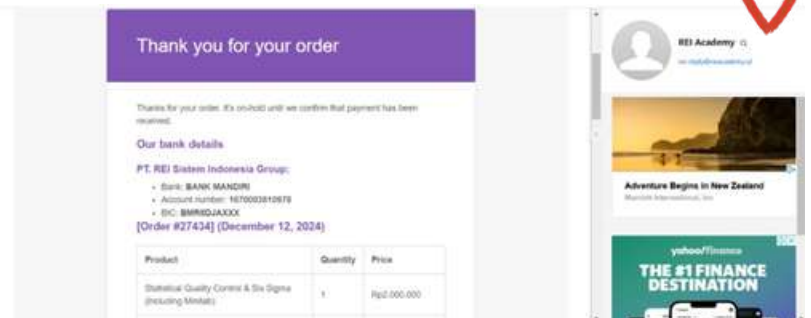
## 1 REGISTRASI MANUAL

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



# Training Maret

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**FSSC 22000 V6:2023 INCLUDE FOOD SAFETY & QUALITY CULTURE**  
31 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved FSSC, ISO 22000 The Netherlands, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)**  
13 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved FSSC The Netherlands, PCQI FSMA FDA Recognized, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**FOOD FRAUD & FOOD DEFENSE**  
31 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved FSSC 22000 The Netherlands, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**ECOVADIS**  
27 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Expert dan pengalaman project ECOVADIS

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**FDQI, FDA RECOGNIZED**  
12 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Certified FDQI & PCQI FDA Recognized

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**Fish and Fishery Products Hazards & Control Guidance, June 2022 Edition**  
12 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Certified FSMA PCQI USA FDA, Approved FSSC Foundation, LAF FSSC 22000, BRCS & HACCP Seafood

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**CERTIFIED QUALITY MANAGER [CQM]**  
10-12 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Certified Quality Manager, Consultant and Expert CQM

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**CARA PEMBUATAN OBAT TRADISIONAL YANG BAIK (CPOTB)**  
17 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Konsultan & Berpengalaman Project CPOTB

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**NEW VERSION BRCCS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7 & IA**  
30-31 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved Training Partner BRCCS UK, Konsultan dan Berpengalaman

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**ALLERGEN MANAGEMENT SYSTEM**  
27 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved FSSC The Netherlands, Approved BRCCS, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**GMP & HACCP**  
31 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Approved HACCP, ISO 22000, FSSC The Netherlands, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP) FEED MILL STANDARD**  
12-13 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:** Terlatih by BAP USA, Certified FSMA PCQI USA FDA, BRCCS & HACCP Seafood

**Fasilitas Classroom:** E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Cetak Doc Utama, Pen, Nota, Lunch, Coffee Break 2x, Sate

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkoneksi, High Speed Internet

**Module:** FSSC 22000 V6:2023, FSSC 22000 V6:2023 Additional Requirements, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture, FSSC 22000 V6:2023 Food Safety & Quality Culture (21 kriteria penilaian)

**CONTACT US:** ERYVINE | 0822.7602.2918 | LULU | 0822.8992.2299 | RAMP | 0822.8657.2926

# Training Maret

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**SMETA (SEDEX MEMBERS)**  
**ETHICAL TRADE AUDIT) NEW V7.0**  
**& INTERNAL AUDIT**

16-17 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Konsultan dan Pengalaman  
 Project SEDEX SMETA

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor SMETA dan ISO 9001  
 • Membedakan antara SMETA dan ISO 9001  
 • Membedakan antara SMETA dan ISO 9001  
 • Membedakan antara SMETA dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**PCQI FSMA, FDA RECOGNIZED V2.0**  
 "Prosedur Control Kualitas Industri" (PCQI) dalam pengendalian mutu pemerintahan yang akan lebih akseptor praktik terbaik US, Mexico dan ISO 6 untuk perusahaan Anda"

10-12 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Lead Instructor PCQI FSMA  
 FDA Recognized

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas Online:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra

**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor PCQI FSMA dan ISO 9001  
 • Membedakan antara PCQI FSMA dan ISO 9001  
 • Membedakan antara PCQI FSMA dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**NEW HACCP**  
 (include important changes in HACCP Codex General Principles of Food Hygiene CXG 1-1989 Rev. 6 - 2022, FAO WHO 2023)

3 Maret 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Approved HACCP, ISO 22000,  
 FSSC, The Netherlands, IRLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor HACCP dan ISO 9001  
 • Membedakan antara HACCP dan ISO 9001  
 • Membedakan antara HACCP dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**ISO 45001:2018**

18 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 RLA Exemplar Global / RLA IRCA CQI, Top 5 SMK3/AMK3 Lisensi Nasional & Pengalaman Project ISO 45001

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Pengantar ISO 45001:2018  
 • Membedakan antara ISO 45001:2018 dan ISO 9001:2015  
 • Membedakan antara ISO 45001:2018 dan ISO 9001:2015  
 • Membedakan antara ISO 45001:2018 dan ISO 9001:2015

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**KALIBRASI & PRAKTIK (VOLUME, DIMENSI, FLOW)**

12-13 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Praktisi Lab. Kalibrasi & Pengalaman Akreditasi Lab.

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor Kalibrasi dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Kalibrasi dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Kalibrasi dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPJH)**

17 | Maret | 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Certified Halal BMS/ SJH LPPOM MUI, Konsultan & Pengalaman Project Halal

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor SJPJH dan ISO 9001  
 • Membedakan antara SJPJH dan ISO 9001  
 • Membedakan antara SJPJH dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**ISCC PLUS & IA**

30-31 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Konsultan & Pengalaman Project ISCC, RLA Exemplar Global / RLA IRCA CQI

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor ISCC Plus dan ISO 9001  
 • Membedakan antara ISCC Plus dan ISO 9001  
 • Membedakan antara ISCC Plus dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**INTERNAL AUDIT BASED ON ISO 19011:2018**

13 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Konsultan & Berpengalaman, RLA Exemplar Global / CLA IRCA CQI

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor Internal Audit dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Internal Audit dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Internal Audit dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**IMS ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 & ISO 45001:2018**

26-27 | Maret | 2026 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 RLA Exemplar Global / RLA IRCA CQI, ISO, Top 5 SMK3, AMK3 Lisensi, Expert dan Berpengalaman

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor IMS dan ISO 9001  
 • Membedakan antara IMS dan ISO 9001  
 • Membedakan antara IMS dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**FSSC 22000 VER 6 : 2023 IMPLEMENTING COURSE**

17-18 Maret 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Approved FSSC, ISO 22000, The Netherlands, IRLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor FSSC 22000 dan ISO 9001  
 • Membedakan antara FSSC 22000 dan ISO 9001  
 • Membedakan antara FSSC 22000 dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**GOOD SENSORY PRACTICES**

9-10 | Maret | 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Konsultan & Pengalaman Good Sensory Practices

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor Good Sensory Practices dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Good Sensory Practices dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Good Sensory Practices dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

**Hybrid Training Classroom & Online**  
**GOOD LABORATORY PRACTICES**

4-5 | Maret | 2026  
 at RTC Cibubur

**Trainer:**  
 Konsultan & Pengalaman Good Laboratory Practices

**Fasilitas Classroom:**  
 E-Sertifikat, Modul Handcopy, Canva the Ustream, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Sausage

**Fasilitas:** E-Sertifikat, Modul ppt, Canva the Ustream, Geogebra  
**Perangkat:** Zoom Meeting, Laptop berkecepatan, High Speed Internet

**Module**  
 • Membedakan antara auditor Good Laboratory Practices dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Good Laboratory Practices dan ISO 9001  
 • Membedakan antara Good Laboratory Practices dan ISO 9001

**CONTACT US**  
 • HP/WA: 0822.2962.296  
 • LULU: 0822.839.239  
 • WA: 0822.863.676

**REGISTER NOW**

# 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. Perubahan bahasa ini mencerminkan perubahan pada "prinsip dan kriteria" dalam PFA v6, yang menjadi asal usul PFA.

**CONTACT**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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 ?**

**CONTACT US**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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 perubahan penting termasuk penekanan yang lebih kuat pada pertimbangan perubahan iklim, pendekatan yang lebih baik terhadap manajemen konflik kepentingan, definisi yang lebih jelas tentang "tanggung jawab", dan penyesuaian keseluruhan dengan praktik terbaik saat ini dengan mengadopsi struktur dan terminologi terbaru yang selaras dengan standar ISO lainnya; pada dasarnya menempatkan lebih banyak fokus pada pembangunan budaya kepatuhan yang kuat dalam organisasi untuk mencegah penyusapan secara efektif.

**CONTACT**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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 perubahan penting dalam dokumen panduan FDA; pengetahuan penting yang dibutuhkan PCQI untuk menjaga Rencana Keamanan Pangan mereka tetap mutakhir, selain perubahan panduan FDA.

**Mulai per 1 Januari 2025**

**CONTACT**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project BAP Seafood Processing U6.0 ?

## 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 diinstruksikan yang dibangun berdasarkan persyaratan kepatuhan pangan yang mencakup makanan laut hasil budidaya dan tangkapan alam liar, sepuluh modul terpisah untuk mengakomodasi proses produksi dan produk tertentu di fasilitas masing-masing, serta teknologi penangkapan data, pelaporan, dan penilaian yang ditingkatkan.

**CONTACT**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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 meminci 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**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

**NEW VERSION : NEW BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE** WAJIB AUDIT/UPGRADE PER 28 APRIL 2025

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**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

**REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT**

**BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER**

Ingin dibantu Project ISO/IEC 23894 ?

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

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**

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

# PROJECT

**GO 2026 GLOBAL PROJECT**  
(FOOD SAFETY, AGRICULTURE, AQUACULTURE, FEED, SUSTAINABILITY RECOGNIZED & LICENSED/REGISTRATION SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2026 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)
- Global G.A.P
- IFS Food
- Vegan Certification
- Food Grade Certification
- MSC, ASC
- Farm Sustainability Assessment (FSA)
- Ecovadis (Food & Packaging Company)
- Sedex, 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**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**GO ESG+S PROJECT IN 2026**

REI menjadikan Tahun 2026 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 analisis 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**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**GO 2026 GLOBAL PROJECT**  
(SOCIAL COMPLIANCE)

REI menjadikan Tahun 2026 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**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**GO 2026 GLOBAL PROJECT**  
(FARMING, ORGANIC & FAIR TRADE SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2026 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 (Nатурland)
- GLOBALG.A.P
- FSA (Farm Sustainability Assessment)
- Rainforest/UTZ
- ISPO
- RSPO
- ISCC
- DII

**Informasi**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**GO 2026 GLOBAL PROJECT**  
(NEW LABORATORY SERVICES)

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project New Laboratory Services. Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung Project Sampai sukses

**Antara Lain :**

- Uji Analisis Food Grade Material/Produk
- Uji Analisis Air
- Uji Analisis Validasi Kedaluwarsa
- Uji Analisis Logam Berat
- Uji Analisis Mikrobiologi
- Uji Analisis Alergen

**Informasi**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**REILABS**

REI SISTEM INDONESIA GROUP  
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHANCAIRAN 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
- Standards For Graphite Furnace
- Spectroscopy Standards

**Informasi**

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

Cross Reference Standards

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

**REILABS**

REI SISTEM INDONESIA GROUP  
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHANCAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

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

Organic Standards:

- Multi Component Standards
- Neat Standards
- Single Component Standards

Matrix aterial Standars :

- Effuent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Ion Chromotography Standars:

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

**Informasi**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

# JADWAL TRAINING

**Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Maret 2026**

**REGISTER NOW**

No.	Training Title	Day	March
1	Training ISO 9001:2015	1	3/11/26 - 2/11
2	Training Kalibrasi & Praktik (Baku, Massa, Tekanan)	3	3 & 4
3	Training Kalibrasi & Praktik (Mass, Temperature, Dimension & Frekuensi)	3	2-4
4	Training Kalibrasi & Praktik (Volume, Diameter, Flow)	2	15-13
5	Training Kalibrasi & Praktik (Tinggi & Torsi)	2	TBA
6	Training Kalibrasi & Praktik (Viskositas, Gula, dan Asam)	2	TBA
7	Training Kalibrasi & Praktik (Suhu, Volume & Massa), Viskositas, Viskositas & Test Frequency	4	TBA
8	Training Kalibrasi & Praktik (Cair & Torsi)	2	17-13
9	Training Kalibrasi & Praktik (P. Motor & Temperature)	2	TBA
10	Training LAC FSSC 2200 Ver 0.2/2022 Approved FSSC The Netherlands	3	3-12
11	Training Internal Auditor FSSC 22000 Ver 0.2/2022 Approved FSSC The Netherlands	2	3-12
12	Training Internal Auditor FSSC 22000 Ver 0.2/2022 Approved FSSC The Netherlands	2	3-12
13	Training Internal Auditor FSSC 22000 Ver 0.2/2022 Approved FSSC The Netherlands	2	17-13
14	Training FSSC 22000 Ver 0.2/2022	1	2/15/26 - 2/11
15	Training FSSC FSCA FSCG	2,5	19-12
16	Training Food Safety Culture Evaluation (FSC-E)	1	15-16
17	Training Food Fraud & Food Defense	1	3/11
18	Training GMP & HACCP	1	16-11
19	Training ISO 22000, HACCP, GMP/SSOP	1	4/11
20	Training New HACCP	1	3/11
21	Training GMP/Food Safety	2	11-12
22	Training FDO, FDA Recognized	1	13
23	Training Thermal Processing of Food	2	2-13
24	Training Sistem Keamanan Pangan Retail (SJKP)	1	5/12

**Informasi**

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

**Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Maret 2026**

**REGISTER NOW**

No.	Training Title	Day	March
25	Training Food Law, Food Waste & Equipment Management	1	3/11
26	Training BRCGS Food Safety Issue 9 & 10	2	11-13
27	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Silica Training	2	TBA
28	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Silica Training	2	TBA
29	Training New Auditor BRCGS Food Issue 9	3	TBA
30	Training New Auditor BRCGS Food Issue 9	2	TBA
31	Training BRCGS Food Issue 9 Certification	2	TBA
32	Training Internal Audit Approved BRCGS UK	2	TBA
33	Training Lead Auditor Food Safety Issue 9	3	TBA
34	Training Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Approved BRCGS UK	2	TBA
35	Training Veterinary Approval of Food Food Approved BRCGS UK	1	TBA
36	Training BRCGS Packaging Materials Issue 7: Silica	2	30-31
37	Training BRCGS Packaging Materials Issue 7: Silica	2	1-4
38	Training Food Safety Plan Builder V3 & 4 Management Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	1	13/09
39	Training New HACCP Standard Guidance	1	11/11
40	Training FSSC, FSCF Implementation in FSSC Ver 5.1.2020	1	11/11
41	Training FSC & GMP/SSOP	1	6/11
42	Training Organic System	2	1-4
43	Training Allergen Management System	1	6/12
44	Training IFS Food Ver 8	2	11-11
45	Training Fish and Fishery Products Hazards and Control Measures, June 2021 Edition	1	13/08
46	Training Best Aquaculture Practices (BAP) Food MSA Standard Issue 3.1	2	11-13
47	Training Best Aquaculture Practices (BAP) Seafood Processing Standard- Issue 6	2	11-12

**Informasi**

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

**Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Maret 2026**

**REGISTER NOW**

No.	Training Title	Day	March
48	Training ISO 9001:2015	1	3/11
49	Training ISO 27001 (New Version)	1	10-10
50	Training ISO 9100:2015 (Renewed 2020)	1	2/11
51	Training ISO 20000:2007	1	2/11
52	Training ISO 20000:2007	1	2/11
53	Training ISO 40001:2018	1	2/11
54	Training ISO 9001:2015:2018	1	11/10
55	Training ISO 14001:2015:2018	1	9/10
56	Training ISO 45001:2018	1	12
57	Training ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 & ICA	2	24-11
58	Training ISO 14001:2015 & ISO 45001:2018	2	TBA
59	Training ISO 14001:2015 Medical Devices	1	2/11
60	Training ISO 13100	1	10/10
61	Training ISO 13100	1	10/10
62	Training ISO 13100:2015	1	11/11
63	Training ISO 13100:2015	1	11/11
64	Training ISO 13100:2015	1	11/11
65	Training ISO 13100:2015	1	11/11
66	Training ISO 13100:2015	1	11/11
67	Training ISO 13100:2015	1	11/11
68	Training ISO 13100:2015	1	11/11
69	Training ISO 13100:2015	1	11/11
70	Training ISO 13100:2015	1	11/11
71	Training ISO 13100:2015	1	11/11
72	Training ISO 13100:2015	1	11/11
73	Training ISO 13100:2015	1	11/11
74	Training ISO 13100:2015	1	11/11
75	Training ISO 13100:2015	1	11/11
76	Training ISO 13100:2015	1	11/11
77	Training ISO 13100:2015	1	11/11
78	Training ISO 13100:2015	1	11/11
79	Training ISO 13100:2015	1	11/11
80	Training ISO 13100:2015	1	11/11
81	Training ISO 13100:2015	1	11/11
82	Training ISO 13100:2015	1	11/11
83	Training ISO 13100:2015	1	11/11
84	Training ISO 13100:2015	1	11/11
85	Training ISO 13100:2015	1	11/11
86	Training ISO 13100:2015	1	11/11
87	Training ISO 13100:2015	1	11/11
88	Training ISO 13100:2015	1	11/11
89	Training ISO 13100:2015	1	11/11
90	Training ISO 13100:2015	1	11/11
91	Training ISO 13100:2015	1	11/11
92	Training ISO 13100:2015	1	11/11
93	Training ISO 13100:2015	1	11/11
94	Training ISO 13100:2015	1	11/11
95	Training ISO 13100:2015	1	11/11
96	Training ISO 13100:2015	1	11/11
97	Training ISO 13100:2015	1	11/11
98	Training ISO 13100:2015	1	11/11
99	Training ISO 13100:2015	1	11/11
100	Training ISO 13100:2015	1	11/11

**Informasi**

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

**Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Maret 2026**

**REGISTER NOW**

No.	Training Title	Day	March
101	Training ISO 9001:2015	1	3/11
102	Training ISO 9001:2015	1	3/11
103	Training ISO 9001:2015	1	3/11
104	Training ISO 9001:2015	1	3/11
105	Training ISO 9001:2015	1	3/11
106	Training ISO 9001:2015	1	3/11
107	Training ISO 9001:2015	1	3/11
108	Training ISO 9001:2015	1	3/11
109	Training ISO 9001:2015	1	3/11
110	Training ISO 9001:2015	1	3/11
111	Training ISO 9001:2015	1	3/11
112	Training ISO 9001:2015	1	3/11
113	Training ISO 9001:2015	1	3/11
114	Training ISO 9001:2015	1	3/11
115	Training ISO 9001:2015	1	3/11
116	Training ISO 9001:2015	1	3/11
117	Training ISO 9001:2015	1	3/11
118	Training ISO 9001:2015	1	3/11
119	Training ISO 9001:2015	1	3/11
120	Training ISO 9001:2015	1	3/11
121	Training ISO 9001:2015	1	3/11
122	Training ISO 9001:2015	1	3/11
123	Training ISO 9001:2015	1	3/11
124	Training ISO 9001:2015	1	3/11
125	Training ISO 9001:2015	1	3/11
126	Training ISO 9001:2015	1	3/11
127	Training ISO 9001:2015	1	3/11
128	Training ISO 9001:2015	1	3/11
129	Training ISO 9001:2015	1	3/11
130	Training ISO 9001:2015	1	3/11
131	Training ISO 9001:2015	1	3/11
132	Training ISO 9001:2015	1	3/11
133	Training ISO 9001:2015	1	3/11
134	Training ISO 9001:2015	1	3/11
135	Training ISO 9001:2015	1	3/11
136	Training ISO 9001:2015	1	3/11
137	Training ISO 9001:2015	1	3/11
138	Training ISO 9001:2015	1	3/11
139	Training ISO 9001:2015	1	3/11
140	Training ISO 9001:2015	1	3/11
141	Training ISO 9001:2015	1	3/11
142	Training ISO 9001:2015	1	3/11
143	Training ISO 9001:2015	1	3/11
144	Training ISO 9001:2015	1	3/11
145	Training ISO 9001:2015	1	3/11
146	Training ISO 9001:2015	1	3/11
147	Training ISO 9001:2015	1	3/11
148	Training ISO 9001:2015	1	3/11
149	Training ISO 9001:2015	1	3/11
150	Training ISO 9001:2015	1	3/11

**Informasi**

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

**Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Maret 2026**

**REGISTER NOW**

No.	Training Title	Day	March
110	Training ISO 10001:ISO 10002 (Keputusan Pelanggan)	1	4/11
111	Training Supply Chain Management	2	3-4
112	Training Trainer Of Trainer	2	30-31
113	Training Regenerative Organic Certified	2	11-12
114	Training Refinement Auditor (RPA)	2	TBA
115	Training Green Signal Data (GSD) - Pertanian dan Ramah Kaca (GPK)	2	TBA
116	Training Fair For Life (FFL)	2	11-12
117	Training Hooker	1	11/11
118	Training Medical Device Single Audit Program (MDSAP) & FDA Medical Devices	1	11/11
119	Training Chemical Validation, Verification & Laboratory in the Lab	2	11-11
120	Training Measurement Uncertainty Test in Microbiology Laboratory	2	12-13
121	Training Green Gold Label (GGL)	2	TBA
122	Training Good Laboratory Practices (GLP)	2	4-5
123	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	6
124	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging Manufacturing	1	2
125	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Catering	1	10
126	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food and Animal Food Production	1	6
127	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	26
128	Training ISO 22002:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	31

**Informasi**

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

# SOFT SKILL TRAINING

Ingin dibantu Training & Capability Building?

## TRAINING & CAPABILITY BUILDING

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

**CONTACT**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group

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**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group

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**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group

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**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group

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**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group

Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

## SOFT SKILL SALES & MARKETING

**new**

Soft Skill Sales-Marketing bukan hanya sekadar 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**

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Bei Sistem Indonesia Group



# 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

- EFRİYANI : 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

- EFRİYANI : 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

- EFRİYANI : 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

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

REI Sistem Indonesia Group  
Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



REI

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

REI Sistem Indonesia Group  
Kompeten & Pengalaman Project

FSC  
Forest Stewardship Council

REI

Facebook: @rei.sistem, PT Rei Sistem Indonesia Group, www.reisistem.id, www.fsc.org, www.fsc.org/indonesia

Ingin dibantu Project FFL ?

**FAIR FOR LIFE (FFL)**

NEW

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

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

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 keahlian pekerja pertanian.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Kosher?

**KOSHER**

Kosher Food adalah makanan halal yang telah disiapkan menurut Hukum Yahudi. Untuk Kosher mengacu pada label apapun yang muncul pada produk yang mematuhi hukum Kasbrut. 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 Kasbrut. Keamanan pangan dipastikan dengan sertifikasi Kosher, yang memastikan bahwa barang diproduksi di bawah kontrol yang ketat.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 50001 ?

**ISO 50001 ENERGY MANAGEMENT SYSTEMS**

NEW

ISO 50001 adalah standar internasional yang menyediakan kerangka kerja untuk membangun, mengelola, memelihara, dan meningkatkan Sistem Manajemen Energi (EnMS). Tujuannya adalah untuk membantu organisasi meningkatkan kinerja energi mereka, termasuk efisiensi, pengurangan, dan konsumsi energi, melalui pendekatan sistematis.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Hygienic Design?

**HYGIENIC DESIGN**

NEW

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 dibonarkan sebagai komponen penting untuk memastikan makanan siduh pabrik makanan/minuman.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 22716?

**ISO 22716 COSMETICS – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)**

NEW

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: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Effective Warehouse & Inventory Management?

**EFFECTIVE WAREHOUSE & INVENTORY MANAGEMENT**

NEW

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 babat 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: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project FSCE?

**FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)**

NEW

Food Safety Culture dianggap memiliki peranan yang cukup penting untuk diterapkan dan menjadi bagian dari Standar Manajemen Keamanan Pangan yang diadopsi 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: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project PEFC?

**PEFC PROGRAMME FOR THE ENDORSEMENT OF FOREST CERTIFICATION**

NEW

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: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

# 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. Kami kami adalah memajukan setiap perusahaan dalam rantai pakan untuk bertanggung jawab dalam bekerja dengan cara yang aman dan berkelanjutan.

Skema Sertifikasi Pakan GMP+ (GMP+ FC) menetapkan standar yang diakui secara internasional untuk menghasilkan pakan yang aman, dan serangkaian standar internasional yang terus bertambah untuk pakan yang berkelanjutan.

**REI Sistem Indonesia Group is GMP+ Registered Consultant**

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO Bonsucro ?

## 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 : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 21001:2018?

## ISO 21001:2025

EDUCATIONAL ORGANIZATIONS – MANAGEMENT SYSTEMS FOR EDUCATIONAL ORGANIZATIONS – REQUIREMENTS WITH GUIDANCE FOR USE

ISO 21001 adalah standar internasional untuk Sistem Manajemen Organisasi Pendidikan (EOMS). Standar ini membantu semua jenis lembaga pendidikan – mulai dari sekolah dan universitas hingga pusat pelatihan dan departemen pembelajaran perusahaan – untuk meningkatkan kualitas layanan pendidikan mereka dan memenuhi kebutuhan peserta didik serta pemangku kepentingan lainnya dengan lebih baik.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISCC Plus?

## ISCC PLUS

ISCC PLUS adalah skema sertifikasi sukarela yang dirancang untuk memvalidasi karakteristik keberlanjutan bahan baku alternatif. Anda dapat menggunakan sertifikasi ISCC PLUS untuk mengomunikasikan secara kredibel kepada konsumen komersial dan individu, lembaga publik dan pemerintah bahwa Anda mematuhi standar keberlanjutan yang ditetapkan dengan jelas.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ASC CoC?

## ASC COC

Standar Rantai Pengawasan adalah standar ketertelusuran dan pemisahan yang berlaku untuk seluruh rantai pasokan dari perikanan 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 memastikan konsumen dan pembeli makanan laut bahwa produk berlabel ASC berasal dari peternakan yang bertanggung jawab dan bersertifikat.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 53002?

## 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) Perserikatan Bangsa-Bangsa. ISO ini dikembangkan melalui kerangka dengan Program Pembangunan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNDP) untuk menyediakan pendekatan terpadu bagi organisasi guna mengidentifikasi dan mengoptimalkan dampaknya terhadap pembangunan berkelanjutan secara sistematis di berbagai aspek operasional.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project MSC CoC?

## MSC COC

Marine Stewardship Council (MSC) adalah sebuah organisasi internasional non-profit yang dibentuk untuk mengatasi masalah perikanan 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 mudah diidentifikasi, dipisahkan dari produk yang tidak bersertifikat, dan dapat dilacak kembali ke bisnis bersertifikat lainnya. Sistem ini memungkinkan bisnis dan konsumen untuk yakin bahwa makanan laut dengan label MSC itu berasal dari peternakan yang bersertifikat keberlanjutan.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

## 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 keamanan dan keandalan hasil pengujian dan kalibrasi.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

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

Global Recycled Standard (GRS) dan Recycled Claim Standard (RCS) adalah standar yang dirancang untuk memastikan produk yang mengklaim sebagai produk daur ulang atau mengandung bahan daur ulang. Peramaan tersebut sangat penting bagi pemasok yang terasah dari sisi-sisi proses produksi yang dilakukan.

**INGIN DIBANTU PROJECT CONSULTATION & TRAINING GRS & RCS ?**

**CONTACT US**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 39001?

## 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 30 juta orang cedera di jalan raya di seluruh dunia setiap tahun. Dengan sosial-ekonomi dan kesehatan sangat besar, ISO ini menyediakan alat untuk membantu organisasi mengurangi dan pada akhirnya menghilangkan kejadian dan risiko kematian dan cedera serius yang terkait dengan keselamatan lalu lintas jalan raya. Fokus ini dapat menghasilkan penggunaan sistem lalu lintas jalan raya yang lebih hemat biaya.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

## BRCS TRAINING APPROVED BRCS UK

Module & Sertifikat langsung dari BRCS 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 BRCS Approved Training Partner dan bisa mem-provide training BRCS Module dan Sertifikat langsung dari BRCS UK

**CONTACT US**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO/IEC 27005:2022 ?

## 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 mengenai tindakan untuk mengatasi risiko keamanan informasi
- melakukan aktivitas manajemen risiko keamanan informasi, khususnya penilaian dan penanganan risiko keamanan informasi.

**CONTACT**

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

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

# JADWAL TRAINING 2026

## JADWAL HYBRID CLASSROOM & ONLINE TRAINING AT REI TRAINING CENTER CIBUBUR

NO	TRAINING TITLE	FEE	FEE	DAY	Date											
					JAN	FEB	MAR	APRIL	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEP	OKT	Nov	DES
	Lead Auditor FSSC 22000 Ver 6 :2023 / Ver 7 :2026	7.500.000	8.500.000	5	26-30	2-6	2-6	6-10	4-8	8-12	6-10	3-7	7-11	5-9	2-6	7-11
	Internal Auditor FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	5-6	9-10	9-10	1-2	4-5	2-3	2-3	10-11	14-15	6-7	10-11	7-8
	FSMA FSPCA PCQI/ Sertifikat USA Ver 2.0	8.500.000	9.500.000	2.5	13-15	24-26	24-26	7-9	19-21	23-25	7-9	11-13	15-17	13-15	17-19	15-17
	Implementing FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	20-21	11-12	17-18	14-15	12-13	8-9	14-15	4-5	22-23	20-21	24-25	22-23
	Undertanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	27-28	19-20	23-24	23-24	5-6	29-30	23-24	26-27	24-24	26-27	4-5	30-31
	GlobalG.A.P New Version F & V	4.500.000	5.500.000	2	7-8	9-10	3-4	27-28	21-22	11-12	27-28	20-21	3-4	1-2	12-13	2-3
	GMP + FC Scheme Version March, 2025	5.500.000	6.500.000	2	28-29	23-24	11-12	6-7	28-29	22-23	30-31	13-14	9-10	5-6	23-24	9-10
	FSSC 22000 Versi 6:2023 / Ver 7:2026	2.500.000	3.500.000	1	2/9/15/23/30	3/11/18/27	4/13/18/26/31	1/8/15/22/29	5/13/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	4/11/18/26/31	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29
	Organic System	3.750.000	4.750.000	2	22-23	3-4	3-4	1-2	5-6	10-11	9-10	6-7	2-3	8-9	3-4	2-3
	Thermal Processing of Food	3.750.000	4.750.000	2	27-28	12-13	11-12	8-9	20-21	18-19	13-14	13-14	8-9	12-13	11-12	10-11
	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	2.500.000	3.500.000	1	7/21	5/24	5/17	15/30	13/28	3/24	2/16	5/19	2/15	8/21	5/19	2/16
	FSA & QSA YUM!	2.500.000	3.500.000	1	13/30	5/16	6/23	17/28	7/21	4/22	7/23	6/20	3/16	7/22	6/20	3/17
	Food Safety Culture Excellence (FSCE)	2.500.000	3.500.000	1	9/20	12/25	13/27	2/23	5/19	8/26	9/28	7/21	4/17	2/13	9/23	4/18
	Food Defense Qualified Individual (FDQI)	4.500.000	5.500.000	1	12/26	4/20	10/31	10/20	6/18	5/19	10/29	3/24	7/18	1/15	10/24	7/21
	Food Fraud & Food Defence	2.500.000	3.500.000	1	2/20	5/24	5/23	9/23	4/20	4/16	7/22	11/26	8/21	5/19	11/25	8/22
	Food Loss, Food Waste & Equipment Management	2.500.000	3.500.000	1	8/28	6/26	3/18	7/24	8/18	2/18	8/23	12/27	9/22	6/20	12/26	9/23
	BRCGS Packaging Issue 7 & IA	4.500.000	5.500.000	2	20-21	2-3	30-31	21-22	12-13	23-24	14-15	13-14	16-17	8-9	2-3	23-24
	BRCGS Food Issue 9 & IA	4.500.000	5.500.000	2	27-28	19-20	12-13	24-25	25-26	15-16	16-17	26-27	15-16	12-13	4-5	3-4
	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Approved BRCGS UK	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	Vulnerability Assessment for Food Fraud Approved BRCGS UK	3.750.000	4.750.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	Internal Audit Approved BRCGS UK	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	Site BRCGS Food Safety Issue 9	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	New Auditor BRCGS Food Safety Issue 9	15.500.000	16.500.000	3	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	BRCGS Food Issue 9 Conversion Auditor	12.500.000	13.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	Global Standard for Food Safety Issue 9 Lead Auditor	20.000.000	21.000.000	5	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	GMP & HACCP	2.500.000	3.500.000	1	2/15	16/27	18/31	1/21	13/26	2/30	8/22	11/26	1/11	14/28	10/24	8/29
	New HACCP Seafood Guidance	2.500.000	3.500.000	1	9/23	4/25	10/30	2/22	8/29	10/24	9/23	13/27	4/14	15/29	22/23	18/29
	ISO 22000, HACCP, GMP/PRP	2.500.000	3.500.000	1	7/22	5/23	6/24	6/27	5/21	12/22	1/22	14/28	7/21	16/30	3/24	17/30
	Set Up Doc. HARPC FSMA/FSPCA	2.500.000	3.500.000	1	12/30	10/27	4/26	7/28	6/18	8/25	2/20	18/31	8/23	2/16	4/18	16/31
	New HACCP	2.500.000	3.500.000	1	12/27	5/19	3/18	8/29	7/21	5/25	3/30	12/26	9/24	1/15	3/20	1/22
	FSMA, PCHF Implementation in FSSC Ver 6:2023 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	6/26	2/16	11/31	9/30	4/22	4/26	9/24	13/27	10/25	9/19	5/23	3/24
	Food Defence Plan builder V2.0 & Mitigation Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	2/20	4/18	13/30	10/30	8/25	3/30	10/27	14/28	11/28	8/22	6/24	7/28
	ISO 17025:2017	2.500.000	3.500.000	1	5/12/19/30	3/12/19/26	2/11/18/24/31	2/9/16/23/30	7/13/22/28	4/11/18/25/30	2/9/16/23/30	5/12/18/24/31	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30
	Biodiversity	2.500.000	3.500.000	1	2/30	2/26	11/24	6/17	15/25	2/23	7/23	4/19	1/16	6/22	3/17	1/15
	Kalibrasi & Praktek	4.750.000	5.750.000	2	8-9 & 27-28	5-6 & 24-25	5-6 & 25-26	7-8 & 23-24	6-7 & 19-20	4-5 & 18-19	8-9 & 29-30	5-6 & 18-19	2-3 & 28-29	7-8 & 27-28	4-5 & 18-19	2-3 & 29-30
	Total Productive Maintenance/ TPM in 4.0	2.500.000	3.500.000	1	5/23	11/27	3/17	1/21	7/28	3/23	9/28	11/24	2/17	6/22	4/18	4/21
	FSC CoC	2.500.000	3.500.000	1	15/29	13/24	5/26	2/30	5/21	4/18	7/31	6/20	3/18	7/23	5/23	7/22
	PEFC Coc & FSC CoC	4.500.000	5.500.000	2	21-22	26-27	5-6	8-9	12-13	23-24	14-15	11-12	3-4	20-21	4-5	8-9
	PROPER New Version 2025	2.500.000	3.500.000	1	13/26	16/26	17/30	2/22	15/26	4/23	4/30	5/19	4/21	9/27	9/30	10/23
	CSR, GRI Report & ISO 26000	2.500.000	3.500.000	1	2/29	6/16	4/18	8/24	7/28	5/26	17/31	12/26	7/24	12/28	10/27	11/24
	Social Audit Sedex, URSA & SGP	2.500.000	3.500.000	1	14/30	5/19	13/25	10/20	8/26	8/30	3/14	14/24	8/25	13/29	11/30	14/31
	SMETA New Version 7.0	3.750.000	4.750.000	2	29-30	3-4	16-17	1-2	12-13	15-16	1-2	11-12	10-11	1-2	11-12	15-16
	RSPO P&C	3.750.000	4.750.000	2	5-6	24-25	24-25	9-10	7-8	24-25	2-3	19-20	16-17	27-28	25-26	16-17
	ISPO	3.750.000	4.750.000	2	26-27	11-12	3-4	14-15	25-25	10-11	6-7	26-27	22-23	22-23	2-3	2-3
	ISCC EU & IA	4.500.000	5.500.000	2	20-21	4-5	17-18	28-29	28-29	29-30	15-16	5-6	24-25	15-16	19-20	22-23
	ISCC Plus & IA	4.500.000	5.500.000	2	12-13	24-25	23-24	14-15	4-5	3-4	21-22	26-26	28-29	8-9	26-27	17-18
	ISCC Corsia & IA	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
	RSPO SCC 2020	2.500.000	3.500.000	1	9/30	6/16	2/26	8/22	7/21	2/26	3/17	4/18	2/16	8/23	3/18	9/24
	Advanced Document Control	2.500.000	3.500.000	1	12/26	4/19	4/24	2/16	5/19	3/30	2/16	6/24	1/14	7/21	4/19	10/28
	ISO 50001	2.500.000	3.500.000	1	14/28	2/20	5/25	7/22	7/21	8/29	1/21	7/26	3/17	8/22	5/20	11/29
	ISO 27001:2022 (New Version)	2.500.000	3.500.000	1	8/28	6/16	10/27	9/24	8/18	9/23	6/27	3/28	4/18	9/23	9/24	14/30
	Business Model Canvas/BMC & Business Continuity Planning/ BCP	2.500.000	3.500.000	1	9/30	5/23	11/23	10/20	12/28	10/24	7/28	4/31	7/22	5/19	10/25	15/31
	Internal Auditor	2.500.000	3.500.000	1	5/19	4/25	13/30	16/29	6/29	11/25	8/29	10/27	8/24	6/27	11/26	16/31
	Pest Control Management	2.500.000	3.500.000	1	6/26	3/27	11/31	13/30	4/22	12/26	9/30	11/24	9/23	7/29	12/27	3/21
	ISO 13485 Medical Devices	2.500.000	3.500.000	1	8/20	12/27	3/18	2/21	8/18	5/19	10/28	13/31	10/25	16/30	13/30	4/22
	ISO 22716:2007 (Reviewed 2022)	2.500.000	3.500.000	1	2/23	10/25	6/24	8/24	7/15	4/22	13/31	14/28	11/28	12/27	10/23	7/24
	ISO 28000	2.500.000	3.500.000	1	13/30	9/126	5/36	10/27	6/19	3/18	7/23	10/27	14/29	14/28	3/19	8/29
	ISO 37001:2025	2.500.000	3.500.000	1	8/28	5/19	3/25	13/30	11/28	2/19	8/24	11/31	15/30	2/22	5/19	11/31
	ISO 9001:2015 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	2/20	6/16	11/25	15/29	8/19	8/30	10/29	14/18	2/16	8/27	6/20	14/31
	SA 8000	2.500.000	3.500.000	1	15/26	3/20	5/16	2/15	7/28	9/29	14/31	5/20	3/23	9/28	2/18	2/23
	Life Cycle Assessment (LCA) for Proper	2.500.000	3.500.000	1	9/23	2/19	3/26	1/24	5/25	10/26	16/30	6/26	8/23	13/30	10/24	3/22
	IMS ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SMK3 & IA	3.750.000	4.750.000	2	8-9	24-25	24-25	21-22	25-26	10-11	8-9	10-11	10-11	1-2	17-18	10-11
	IFS Food Ver 8	3.750.000	4.750.000	2	22-23	4-5	10-11	8-9	12-13	24-25	21-22	27-18	14-15	5-6	24-25	30-31
	Leadership	2.500.000	3.500.000	1	7/27	12/25	5/17	2/16	7/28	4/24						

# JADWAL TRAINING 2026

SMK3	2.500.000	3.500.000	1	8/30	2/16	12/24	10/21	8/25	11/26	1/15	5/24	7/24	16/28	6/25	14/31
Cara Pembuatan Obat Tradisional / CPOTB	2.500.000	3.500.000	1	2/21	4/18	4/25	9/23	13/29	8/25	2/16	6/26	8/28	14/29	9/30	15/30
Cara Pembuatan Kosmetik yg Baik / CPKB	2.500.000	3.500.000	1	15/30	5/23	5/17	15/30	15/28	9/29	3/17	7/27	9/29	2/22	4/18	16/28
Cara Pembuatan Obat yang Baik / CPOB	2.500.000	3.500.000	1	6/29	4/20	6/23	9/21	12/26	10/30	6/21	10/28	10/30	1/23	5/20	10/29
ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	14/27	6/24	5/26	8/22	7/21	8/30	7/22	11/31	1/24	5/20	6/23	9/30
ISO 14001:2015 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	5/26	5/27	5/31	7/24	6/19	9/29	8/23	12/28	2/22	6/26	3/25	4/21
IATF 16949:2016	2.500.000	3.500.000	1	13/27	3/19	17/31	9/27	8/22	10/25	9/24	7/24	3/21	7/27	9/30	2/23
Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, Fourth Edition – June 2021	2.500.000	3.500.000	1	2/23	4/16	12/26	1/15	7-8	4/29	10/27	3/14	4/18	8/28	2/18	14/30
Best Aquaculture Practices (BAP)	3.750.000	4.750.000	2	21-22	5-6	12-13	1-2	4-8	23-24	13-14	20-21	1-2	13-14	11-12	1-2
GAB Certified Lead Auditor ISO 9001:2015	7.500.000	8.500.000	5	5-9	23-27	2-6	6-10	18-22	8-12	13-17	10-14	7-11	5-9	2-6	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 14001:2015 / 2026	7.500.000	8.500.000	5	19-23	9-13	9-13	13-17	18-22	22-26	20-24	3-7	14-18	12-16	9-13	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 45001:2018	7.500.000	8.500.000	5	26-30	2-6	23-27	20-24	4-8	22-26	27-31	3-7	21-25	19-23	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 27001:2022	7.500.000	8.500.000	5	26-30	23-27	9-13	20-24	18-22	8-12	6-10	10-14	7-11	26-30	23-27	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 37001:2025	7.500.000	8.500.000	5	5-9	9-13	2-6	6-10	18-22	8-12	20-24	10-14	21-25	26-30	9-13	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 28000:2007	7.500.000	8.500.000	5	19-23	2-6	9-13	13-17	4-8	22-26	13-17	3-7	14-18	12-16	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 22000:2018	7.500.000	8.500.000	5	5-9	23-27	23-27	6-10	19-21	22-26	6-10	10-14	7-11	19-23	23-27	14-18
GAB Certified Lead Auditor HACCP	5.500.000	6.500.000	3	19-21	10-12	24-26	14-16	21-22	9-11	21-23	11-13	8-10	5-7	9-10	22-24
Lean Six Sigma White Belt	4.500.000	5.500.000	2	8-9	18-19	4-5	7-9	TBA	25-26	20-21	16-20	15-16	12-13	16-17	9-10
Lean Six Sigma Yellow Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Lean Six Sigma Green Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ATEX (Hazardous)	6.500.000	7.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Kosher	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	25-26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Fair For Life (FFL)	3.750.000	4.750.000	2	20-21	11-12	11-12	23-24	5-7	29-30	9-10	4-5	23-24	21-22	23-24	30-31
Certified Quality Manager (CQM)	5.500.000	6.500.000	3	27-29	24-26	10-12	21-23	12-13	2-4	28-30	26-27	22-24	13-15	19-20	15-17
Good Sensory Practices	3.750.000	4.750.000	2	20-21	3-4	26-27	9-10	28-29	9-10	21-22	20-21	9-20	1-2	5-6	2-3
Good Laboratory Practices (GLP)	3.750.000	4.750.000	2	5-6	5-6	5-6	7-8	15/26	18-19	16-17	3-4	27-28	8-9	18-19	22-23
ISO 10001/ ISO 10002 (Kepuasan Pelanggan)	2.500.000	3.500.000	1	9/21	12/23	4/18	8/22	6/20	3/24	1/14	5/19	8/21	6/21	4/24	10/24
Allergen Management System	2.500.000	3.500.000	1	6/21	9/19	6/24	9/20	5/28	5/26	2/16	6/20	10/24	7/22	3/18	11/22
Problem Solving	2.500.000	3.500.000	1	2/30	3/13	10/31	10/29	7-8	9/23	3/17	7/21	14/28	8/23	5/20	14/23
Training of Trainer	3.750.000	4.750.000	2	20-21	19-20	24-25	8-9	19-20	9-10	6-7	11-12	15-16	12-13	9-10	17-18
Supply Chain Management	3.750.000	4.750.000	2	8-9	24-25	3-4	14-15	8/20	18-19	22-23	10-11	21-22	22-23	16-17	7-8
ISO 26000:2010 (Management Systems for CSR & SDG's)	2.500.000	3.500.000	1	12/26	10/27	13/27	16/30	5-6	11/24	14/29	12/28	1/16	1/15	4/18	9/23
Regenerative Organic Certified	3.750.000	4.750.000	2	20-21	10-11	11-12	8-9	28-29	3-4	15-16	19-20	2-3	7-8	12-13	15-16
Marine Stewardship Council Chain of Custody (MSC CoC) Ver 5.1	3.750.000	4.750.000	2	29-30	4-5	25-26	9-10	12-13	22-23	27-28	26-27	3-4	20-21	18-19	30-31
Aquaculture Stewardship Council (ASC) Feed Mills Ver 1.2	3.750.000	4.750.000	2	8-9	19-20	11-12	23-24	28-29	9-10	16-17	3-4	27-28	8-9	23-24	10-11
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Mikrobiologi	5.500.000	6.500.000	2	7-8	25-26	12-13	13-14	4-5	15-16	2-3	5-6	7-8	28-29	23-24	21-22
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Kimia	5.500.000	6.500.000	2	12-13	10-11	23-24	16-17	7/28	11-12	9-10	12-13	16-17	13-14	11-12	3-4
Sustainability Report	3.750.000	4.750.000	1	13/27	18/27	4/18	16/27	4/19	3/24	22/31	7/21	8/28	7/22	10/25	1/22
Farm Sustainability Assessment (FSA)	3.750.000	4.750.000	1	15/30	3/19	6/23	8/23	TBA	4/16	8/24	5/19	10/24	8/23	11/26	2/23
ISO 14064 (Greenhouse Gases Accounting, Verification & Reporting Training)	5.500.000	6.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Effective Warehouse & Inventory Management	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Milk Run System Logistic & Delivery	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Good Distribution Practices (GDP) & GMP in Warehouse	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Proses Panas, Aseptik & Manajemen Resiko Industri Pangan (RMI)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Barang Dalam Keadaan Terbungkus (BDKT)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Life Cycle Assesment (LCA for Proper & Uji Kompetensi Bersertifikat BNSP	5.500.000	6.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Green House Gas (GHG) / Perhitungan Gas Rumah Kaca (GRK)	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Refreshment New Auditor ISPO	4.750.000	-	2	26-29	-	TBA	-	-	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA
Pelatihan Auditor ISPO Hilir	12.500.000	-	3	TBA	24-26	-	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA
Awareness ISPO Hilir	4.500.000	-	2	TBA	3-4	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA	-
ISPO Auditor Training (Online) Praktik Audit (Onsite)	16.500.000	-	6	-	TBA	-	14-16 (Online) & 21-23 (Onsite)	TBA	TBA	-	TBA	-	TBA	-	TBA
ISO 22000, HACCP, GMP/PRP & IA	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Awareness SMK3 & ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Ecovadis + ESG	6.500.000	7.500.000	3	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Medical Device FDA & MSADP	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	5/18	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ISO 9001:2026	2.500.000	3.500.000	1	13/27	4/18	3/31	6/21	8/22	10/24	10/29	6/21	11/25	12/27	12/27	7/29
ISO 14001:2026	2.500.000	3.500.000	1	8/22	6/16	18/30	1/24	12/29	12/26	13/31	7/24	7/23	13/28	18/30	8/30
ISO 22002-1:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	2.500.000	3.500.000	1	5/20	6/26	6/27	8/20	13/26	8/29	1/14	10/26	8/24	14/29	3/16	9/31
ISO 22002-4:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging Manufacturing	2.500.000	3.500.000	1	8/27	2/19	2/23	1/22	15/28	15/30	2/17	11/27	9/25	15/30	4/23	10/28
ISO 22002-2:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Catering	2.500.000	3.500.000	1	13/30	13/27	10/25	7/28	5/21	9/23	3/16	12/28	10/28	16/30	5/24	11/29

# 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](http://www.reisistem.id)

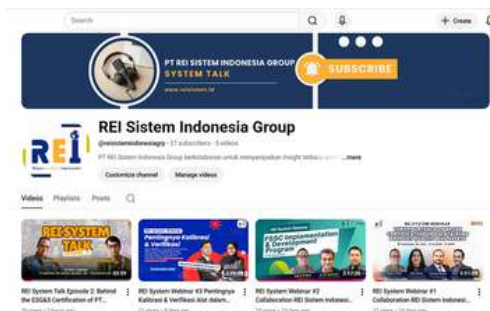


REI Labs

<http://www.reilabs.id>



YouTube



[Youtube.com/@reisistemindonesiagr](https://www.youtube.com/@reisistemindonesiagr)

REI ACADEMY LAUNCH

<https://reiacademy.id/>



LinkedIn

PT. REI Sistem Indonesia Group

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



Rei Rei  
236 teman

facebook

Rei Rei

<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



# 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.

