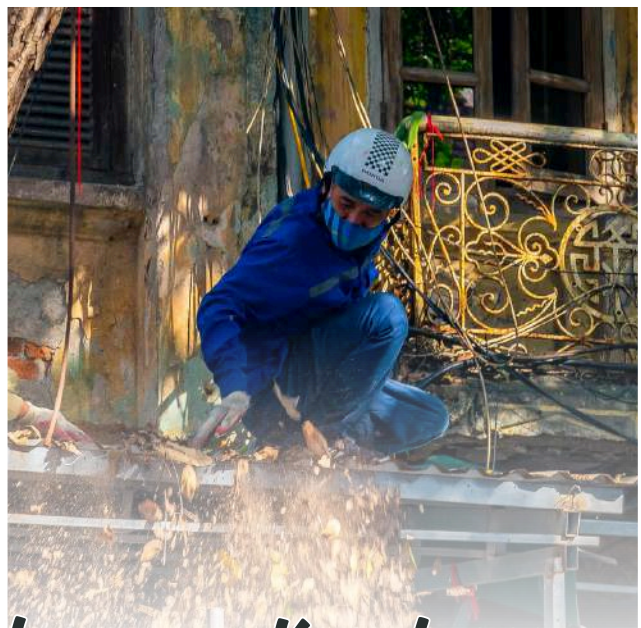
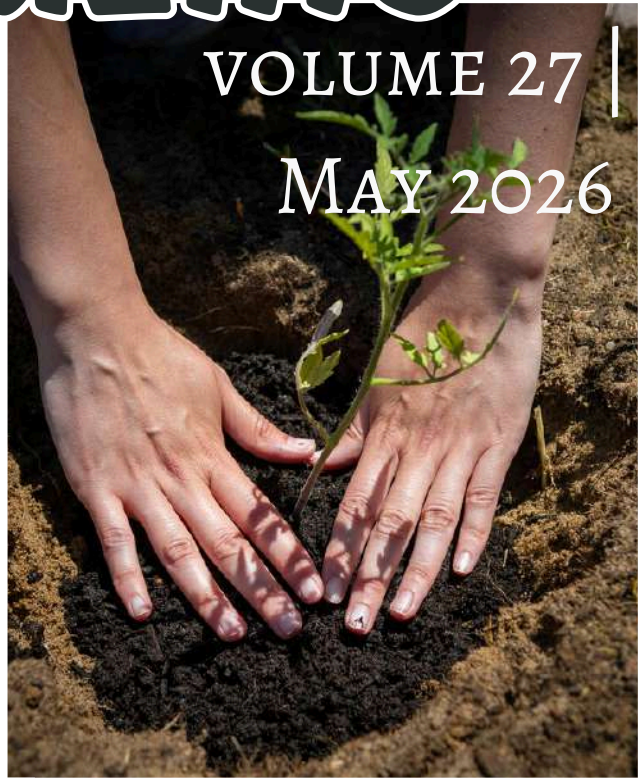


SYSTEM Magazine

VOLUME 27 |

MAY 2026



Hot News

- **ISO 14001:2026**
- **FSSC 22000 V7**
- **Nutri Level pada produk pangan Keputusan Menteri Kesehatan (KMK) Nomor HK.01.07/MENKES/301/2026**
- **REI Member EHEDG**
- **ISPO Hilir & ISPO Bioenergi**
- **Upcoming BRCGS Standards**

PENGANTAR REDAKSI

System Magazine May 2026

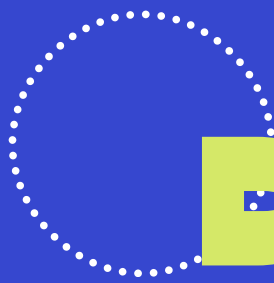
VOL 27

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, Biodiesel Sawit B50 menjadi Tameng Energi Indonesia di Tengah Gejolak Timur Tengah. Kedua, fokus pada update beberapa standar manajemen sistem ISO 22000 Upgrade Version, FSSC 22000 Version 7, ISO 14001:2026, dll. Ketiga, A Culture of Food Safety sesuai GFSI (Global Food Safety Initiative).

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 !



Daftar Isi

*Pembaruan Standar Global
2026 - 2027*



Update ISO 14001:2026



FSSC 22000 Version 7



Teh Indonesia Ditahan di Taiwan



Produk Indonesia Ditahan Karena BTP



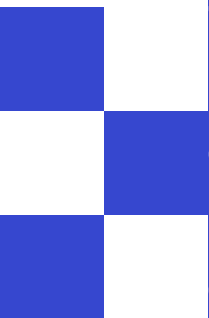
*MBG: 72 Siswa SD Keracunan
di Duren Sawit*

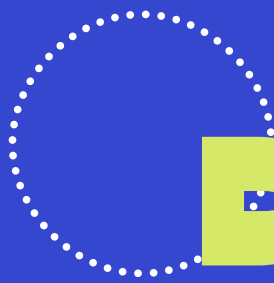


BRCGS Consumer Products Version 5



BRCGS Food Safety Issue 10





Daftar Isi

*Mengupas Tren
Ketidaksesuaian Audit BRCGS :
Dari Minor Hingga Critical*

14

*GMP+ Luncurkan Standar
Feed LCA 2026*

16

*Kemenkes Terapkan Label “Nutri
Level” pada Pangan Siap Saji*

18

ISCC Plus di Industri BAN

19

Peraturan BPOM No 3 Tahun 2026

20

BPOM Siapkan Label Nutri Level

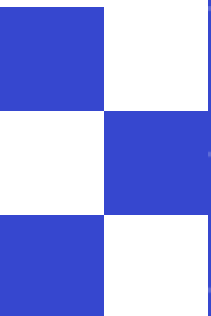
21

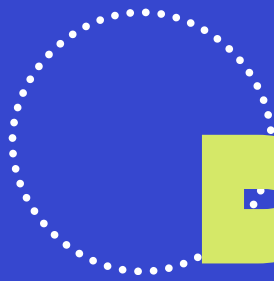
Peringat Pelaporan ACOP RSPO 2025*

22

Sistem 4 Bintang BAP

23





Daftar Isi

*European Hygienic Engineering
& Design Group (EHEDG)*

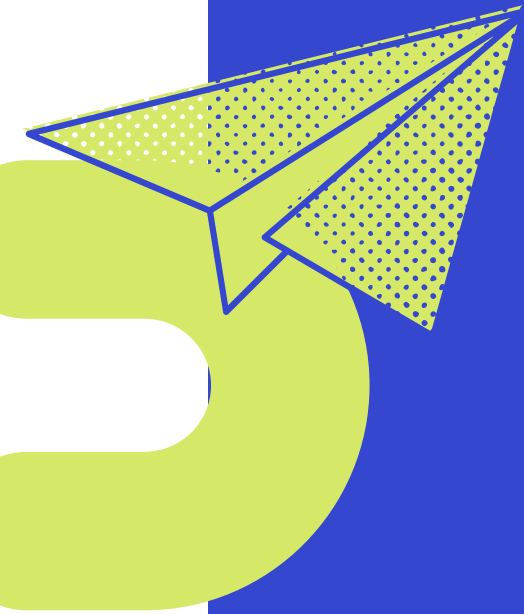
24

*Sertifikasi ISPO Wajib untuk
Industri Hilir Mulai 2027*

26

ISPO Bioenergi

27



HOT EVENT



FREE WEBINAR COLLABORATION PT REI SISTEM INDONESIA GROUP X FSSC FOUNDATION

INTRODUCING FSSC 22000 VERSION 7

HOT TOPIC

NEW



Bayu Singgih
Moderator
CLA FSSC 22000, CLA ISO 9001, CLA ISO 27001, CLA ISO 57001



Dr. D.V. Darshane
Keynote Speaker
Market Development Representative - South Asia & Oceania



Evly S B Kurni, S.TP, BIA, L.MLPCQI
Opening Speech
• Technical Expert & Advisor
• CLA FSSC, BRCGS, GMP,
• FSMA FQCI Lead -In,
• Expert ESG & Sustainability
• CLA ISO 9485, CLA ISO 22716,
• CLA ISO 9001, CLA ISO 27001, CLA 57001, CLA ISO 14001, CLA ISO 45001



Nadhifa Ayu
Moderator
Team PT REI Sistem Indonesia Group

Join Now!

12 May, 2026

14.30 WIB / 3.30 AM Atlanta time

JOIN NOW



<https://tinyurl.com/m15x7d8u>

INFORMATION

0812.8599.2784
0812.8657.8798

admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id

ZOOM MEETING

Benefits : E-Certificate, Doorprize



Agenda Hybrid Public Training Lead Auditor Course (Classroom & Online)

Globally Recognized

EXEMPLAR GLOBAL

Diakui International & Diakui sebagai Lead Auditor Badan Sertifikasi

- Lead Auditor Course ISO 9001:2015/2026**
04-08 Mei 2026
- Lead Auditor Course ISO 22000:2018**
18-22 Mei 2026
- Lead Auditor Course ISO 45001:2018**
18-22 Mei 2026
- Lead Auditor Course ISO 14001:2015/2026**
08-12 Juni 2026
- Lead Auditor Course ISO 37001:2025**
22-26 Juni 2026
- Lead Auditor Course ISO 27001:2022**
29 Juni - 03 Juli 2026

REGISTER NOW

Informasi :

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



PELATIHAN & SERTIFIKASI BNSP PENGELOLAAN KEAMANAN PANGAN BERBASIS HACCP

Untuk all Food Industry & SPPG MBG

SPECIAL PROMO

Harga online + uji kompetensi Rp 4,5 jt

Harga pelatihan onsite + uji kompetensi Rp 4,85 jt

SCHEDULE

- Pelatihan : 12-13 Mei 2026 (Hybrid Training)
- Uji Kompetensi : 19 Mei 2026 (Offline di JMCKP)

*TBA

TRAINER

Trainer yang Kompeten & Bersertifikat

BENEFIT

- Sertifikat BNSP (Jika lolos kompetensi);
- Sertifikat Training;
- Module PDF;
- Doorprize;
- Training kit

UNIT KOMPETENSI

- Melakukan Program dan Prosedur Keamanan Pangan
- Mengelola Program Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan
- Memantau Pelaksanaan Program Mutu dan Keamanan Pangan
- Menusulkan Rencana Keamanan Pangan
- Melakukan Verifikasi Program Pendukung Keamanan Pangan
- Mengembangkan Rencana Keamanan Pangan berbasis HACCP
- Berpartisipasi dalam Tim HACCP

PERSYARATAN DASAR (BERLAKU SALAH SATU)

- Memiliki Pengalaman sebagai Tim Keamanan Pangan Minimal 1 (satu) Tahun
- Memiliki Pengalaman Bekerja di Bidang Jaminan Mutu Keamanan Pangan Minimal 2(Dua) Tahun
- Mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan berbasis HACCP
- Wajib Membawa laptop pribadi

BUKTI PERSYARATAN (BERLAKU SALAH SATU)

- Surat Pengangkatan/ Surat Keterangan Kerja/ Surat Perjanjian Kerja/ Surat Penugasan
- Surat Pengangkatan/ Surat Keterangan Kerja/ Surat Perjanjian Kerja/ Surat Penugasan
- Sertifikat Pelatihan/ Surat Keterangan Pelatihan

Link Registrasi :



<https://tinyurl.com/266d3dm3>

INFORMASI :

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

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



Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online FSSC 22000 VER 7:2026

"Lead Auditor adalah syarat untuk bisa menjadi Auditor/Lead Auditor Lembaga Sertifikasi Eksternal & sebagai bukti kompetensi Lead Auditor di perusahaan/organisasi"

18-22 Mei 2026 at RTC Cibubur

Trainer : Approved FSSC the Netherlands, RLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

NEW FSSC 22000 Ver 7:2026 Guidance

Fasilitas :

- E- Sertifikat, Module pdf,
- Contoh Doc Utama, Doorprize,
- Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat :

- Zoom Meetings
- Laptop berkamera,
- High Speed Internet

Include :

- ISO 22000:2018 PLUS NEW ISO 22002-100:2025 & PRP per SECTOR
- Include ISO 22000, NEW ISO 22002-100:2025 & PRP per SECTOR, TACCP, VACCP, Allergen, FS&QC

NEW



Fasilitas Classroom :

- E- Sertifikat, Module Handcopy,
- Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch,
- Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

CONTACT US

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

REGISTER NOW

tinyurl.com/5xus4dpp

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



NEW EVENT

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Kalibrasi, Verifikasi, Validasi dan Ketidakpastian include Testing/Analysis Food Safety (Food Grade, Vegan, Gluten Free, Shelf Life, Kimia & Microbiology)

28 April, 2026

Rei Training Center

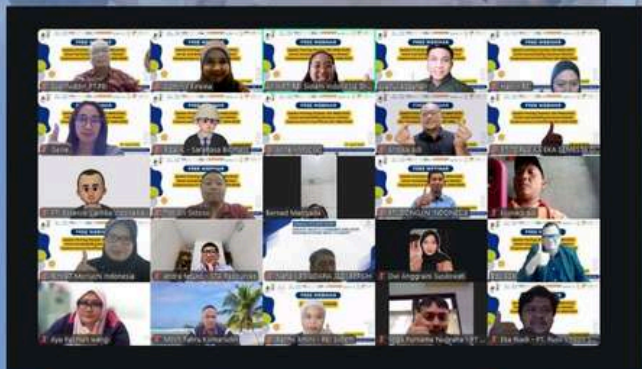
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

NEW EVENT



Free Webinar

Update Penting Standar ISO 14001:2026 untuk Sustainability Business melalui Implementasi & Sertifikasi ISO 14001:2026



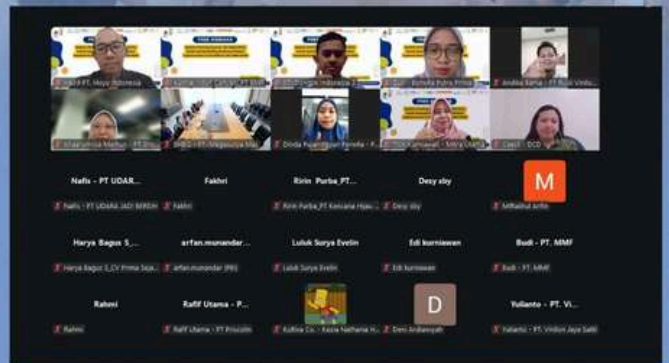
23 April 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Update Penting Standar ISO 14001:2026 untuk Sustainability Business melalui Implementasi & Sertifikasi ISO 14001:2026



23 April 2026

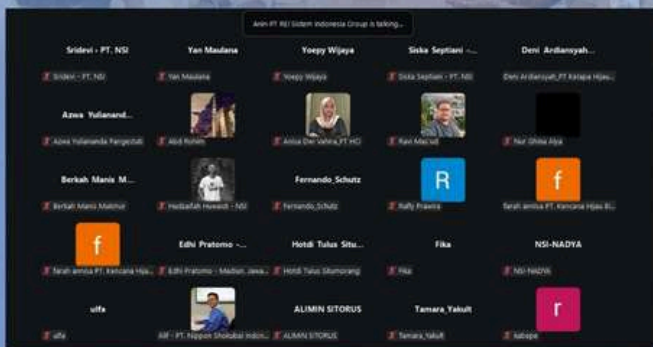
Rei Training Center

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



Free Webinar

Update Penting Standar ISO 14001:2026 untuk Sustainability Business melalui Implementasi & Sertifikasi ISO 14001:2026



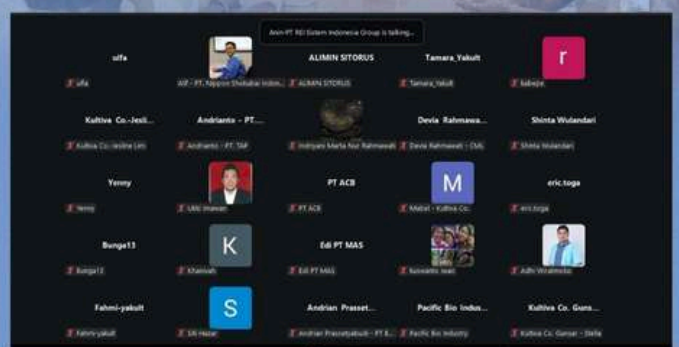
23 April 2026

Rei Training Center

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

Free Webinar

Update Penting Standar ISO 14001:2026 untuk Sustainability Business melalui Implementasi & Sertifikasi ISO 14001:2026



23 April 2026

Rei Training Center

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



NEW EVENT

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar
HYGIENIC DESIGN



14 April 2026
Rei Training Center
Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Antusiasme Tinggi di Pelatihan Auditor ISPO Batch 5 April 2026 oleh PT REI Sistem Indonesia Group



Pelatihan Auditor Indonesian Sustainable Palm Oil yang diselenggarakan PT REI Sistem Indonesia Group pada 14–16 April dan 21–23 April 2026 berlangsung dengan penuh antusiasme. Kegiatan ini diikuti oleh peserta dari berbagai sektor industri, mencerminkan semakin kuatnya komitmen terhadap praktik kelapa berkelanjutan di Indonesia. Suasana pelatihan berlangsung interaktif dengan menghadirkan pembicara dari berbagai kementerian (Kementerian Pertanian, Kementerian ATR/BPN, Kementerian Lingkungan Hidup, dan Kementerian Kehutanan), yang membagikan insight terkini terkait kebijakan, implementasi, serta arah pengembangan ISPO ke depan. Diskusi yang terjadi tidak hanya memperkaya pemahaman teknis, tetapi juga membuka perspektif baru bagi para peserta. Salah satu momen menarik dalam pelatihan ini adalah sesi sharing terkait pengembangan ISPO sektor hilir yang disampaikan langsung oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Informasi ini menjadi “highlight” tersendiri karena memberikan gambaran awal mengenai perluasan cakupan ISPO yang akan mencakup rantai pasok secara lebih menyeluruh.

Melalui kegiatan ini, para peserta tidak hanya meningkatkan kompetensi sebagai auditor, tetapi juga semakin siap berperan aktif dalam mendukung implementasi ISPO yang lebih kuat, transparan, dan berkelanjutan di masa depan. Juga, PT REI Sistem Indonesia Group akan mengadakan pelatihan ISPO Batch 6 di bulan Oktober tahun 2026.



TRAINING ISPO OKTOBER 2026

PCQI FDOQI GMP+ Registrero® Global Seafood Approved Training Partner BRGS Packaging Materials ISPO LCA CIEC

ISPO

Indonesian Sustainable Palm Oil

AUDITOR TRAINING

Permentan Nomor 33 Tahun 2025

REI Sistem Indonesia Group Merupakan Lembaga Pelatihan Perkebunan Kelapa Sawit Bekelanjutan Indonesia (Indonesian Sustainable Palm Oil/ISPO)
(Surat Keputusan Direktur Jenderal Perkebunan Nomor : 143/Kpts/OT.050/E/06/2022)

Only 16,5 JT /person
Harga Special untuk Registrasi 2 org/ lebih

SCHEDULE
Training : 13-15 Oktober 2026 (Online)
Praktik Audit : 20-22 Oktober 2026 (Onsite)
at Kebun dan PKS Cikasungka, Bogor

TRAINER
Ditjenbun, Kementerian Lingkungan Hidup*, Kementerian Kehutanan*, Kementerian ATR/BPN*, Expert ISPO & Tim REI

PERANGKAT
Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

FASILITAS

1. E-certificate Kelulusan (Registrasi Kementan)
2. Training Kit (Pen, Notes, Tas Eksklusif, Tumbler, Rompi dan Hardcopy Materi)
3. Modul Pelatihan
4. Transport PP (Bandara/Tikum yang sudah ditentukan (TBA) - PKS Cikasungka)
5. Hotel D'Sawah Resort, Bogor
6. Fasilitas Rekreasi Hotel
7. Breakfast, Snack, Lunch & Dinner
8. Fasilitas Hiburan (Kondisional)
9. Dokumentasi Eksklusif

Paket Pelatihan :



Link Registrasi :
tinyurl.com/yy3s2vwj

(*) dalam konfirmasi

Informasi

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448 • RAHMI : 0812.8657.8798
- LULU : 0812.8599.2784 • DESY : 0856.4862.9558

D'SAWAH RESORT BOGOR

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

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

rei.rei @rei.sistem.indonesia.group PT Rei Sistem Indonesia Group @reisistemindonesiagr www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

Pembaruan Standar Global 2026 – 2027

Berbagai standar global akan mengalami pembaruan signifikan untuk menjawab tantangan industri yang semakin kompleks dan dinamis.

Standar yang Akan Diperbarui:

- FSSC 22000 Version 7
- BRCGS Issue 10
- SQF Issue 10
- ISO 22000
- ISO 9001:2026
- ISO 14001:2026
- ISO 45001:2027

Fokus Utama Pembaruan:

1. Risk-Based Thinking & Control

Pendekatan berbasis risiko yang lebih kuat dan terintegrasi dalam seluruh proses bisnis

2. Food Safety & Quality Culture

Penguatan budaya organisasi dalam menjaga keamanan pangan dan mutu

3. Sustainability & Climate Change

Penekanan pada keberlanjutan, pengelolaan lingkungan, dan adaptasi perubahan iklim

4. Digitalization & Supply Chain Resilience

Pemanfaatan teknologi digital dan peningkatan ketahanan rantai pasokan



UPDATE ISO 14001:2026

16 APRIL 2026

Apa saja yang baru?

Integrasi Perubahan Iklim

Organisasi diwajibkan mempertimbangkan risiko dan peluang terkait perubahan iklim dalam sistem manajemen lingkungan

Penguatan Risk-Based Thinking

Pendekatan berbasis risiko diperluas, termasuk aspek lingkungan strategis dan jangka panjang

Fokus pada Sustainability

Penekanan pada pengelolaan sumber daya, pengurangan dampak lingkungan, dan praktik berkelanjutan

Transparansi & Komunikasi

Kebutuhan komunikasi yang lebih jelas terkait kinerja lingkungan kepada stakeholder

Digitalisasi & Data

Dorongan penggunaan teknologi untuk monitoring, pengukuran, dan pelaporan kinerja lingkungan

Peran Kepemimpinan yang Lebih Kuat

Top management diharapkan lebih aktif dalam pengambilan keputusan terkait isu lingkungan


“Stay compliant. Stay sustainable.”


sumber: <https://www.iso.org/standard/14001>


Mengapa Penting bagi Organisasi Anda?


ISO 14001:2026





 Selaras dengan target iklim & kebutuhan stakeholder

 Memperluas cakupan EMS melalui pendekatan siklus hidup

 Meningkatkan komitmen & akuntabilitas kepemimpinan

 Meningkatkan kesiapsiagaan terhadap situasi darurat

 Memperkuat manajemen perubahan & pengawasan rantai pasok

 Meningkatkan efektivitas audit

FSSC 22000 VERSION 7



Target Rilis: **Awal Mei 2026**
FSSC 22000 Versi 7 akan segera diterbitkan dengan **masa transisi 12 bulan** bagi organisasi tersertifikasi.

Apa yang Berubah?

- Integrasi ISO 22002-x:2025 (PRP terbaru)
- Alignment dengan GFSI Requirements v2024
- Dukungan terhadap Sustainable Development Goals (SDGs)
- Struktur kategori rantai pangan lebih jelas
- Perbaikan & penyempurnaan berkelanjutan

Catatan Penting

- Versi 6 masih tetap berlaku selama masa transisi
- PRP lama (ISO/TS 22002-x) masih digunakan saat ini

sumber: <https://www.fssc.com/insights/fssc-22000-version-7/>



Teh Indonesia Ditahan di Taiwan

sumber: <https://www.instagram.com/p/DW3WfAycMK/?igsh=MTJoMWZ3MmQxcm9sYw==>

Pada 7 April, otoritas pangan Taiwan (TFDA) menahan lebih dari 2 ton teh botol asal Indonesia karena mengandung asam siklamat sebesar 0,08 g/kg, yang tidak diizinkan dalam kategori minuman tersebut di Taiwan.

Sebanyak 650 karton dengan total 2,73 ton produk “Teh Gelas Original Tea” yang diimpor oleh Wan Chuan Enterprise Co. dari PT CS2 Pola Sehat akhirnya dikembalikan atau dimusnahkan. Di Indonesia, penggunaan asam siklamat masih diperbolehkan hingga 0,350 g/kg sesuai regulasi BPOM.

Selain itu, TFDA juga menahan beberapa produk impor lain, termasuk makadamia dari Afrika Selatan, rempah Mesir, baki kertas dari Tiongkok, dan cumi-cumi dari Jepang.

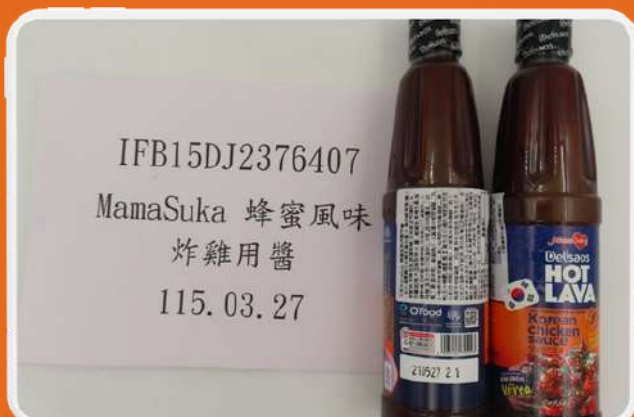
PRODUK INDONESIA *ditahan karena* BAHAN TAMBAHAN PANGAN

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

Direktorat Jenderal Pengawas Obat dan Makanan Taiwan (TFDA) mengumumkan dua produk asal Indonesia ditahan di perbatasan karena ditemukan mengandung bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan peraturan Taiwan.



TFDA juga menahan produk keripik tempe asal Indonesia berlabel “CA077 ARVA MALA CRISPY TEMPE” yang diproduksi oleh CV Arva Indonesia. Hasil uji sampel menunjukkan kandungan asam siklamat sebesar 0,07 g/kg. Produk pemanis buatan itu tidak diizinkan dikandung dalam produk semacam ini. Sebanyak 80 karton produk yang diimpor oleh HOCHM TRADING CO., LTD. Seberat 240 kilogram akan dikembalikan atau dimusnahkan sesuai peraturan.



Hasil pengujian menemukan kandungan asam propionat sebesar 0,6 gram per kilogram (g/kg), sementara di Taiwan pengawet tersebut tidak diizinkan dikandung produk semacam ini. Maka dari itu, produk yang diproduksi oleh PT Daesang Food Indonesia berjumlah 80 karton dan beratnya 307,20 kilogram akan dikembalikan atau dimusnahkan sesuai peraturan.

Selain dua produk Indonesia tersebut, pada tanggal 21 April 2026 TFDA mengumumkan 11 produk impor lainnya yang ditahan di perbatasan Taiwan, termasuk empat dari Vietnam, tiga dari Tiongkok, dua dari Jepang, serta masing-masing satu dari Prancis dan Australia.



MBG

72 Siswa SD Keracunan di Duren Sawit

Sumber : <https://nasional.kompas.com>

Salah satu pemicu kasus keracunan MBG (Makanan Begizi Gratis) adalah proses pembuatan makanan. Wakil Kepala BGN (Badan Gizi Nasional) memastikan akan menanggung seluruh biaya pengobatan korban serta langsung menghentikan operasional dapur terkait.



Gejala Keracunan

- ▶ Mual
- ▶ Muntah
- ▶ Diare
- ▶ Demam
- ▶ Nyeri Perut

SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) Pondok Kelapa kami suspend untuk waktu yang tidak terbatas karena kondisi dapur, termasuk tata letak dan IPAL masih belum memenuhi standar.



Isi Piringku

Panduan makan sehat untuk anak dan keluarga

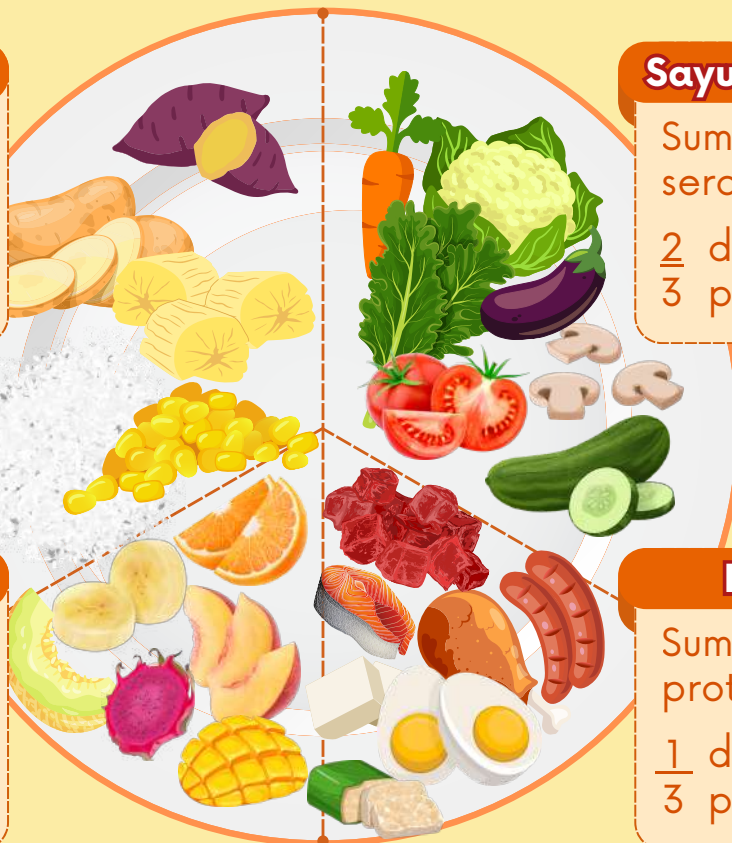
Deskripsi

Isi Piringku adalah panduan makan sehat dari Kementerian Kesehatan Indonesia, yang membagi porsi makanan menjadi seimbang dan bergizi.

Makanan Pokok

Sumber karbohidrat

$\frac{2}{3}$ dari setengah piring



Sayuran

Sumber serat

$\frac{2}{3}$ dari setengah piring

Buah-buahan

Sumber vitamin

$\frac{1}{3}$ dari setengah piring

Lauk Pauk

Sumber protein

$\frac{1}{3}$ dari setengah piring



Minum air putih 6-8 gelas per hari



Gunakan garam, gula, & minyak secukupnya



Cuci tangan sebelum makan



Aktif bergerak 30 menit setiap hari

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.



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.

Dinamika Keamanan Pangan Global: Pelajaran dari Insiden dan Recall Februari 2026

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

Di tengah kompleksitas rantai pasok global, isu keamanan pangan terus menjadi perhatian utama industri. Dalam pembaruan terbaru dari BRCGS, berbagai kejadian pada Februari 2026 menunjukkan bahwa risiko pangan tidak hanya berasal dari kontaminasi, tetapi juga dari praktik operasional yang tidak disiplin.



TREN GLOBAL: RECALL DAN INSIDEN MASIH MENDOMINASI

Tren global menunjukkan bahwa:

- Wabah patogen seperti Salmonella tetap menjadi ancaman utama
- Kesalahan pelabelan dan kontrol kualitas masih sering terjadi
- Rantai pasok global meningkatkan kompleksitas pelacakan produk

Fenomena ini memperlihatkan bahwa sistem keamanan pangan modern harus mampu menangani risiko yang bersifat lintas negara dan lintas proses. Update Februari 2026 dari BRCGS menegaskan bahwa tantangan keamanan pangan tidak berkurang, justru semakin kompleks.



Apa Artinya bagi Industri?

Dari berbagai insiden tersebut, terdapat beberapa pelajaran penting:

1. KEPATUHAN REGULASI TIDAK BISA DITAWAR

- Kegagalan sederhana seperti pengelolaan tanggal kedaluwarsa dapat berujung pada denda ratusan ribu pound.

2. PENGENDALIAN PROSES LEBIH PENTING DARI SEKADAR PENGUJIAN

- Risiko seperti lektin menegaskan pentingnya process control (misalnya pemanasan, formulasi).

3. TRACEABILITY DAN RECALL READINESS WAJIB DIPERKUAT

- Dalam sistem global, kecepatan penarikan produk menjadi kunci meminimalkan dampak.

4. BUDAYA KEAMANAN PANGAN (FOOD SAFETY CULTURE) HARUS NYATA

- Bukan hanya dokumen, tetapi tercermin dalam perilaku operasional sehari-hari.



A promotional flyer for REI Sistem Indonesia Group. At the top, there are several certification logos including FCO, FDQI, ISO 9001, Global Seafood, BRCGS Approved Training Partner, BRCGS Packaging Materials, ISPS, and LCA. The main text reads: '#AccelerateYour: #Registration #System #Certification #Competency #Business'. Below this, it states 'REI Sistem Indonesia Group is Approved Training Partner by BRCGS UK, Approved Virtual/Online Trainer'. There are two orange banners: 'BRCGS Approved Training Partner' and 'BRCGS Approved Virtual Trainer'. A red 'CONTACT US' button is followed by contact details: '• EFRIYANI : 0822.7650.2448', '• LULU : 0812.8599.2784', '• RAHMI : 0812.8657.8798', 'admin1@reisistem.id', and 'admin2@reisistem.id'. At the bottom, there are logos for 'BRCGS Food Safety' and 'BRCGS Packaging Materials'. The footer contains social media icons and the website 'www.reisistem.id'.

Food Recall Highlights



1

Kontaminasi Mikrobiologi



- Penarikan produk akibat kontaminasi mikrobiologi kembali didominasi oleh organisme klasik, yaitu:
 - Salmonella spp.
 - Shiga toxin-producing E. coli (STEC)
 - diikuti oleh Listeria monocytogenes
- Terdapat juga kejadian yang tidak biasa, yaitu kontaminasi Hepatitis A pada kelapa parut.

2

Kontaminasi Alergen



- Penarikan produk akibat alergen masih didominasi oleh susu yang tidak dideklarasikan, diikuti oleh kacang dan kesalahan pelabelan multi-alergen.

3

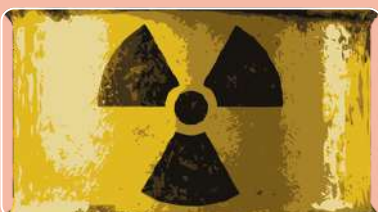
Kontaminasi Fisik



- Penarikan produk akibat kontaminasi fisik mencakup infestasi tikus serta bahaya umum seperti kaca, logam, dan plastik.

4

Kontaminasi Kimia



- Penarikan produk akibat bahaya kimia kembali didominasi oleh mikotoksin dan pestisida, namun terdapat kasus unik berupa kontaminasi zat farmasi seperti sildenafil dan tadalafil.



Mengupas Tren Ketidaksesuaian Audit BRCGS: Dari Minor hingga Critical

Dalam dunia industri pangan, audit standar seperti BRCGS menjadi tolok ukur penting dalam memastikan keamanan dan kualitas produk. Namun, di balik sertifikasi yang diperoleh, terdapat berbagai temuan ketidaksesuaian (non-conformities) yang memberikan gambaran nyata tentang area yang masih perlu diperbaiki.

Dominasi Temuan Minor: Masalah di Level Operasional

Data menunjukkan bahwa temuan minor non-conformities paling banyak terjadi pada area:

- Site standards (39%)
- Product safety and quality management (21%)
- Product and process control (12%)
- Personnel (10%)

Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar ketidaksesuaian masih berada pada aspek operasional sehari-hari, seperti:

- Kebersihan dan housekeeping
- Prosedur cleaning
- Maintenance sementara
- Pengendalian bahan kimia
- Pest control



Ini menunjukkan bahwa ketidakkonsistenan implementasi sering menjadi akar masalah, bukan ketiadaan sistem.

Major Non-Conformities: Ketika Sistem Mulai Dipertanyakan

Pada level major non-conformities, distribusi temuan menunjukkan:

- Site standards (34%)
- Senior management commitment (21%)
- Product safety & quality management (20%)

Temuan utama meliputi:

- Overdue re-audit
- Traceability yang tidak efektif
- Pengendalian benda tajam & logam
- Sistem pelaporan rahasia (whistleblowing)
- Kegagalan menindaklanjuti temuan audit sebelumnya

Masalah bukan hanya operasional, tetapi sudah menyentuh:

- **Sistem manajemen**
- **Budaya organisasi**
- **Komitmen manajemen**



Critical & Fundamental: Alarm Serious bagi Perusahaan

Temuan Critical

- Infestasi serangga (pest infestation) pada area produksi

Temuan Fundamental

- Internal audit tidak efektif
- Kegagalan dalam HACCP/HARA
- Kelemahan traceability
- Kurangnya pelatihan personel
- Kelemahan dalam hygiene & housekeeping

Artinya, sistem pengendalian internal tidak berjalan optimal.



GMP+ LUNCURKAN STANDAR FEED LCA 2026

SUMBER: [HTTPS://WWW.GMPPLUS.ORG/EN/PUBLICATIONS/NEWS/PRESS-RELEASE-FEED-LCA/](https://www.gmpplus.org/en/publications/news/press-release-feed-lca/)

GMP+ International akan meluncurkan standar baru Feed Life Cycle Assessment (LCA) pada 6 Mei 2026. Standar ini bertujuan menyediakan metode yang selaras dan transparan untuk mengukur serta mengomunikasikan dampak lingkungan dari pakan ternak.



Pengembangan standar ini merespons kebutuhan industri akan metodologi keberlanjutan yang konsisten, dengan mengacu pada pendekatan LCA internasional dan selaras dengan pedoman PEFCR untuk pakan.

Standar Feed LCA disusun melalui kolaborasi intensif dengan berbagai pemangku kepentingan, termasuk OVOCOM, melalui diskusi, konsultasi publik, dan tinjauan ahli.



Hasilnya adalah standar yang praktis dan dapat diandalkan untuk membantu industri pakan menghadapi tuntutan keberlanjutan dan kebutuhan data yang semakin meningkat di sepanjang rantai pasok.

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

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

Kemenkes Terapkan Label “Nutri Level” pada Pangan Siap Saji

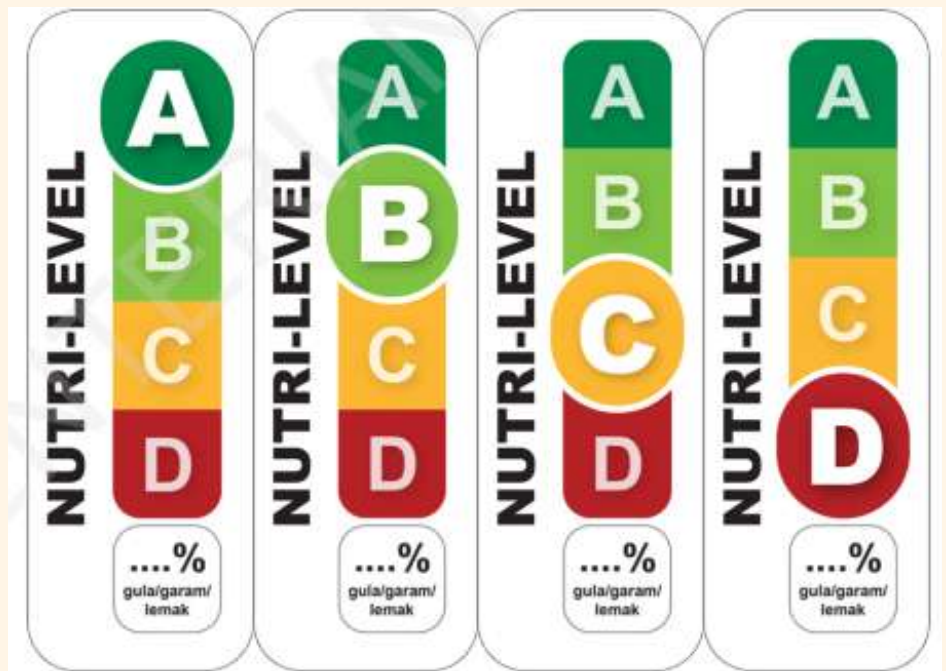
SUMBER: [HTTPS://KEMKES.GO.ID/ID/KEMENKES-TERBITKAN-ATURAN-UNTUK-CEGAH-KONSUMSI-GULA-BERLEBIH](https://kemkes.go.id/id/kemenkes-terbitkan-aturan-untuk-cegah-konsumsi-gula-berlebih)
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.01.07/MENKES/301/2026

Label Nutri Level
Wajib
Dicantumkan



Label ini wajib dicantumkan pada berbagai media seperti menu, kemasan, hingga aplikasi digital. Penilaian dilakukan berdasarkan hasil uji laboratorium yang diakui, dengan pernyataan mandiri dari pelaku usaha.

Pada tahap awal, kebijakan ini tidak berlaku untuk usaha mikro dan kecil, melainkan difokuskan pada pelaku usaha besar sebagai langkah awal mendorong pola konsumsi yang lebih sehat di masyarakat.



Kementerian Kesehatan Republik Indonesia resmi menerbitkan kebijakan pencantuman label gizi berupa **Nutri Level** pada pangan siap saji, khususnya minuman berpemanis. Aturan ini tertuang dalam **KMK No. HK.01.07/MENKES/301/2026** yang dirilis pada 14 April 2026 dan akan diterapkan pada usaha skala besar.

Kebijakan ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat agar membatasi konsumsi gula, garam, dan lemak (GGL), yang berkontribusi terhadap penyakit tidak menular seperti obesitas, hipertensi, hingga diabetes tipe 2.

Nutri Level dibagi menjadi 4 kategori:

- A (hijau tua): kandungan GGL rendah
- B (hijau muda)
- C (kuning)
- D (merah): kandungan GGL tinggi

Coffee	Non-Coffee
Espresso	Chocolate
Americano	Matcha Latte
Cappuccino	Red Velvet Latte
Aren Latte	Taro Latte
Buttercream Latte	Milk Tea
Butterscotch Latte	Strawberry Milk
Caramel Latte	Banana Milk
Hazelnut Latte	Lemon Tea
Iced Coffee	Mineral Water

ISCC PLUS DI INDUSTRI BAN: MENDORONG MATERIAL BERKELANJUTAN

SUMBER: [HTTPS://ISCC-SYSTEM.ORG/ISCC-PLUS-IN-THE-TYRE-INDUSTRY-DRIVING-THE-TRANSITION-TO-CERTIFIED-MATERIALS/](https://iscc-system.org/iscc-plus-in-the-tyre-industry-driving-the-transition-to-certified-materials/)

Industri ban global menghadapi tantangan besar dalam keberlanjutan karena kompleksitas material dan sulitnya proses daur ulang. Seiring meningkatnya tuntutan regulasi seperti EU Deforestation Regulation dan transparansi rantai pasok, produsen ban mulai beralih ke material bio-based dan sirkular. Saat ini, sertifikasi ISCC PLUS semakin banyak diadopsi oleh produsen besar seperti Bridgestone, Goodyear, dan Pirelli untuk memastikan ketertelusuran dan kredibilitas klaim keberlanjutan.



APA PERAN ISCC PLUS?

- Menjamin traceability material dari bahan baku hingga produk akhir
- Mendukung rantai pasok bebas deforestasi
- Memfasilitasi penggunaan material daur ulang dan bio-based
- Memastikan klaim lingkungan transparan dan dapat diverifikasi

CAKUPAN MATERIAL

ISCC PLUS kini mencakup hampir seluruh komponen ban, seperti:

- Karet alam & sintetis (bio-based & sirkular)
- Baja daur ulang
- Tekstil berbasis limbah
- Bahan tambahan seperti carbon black & aditif



SIRKULARITAS & LIMBAH BAN

Ban yang sudah tidak dapat digunakan atau didaur ulang dapat diklasifikasikan sebagai limbah dan dimanfaatkan kembali sebagai bahan baku tersertifikasi, mendukung ekonomi sirkular dan bioekonomi.

TANTANGAN & PELUANG

- Keterbatasan teknis dalam substitusi material
- Kompleksitas rantai pasok global
- Regulasi yang terus berkembang

Namun, ISCC PLUS memberikan kerangka kerja yang membantu industri meningkatkan transparansi, memenuhi regulasi, dan mempercepat transisi menuju keberlanjutan.



PERATURAN BPOM NO 3 TAHUN 2026

TENTANG BATAS MAKSIMAL CEMARAN MIKROBA DALAM PANGAN OLAHAN

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

MENGAPA ATURAN INI PENTING?

Perubahan pola konsumsi masyarakat dan munculnya berbagai produk baru membuat regulasi lama tidak lagi cukup.

Produk seperti makanan siap saji, minuman instan & olahan daging modern memiliki risiko mikrobiologi yang berbeda dibandingkan produk konvensional. Sehingga BPOM menambahkan standar mikrobiologi untuk produk yang sebelumnya belum diatur. Penyesuaian metode dan parameter uji:

- Standar mikrobiologi diperbarui
- Menyesuaikan perkembangan metode pengujian
- Mengatasi kendala implementasi di industri

MASA TRANSISI

12 BULAN

BPOM menegaskan bahwa **keamanan pangan bukan sekadar formalitas, tetapi fondasi kesehatan masyarakat.**



Dengan standar baru, pelaku usaha harus:

- memperkuat kontrol proses (HACCP)
- meningkatkan validasi mikrobiologi
- memastikan konsistensi kualitas produk

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN SIAPKAN LABEL NUTRI-LEVEL

sumber: <https://www.pom.go.id/siaran-pers/dukung-upaya-pemerintah-batasi-konsumsi-gula-garam-dan-lemak-kepala-bpom-setujui-kebijakan-pencantuman-nutri-level>

BPOM tengah merevisi aturan pelabelan gizi dengan menambahkan Nutri-Level pada bagian depan kemasan pangan olahan. Kebijakan ini bertujuan membantu masyarakat memilih produk lebih sehat dan mengurangi risiko penyakit tidak menular akibat konsumsi gula, garam, dan lemak (GGL) berlebih.

Nutri-Level dibagi menjadi kategori A hingga D dengan indikator warna, dari hijau (lebih sehat) hingga merah (perlu dibatasi). Label ini berfungsi sebagai panduan sederhana, bukan larangan konsumsi.



Penerapannya akan dilakukan bertahap, dimulai dari produk minuman, dengan skema awal sukarela sebelum menjadi wajib. Selain itu, kebijakan ini juga diharapkan mendorong pelaku usaha menghadirkan produk yang lebih sehat.





PENGGINGAT PELAPORAN ACOP* RSPO 2025

ACOP: Annual Communication of Progress

sumber: <https://rspo.org/reminder-submission-deadline-for-rspo-annual-communication-of-progress-acop-2025/>

Roundtable on Sustainable Palm Oil mengingatkan batas pelaporan ACOP 2025 adalah 8 Mei 2026 (23.59 MYT). Pelaporan wajib bagi anggota Ordinary & Affiliate yang bergabung sebelum 1 Januari 2025, dan dilakukan melalui portal MyRSPO (pastikan sudah submit final).

Highlight: Jumlah petani kecil tersertifikasi meningkat menjadi 76.910 dengan luas lahan mencapai 161.424 ha (~67%), yang didukung melalui pembelian kredit petani kecil.

SISTEM 4 BINTANG BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP)

SUMBER: [HTTPS://WWW.GLOBALSEAFOOD.ORG/BLOG/UNDERSTANDING-BAP-FOUR-STAR-SYSTEM/](https://www.globalseafood.org/blog/understanding-bap-four-star-system/)

BAP merupakan program sertifikasi pihak ketiga dari Global Seafood Alliance yang mencakup seluruh rantai produksi akuakultur, mulai dari hatchery hingga produk akhir.

Sistem 4 bintang digunakan untuk menunjukkan tingkat sertifikasi:

- ★ 1: pabrik pengolahan
- ★★ 2: pabrik + farm
- ★★★ 3: pabrik + farm + hatchery/feed mill
- ★★★★ 4: seluruh rantai produksi tersertifikasi

Level 4 bintang adalah yang tertinggi, menandakan seluruh proses telah memenuhi standar BAP melalui audit tahunan.

Kenapa Penting?

BAP menjadi satu-satunya skema yang mencakup seluruh rantai produksi akuakultur, dengan fokus pada:

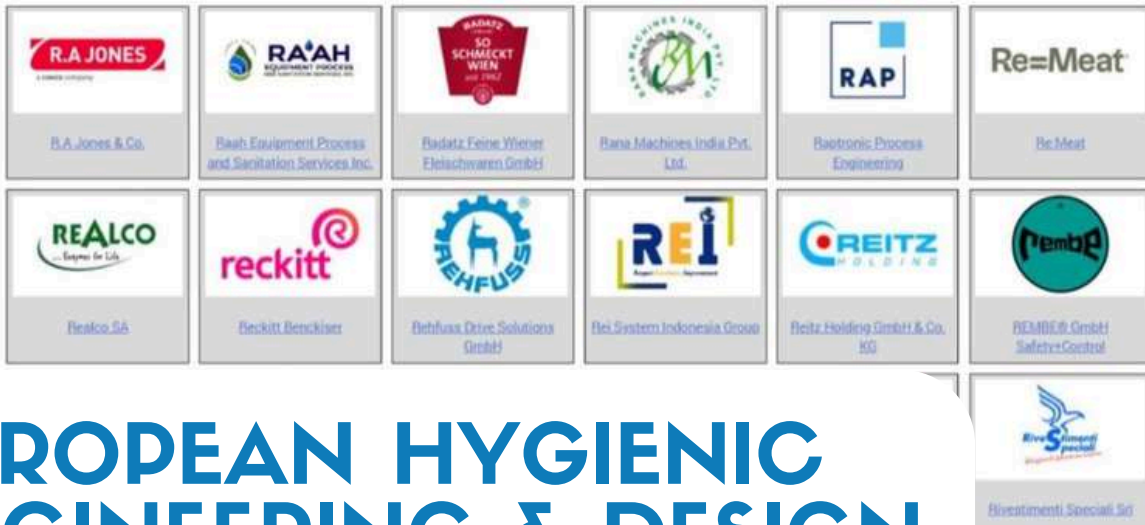
- Lingkungan
- Sosial
- Keamanan pangan
- Kesejahteraan hewan

Pendekatan ini memastikan transparansi, traceability, dan kepercayaan terhadap produk seafood yang dihasilkan.





All A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z



EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP (EHEDG)

PT REI Sistem Indonesia Group sekarang sudah resmi tercantum pada web EHEDG sebagai member European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)



INFO PENTING BUAT KEMAJUAN PERUSAHAAN INDONESIA:

Jika perusahaan Bapak/Ibu ada kebutuhan training/konsultasi EHEDG dapat kami support sepenuhnya.

KELEBIHAN:

1. Karena REI sudah member EHEDG dapat diinformasikan juga bahwa modul yang kami dapatkan langsung dari EHEDG, ada 5 personil yang menjadi member, salah terbanyak di Indonesia & Asia
2. Kami mendapat akses ke dalam standar EHEDG. sehingga materi training akan berdasarkan standard EHEDG.
3. Sertifikat Pelatihan ada logo resmi EHEDG

<https://www.ehedg.org/memberships-regional-sections/membership/our-ehedg-members>



EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP (EHEDG)

PT REI Sistem Indonesia Group sekarang sudah resmi tercantum pada web EHEDG sebagai member European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

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.

HYGIENIC DESIGN

PT REI Sistem Indonesia Group is a member of EHEDG

HYGIENIC DESIGN

European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) terdiri dari kelompok global produsen peralatan, lembaga penelitian, badan akademis, dan perusahaan makanan dan minuman yang bekerja sama untuk mendorong penerapan praktik terbaik dalam produksi makanan dan minuman. Dengan mandat untuk berbagi dan mendorong pemahaman tentang peran penting rekayasa higienis dan desain higienis dalam industri makanan dan minuman, jaringan ahli globalnya menyebarkan pengetahuan tentang desain, instalasi, dan kemampuan pembersihan peralatan pengolahan makanan. Mereka juga membantu menentukan praktik terbaik untuk operasi, pasokan, dan pemeliharaan higienis. Diwakili di lebih dari 55 negara, EHEDG tidak diragukan lagi merupakan kekuatan utama untuk kebaikan dalam industri makanan di seluruh dunia.

REI MERUPAKAN MEMBER EHEDG

Manfaat kolaborasi dengan PT REI Sistem Indonesia Group sebagai bagian dari member EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)

1. Melalui keterlibatan kami dalam jaringan EHEDG, kami terhubung dengan ribuan profesional global dari industri
2. Mengetahui insight Langsung terhadap Tren & Perkembangan Industri Pangan Global
3. Memahami praktik terbaik dari berbagai sektor industri

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT HYGIENIC DESIGN ?

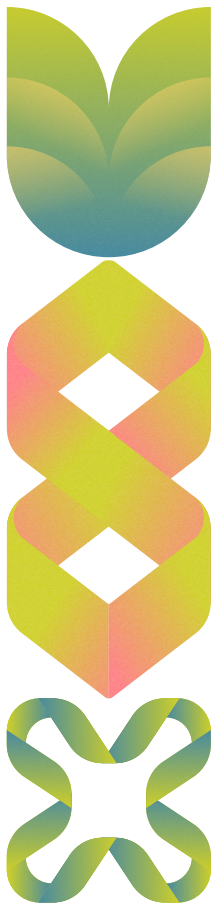
CONTACT US

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

Email :

- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

REI MEMILIKI TRAINER / KONSULTAN BERPENGALAMAN PROJECT HYGIENIC DESIGN FOR FOOD SAFETY & MEMBER EHEDG



Sertifikasi *ISPO Wajib untuk Industri Hilir Mulai 2027*

sumber: https://www.tempo.co/ekonomi/sertifikat-sawit-berkelanjutan-wajib-di-sektor-hilir-2027-2128370#google_vignette

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia menetapkan kewajiban sertifikasi ISPO bagi industri hilir kelapa sawit yang akan berlaku pada 19 Maret 2027. Kebijakan ini didasarkan pada Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2025 dan diperkuat melalui Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 38 Tahun 2025.

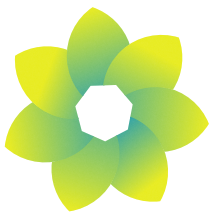
Peraturan ini akan mulai efektif pada 12 Mei 2026, dengan masa transisi kurang dari satu tahun untuk mempersiapkan implementasi, termasuk penyusunan skema sertifikasi dan akreditasi lembaga sertifikasi.

Kebijakan ini diterapkan untuk menjawab tuntutan pasar global terhadap transparansi, keberlanjutan, dan ketertelusuran produk sawit.

Dari sisi ekonomi, industri kelapa sawit menunjukkan kontribusi besar dengan nilai ekspor mencapai US\$44,65 miliar pada 2025 dan surplus perdagangan sebesar US\$43,23 miliar. Selain itu, sektor ini juga menyerap sekitar 16,5 juta tenaga kerja dan terus berkembang dengan jumlah produk turunan yang meningkat signifikan.

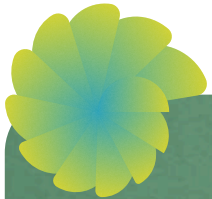
Langkah ini diharapkan dapat memperkuat daya saing industri hilir sekaligus mendorong praktik keberlanjutan di seluruh rantai pasok kelapa sawit Indonesia.





ISPO Bioenergi

sumber: <https://www.facebook.com/djebtke/posts/sawit-berkelanjutan-bioenergi-berdaya-sainghai-sobatenergipemerintah-mewajibkan-/1329117165911398/>



Pemerintah mewajibkan sertifikasi Indonesian Sustainable Palm Oil bagi usaha bioenergi kelapa sawit melalui Permen ESDM Nomor 3 Tahun 2026 sebagai tindak lanjut dari Perpres Nomor 16 Tahun 2025. Kebijakan ini menjadi langkah penting untuk memastikan bahwa bahan baku dan rantai pasok bioenergi sawit memenuhi prinsip keberlanjutan yang terverifikasi.



Penerapan standar ISPO di sektor bioenergi diharapkan dapat meningkatkan transparansi, ketertelusuran, serta kepercayaan pasar terhadap produk berbasis sawit Indonesia. Selain itu, kebijakan ini juga mendukung upaya pengurangan emisi, memperkuat ketahanan energi nasional, serta memberikan nilai tambah ekonomi bagi daerah penghasil.

Dengan standar yang semakin kuat, bioenergi berbasis kelapa sawit diharapkan mampu bersaing di pasar global sekaligus berkontribusi pada pembangunan berkelanjutan di Indonesia.



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

ISO 37001:2025, versi terbaru dari standar Sistem Manajemen Anti-pungutan, 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 mengintegrasikan struktur dan terminologi terbaru yang selaras dengan standar ISO lainnya; pada dasarnya meniadakan lebih banyak fokus pada pembangunan budaya kepatuhan yang kuat dalam organisasi untuk mencegah penyimpangan 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 ini 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 QFSE 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

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

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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

Ingin dibantu Digital Transformation & Analytics?

DIGITAL TRANSFORMATION & ANALYTICS

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

CONTACT

- 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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

Ingin dibantu Operations & Business Growth?

OPERATIONS & BUSINESS GROWTH

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

CONTACT

- 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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

Ingin dibantu Strategic Business Fundamentals & Strategy?

BUSINESS FUNDAMENTALS & STRATEGY

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

CONTACT

- 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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

SOFT SKILL SALES & MARKETING

new

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

CONTACT

- 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

[f](#) [re:rd](#) [@re:rd](#) [PT Bei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#) [www.relioba.id](#) [www.reisistem.id](#)

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISCC

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

PT. REI Sistem Indonesia Group merupakan Perusahaan Jasa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (PJK3) Bidang Pembinaan dan Konsultasi K3 yang diakui KEMNAKER RI

No SKP: 5/061/AS.01.02/X/2024
Sesuai PERMENAKER NOMOR 6 TAHUN 2021

MENUTUSKAN
KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMBINAAN PENGANGKATAN KETENAGAKERJAAN DAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA TENTANG PERULUKAN PERUSAHAAN JASA KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA
Membina dan Mempertahankan Perusahaan Jasa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (PJK3) Nama Perusahaan: PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
Lengkap: Wilayah Ruko Newton Square Blok U/17 No. 1E, J. Arafat Cidahu Nagrak, Caringin Pula, Bogor

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project RSPO

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

GMP+ Registered Consultant
ANNEX II, GMP+ REGISTERED CONSULTANT LOGO
REI Sistem Indonesia Group
GMP+ Registered Consultant

The first in Southeast Asia
GMP+ International adalah lembaga sertifikasi internasional dan independen yang menawarkan GMP+ FSA knowledge and expertise with the local market. Menyediakan IT, the latest resources.

Our Website: [www.reisistem.id](#) | [www.reilabs.id](#)

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

REI Sistem Indonesia Group is Approved Training Partner by BRCGS UK, Approved Virtual/Online Trainer

BRCGS Approved Training Partner
BRCGS Approved Virtual Trainer

Our Website: [www.reisistem.id](#) | [www.reilabs.id](#)

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

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

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project LCA

Life Cycle Assessment

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

REI Sistem Indonesia Group merupakan Lembaga Pelatihan Perkebunan Kelapa Sawit Berkelanjutan Indonesia (Indonesian Sustainable Palm Oil, ISPO)
(Surat Keputusan Direktur Jenderal Perkebunan Nomor : 143/Kpts/OT.050/E/06/2022)

Hotline : 021.292.194.12 WA : 0812.8599.2784

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

REI Sistem Indonesia Group Approved/Licensed PCQI USA FDA Recognized

Preventive Control Qualified Individual
FDA

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

Update New Version 7.0

SMETA NEW VERSION 7.0

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem SMETA New Version 7. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman project SEDEX/SMETA

NEW VERSION

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

Contact Us
 • EPR/TAU : 0822.7650.2748
 • LULU : 0812.8599.2784
 • DINI : 0890.0508.2201
 • RAHMI : 0812.8667.8798

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

Update New Version 2025

ISO 37001 NEW VERSION 2025

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem ISO 37001 NEW VERSION 2025. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman dan Certified Lead Auditor (CLA) ISO 37001

NEW VERSION

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

Contact Us
 • EPR/TAU : 0822.7650.2748
 • LULU : 0812.8599.2784
 • DINI : 0890.0508.2201
 • RAHMI : 0812.8667.8798

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

Update New Version Issue 6

BEST AQUACULTURE PRACTICES SEAFOOD PROCESSING STD NEW VERSION ISSUE 6

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem BAP SPS ISSUE 6. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman dan Terlatih by BAP USA

NEW VERSION

Hotline : 021.292.194.12
Email : admin1@reisistem.id

Contact Us
 • EPR/TAU : 0822.7650.2748
 • LULU : 0812.8599.2784
 • DINI : 0890.0508.2201
 • RAHMI : 0812.8667.8798

[@rei.sistem](#) [PT Rei Sistem Indonesia Group](#) [www.reisistem.id](#)

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project Organic



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project EcoVadis



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi BPOM



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

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



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISO 50001



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project PROPER



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SA 8000



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



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 Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project
FSC
Forest Stewardship Council



REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project
FSC
Forest Stewardship Council

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 Kashrut. 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 Kashrut. 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

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, penggunaan, 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

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

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

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- 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)

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

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 mempromosikan 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 (EDMS). Standar ini membantu semua 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 melibatkan kursuman 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 kolaborasi 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 penangkapan ikan yang tidak berkelanjutan dan menjaga pasokan makanan laut untuk masa depan.

Sertifikasi terhadap Standar Rantai Pengawasan memastikan rantai yang tidak terputus di mana makanan laut bersertifikat mudah diidentifikasi, dipisahkan dari produk yang tidak bersertifikat, dan dapat dilacak kembali ke tingkat bersertifikat lainnya. Sistem ini memungkinkan bisnis dan konsumen untuk yakin bahwa makanan laut dengan label MSC benar-benar dari sumber yang bersertifikat berkelanjutan.

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 kompetensi yang berorientasi program untuk memastikan bahwa setiap produk yang dibuat memiliki jejak yang dapat dilacak. Tujuan dari standar ini adalah untuk meningkatkan penggunaan bahan daur ulang. Pemahaman yang akurat tentang jejak yang terdapat dari awal-awal 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											
					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	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	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	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	14-15	12-13	8-9	14-15	4-5	22-23	20-21	24-25	22-23			
	Understanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	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	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	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	1/8/15/ 22/29	5/13/22/ 29	2/9/16/ 23/30	1/8/15/22/ 29	4/11/18/2 6/31	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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			
	Vulnerability Assesment for Food Fraud Approved BRCGS UK	3.750.000	4.750.000	1	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			
	Site BRCGS Food Safety Issue 9	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA			
	New Auditor BRCGS Food Issue 9	15.500.000	16.500.000	3	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			
	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			
	GMP & HACCP	2.500.000	3.500.000	1	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	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	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	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	8/29	7/21	5/25	3/30	12/26	9/24	1/15	3/20	1/22			
	FSMA, PCFH Implementation in FSSC Ver 6:2023 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	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	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	2/9/16/2 3/30	7/13/2 2/28	4/11/18/ 25/30	2/9/16/23/ 30	5/12/18/2 4/31	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	6/17	15/25	2/23	7/23	4/19	1/16	5/22	3/17	1/15			
	Kalibrasi & Praktek	4.750.000	5.750.000	2	7-8 & 23- 24	8-7 & 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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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			
	RSPO SCC 2020	2.500.000	3.500.000	1	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	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	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	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	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	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	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	2/21	8/18	5/19	10/28	13/31	10/25	16/30	13/30	4/22			
	ISO 22718:2007 (Reviewed 2022)	2.500.000	3.500.000	1	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	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	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	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	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	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	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	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	2/16	7/28	4/24	9/28	12/26	3/16	12/29	3/19	10/23			
	ISCC Waste & Residue	2.500.000	3.500.000	1	7/24	7/18	4/24	8/24	4/21	4/25	13/30	5/23	11/24			

JADWAL TRAINING 2026

SMK3	2.500.000	3.500.000	1	10/21	8/25	11/28	1/15	5/24	7/24	16/28	6/25	14/31
Cara Pembuatan Obat Tradisional / CPOTB	2.500.000	3.500.000	1	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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
Lean Six Sigma Green Belt	4.500.000	5.500.000	2	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
Kosher	2.500.000	3.500.000	1	TBA	25-26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Fair For Life (FFL)	3.750.000	4.750.000	2	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	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	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	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	8/22	8/20	3/24	1/14	5/19	8/21	6/21	4/24	10/24
Allergen Management System	2.500.000	3.500.000	1	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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
Effective Warehouse & Inventory Management	3.750.000	4.750.000	2	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
Good Distribution Practices (GDP) & GMP in Warehouse	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Proses Panas, Aseptic & Manajemen Resiko Industri Pangan (RMI)	3.750.000	4.750.000	2	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
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
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
Refreshment New Auditor ISPO	4.750.000	-	2				TBA		TBA		TBA	
Pelatihan Auditor ISPO Hilir	12.500.000	-	3	TBA		TBA		TBA		TBA		TBA
Awareness ISPO Hilir	4.500.000	-	2		TBA		TBA		TBA		TBA	
ISPO Auditor Training (Online) Praktik Audit (Onsite)	16.500.000	-	6	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
Awareness SMK3 & ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	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
Medical Device FDA & MSADP	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	TBA	5/18	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ISO 9001:2026	2.500.000	3.500.000	1	8/21	8/22	10/24	10/29	8/21	11/25	12/27	12/27	7/29
ISO 14001:2026	2.500.000	3.500.000	1	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	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	1/22	15/28	15/30	2/17	11/27	9/25	15/30	4/23	10/28
ISO 22002-2:2025 Prerequisite	2.500.000	3.500.000	1	7/28	5/21	9/23	3/16	12/28	10/28	16/30	5/24	11/29

JADWAL TRAINING 2026

Programmes on Food Safety - Catering													
ISO 22002-6:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Feed and Animal Food Production	2.500.000	3.500.000	1	10/23	11/29	18/30	7/23	13/28	11/29	1/14	6/25	14/31	
ISO 22002-5:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	2.500.000	3.500.000	1	9/30	6/19	12/29	8/20	14/31	14/30	2/15	9/26	16/30	
ISO 22002-7:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety -Retail and Wholesale	2.500.000	3.500.000	1	2/20		15/30	10/27	3/18	2/16	8/20	10/27	2/23	
EU Deforestation Regulation (EUDR)	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
FAMI QS	5.500.000	6.500.000	2	TBA	TBA	TBA	9-10	TBA	TBA	TBA	4-5	TBA	
Program Manajemen Risiko (PMR)	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	9/26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	3/22	
Green Gold Label	4.500.000	5.500.000	2	TBA	19-20	TBA	TBA	13-14	TBA	TBA	TBA	TBA	
Good Recycle Standard	4.500.000	5.500.000	2	TBA	28-29	TBA	TBA	TBA	10-11	TBA	TBA	TBA	
Recycled Claim Standard	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	24-25	TBA	TBA	TBA	

SURABAYA / OFFLINE TRAINING IN CLASS AT REI TRAINING CENTER DI SURABAYA

NO	TRAINING TITLE	FEE	DAY	Date											
				APRIL	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEP	OCT	Nov	DES			
	Lead Auditor FSSC 22000 Ver. 6:2023 / Ver 7:2026	8.500.000	5	6-10	4-8	8-12	3-17	3-7	7-11	5-9	2-6	7-15			
	FSMA FSPCA PCQI/ Sertifikat USA Ver 2.0	9.500.000	2,5	13-15	11-13	22-23	7-9	11-13	15-17	13-15	10-12	15-17			
	Internal Auditor FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	8-9	19-20	23-24	23-24	19-20	21-22	20-21	17-18	22-23			
	Implementing FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	21-22	6=7	10-11	15-16	26-27	2-3	29-30	26-27	10-11			
	Undertanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	1-2	21-22	2-3	27-28	27-28	9-10	19-20	12-13	14-15			
	Global G.A.P New Version F & V	5.500.000	2	29-30	28-29	9-10	21-22	6-7	15-16	8-9	5-6	23-24			
	FSSC 22000 Versi 6:2023 / Ver 7:2026 & IA	5.500.000	2	13-14	19-20	25-26	14-15	13-14	23-24	15-16	16-17	29-29			
	GMP + FC Scheme Version March, 2025	6.500.000	2	20-21	12-13	29-30	1-2	5-6	1-2	19-20	24-25	30-31			
	Organic System	4.500.000	2	28-29	7-8	8-9	16-17	11-12	8-9	22-23	3-4	1-2			
	Thermal Processing of Food	5.500.000	2	7-8	4-5	15-16	23-24	26-27	14-15	5-6	12-13	3-4			
	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	4.500.000	2	16-17	11-12	18-19	30-31	4-5	22-23	1-2	18-19	7-8			
	FSA & QSA YUM!	3.250.000	1	2	11	11	6	11	7	8	26	11			
	Food Loss, Food Waste & Equipment Management	3.250.000	1	21	22	16	14	24	10	16	2	24			
	Food Safety Culture Excellence (FSCE)	3.250.000	1	6	19	23	22	18	14	19	6	28			
	Food Fraud & Food Defence	3.250.000	1	16	28	18	28	21	17	28	9	15			
	Food Defense Qualified Individual (FDQI)	5.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA			
	BRCGS Packaging Issue 7 & IA	5.500.000	2	21-22	4-5	2-3	30-31	6-7	21-22	1-2	17-18	17-18			
	BRCGS Food Issue 9 & IA	5.500.000	2	29-30	12-13	24-25	2-3	13-14	29-30	6-7	24-25	23-24			
	GMP & HACCP	3.250.000	1	10	15	26	16	31	4	23	4	30			
	Allergen Management System	5.500.000	2	13-14	19-20	29-30	22-23	27-28	9-10	26-27	10-11	1-2			
	Fish & Fishery Product Hazard & Control Guidance June 2022	3.250.000	1	15	28	5	29	24	17	29	6	8			
	ISO 22000, HACCP, GMP/PRP & IA	4.500.000	2	22-23	5-6	11-12	1-2	3-4	23-24	12-13	24-25	15-16			
	Set Up Doc. HARPC FSMA/FSPCA	4.500.000	2	16-17	7-8	15-16	6-7	6-7	8-9	7-8	19-20	22-23			
	RSPO P&C	5.500.000	2	27-28	20-21	18-19	14-15	10-11	17-18	15-16	2-3	29-30			

WEBSITE & MEDIA SOCIAL PT REI SISTEM INDONESIA GROUP



rei.sistem.Indonesia.group

Instagram

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



www.reisistem.id



REI Labs

<http://www.reilabs.id>



REI ACADEMY LAUNCH

<https://reiacademy.id/>



LinkedIn

PT. REI Sistem Indonesia Group

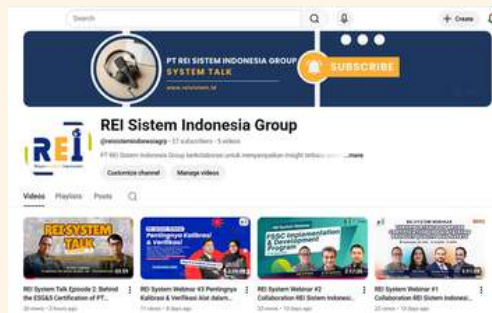
<https://www.linkedin.com/company/pt-rei-sistem-indonesia-group/>



facebook

Rei Rei

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



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

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.

