



SYSTEM MAGAZINE

Vol 28

HOT NEWS

ISO 19011: 2026

FDA RECALL

ISO 14001: 2026

FSSC Version 7



PENGANTAR REDAKSI

System Magazine June 2026
VOL 28

System Magazine kembali hadir sebagai media informasi, inspirasi, dan pembelajaran bagi seluruh pembaca yang bergerak di bidang industri pangan, mutu, keberlanjutan, serta sistem manajemen. Perkembangan industri global saat ini menunjukkan bahwa penerapan ESG (Environmental, Social, and Governance) bukan lagi sekadar tren, melainkan telah menjadi kebutuhan strategis bagi perusahaan untuk menjaga keberlanjutan bisnis, meningkatkan kepercayaan pelanggan, serta memenuhi tuntutan regulasi dan pasar internasional. Di sisi lain, aspek Food & Quality Management tetap menjadi fondasi utama dalam memastikan keamanan pangan, konsistensi mutu produk, efisiensi proses, dan kepuasan konsumen.

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

01 BPOM Tindak 11 Kosmetik Berbahaya

03 ISO 19011 Edisi Terbaru 2026

05 Update ISO 14001:2026

07 FSSC 22000 Version 7

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

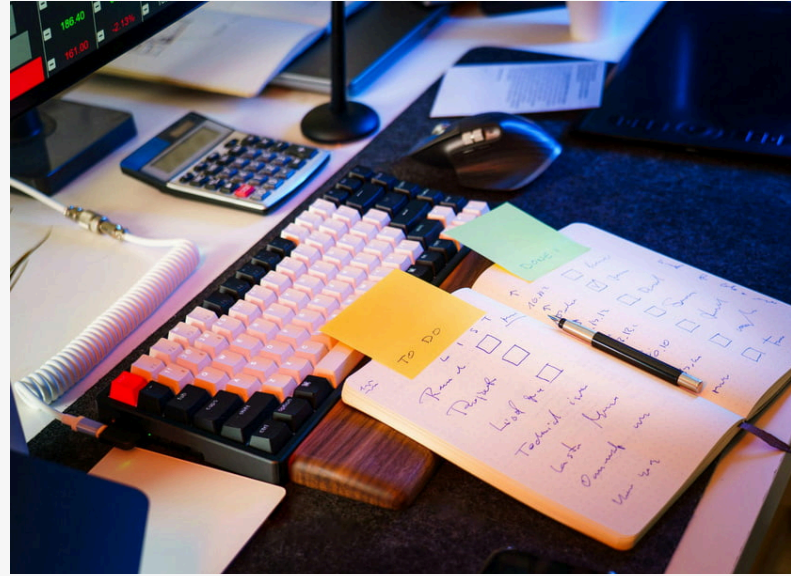
09 Sertifikasi ISPO Wajib untuk Industri Hilir Mulai 2027

10 ISPO Bioenergi

11 EcoVadis: Penyelamat Jembatan Eksporir

12 RSPO: Menuju 100% Minyak Sawit Yang Berkelanjutan

13 Mengurai EUDR: Gembok Baru Pasar Eropa bagi Komoditas Global



14 FSC: Jejak Hijau di Setiap Lembar dan Serat Kayu

15 *International Sustainability & Carbon Certification (ISCC)*

16 Sistem Manajemen Kesehatan & Keselamatan Kerja (SMK3)

17 Update FDA Recall April 2026

18 GMP+ Feed

19 World Food Safety Day 2026

20 Standar Baru GMP+ MI 5.7: Mengukur Jejak Karbon Industri Pakan Dunia

HOT EVENT



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

BRCGS Approved Training Partner



FREE WEBINAR

NEW

UNDERSTANDING BRCGS CONSUMER PRODUCTS: STRENGTHENING PRODUCT SAFETY AND BRAND TRUST



Nadhifa Ayu, S.T
Moderator Tim REI



Defri Herianka, STP, MM
Keynote Speaker

(Approved Training Partner for Food Safety & Packaging Materials)



Gwenda Jarrett
Keynote Speaker

Non-Food Programme Manager



Virender Kumar
Keynote Speaker

Senior Strategic Account Executive, BRCGS



Edy S S Koto, STP, RLA, L.Ins.PCQI
Opening Speech

- Technical Expert & Advisor
- CLA FSSC, BRCGS, GMP+
- CLA ESG & Sustainability
- CLA ISO 13485, CLA ISO 22716, CLA ISO 9001, CLA ISO 27001, CLA 37001, CLA ISO 14001, CLA ISO 45001
- FSMA PCQI Lead. Ins.
- Member Hygiene Design - EHEDG

Join our Exclusive Webinar!



24 JUNI 2026



01.30 PM IST /
15.00 WIB (+7 GMT)



ZOOM MEETING

JOIN NOW



tinyurl.com/44ej9s6f

INFORMATION



0812.8599.2784
0812.8657.8798



admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id

Benefits :

- E-Certificate,
- Doorprize



rei.rei



@rei.sistem.indonesia.group



PT Rei Sistem Indonesia Group



@reisistemindonesiagr



www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id

HOT EVENT



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

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

Globally
Recognized



Diikuti International &
Diikuti sebagai Lead Auditor
Badan Sertifikasi

Transisi Lead Auditor Course FSSC 22000 Ver 7:2026

- 13 & 15 Mei 2026 & 28-29 Mei 2026,
- 2-3 Juni 2026 & 17-18 Juni 2026,
- 6-7 Juli 2026 & 20-21 Juli 2026

Lead Auditor Course FSSC 22000 Ver 7:2026

22-26 Juni 2026 & 13-17 Juli 2026

New Auditor Training BRCGS Packaging (Lisensi UK)

20-22 Juli 2026

New Auditor Training BRCGS Food (Lisensi UK)

6-8 Juli 2026

Transisi Lead Auditor Course ISO 14001:2026

17-18 Juni 2026 & 1-2 Juli 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 14001:2026

08-12 Juni 2026

Lead Auditor Course ISO 37001:2025

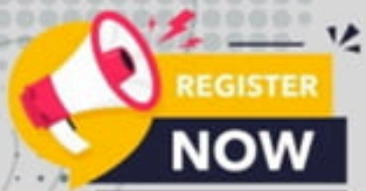
22-26 Juni 2026

Lead Auditor Course ISO 27001:2022

29 Juni - 03 Juli 2026

Lead Auditor Course ISO 9001:2015

22-26 Juni 2026 & 13-17 Juli 2026



Informasi :



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



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



TRAINING ISPO OKTOBER 2026

PCQI FDOQI GMP+ Registered Global Seafood Approved Training Partner BRES Packaging Materials ISPO LCA efedc

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

Paket Pelatihan :

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

Link Registrasi :
tinyurl.com/yy3s2vwj

(*) dalam konfirmasi

Informasi

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

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

BPOM TINDAK 11 KOSMETIK BERBAHAYA: ALARM KERAS BAGI INDUSTRI DAN KONSUMEN



Peredaran kosmetik ilegal dan mengandung bahan berbahaya kembali menjadi perhatian nasional pada awal tahun 2026. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) secara resmi menindak 11 produk kosmetik yang terbukti mengandung bahan berbahaya dan bahan yang dilarang dalam pengawasan triwulan I tahun 2026. Tindakan tegas dilakukan melalui pencabutan izin edar, penghentian sementara kegiatan produksi, distribusi, hingga importasi produk terkait.

Kasus ini menjadi pengingat penting bahwa aspek keamanan, mutu, dan kepatuhan regulasi dalam industri kosmetik tidak dapat diabaikan. Selain berdampak pada kesehatan konsumen, pelanggaran terhadap regulasi juga dapat merusak reputasi perusahaan dan menurunkan kepercayaan pasar terhadap industri kosmetik nasional.

Temuan BPOM: Mengandung Merkuri hingga Senyawa Pemicu Kanker

Berdasarkan hasil pengawasan laboratorium BPOM, sejumlah bahan berbahaya ditemukan dalam produk kosmetik yang beredar di masyarakat, di antaranya:

- Merkuri
- Hidrokuinon
- Asam retinoat
- Deksametason
- Pewarna Merah K10
- Senyawa 1,4-dioksan

Bahan-bahan tersebut diketahui memiliki risiko serius terhadap kesehatan. Merkuri dapat menyebabkan kerusakan ginjal dan gangguan saraf, hidrokuinon berisiko memicu iritasi serta perubahan warna kulit permanen, sedangkan asam retinoat berpotensi bersifat teratogenik bagi janin. Selain itu, senyawa 1,4-dioksan dan pewarna Merah K10 juga dikaitkan dengan potensi kanker dan gangguan fungsi hati.



Daftar Produk yang Ditindak

BPOM menyebutkan bahwa produk yang ditindak berasal dari berbagai kategori, mulai dari kosmetik lokal, impor, kontrak produksi, hingga produk tanpa izin edar.



Temuan terhadap produk-produk tersebut menunjukkan bahwa pengawasan mutu dan pengendalian bahan baku masih menjadi tantangan besar di industri kosmetik.



Pentingnya Quality Management dan Regulatory Compliance

Kasus ini memperlihatkan bahwa **implementasi Quality Management System (QMS) dalam industri kosmetik harus dilakukan secara menyeluruh**, mulai dari pemilihan supplier, pengendalian bahan baku, validasi formulasi, pengujian laboratorium, hingga monitoring produk setelah beredar di pasar.

Dalam perspektif ESG (Environmental, Social, and Governance), keamanan produk merupakan bagian penting dari aspek "Social Responsibility". **Perusahaan memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa produk yang dipasarkan aman digunakan** dan tidak membahayakan kesehatan masyarakat. Perusahaan yang mengabaikan aspek kepatuhan tidak hanya menghadapi risiko sanksi hukum, tetapi juga kehilangan kepercayaan konsumen dan reputasi brand di pasar.

Sebagai upaya **menunjang QMS dalam industri kosmetik**, perlu adanya integrasi dua standar utama yang meliputi **cGMP dan ISO 22716:2007** tentang manajemen mutu fasilitas produksi kosmetik. **PT Rei Sistem Indonesia Group** hadir sebagai mitra terpercaya dan solusi paling tepat untuk **membantu perusahaan Anda dalam menerapkan sistem manajemen mutu** fasilitas produksi kosmetik **secara komprehensif, efektif, dan patuh pada regulasi** melalui training dan sertifikasi oleh para konsultan berpengalaman.

Peran Konsumen dalam Memilih Produk Aman

- **Memastikan produk memiliki nomor izin edar BPOM**
- **Tidak mudah tergiur klaim hasil instan**
- **Memeriksa komposisi produk**
- **Membeli produk dari distributor resmi**
- **Melaporkan produk mencurigakan kepada BPOM**

Kesadaran konsumen menjadi bagian penting dalam memutus rantai peredaran kosmetik berbahaya di Indonesia. Karena pada akhirnya, keberhasilan industri tidak hanya diukur dari penjualan dan popularitas produk, tetapi juga dari kemampuan menjaga keselamatan konsumen dan membangun kepercayaan jangka panjang.



ISO 19011 EDISI TERBARU 2026:

System Magazine
June 2026

MEMPERKUAT KOMPETENSI AUDIT SISTEM MANAJEMEN DI ERA ESG DAN SUSTAINABILITY

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

Perkembangan dunia industri yang semakin kompleks menuntut organisasi untuk memiliki sistem audit yang lebih efektif, adaptif, dan mampu menjawab tantangan global. Menjawab kebutuhan tersebut, International Organization for Standardization kembali menghadirkan pembaruan standar audit melalui ISO 19011 edisi ke-4 yang dijadwalkan terbit pada Mei 2026.

Standar ini menjadi pedoman internasional penting bagi organisasi dalam melaksanakan audit sistem manajemen, baik audit internal maupun eksternal, untuk memastikan efektivitas penerapan berbagai standar seperti ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001, hingga sistem ESG dan sustainability management.

AUDIT TIDAK LAGI SEKADAR PEMERIKSAAN

Selama ini audit sering dipandang hanya sebagai aktivitas pemeriksaan dokumen atau pencarian ketidaksesuaian. Namun dalam pendekatan modern, audit memiliki fungsi yang jauh lebih strategis, yaitu sebagai alat evaluasi kinerja organisasi, identifikasi risiko, peningkatan berkelanjutan (continuous improvement), serta penguatan tata kelola perusahaan.

Melalui ISO 19011 terbaru, organisasi didorong untuk membangun sistem audit yang:

- Berbasis risiko
- Objektif dan independen
- Memiliki auditor kompeten
- Fokus pada efektivitas sistem
- Mendukung sustainability dan governance perusahaan

RUANG LINGKUP ISO 19011:2026

BERDASARKAN ABSTRAK RESMI ISO, STANDAR INI MEMBERIKAN PANDUAN TERKAIT:

- Prinsip-prinsip audit sistem manajemen
- Pengelolaan program audit
- Pelaksanaan audit sistem manajemen
- Evaluasi kompetensi auditor dan tim audit
- Pengelolaan auditor internal maupun eksternal

ISO 19011 dapat diterapkan oleh seluruh organisasi yang menjalankan audit sistem manajemen, baik perusahaan manufaktur, industri pangan, laboratorium, layanan kesehatan, logistik, energi, hingga institusi pemerintahan. Standar ini juga bersifat fleksibel sehingga dapat digunakan untuk berbagai jenis audit lainnya dengan mempertimbangkan kompetensi khusus yang diperlukan.

RELEVANSI ISO 19011 DENGAN ESG DAN SUSTAINABILITY

Di era modern, perusahaan tidak hanya dituntut memenuhi target bisnis, tetapi juga menjaga keberlanjutan lingkungan, tanggung jawab sosial, dan tata kelola yang baik. Dalam konteks ini, audit menjadi instrumen penting untuk memastikan bahwa kebijakan ESG benar-benar diterapkan secara konsisten di lapangan.

Melalui audit yang efektif, perusahaan dapat:

- Mengidentifikasi potensi risiko lingkungan
- Memastikan kepatuhan terhadap regulasi
- Mengevaluasi efektivitas program sustainability
- Mengukur budaya mutu dan keamanan pangan
- Memastikan transparansi tata kelola perusahaan

Audit juga membantu organisasi meningkatkan kepercayaan stakeholder, pelanggan, regulator, dan investor terhadap sistem manajemen yang dijalankan.

MENUJU SISTEM MANAJEMEN YANG LEBIH ADAPTIF

Terbitnya ISO 19011 edisi terbaru tahun 2026 menunjukkan bahwa dunia audit terus berkembang mengikuti dinamika industri global. Perusahaan perlu mulai mempersiapkan peningkatan kompetensi auditor internal, evaluasi program audit, serta integrasi pendekatan ESG dalam sistem manajemen organisasi.



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



FSSC 22000 Versi 7 telah diterbitkan pada Bulan Mei 2026 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/>

Kemenkes Terapkan Label “Nutri Level” pada Pangan Siap Saji

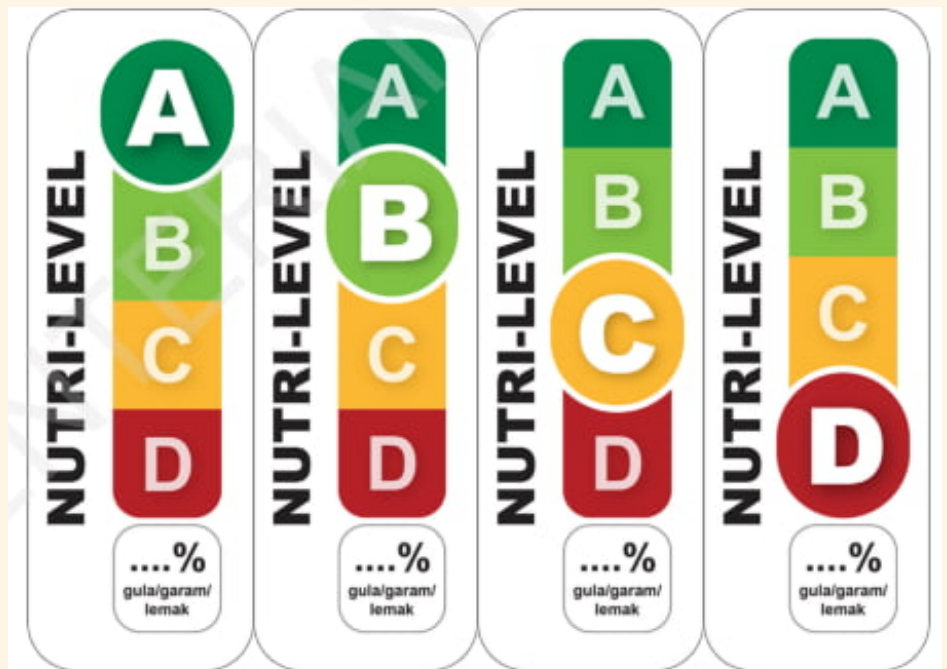
SUMBER: [HTTPS://KEMKES.GO.ID/ID/KEMENKES-TERBITKAN-ATURAN-UNTUK-CEGAH-KONSUMSI-GULA-BERLEBIH](https://kemkes.go.id/id/kemenkes-terbitkan-aturan-untuk-cegah-konsumsi-gula-berlebih)
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.01.07/MENKES/301/2026

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.



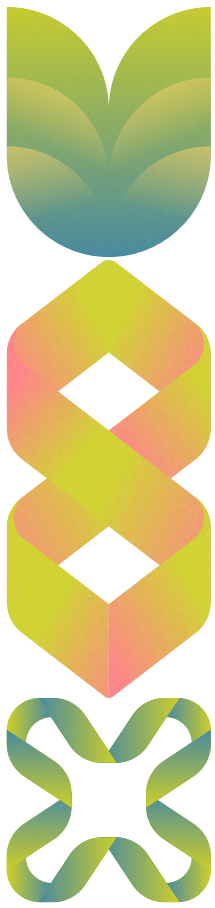
Kementerian Kesehatan Republik Indonesia resmi menerbitkan kebijakan pencantuman label gizi berupa **Nutri Level** pada pangan siap saji, khususnya minuman berpemanis. Aturan ini tertuang dalam **KMK No. HK.01.07/MENKES/301/2026** yang dirilis pada 14 April 2026 dan akan diterapkan pada usaha skala besar.

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	33%	Chocolate	33%
Americano	24%	Matcha Latte	24%
Cappuccino	29%	Red Velvet Latte	29%
Aren Latte	33%	Taro Latte	33%
Buttercream Latte	29%	Milk Tea	29%
Butterscotch Latte	33%	Strawberry Milk	33%
Caramel Latte	39%	Banana Milk	39%
Hazelnut Latte	25%	Lemon Tea	25%
Iced Coffee	35%	Mineral Water	35%



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.

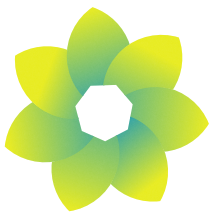
Peraturan ini akan mulai efektif pada 12 Mei 2026, dengan masa transisi kurang dari satu tahun untuk mempersiapkan implementasi, termasuk penyusunan skema sertifikasi dan akreditasi lembaga sertifikasi.

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.

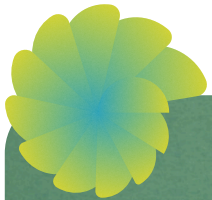




ISPO Bioenergi

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.





ECOVADIS: PENYELAMAT JEMBATAN EKSPORTIR

Uni Eropa tidak lagi menoleransi *greenwashing*. Melalui pemberlakuan regulasi ketat CSDDD (*Corporate Sustainability Due Diligence Directive*) dan EUDR (*EU Deforestation Regulation*), perusahaan-perusahaan di Eropa diwajibkan secara hukum untuk bertanggung jawab atas dampak lingkungan dan sosial di sepanjang rantai pasok (*supply chain*) mereka—termasuk vendor dari negara berkembang.

EcoVadis mengambil peran krusial dalam hal ini. Sebagai platform penilaian keberlanjutan yang banyak digunakan secara global untuk mengevaluasi kinerja perusahaan, EcoVadis menerapkan empat pilar utama:

- 1) Lingkungan (Environment);
- 2) Ketenagakerjaan & Hak Asasi Manusia (Labor & Human Rights);
- 3) Etika Bisnis (Ethics);
- 4) Pengadaan Berkelanjutan (Sustainable Procurement)

Membuktikan kepatuhan operasional pabrik terhadap regulasi sekomples CSDDD tidak cukup hanya dengan dokumen lokal atau surat pernyataan mandiri. Perlu adanya verifikasi pihak ketiga yang independen dan diakui secara global. Di sinilah EcoVadis hadir sebagai solusi melalui sistem penilaian berbasis bukti yang menjembatani kepatuhan dengan standar ekspektasi pasar Eropa.

ECOVADIS MENYELAMATKAN DARI BARIKADE HIJAU

Dengan memiliki satu Scorecard EcoVadis yang diakui secara global, eksportir tidak perlu lagi pusing melayani puluhan audit keberlanjutan yang berbeda dari setiap buyer baru di pasar Eropa. Rating yang valid ini secara otomatis menghilangkan risiko hukum bagi buyer terkait regulasi CSDDD, sehingga mampu melindungi kontrak dagang jangka panjang dan mengamankan posisi perusahaan sebagai mitra pilihan utama.



Dengan banyaknya perusahaan global yang menjadikan EcoVadis sebagai salah satu syarat kerja sama, perusahaan-perusahaan dapat mengadopsi berbagai sistem manajemen seperti ISO 14001, ISO 45001, ISO 37001, ISO 20400, dan lainnya sebagai bukti implementasi praktik keberlanjutan yang terstruktur dan berkelanjutan, dalam rangka mendukung penilaian dari EcoVadis.





RSPO: Menuju 100% Minyak Sawit Yang Berkelanjutan

Minyak sawit hadir di banyak kebutuhan kita, mulai dari sabun mandi hingga coklat lezat camilan favorit keluarga. Akan tetapi, bagaimana kita memastikan bahwa komoditas ini tidak mengorbankan hutan kita? RSPO percaya, bahwa jawabannya bukan dengan melakukan boikot pada sawit, melainkan dengan mengubah caranya diproduksi.

Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) merupakan organisasi nirlaba global yang mengintegrasikan para pemangku kepentingan untuk mengembangkan dan menerapkan standar internasional dalam memproduksi dan mengelola kelapa sawit. Tujuan utama RSPO adalah mengubah industri kelapa sawit agar lebih ramah lingkungan, layak secara ekonomi, dan bermanfaat bagi masyarakat. Sertifikasi RSPO menjamin bahwa minyak sawit diproduksi tanpa merusak hutan, melindungi satwa liar, dan menghormati hak asasi manusia serta pekerja.

Melalui Standar Petani Swadaya RSPO (RISS), organisasi RSPO menyederhanakan proses sertifikasi tanpa menurunkan kualitas lingkungan, di mana berdampak pada peningkatan hasil panen, memperluas akses ke pasar global, dan meningkatkan kesejahteraan petani pada taraf ekonomi yang menjadi lebih baik.



Visi Bersama untuk Masa Depan Hijau

RSPO terus mengembangkan sistem ketertelusuran (*traceability*) digital global untuk memastikan setiap tetes minyak sawit yang kita gunakan dapat dilacak asal-usulnya secara transparan dari kebun hingga ke meja makan.

RSPO mengkategorikan tiga jenis label klaim yang bisa diletakkan pada kemasan produk yaitu, *Certified*, *Mixed*, dan *Credits* berdasarkan jenis model rantai pasok

Certified

digunakan ketika **model rantai pasok** yang digunakan adalah **Identity Preserved (IP)** atau **Segregated (SG)**
IP berarti minyak sawit dari satu perkebunan bersertifikasi tunggal; SG berarti minyak sawit bersertifikasi dari berbagai kebun kelapa sawit yang berbeda tetapi terpisah dari minyak sawit non-sertifikasi

Mixed

digunakan ketika **model rantai pasok** yang digunakan adalah **Mass Balance (MB)**
MB memiliki artian bahwa minyak sawit memiliki sertifikasi RSPO dan boleh dicampur dengan minyak sawit konvensional (non-sertifikasi) secara fisik selama proses pengangkutan atau kilang penyulingan (*refinery*)

Credits

digunakan ketika **model rantai pasok Book and Claim**
Model ini berarti minyak sawit sepenuhnya merupakan minyak sawit konvensional. Perusahaan manufaktur tidak membeli minyak sawit bersertifikasi secara fisik, melainkan membeli "RSPO Credits" langsung dari petani kelapa sawit bersertifikasi (biasanya petani swadaya/kecil)





Mengurai EUDR: Gembok Baru Pasar Eropa bagi Komoditas Global

EU Deforestation Regulation (EUDR) merupakan regulasi Uni Eropa yang melarang produk komoditas tertentu masuk ke pasar Eropa jika berasal dari lahan yang mengalami deforestasi atau degradasi hutan.

Regulasi ini bertujuan untuk mengurangi emisi gas rumah kaca dan hilangnya keanekaragaman hayati dengan meningkatkan konsumsi produk-produk yang 'bebas deforestasi' dan mengurangi dampak Uni Eropa terhadap deforestasi dan degradasi hutan global.

Apa Saja Komoditas yang Diincar EUDR?

Uni Eropa tidak menargetkan seluruh komoditas, melainkan berfokus pada tujuh komoditas utama beserta produk turunannya yang dinilai memiliki risiko deforestasi tertinggi di dunia, yaitu:

Sawit (Palm Oil)



Cokelat (Cocoa)



Kopi (Coffee)



Karet (Rubber)



Kayu (Wood)



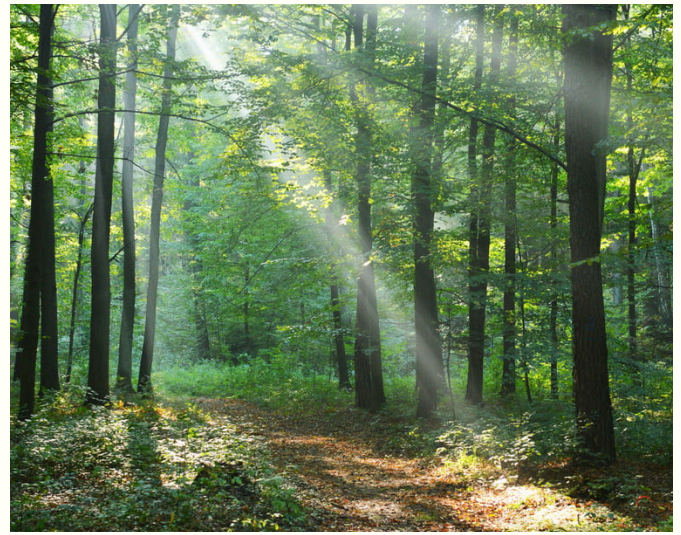
Kedelai (Soy)



Ternak (Cattle)



Sumber: <https://environment.ec.europa.eu/>



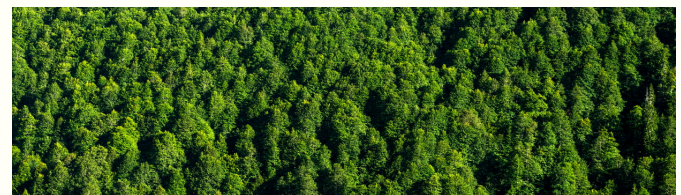
Tiga Kunci Pembuka Gembok EUDR

Ada tiga syarat mutlak yang perlu dipenuhi untuk membuka gembok EUDR, di mana setiap eksportir yang akan mengirimkan tujuh komoditas tersebut wajib membuktikan tiga syarat mutlak melalui dokumen Uji Tuntas (Due Diligence Statement).

- 1) Bebas Deforestasi (Deforestation-Free)
- 2) Kepatuhan Hukum Lokal (Legality)
- 3) Geolokasi dan Ketertelusuran (Traceability)

Bagaimana Cara Bertahan?

- 1) Digitalisasi Rantai Pasok
- 2) Perketat Screening Supplier
- 3) Manfaatkan Platform Verifikasi Global



EUDR telah mengubah peta persaingan bisnis dunia. Menghasilkan produk dengan harga murah dan mutu yang baik, serta mengantongi sertifikat keamanan pangan tak lagi cukup jika asal-usul bahan bakunya meninggalkan jejak kerusakan hutan. Eksportir yang bergerak cepat melakukan investasi pada sistem ketertelusuran (traceability) dan pemetaan geolokasi sejak dini tidak hanya akan selamat dari jerat hukum Uni Eropa, tetapi juga akan memimpin pasar sebagai pemasok terpercaya di era industri hijau global.



FSC: JEJAK HIJAU DI SETIAP LEMBAR DAN SERAT KAYU

Hutan menjadi rumah bagi lebih dari 80% keanekaragaman hayati darat di bumi, termasuk manusia itu sendiri. Hutan menjadi penyerap karbon terbesar di dunia, yang menjadikannya sumber penghidupan bagi jutaan manusia di bumi. Namun, setiap menit, area hutan seluas lapangan bola hilang akibat pembalakan liar dan konversi lahan yang tidak bertanggung jawab.

Kehidupan kita tak luput dari penggunaan kayu, kursi yang kita duduki, meja untuk makan, bahkan kertas untuk kita menulis menjadi bukti bahwa penggunaan kayu masif di kehidupan kita.

Menghindari penggunaan kayu itu sendiri, bukanlah solusi, karena manusia tetap memerlukan komoditas ini. Solusi dari hal tersebut adalah melakukan pengelolaan hutan yang bertanggung jawab dan berkelanjutan. FSC hadir sebagai jawaban. FSC memastikan bahwa produk yang Anda gunakan hari ini tidak mengorbankan masa depan bumi esok hari.

FOREST FOR ALL FOREVER

Forest Stewardship Council (FSC) merupakan organisasi nirlaba internasional yang menetapkan standar global untuk pengelolaan hutan yang berkelanjutan. Sertifikasi ini memastikan bahwa produk kayu atau kertas berasal dari hutan yang dikelola dengan memperhatikan lingkungan, sosial, dan ekonomi.



Terdapat dua jenis sertifikasi utama FSC yaitu *Forest Management (FM) Certification* dan *Chain of Custody (CoC) Certification*. *FM Certification* ditujukan kepada para pengelola atau pemilik hutan, sedangkan *CoC Certification* ditujukan untuk perusahaan pengolahan, manufaktur, hingga pedagang grosir.

TIGA LABEL FSC PADA KEMASAN

TFSC 100% berarti seluruh bahan baku berasal dari hutan yang telah diaudit dan bersertifikasi FSC secara penuh

FSC Mix berarti produk dibuat dari campuran bahan yang berasal dari hutan bersertifikasi FSC, bahan daur ulang, dan/atau kayu yang dikendalikan (*controlled wood*)

FSC Recycled berarti produk dibuat 100% dari bahan daur ulang (limbah pasca-konsumen dan/atau pra-konsumen) untuk menghemat penggunaan kayu baru



International Sustainability & Carbon Certification (ISCC)

Pada era di mana perubahan iklim bukan lagi ancaman masa depan, melainkan telah menjadi realitas yang terjadi di masa sekarang, transparansi merupakan segalanya. Pelaku usaha tidak bisa hanya sekadar mengklaim bahwa mereka “ramah lingkungan” tanpa terdapat bukti yang dapat diverifikasi secara ilmiah.

International Sustainability and Carbon Certification (ISCC) memainkan peran penting sebagai sistem sertifikasi keberlanjutan dan emisi gas rumah kaca (GRK) terkemuka di dunia. ISCC memberikan solusi global untuk melacak rantai pasok yang bebas deforestasi dan rendah karbon. Mulai dari bahan bakar pesawat ramah lingkungan hingga plastik daur ulang pada kemasan kosmetik, ISCC memastikan bahwa komitmen keberlanjutan sebuah produk dapat dibuktikan secara matematis dan legal.



ISCC memiliki tiga skema utama yang menjadi solusi lintas industri, sehingga dapat diterapkan di berbagai sektor industri global.



ISCC EU

Fokus utama pada bahan bakar nabati dan energi terbarukan

ISCC PLUS

Fokus utama pada sektor makanan, pakan ternak, kimia, dan plastik

ISCC CORSIA

Fokus utama pada penerbangan internasional bebas karbon

Sinergi ISCC dengan EUDR dan RSPO

ISCC mendukung Regulasi EUDR karena standar ketertelusuran titik koordinat (*geolocation*) yang diwajibkan oleh ISCC mempermudah para produsen global untuk lolos dari jerat. Bagi perusahaan kelapa sawit yang telah bersertifikat RSPO seringkali mengambil sertifikasi ISCC jika produk turunannya ingin diekspor ke Eropa. RSPO menjamin aspek sosial dan kelestarian lahan di hulu, sementara ISCC memastikan penurunan emisi karbonnya di hilir.

SISTEM MANAJEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (SMK3)

SAFETY FIRST

Dasar Hukum: **Peraturan Pemerintah No. 50 Tahun 2012**

Penerapan SMK3 bersifat wajib bagi perusahaan yang mempekerjakan minimal **100 orang pekerja** atau **memiliki tingkat potensi bahaya tinggi**.

5 Prinsip Dasar SMK3

1. Penetapan Kebijakan K3

Komitmen tertulis dari puncak pimpinan yang disusun melalui konsultasi dengan wakil pekerja

2. Perencanaan K3

Penyusunan rencana kerja berdasarkan identifikasi potensi bahaya, penilaian risiko & pemenuhan hukum

3. Pelaksanaan Rencana K3

Realisasi program kerja yang didukung oleh SDM berlisensi resmi & sarana yang memadai

4. Pemantauan & Evaluasi Kinerja K3

Kegiatan pemeriksaan, pengujian, pengukuran lapangan, dan audit internal secara berkala

5. Peninjauan & Peningkatan Kinerja

Evaluasi terhadap kebijakan & pencapaian demi perbaikan manajemen secara kontinu

Mengapa Harus Menerapkan SMK3???

SMK3 bukan sekadar biaya pengeluaran, tetapi menjadi **investasi strategis**. Tempat kerja yang aman dan minim kecelakaan akan meningkatkan kenyamanan pekerja, menghindari kerugian material, dan mendorong produktivitas perusahaan ke level tertinggi.

Report Keberhasilan SMK3

Skor Persentase & Predikat Keberhasilan

- 0 - 59%: Tingkat Penilaian Penerapan Kurang
- 60 - 84% : Tingkat Penilaian Penerapan Baik
- 85 - 100%: Tingkat Penilaian Penerapan Memuaskan

Tingkatan Kriteria Audit

- Awal: Menilai 64 kriteria penerapan K3
- Transisi: Menilai 122 kriteria penerapan K3
- Lanjutan: Menilai 166 kriteria penerapan K3

Perusahaan dianggap **belum berhasil** jika terdapat **temuan Kategori Kritis** dan/atau **Kategori Mayor**, dimana nilai persentase keberhasilan dianggap tidak berlaku

- Kritis: temuan pelanggaran mengakibatkan fatalitas/kematian di tempat kerja
- Mayor: pelanggaran tidak memenuhi ketentuan undang-undang; tidak menjalankan prinsip SMK3, temuan minor berulang



Sumber: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

UPDATE: FDA Recall

April 2026

Terdapat 54 kasus penarikan produk makanan dan minuman oleh FDA di bulan April 2026 dengan empat pengelompokan berdasarkan jenis bahayanya. Berikut keempat jenis bahaya dan produk yang berkaitan:

1) Kontaminasi Bakteri Patogen

Raw milk cheddar cheese
Berpotensi terkontaminasi E. coli

All Purpose Flour
Berpotensi terkontaminasi Salmonella

Salad Kits
Berpotensi terkontaminasi Listeria monocytogenes

Pumpkin Juice
Berpotensi terkontaminasi Botulism

Peeled Garlic
Berpotensi terkontaminasi Clostridium botulinum

Shelled Walnuts
Berpotensi terkontaminasi E. coli 0157:H7

2) Alergen Tidak Tercantum

Honey Roasted Peanuts
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu kacang mete

Parmesan Garlic Seasoning
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu wijen

Potato Salad
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu telur

Soybean Paste
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu gandum

Texas Condiments
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu sulfit

Tortila
Terdapat alergen tidak tercantum yaitu gandum & susu

3) Kontaminasi Fisik & Kemasan Berbahaya

Ice Cream
Potensi mengandung benda asing yaitu serpihan logam

Snack Bar
Potensi mengandung benda asing yaitu batu-batu kecil

Avocado oil
Kemasan botol kaca rentan pecah, berpotensi tumpah

4) Kandungan Zat Berbahaya/Salah Formula

Chocolate
Berpotensi mengandung zat obat keras Sildenafil & Tadalafil

Milk Replacer
Mengandung kadar vitamin D yang tidak sesuai standar

Toddler Milk Formula
Tidak memberikan nutrisi yang cukup sesuai standar formula bayi

Teething Sticks
Berpotensi membuat bayi dan anak kecil tersedak

Dietary Supplements
Produk terdeteksi mengandung zat beracun Yellow Oleander



UPDATE: FDA Recall

May 2026

Terdapat 92 kasus penarikan produk makanan dan minuman oleh FDA di bulan Mei 2026 dengan empat pengelompokan berdasarkan jenis bahayanya. Berikut keempat jenis bahaya dan produk yang berkaitan:

1) Kontaminasi Bakteri Patogen

All Purpose Flour

Berpotensi terkontaminasi E. coli

Black Fungus

Berpotensi terkontaminasi Salmonella

Cheese

Berpotensi terkontaminasi Listeria monocytogenes

Infant Formula

Berpotensi terkontaminasi Bacillus cereus

Potato Chips

Berpotensi terkontaminasi Salmonella

Sesame Sauce

Berpotensi terkontaminasi Salmonella

2) Alergen Tidak Tercantum

Macaroni Salad

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu gandum

Kimchi

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu ikan (ikan teri)

Pancake & Waffle Mix

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu telur

Milk Tea Powder

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu susu

Baked Beans

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu kedelai

Sesame Noodles

Terdapat alergen tidak tercantum yaitu kacang tanah

3) Kandungan Zat Berbahaya/Salah Formulasi

Chocolate

Berpotensi mengandung zat obat keras Sildenafil & Tadalafil

Infant Porridge

Potensi mengandung timbal dalam jumlah tinggi

Infant Formula

Melanggar kepatuhan regulasi makanan bayi

4) Kontaminasi Fisik & Logam Berbahaya

Ice Cream

Potensi mengandung benda asing yaitu serpihan logam

Dog Food

Potensi mengandung serpihan logam

WORLD FOOD SAFETY DAY 2026



Setiap tanggal 7 Juni, dunia memperingati Hari Keamanan Pangan Sedunia

Peringatan ini diinisiasi oleh Organisasi Pangan dan Pertanian PBB (FAO) dan Organisasi Kesehatan Dunia (WHO)



Hari Keamanan Pangan Sedunia tahun 2026

berfokus pada implementasi solusi berbasis data keracunan makanan dengan menerapkan standar dan pengawasan untuk **memastikan pangan aman di mana saja**

Pada tahun 2026, WHO merilis estimasi data keracunan makanan pada periode 2000–2021 yang berisi agen penyebab keracunan makanan serta estimasi beban ekonomi untuk membantu negara-negara menentukan prioritas kebijakan mereka

Adanya keracunan makanan berdampak buruk pada kesehatan masyarakat dan perekonomian global, namun sepenuhnya dapat dicegah, melalui:

- Pengumpulan data
- Pemeringkatan risiko
- Pemutusan berbasis sains
- Kolaborasi lintas sektor

Yang Bisa Dilakukan

Pemerintah memprioritaskan pengawasan mutu & kebijakan berbasis data

Tenaga Kesehatan memperkuat deteksi dini dan berkolaborasi lintas sektor

Konsumen dapat ikut serta mendukung peringatan hari keamanan pangan dengan menerapkan penanganan pangan yang aman di rumah

Pelaku Bisnis Pangan menerapkan standar keamanan pangan yang ketat seperti **GMP, GHP, HACCP** dengan **Training** yang tersedia di **PT REI Sistem Indonesia Group**

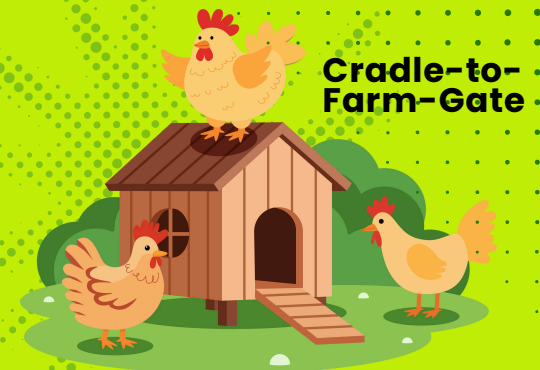
Selain itu, publik dapat turut terlibat melalui berbagai kegiatan aktif seperti menyelenggarakan acara lintas sektor, pameran, kampanye media sosial, kuis keamanan

pangan, hingga jalan sehat komunitas, serta mengadakan seminar untuk memperingati hari keamanan pangan dunia

Standar Baru GMP+ MI 5.7:

Mengukur Jejak Karbon Industri Pakan Dunia

GMP+ International resmi meluncurkan **standar baru MI 5.7 Feed Life Cycle Assessment (LCA)**. Langkah strategis ini diambil demi menghadirkan satu standardisasi global yang **harmonis, transparan, dan berbasis ilmiah** dalam **menghitung dampak lingkungan dari industri pakan untuk hewan pangan**.



Jejak Karbon Bersifat Wajib

Penilaian siklus hidup pakan ini dievaluasi **secara ketat** mulai dari proses pengadaan bahan baku hulu, penggunaan energi pabrik, hingga pengiriman transportasi pasokan tepat di pintu gerbang peternakan (farm gate). Standar ini **wajib dipatuhi** oleh **produsen pakan komposit, premiks, produsen bahan/imbahan pakan, hingga pelaku perdagangan (trader)**.

Meski skema LCA **mencakup 16 kategori dampak lingkungan** seperti penggunaan air dan penurunan fungsi lahan, GMP+ menegaskan bahwa **pengukuran Jejak Karbon bersifat wajib**. Parameter emisi yang dihitung mencakup emisi fosil, metana biogenik, hingga dampak alih fungsi lahan.

Digitalisasi Kalkulasi & Sistem Mass Balance

Untuk mencegah manipulasi data, pabrik pakan komposit dan premiks **wajib menggunakan perangkat lunak (kalkulator digital) pihak ketiga** yang telah lolos uji *benchmarking* resmi dari GMP+.

Menariknya, guna menjaga kelancaran operasional rantai pasok, GMP+ menerapkan model *Mass Balance*. Artinya, **perusahaan diizinkan mencampur bahan baku pakan yang memiliki profil emisi berbeda** dalam implementasi fisik, **asalkan pencatatan pembukuan data emisinya tetap terlacak secara akurat**. Semua dokumentasi ini wajib disimpan minimal selama 5 tahun untuk kebutuhan audit.

Dengan **hadirnya MI 5.7**, industri pakan tidak lagi sekadar menjual nutrisi dan efisiensi biaya, melainkan juga **akuntabilitas lingkungan demi masa depan pangan yang berkelanjutan**.

Standar MI 5.7 ini dapat **diintegrasikan** dengan mudah ke dalam sistem sertifikasi **GMP+ Feed Responsibility Assurance (FRA)** yang sudah ada



Sumber:

<https://www.gmpplus.org/feed-certification-scheme/scheme-documents/fra-requirements/mi57/>

<https://www.gmpplus.org/publications/news/mi57-feed-life-cycle-assessment-lca/>

SEGERA UPGRADE

Ingin dibantu Project GLOBALG.A.P U6 ?

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 IFA v6, yang menjadi asal usul PFA.

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- 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

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project NEW VERSION ISO 37001:2025?

ISO 37001:2025 ANTI-BRIBERY MANAGEMENT SYSTEMS NEW VERSION

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

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project FSPCA FSMA PCQI U2.0 ?

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION 2.0

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

Mulai per 1 Januari 2025

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- 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 versi Seafood Processing Standard (SPS) versi 6.0.

Fitur utama standar ini mencakup kerangka modular yang direstrukturisasi yang dibangun berdasarkan persyaratan keamanan pangan inti yang mencakup makanan laut hasil budidaya dan tangkapan alam liar, sepuluh modul terpisah untuk mengakomodasi proses produksi dan produk tertentu di fasilitas masing-masing, serta teknologi penangkapan data, pelaporan, dan penilaian yang ditingkatkan.

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- 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

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- 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 merinci kriteria yang diperlukan untuk membangun, menerapkan, memelihara, dan meningkatkan sistem manajemen aset. Standar ini dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang diuraikan dalam ISO 55000 dengan memberikan persyaratan khusus yang harus dipenuhi organisasi untuk mencapai tujuan manajemen aset mereka secara efektif dan efisien.

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

NEW VERSION : NEW

BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE

Wajib Audit/Upgrade per 28 April 2025

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

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT BRCGS PACKAGING ISSUE ? ?

REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER

CONTACT US

- EFRİYANI : 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 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

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

New Version 2026

ISO 19011:2026

GUIDELINES FOR AUDITING MANAGEMENT SYSTEMS

REI SISTEM INDONESIA GROUP SIAP Mendukung IMPLEMENTASI ISO 19011:2026 SEBAGAI PEDOMAN AUDIT SISTEM MANAJEMEN DIDUKUNG OLEH TRAINER & CONSULTANT YANG BERPENGALAMAN

CONTACT US

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

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

TRAINING

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP)
FEED MILL STANDARD

NEW VERSION BAP STANDARD
23-24 Juni 2026
at RTC Cibubur

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

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Summary of Key Changes from Issue 3.0 to 3.1
• The Certification Process
• Standard Requirements
• Regulatory Management (Property Rights and Regulatory Compliance)
• Food Safety (HACCP Process Control, Good Manufacturing Practices (GMP), Community (Community Relations), Worker Safety and Employee Relations)
• Environment (Sustainability of key inputs)
• Environmental (Storage and Disposal of Supplies)
• Environment (Waste Management and Resource Use)
• Traceability (Recall Response Requirement)

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
TOTAL PRODUCTIVE MAINTENANCE
(TPM) IN 4.0 INDUSTRY

23 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Konsultan & Berpengalaman Project TPM

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• TPM in Process Industry
• Maximizing Production Effectiveness
• Directive Correction
• Autonomized Maintenance
• Planned Maintenance
• Total Management
• Quality of Maintenance
• Skill Training of Operator and Maintenance
• TPM in Administration and Support Section
• Safety and Environmental Friendly System
• Total Energy Activity in TPM
• TPM Effectiveness Measurement
• Workshop & Quiz

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISCC EU & IA

29-30 Juni 2026
at RTC Cibubur

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

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Membahas ISCC EU & Internal Audit
• ISCC EU 2023 - Traceability and Chain of Custody
• Persyaratan untuk Chain of Custody
• ISCC EU 2025 - Green House Gas
• Cara melakukan Audit Internal

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
SMK3
(SISTEM MANAJEMEN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA)

26 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : ToT SMK3, Ahli K3 Lisensi, RLA Exemplar Global / IRCA CQI

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Pengenalan SMK3, Prinsip Sistem Manajemen K3
• Standar Standar PP 50 Th 2012
• Pemahaman Terhadap persyaratan standar SMK3 (180 Kriteria)
• OPCS SMK3
• Peran dan Pengembangan Sistem Manajemen K3
• Penetapan standar SMK3 (PP 50 Th 2012)
• Identifikasi new regulasi SMK3

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
SA 8000

29 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Expert & Pengalaman SA 8000

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Pengantar konsep dan perkembangan standar SA 8000
• Perkembangan isu, prospek dan tantangan bisnis terkait standar ini
• Pemahaman dan implementasi SA 8000 yang efektif dan efisien
• Penerapan standar ini ke dalam sistem manajemen organisasi
• Identifikasi new regulasi SA 8000

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISCC WASTE & RESIDUE

24 | Juni | 2026
at RTC Cibubur

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

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Pengenalan ISCC
• Membahas lebih dalam persyaratan - persyaratan untuk ISCC
• Membahas ISCC EU, ISCC IAH, dan persyaratan ISCC lainnya
• Diskusi dan Workshop

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
GMP+ FSA; RLO - FEED SAFETY
MANAGEMENT SYSTEMS REQUIREMENTS
VERSION EN: 2 MARCH 2026

22-23 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : GMP+ The Netherlands, RLA Exemplar Global / CLA IRCA CQI, Konsultan & Pengalaman

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
1. Perubahan dan penjelasan detail peraturan GMP+ di PT
2. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen versi 2 Maret 2026
3. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
4. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
5. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
6. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
7. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
8. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
9. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
10. Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
HYGIENIC DESIGN
BASED ON EHEDG
(EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING DESIGN GROUP)

22-23 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Berpengalaman Project Hygienic Design & Member EHEDG

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Pendahuluan & Pengenalan mengenai Hygienic Design based on EHEDG
• Prinsip-prinsip dan persyaratan internasional
• Material dan konstruksi
• Hygienic Design dan konstruksinya
• Hazard and Risk Management System
• Hazard and Risk Management System
• Hygienic Design Management System Requirements
• Good Industry Practice Requirements
• Workshop

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
SMETA (SEDEX MEMBERS
ETHICAL TRADE AUDIT) NEW V7.0 & IA

17-18 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Konsultan dan Pengalaman Project SEDEX SMETA

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Membahas mengenai perbedaan SMETA versi terbaru (7.0) dengan versi sebelumnya (6.0)
• Persyaratan tempat kerja
• Prinsip-prinsip dan persyaratan sistem manajemen internasional
• Membahas lebih dalam mengenai audit SMETA dalam konteks industri (pabrik SMETA), meliputi:
• Matriks Audit
• Pembacaan laporan audit
• Corrective action dari laporan audit
• Workshop

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
LIFE CYCLE ASSESSMENT
(LCA) FOR PROPER

26 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : LCA Expert, Konsultan & IRCA CQI ISO

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Konsep Life cycle
• Metode Life Cycle
• Metodologi framework untuk LCA
• Life Cycle Assessment (LCA)
• Penetapan
• Menjalani Life Cycle Assessment
• Kesimpulannya Life Cycle Assessment

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
RSPQ P&G

24-25 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Konsultan & Pengalaman Project RSPQ

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Pengenalan RSPQ
• Persyaratan RSPQ berdasarkan Prinsip, Kriteria P&G dan Indikator RSPQ
• Memahami persyaratan program kerja RSPQ
• Dokumentasi & Implementasi RSPQ
• Diskusi & Workshop

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
FAIR FOR LIFE (FFL)

29-30 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer : Konsultan & Berpengalaman Project FFL

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Cintah Doc Utama, Doorprize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
• Introduction Fair For Life
• Fair Trade - Certification Process, Traceability and Transparency
• Human Rights, Human Resources Management
• Environment Responsibility Versus Additional requirements for sustainable operation, social impact
• Supply chain management
• Fair Trade in Supply Chain Management
• Requirements & Eligibility requirements and Recognition of other systems

CONTACT US
• EPOYANI : 0822.7650.2798
• LULU : 0812.8599.2799
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
Modul No. Bah: 167-00-030107-4
a. REI SISTEM INDONESIA

TRAINING

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP ADVANCED DOCUMENT CONTROL

30 Juni 2026
at RTC Cibur

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

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP NEW VERSION BRGS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7 & IA

23-24 Juni 2026 at RTC Cibur

Trainer:
Approved Training Partner BRGS UK,
Konsultan dan Berpengalaman

**Include Food Safety Culture
Update HARA, TACCP & VACCP**

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)

26 | Juni | 2026 at RTC Cibur

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

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
1. Pengertian, Manfaat dan Mambatan dalam membangun Food Safety Culture
2. Konsep Food Safety Culture dalam Standar FSSC 22000, BRGS, & Food Safety Culture FYM 2017
3. Metode Perencanaan, Penyesuaian, Assessment Food Safety Culture
4. Identifikasi Food Safety Culture & Peneghatannya
5. Bagaimana implementasi: Food Safety Culture Plan
6. Langkah-langkah untuk identifikasi perbaikan & pemertaban
7. Implementasi dalam Food Safety Culture
8. Studi Kasus & Workshop

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP PROPER

23 Juni 2026 at RTC Cibur

KEPMENLH Nomor 1375
tahun 2025

Trainer:
Konsultan & Berpengalaman
Project PROPER

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
• Review/Update Regulasi terbaru kaitan PROPER
• Kebijakan PROPER
• Kriteria Penilaian PROPER: Overlap Kriteria Enas, Higi, B3, Melek, dan Miam
• Kriteria Pemenuhan Sembur Air
• Kriteria Pemenuhan dan Strategi Pemenuhan Pencemaran Air
• Kriteria Pemenuhan dan Strategi Pemenuhan Kualitas Udara
• Kriteria Pemenuhan dan Strategi Pemenuhan Pencemaran Lada
• Pengendalian Limbah Lim B3
• Pemenuhan Kriteria Lingkungan Pemenuhan
• Pemenuhan Pemenuhan PROPER
• Pemenuhan Kriteria Lingkungan Pemenuhan
• Monev/Strategi Manaj. Keunggulan Kinerja Lingkungan

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP GOOD LABORATORY PRACTICES

18-19 | Juni | 2026
at RTC Cibur

Trainer:
Konsultan & Pengalaman
Good Laboratory Practices

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
• Konsep dari sistem GLP
• Perbandingan antara GLP dengan ISO 17025
• Laboratory Safety
• Sistem Jaminan Mutu Laboratorium
• Metode pengujian dan kalibrasi
• serta metode validasi
• Pengambilan contoh
• Pelaporan hasil uji
• Dokumentasi dan Rekaman

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP FDQI, FDA RECOGNIZED

25 Juni 2026
at RTC Cibur

Trainer:
Certified FDQI & PCQI
FDA Recognized

Wajib!
Bagi Perusahaan
Food Ekspor
ke USA

**SERTIFIKAT LANGSUNG
DARI USA**

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
• Vulnerability Assessment
• Identification and Explanation of Mitigation Strategies
• Preparing the Food Defense Plan
• Reanalysis

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP FSSC 22000 V7:2026 INCLUDE FOOD SAFETY & QUALITY CULTURE

30 Juni 2026 at RTC Cibur

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

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
• Perubahan yang ada di FSSC 22000 V7
• FSSC 22000 V7 Additional Requirements
• FSSC 22000 Scheme Requirements
• Food Safety and Quality Culture
• ISO 22000:2018
• Persyaratan PMP ISO/TS 22002-1 Food Manufacturing
• Hazard Control
• FSSC 22000 Full Remote Audit
• GMP Code of Rev
• Contoh implementasi dari persyaratan FSSC 22000 V7
• ISO 22000-100:2025 & PRP per SECTOR

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

Hybrid Training Classroom & Online IMPLEMENTING & WORKSHOP NEW HACCP

(include important changes in HACCP Codex General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 Rev. 6 - 2022, FAO WHO 2023)

25 Juni 2026 at RTC Cibur

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

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

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module
• Good Hygiene Practice
• Identification and control of food hazards
• Primary Production
• Environmental design of facilities and equipment
• Training and competence
• Maintenance and Cleaning
• Personal Hygiene
• Control of Hygiene
• Product information and consumer awareness
• Transportation
• Hazard analysis and critical control point (HACCP) systems and guidelines for its application
• Principles of the HACCP system
• General guidelines for the application of the HACCP system
• Application

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

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

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"

22-26 Juni 2026
at RTC Cibur

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

Include: ISO 22000:2018 PLUS
NEW ISO 22002-100:2025
& PRP per SECTOR

**NEW FSSC 22000 Ver 7:2026
Guidance**

Fasilitas: E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doorprize, Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat: Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Fasilitas Classroom: E-Sertifikat, Modul Handcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

Include: ISO 22000,
NEW ISO 22002-100:2025 & PRP per SECTOR, TACCP, VACCP, Allergen, FS/RC

CONTACT US
• EFRIYANI : 0822.7650.2948
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

REGISTER NOW
tanyurl.com/Sus44qpb

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

TRAINING

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online
ISO 9001:2015
22-26 Juni 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
• Lead Auditor Badan Sertifikasi
• Approved Trainer LAC Exemplar Global

Workshop Risk & Opp Assessment, Studi Kasus Quality Management System, & Workshop/Live audit

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize, Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Fasilitas Classroom : E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISO 17025:2017
25 | Juni | 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
• RLA Exemplan Global / CLA IRCA CQI, & Praktisi Lab. Terakreditasi

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

Module

• Laboratorium dan sistem metrologi
• Pengalangan ISO 17025:2017-Peraturan Manajemen
• ISO/IEC 17025:2017-Peraturan Manajemen
• Penetapan dan interpretasi elemen-elemen ISO/IEC 17025:2017
• Penetapan RTRM
• Perbaikan dan revisi teraba dari ISO 17025:2017
• Tantangan untuk proses akreditasi Laboratorium ISO 17025:2017
• Implementasi Plan

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online
ISO 27001:2022
29 Juni - 3 Juli 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
• Lead Auditor Badan Sertifikasi
• Approved Trainer LAC Exemplar Global

High Level Structure becomes Harmonized Structure
• Normative change in ISO / IEC 27001:2022
• The New Annex A of ISO / IEC 27001:2022

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize, Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Fasilitas Classroom : E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
INTERNAL AUDIT
(BASED ON ISO 19011:2018)
25 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
Konsultan & Bergengalaman, RLA Exemplan Global / CLA IRCA CQI

Workshop/Live audit, Review Integrated Management System ISO

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISO 14001:2026
29 | Juni | 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
RLA Exemplan Global / RLA IRCA CQI ISO 14001, Konsultan & Bergengalaman Project ISO 14001

Life-cycle thinking, Strategic environmental management, & Workshop/Simulation creating HIRADC

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module

• Pengalangan ISO 14001:2026
• Strategic environmental management
• Protecting the environment
• Environmental performance
• Life-cycle thinking
• Implementasi ISO 14001:2026
• Diskusi & Workshop

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online
ISO 37001:2025
22-26 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
• Lead Auditor Badan Sertifikasi
• Approved Trainer LAC Exemplar Global

Life-cycle thinking Strategic environmental management
• Workshop/Simulation creating HIRADC
• Live audit

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize, Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Fasilitas Classroom : E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISO 27001:2022 (NEW VERSION)
22 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
Konsultan Bergengalaman, RLA Exemplan Global / CLA IRCA CQI

High Level Structure becomes Harmonized Structure
• Normative change in ISO / IEC 27001:2022
• The New Annex A of ISO / IEC 27001:2022

Statement of Applicability, Workshop & Study case related information security management, Informasi Sertifikasi & Transisi ISO 27001:2022

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ISO 26000:2010
(MANAGEMENT SYSTEMS FOR CSR & SDG'S)
24 | Juni | 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
Bergengalaman Project ISO 26000, RLA Exemplan Global / CLA IRCA

Workshop & Best Practice for CSR, Update NEW Regulation related CSR

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module

• Membahas lebih dalam mengenai persyaratan ISO 26000:2010
• Membahas persyaratan ISO 26000:2010
• Analisis analisis Risk Assessment & Risk Treatment di organisasi
• Workshop & Best Practice

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Lead Auditor Course Classroom & Online
ISO 14001:2026
8-12 Juni 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
• Lead Auditor Badan Sertifikasi
• Approved Trainer LAC Exemplar Global

Life-cycle thinking Strategic environmental management
• Workshop/Simulation creating HIRADC
• Live audit

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize, Pen, Notes, Tumbler, Tas Ransel

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Fasilitas Classroom : E-Sertifikat, Modul Hardcopy, Contoh Doc Utama, Pen, Note, Lunch, Coffee Break 2x, Tumbler, Tas Ransel

WHO IS EXEMPLAR GLOBAL ?

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
ECOVADIS
25 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
Expert dan pengalaman project ECOVADIS

Include Informasi & cara mendapatkan nilai yang tinggi pada penilaian EcoVadis

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

Module

• Pengalangan tentang Sustainable Sourcing
• Basis EcoVadis
• Isu CSR EcoVadis (21 kriteria penilaian)

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
IMS ISO 9001:2015, ISO 14001:2026 & ISO 45001:2018
10-11 | Juni | 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
RLA Exemplan Global / RLA IRCA CQI ISO, ToT SMK3, Ahli K3 Lisensi, Expert dan Bergengalaman

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP
PEFC COC/ FSC COC
23 Juni 2026
at RTC Cibubur

Trainer :
Expert of FSC, PEFC & Sustainability

Pengalangan PEFC/ FSC COC
1. Pengalangan PEFC/ FSC COC
2. Pembahasan Prinsip, Aspek, Kriteria, indikator dan Verifier untuk standard PEFC/ FSC COC
3. Pembahasan dokumen yang dipersyaratkan
4. Diskusi dan workshop

Fasilitas : E-Sertifikat, Modul pdf, Contoh Doc Utama, Doarpzize

Perangkat : Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

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

CONTACT US **REGISTER NOW**

• ERIYANI : 0822.7650.2918
• LULU : 0812.8599.2791
• RANPE : 0812.8657.8798
admin@relistem.id
admin2@relistem.id

Masukkan No. Bpk: 167-00-0361097-6
a.n REI SISTEM INDONESIA

TRAINING

Hybrid Training Classroom & Online
KALIBRASI & PRAKTIK (SUHU, MASSA, TEKANAN)

18-19 Juni 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
 - Praktisi Lab. Kalibrasi
 - Pengalaman Akreditasi Lab.

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • Penjabaran SPS dari ISO 22000:2018 PLUS
 • FSSC 22000 V7 Additional Requirements
 • FSSC 22000 Schemes Requirements
 • Food Safety and Quality Culture
 • ISO 22000:2018
 • Persyaratan PRP ISO/TS 22002-1 Food Manufacturing
 • FSSC 22000 Full Remote Audit
 • GMP Code Rev
 • Contoh implementasi dari persyaratan FSSC 22000 V7
 • NEW ISO 22002-1:00-2025 & PRP per SECTOR

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP BEST AQUACULTURE PRACTICES (BAP) SEAFOOD PROCESSING STANDARD - NEW VERSION ISSUE 6

11-12 Juni 2026 at RTC Cibubur

NEW VERSION BAP STANDARD

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

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • Pendahuluan SPS Versi 6.0
 • Perubahan Utama SPS dari Issue 5.1 ke 6.0
 • SPS Core Standard Requirements & Regulatory Management
 • Quality Management System (QMS)
 • Food Safety Management System (FSMS)
 • Environmental
 • Traceability Key Data Elements
 • Social Responsibility Module
 • Enhance Social Performance
 • Ready to Eat Module
 • Animal Welfare Module
 • Ethical Sourcing Module
 • Environmental Module for Remote Isolated Wild Capture Processors
 • Low Acid Canned Foods Module

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP FSSC 22000 VER 7 : 2026 UNDERSTANDING COURSE

29-30 Juni 2026 at RTC Cibubur

HEMAT BELI/FREE NEW STANDARD +/- Rp. 4 juta

NEW FSSC 22000 Ver 7:2026 Guidance

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

Fasilitas Classroom :
 E-Sertifikat, Module pdf, Cntoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • Penjabaran yang ada di FSSC 22000 V7
 • FSSC 22000 V7 Additional Requirements
 • FSSC 22000 Schemes Requirements
 • Food Safety and Quality Culture
 • ISO 22000:2018
 • Persyaratan PRP ISO/TS 22002-1 Per Sector
 • Hazard Control
 • FSSC 22000 Full Remote Audit
 • GMP Code Rev
 • Contoh implementasi dari persyaratan FSSC 22000 V7
 • NEW ISO 22002-1:00-2025 & PRP per SECTOR

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP GMP & HACCP

30 Juni | 2026 at RTC Cibubur

HACCP Codex 2022, FAO WHO 2023

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

Fasilitas Classroom :
 E-Sertifikat, Module pdf, Cntoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • SPS yang diakui GFSI & Persyaratannya
 • Tipe ancaman pada food defense
 • Cara penilaian food defense (PAS 98 & FSA Plan Builder)
 • Cara Implementasi Food Defense
 • Cara Mitigasi dan Monitoring Food Defense Control
 • Penilaian Food Fraud menggunakan referensi ISO & SSAFE
 • Cara implementasi Food Fraud
 • Cara mitigasi & monitoring food fraud
 • Workshop Cara penilaian Food Defense & Food Fraud

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP FOOD DEFENSE PLAN BUILDER (FDPE) V2.0 & MITIGATION STRATEGIES TO PREVENT FOOD AGAINST INTENTIONAL ADULTERATION

30 Juni | 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
 Approved FSMA, PCQI USA, FDA Recognized, RLA Exemplar Global / CLA IRCA CQI

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • O SEMUA YANG DIKUKU GFSI DAN PERSYARATANNYA
 • O FOOD DEFENSE & FSMA
 • O THE ANCIAN PLAN FOOD DEFENSE
 • O CARA PENILAIAN FOOD DEFENSE (PAS 98 & FSA PLAN BUILDER)
 • O CARA IMPLEMENTASI FOOD DEFENSE
 • O CARA MITIGASI & MONITORING FOOD DEFENSE
 • O PERALAMAN KERAMAH PERINDUK
 • O TAMPER DETECTION
 • O PENILAIAN KERAMAH PERINDUK
 • O RESPON BILA TERDAPAT INSIDEN
 • O WORKSHOP CARA PENILAIAN FOOD DEFENSE SESUAI PENCUKUAN ANDA

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP FOOD FRAUD & FOOD DEFENSE

18 Juni | 2026 at RTC Cibubur

Workshop Simulation for Food Defense Assessment & Food Fraud Assessment

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

Fasilitas Classroom :
 E-Sertifikat, Module pdf, Cntoh Doc Utama, Doorprize

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • SPS yang diakui GFSI & Persyaratannya
 • Tipe ancaman pada food defense
 • Cara penilaian food defense (PAS 98 & FSA Plan Builder)
 • Cara Implementasi Food Defense
 • Cara Mitigasi dan Monitoring Food Defense Control
 • Penilaian Food Fraud menggunakan referensi ISO & SSAFE
 • Cara implementasi Food Fraud
 • Cara mitigasi & monitoring food fraud
 • Workshop Cara penilaian Food Defense & Food Fraud

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP FSSC 22000 V7:2026 INCLUDE FOOD SAFETY & QUALITY CULTURE

30 Juni 2026 at RTC Cibubur

NEW FSSC 22000 Ver 7:2026 Guidance

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

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • Penjabaran yang ada di FSSC 22000 V7
 • FSSC 22000 V7 Additional Requirements
 • FSSC 22000 Schemes Requirements
 • Food Safety and Quality Culture
 • ISO 22000:2018
 • Persyaratan PRP ISO/TS 22002-1 Food Manufacturing
 • Hazard Control
 • FSSC 22000 Full Remote Audit
 • GMP Codes Rev
 • Contoh implementasi dari persyaratan FSSC 22000 V7
 • ISO 22002-1:00-2025 & PRP per SECTOR

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP BRCS FOOD SAFETY ISSUE 9 & INTERNAL AUDIT

17-18 Juni 2026 at RTC Cibubur

Trainer ATP/BRCS
 • DI Sertifikat [E-Sertifikat] ada logo resmi BRCS
 • ATP/ BRCS Registered Consultant
 • Termasuk Sample of documents
 • Termasuk Audit Checklist
 • Termasuk Standard BRCS Food Safety Issue 9

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • Membahas lebih dalam mengenai BRCS Food Safety Issue 9
 • Membahas perbedaan dan perubahan BRCS Food Safety Issue 8 dan Issue 9
 • Membahas kelebihan BRCS & HACCP Food Safety Culture OMS. Standar lingkungan pabrik, Food Defense, Food Fraud, control produk & kebersihan personal.
 • Internal audit based on BRCS

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

Hybrid Training Classroom & Online
IMPLEMENTING & WORKSHOP TOTAL PRODUCTIVE MAINTENANCE (TPM) IN 4.0 INDUSTRY

23 Juni 2026 at RTC Cibubur

Trainer :
 Konsultan & Berpengalaman Project TPM

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

Perangkat :
 Zoom Meetings, Laptop berkamera, High Speed Internet

Module
 • TPM in Process Industry
 • Maximizing Production Effectiveness
 • Objective Correction
 • Autonomous Maintenance
 • Planned Maintenance
 • Initial Management
 • Quality of Maintenance
 • Skill Training of Operation and Maintenance
 • TPM in Administration and Support Section
 • Safe and Environmental Friendly System
 • Small Group Activity in TPM
 • TPM Effectiveness Measurement
 • Workshop & Discussion

CONTACT US
 • EFRYANI : 0822.7650.2918
 • LULU : 0812.8599.2791
 • RANHI : 0812.8657.8798
 admin@relistem.id
 admin2@relistem.id

REGISTER NOW
 Mandiri No. Rek: 167-00-0361097-8
 u.n REI SISTEM INDONESIA

TRAINING

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
1	Implementing & Workshop ISO 17025:2017	1	4/11-18/2026
2	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Suhu, Massa, Tekanan)	2	4-5 & 18-19/2026
3	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Massa, Temperatur, Dimensi & Pressure)	3	TBA
4	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Timer & Tabungmet)	2	TBA
5	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Volume, Glassare & Instrument Analitik (pH Spectrofotometer)	2	TBA
6	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Suhu, Volume & Massa), Validasi, Verifikasi & Test Proficiency	4	TBA
7	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Suhu & Tekan)	2	TBA
8	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (pH Meter & Temperatur)	2	TBA
9	Implementing & Workshop Kalibrasi & Praktik (Ph Meter & Temperatur)	5	22-26
10	Training LAC FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	3-3 & 17-18
11	Implementing & Workshop Internal Auditor FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	2-3
12	Implementing & Workshop Internal Auditor FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	2-3
13	Implementing & Workshop Internal Auditor FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	2-3
14	Implementing & Workshop Internal Auditor FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	2-3
15	Implementing & Workshop Internal Auditor FSQC 22000 Ver 7:2026 Approved FSQC The Netherlands	2	2-3
16	Implementing & Workshop FSMA/FSCA FCSI	2,5	23-25
17	Implementing & Workshop Food Safety Culture in Excellence (FSCE)	1	4/18
18	Implementing & Workshop Food Fraud & Food Defense	1	4/18
19	Implementing & Workshop GMP & HACCP	1	2/30

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
21	Implementing & Workshop ISO 22000, HACCP, GMP/PP	1	12/22
22	Implementing & Workshop New HACCP	1	5/25
23	Implementing & Workshop GMP+ FC Ver March 2025	2	22-23/2026
24	Implementing & Workshop FDQI, FDA Recognized	1	25
25	Implementing & Workshop Thermal Processing of Food	2	18-19
26	Implementing & Workshop Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	1	3/24
27	Implementing & Workshop Food Loss, Food Waste & Equipment Management	1	2/18
28	Implementing & Workshop GLOBALG.A.P New Version 6 (Fruit & Vegetables)	2	11-12
29	Implementing & Workshop BRGS Food Safety Issue 9 & IA	2	17-18
30	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: 2025	2	TBA
31	Training Global Standard for Packaging Materials Issue 7: Auditor Training	2	TBA
32	Training Global Standard for Food Safety Issue 9 Auditor Training	2	TBA
33	Training New Auditor BRGS Food Safety Issue 9	3	TBA
34	Training Site BRGS Food Safety Issue 9	2	TBA
35	Training BRGS Food Issue 9 Conversion Auditor	2	TBA
36	Training Internal Audit Approved BRGS	2	TBA
37	Training Lead Auditor Food Safety Issue 9	5	TBA
38	Training Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	2	TBA
39	Training Vulnerability Assessment for Food Fraud Approved BRGS UK	1	TBA
40	Implementing & Workshop BRGS Packaging Materials Issue 7 & IA	2	23-24
41	Implementing & Workshop Food Defense Plan Builder V2.0 & Mitigation Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	1	3/30

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
42	Implementing & Workshop New HACCP Seafood Guidance	1	10/24
43	Implementing & Workshop FSMA, PCFH Implementation in FSQC Ver 5.1-2025	1	4/26
44	Implementing & Workshop Allergen Management System	1	5/26
45	Implementing & Workshop Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, June 2022 Edition	1	4/29
46	Implementing & Workshop Best Aquaculture Practices (BAP) Feed Mill Standard- Issue 3.1	2	23-24
47	Implementing & Workshop Best Aquaculture Practices (BAP) Feed Mill Standard- Issue 3.1	2	11-12
48	Implementing & Workshop ISCC Plus IA Issue 6	2	3-4
49	Implementing & Workshop ISCC EU & IA	2	29-30
50	Implementing & Workshop ISCC Waste & Residue	1	4/24
51	Training Transit LAC ISO 14001:2015	2	17-18
52	Implementing & Workshop RSPC ISO 22000	2	24-25
53	Implementing & Workshop RSPC ISO 22000	1	2/26
54	Implementing & Workshop FSA & QSA YUMI	1	4/22
55	Implementing & Workshop Organic System	2	15-11
56	Implementing & Workshop ISO 9001:2015	1	8/29
57	Implementing & Workshop ISO 9001:2015	1	8/29
58	Implementing & Workshop ISO 27001:2007 (Reviewed 2022)	1	4/22
59	Implementing & Workshop ISO 30000:2007	1	2/19
60	Implementing & Workshop ISO 37001:2025	1	2/19
61	Implementing & Workshop ISO 4001:2018	1	8/30
62	Implementing & Workshop ISO 4001:2018	1	8/30
63	Implementing & Workshop ISO 14001:2015	1	9/29
64	Implementing & Workshop ISO 14001:2015	1	TBA
65	Implementing & Workshop ISO 27001 (New Version) ISO 4001, ISM&A, IA	1	9/23
66	Implementing & Workshop MS ISO 9001, ISO 14001, ISO 4001, ISM&A, IA	2	10-11
67	Implementing & Workshop SMK3	1	11/28
68	Implementing & Workshop MS ISO 14001:2015 & ISO 4001:2018	2	TBA

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
69	Implementing & Workshop ISO 13485:2016 Medical Devices	1	5/19
70	Implementing & Workshop SA 8000	1	9/29
71	Implementing & Workshop IATF 16949:2016	1	10/25
72	Implementing & Workshop PROPER New Version 2025	1	4/23
73	Implementing & Workshop Leadership	1	4/24
74	Implementing & Workshop Study/Review	1	2/23
75	Implementing & Workshop Advanced Document Control	1	3/30
76	Implementing & Workshop Internal Audit	1	11/25
77	Implementing & Workshop Pest Control	1	12/26
78	Implementing & Workshop SAEIA Version 7.0 & IA	2	17-18
79	Implementing & Workshop Social Audit Sedex, URSA & SGP	1	8/30
80	Implementing & Workshop Total Productive Maintenance (TPM) in 4D Industry	1	3/23
81	Implementing & Workshop ISO 20000:2018 (Management System for CS&S ISO 9001)	1	11/24
82	Implementing & Workshop Life Cycle Assessment (LCA) for Project	1	10/26
83	Implementing & Workshop FSC CoC	1	4/18
84	Implementing & Workshop PEFC CoC / FSC CoC	2	23-24
85	Implementing & Workshop Form Sustainability Assessment (FSA)	1	11/29
86	Implementing & Workshop Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB)	1	8/25
87	Implementing & Workshop Cara Pembuatan Obat Yang Baik (CPOB)	1	10/30
88	Implementing & Workshop Barang Dalam Keadaan Terbungkus (BDKT)	2	TBA
89	Implementing & Workshop Life Cycle Assessment (LCA for Project & Uji Kompetensi Bersertifikat BNSP)	1	TBA
90	Training Lead Auditor ISO 45001:2018	5	TBA
91	Training Lead Auditor ISO 45001:2018	5	TBA
92	Training Lead Auditor HACCP	3	9-11
93	Training Lead Auditor ISO 22000:2018	5	22-26
94	Training Lead Auditor ISO 9001:2015	5	22-26

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
95	Training Lead Auditor ISO 14001:2015	5	8-12
96	Training Lead Auditor ISO 22000:2018	5	TBA
97	Training Lead Auditor ISO 22000:2018	5	TBA
98	Implementing & Workshop Marine Stewardship Council Chain of Custody (MCoC) Ver 5.1	2	22-23
99	Implementing & Workshop Problem Solving Stewardship Council (ASC) Feed Mills Ver 1.2	2	9-10
100	Implementing & Workshop Effective Warehouse & Inventory Management	2	TBA
101	Implementing & Workshop Milk Run System Logistic & Delivery	2	TBA
102	Implementing & Workshop Good Distribution Practices (GDP) & GMP in Warehouse	2	TBA
103	Implementing & Workshop Proses Panca, Aseptik & Manajemen Resiko Industri Pangan (RMI)	2	TBA
104	Implementing & Workshop Problem Solving	1	9/23
105	Implementing & Workshop Good Sensory Practices	2	9-10
106	Implementing & Workshop Ecodrive	1	11/25
107	Implementing & Workshop Sustainability Report	1	3/24
108	Implementing & Workshop Good Laboratory Practices (GLP) ISO 17025:2017 & IA	3	TBA
109	Implementing & Workshop ATEX (Hazardous)	2	22-23
110	Implementing & Workshop Certified Quality Manager (CQM)	3	2-4
111	Implementing & Workshop Lean Six Sigma White Belt	1	TBA
112	Implementing & Workshop Lean Six Sigma Yellow Belt	2	TBA
113	Implementing & Workshop Lean Six Sigma Green Belt	2	25-26
114	Implementing & Workshop ISO 10001: ISO 10002 (Kapasitas Pelanggan)	1	3/24
115	Implementing & Workshop ISO Supply Chain Management	2	18-19
116	Implementing & Workshop Trainer Of Trainer	2	9-10
117	Implementing & Workshop Regenerative Organic Certified	2	3-4
118	Implementing & Workshop Refreshment Auditor (ARO)	2	TBA

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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

Agenda Hybrid Public Training Classroom & Online Periode Juni 2026

REGISTER NOW

No.	Training Title	Day	June
119	Implementing & Workshop Green House Gas (GHG) /Perhitungan Gas Rumah Kaca (GRK) Based on ISO 14064-1 & ISO 14064-2	2	TBA
120	Implementing & Workshop Fair For Life (FFL)	2	29-30
121	Implementing & Workshop Kosher	1	10/30
122	Implementing & Workshop Medical Device Single Audit Program (MDSAP) & FDA Medical Devices	1	TBA
123	Implementing & Workshop Chemical Validation, Verification & Uncertainty in the Lab	2	TBA
124	Implementing & Workshop Measurement Uncertainty Test in Microbiology Laboratory	2	TBA
125	Implementing & Workshop Good Laboratory Practices (GLP)	2	18-19
126	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	8
127	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging Manufacturing	1	15
128	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety - Catering	1	23
129	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety - Retail and Animal Food Production	1	18
130	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	29
131	Implementing & Workshop ISO 22000:2018 Prerequisite Programmes on Food Safety -Retail Wholesale	1	30
132	Implementing & Workshop Hygienic Design Based on EHEDG	2	11-12 & 22-23

Informasi

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798
- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

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

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)
- GlobalG.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 sukses ESG+S

Antara Lain :

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

Informasi

- 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 BAHAN/CAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

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

Cross Reference Standards

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

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

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

REILABS

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

Reference Standard Materials:

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

Matrix aterial Standars :

- Effuent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Ion Chromotography Standars:

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

Organic Standards:

- Multi Component Standards
- Neat Standards
- Single Component Standards

Matrix aterial Standars:

- Effuent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Informasi

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

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

SOFT SKILL TRAINING

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

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

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

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

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

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

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

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

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

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

PCQI FDQI GMP Registered Global Standard B2B Consultant B2B Approved Training Partner BRGS Package Partner ISPS LCA

Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

SOFT SKILL SALES & MARKETING

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

CONTACT

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

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project Organic



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project EcoVadis



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi BPOM



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

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



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISO 50001



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project PROPER



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SA 8000

SA 8000

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

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



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

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SMETA/SEDEX

SMETA/SEDEX

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT FAMI QS



CONTACT US

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- 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 : 0822.7650.2448
- LULU : 0895.6046.64896
- 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 : 0822.7650.2448
- 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

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

@rei.sistem

REI Sistem Indonesia Group Kompeten & Pengalaman Naturland (NL)



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

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

@rei.sistem

REI Sistem Indonesia Group Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



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

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

@rei.sistem

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

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

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

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 Bio-Foundation bekerja sama dengan IMO Group, kemudian diambil alih oleh EcoCert Group pada tahun 2014 untuk memenuhi permintaan khusus dari para pemangku kepentingan pertanian organik.

CONTACT • EFRYANI : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project ROC?

REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED (ROC)

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

CONTACT • EFRYANI : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project Kosher?

KOSHER

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

CONTACT • EFRYANI : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project ISO 50001 ?

ISO 50001 ENERGY MANAGEMENT SYSTEMS

ISO 50001 adalah standar internasional yang menyediakan kerangka kerja untuk membangun, menerapkan, 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 : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project Hygienic Design?

HYGIENIC DESIGN

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

CONTACT • EFRYANI : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

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 personel 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 : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project Effective Warehouse & Inventory Management?

EFFECTIVE WAREHOUSE & INVENTORY MANAGEMENT

Perdagangan 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 : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

Ingin dibantu Project FSCE?

FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)

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

CONTACT • EFRYANI : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

PCQI FDOCI ISO 9001:2015 Registered Global Standard ISO 14001:2015 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner ISO 22716:2007 Approved Training Partner

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

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 : 0822.7650.2418
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798

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

www.reisistem.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

Ingin dibantu Project GMP+ FC ?

GMP+ FEED CERTIFICATION

GMP+ International adalah skema terbesar di dunia untuk pakan ternak yang aman dan berkelanjutan. Misi kami adalah memungkinkan setiap perusahaan dalam rantai pakan untuk bertanggung jawab dalam bekerja dengan cara yang aman dan berkelanjutan.

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

REI Sistem Indonesia Group is GMP+ Registered Consultant

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO Bonsucro ?

BONSUCRO

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 21001:2018?

ISO 21001:2025

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

ISO 21001 adalah standar internasional untuk Sistem Manajemen Organisasi Pendidikan (EOMS). Standar ini membantu semua jenis lembaga pendidikan – mulai dari sekolah dan universitas hingga pusat pelatihan dan departemen pembelajaran perusahaan – untuk meningkatkan kualitas layanan pendidikan mereka dan memenuhi kebutuhan peserta didik serta menanggapi 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 mengkomunikasikan 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 peternakan bersertifikat hingga produk yang berlabel ASC.

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- 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 kemitraan dengan Program Pembangunan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNDP) untuk menyediakan pendekatan terpadu bagi organisasi guna mengelola 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 bisnis bersertifikat lainnya. Sistem ini memungkinkan bisnis dan konsumen untuk yakin bahwa makanan laut dengan label MSC berasal dari perikanan 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 keakuratan 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 voluntas internasional yang menetapkan persyaratan untuk sertifikasi pihak ketiga untuk input daur ulang dan traceability. Tujuan dari standar ini adalah untuk meningkatkan penggunaan bahan daur ulang, Pre consumer recycle, sehingga bahan baku recycle yang berasal dari sisa-sisa proses fabrikasi 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 50 juta orang cedera di jalan raya di seluruh dunia setiap tahun. Dampak sosial-ekonomi dan kesehatan sangat besar. ISO ini menyediakan alat untuk membantu organisasi mengurangi, dan pada akhirnya meniadakan, kejadian dan risiko kematian dan cedera serius yang terkait dengan kecelakaan 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?

BRCGS TRAINING APPROVED BRCGS UK

Module & Sertifikat langsung dari BRCGS UK

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

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

CONTACT 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
- mengenali 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	DEB			
	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 Assessment 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	11/26	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 22716:2007 (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	2/18	6/28	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	12/28	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	8/23	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 97001:2025	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	8/21	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 & Ketidapastian 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 & Ketidapastian 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	
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 PCQIV 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			

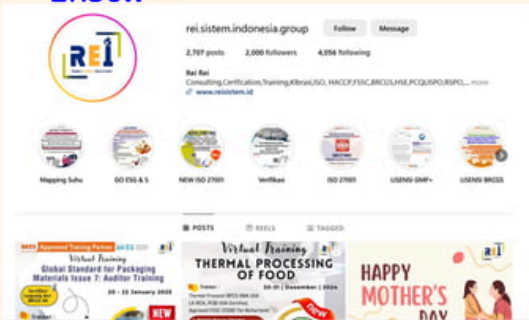
WEBSITE & MEDIA SOCIAL PT REI SISTEM INDONESIA GROUP



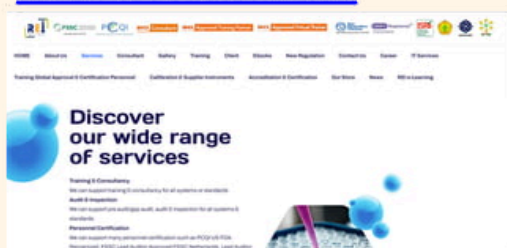
rei.sistem.Indonesia.group

Instagram

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

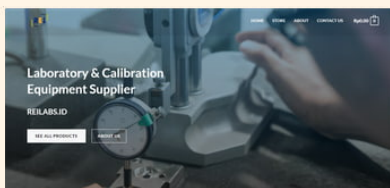


www.reisistem.id



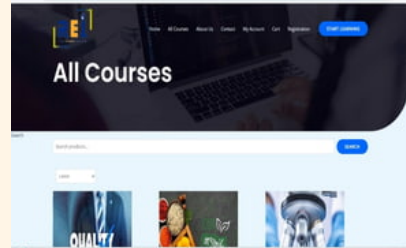
REI Labs

<http://www.reilabs.id>



REI ACADEMY LAUNCH

<https://reiacademy.id/>



LinkedIn

PT. REI Sistem Indonesia Group

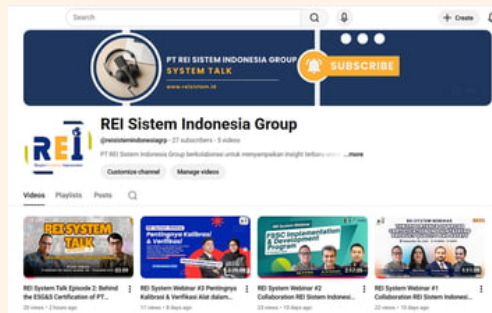
<https://www.linkedin.com/company/pt-rei-sistem-indonesia-group/>



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.

