

**AUGUST
2026**

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP



SYSTEM MAGAZINE

Vol. 30



- ✓ **REI'S KEY CLIENT NETWORK**
- ✓ **PEMBERLAKUAN WAJIB SNI PADA MINYAK GORENG SAWIT**
- ✓ **BPOM PERMUDAH EKSPOR PANGAN OLAHAN INDONESIA**
- ✓ **AIB CONSOLIDATED STANDARDS 2027**
- ✓ **14 KOSMETIK BERBAHAYA DARI BPOM**
- ✓ **KASUS PENARIKAN PRODUK PANGAN OLEH FDA**

AUGUST 2026

SYSTEM MAGAZINE
AUGUST 2026
VOL 30

PENGANTAR REDAKSI

Sebagai wadah edukasi dan inspirasi, System Magazine hadir kembali untuk mendukung para profesional yang bergerak di bidang sistem manajemen, keberlanjutan, mutu, serta industri pangan. Di tengah dinamika industri global saat ini, implementasi ESG (Environmental, Social, and Governance) telah bergeser dari sekadar tren menjadi strategi krusial bagi perusahaan demi menjaga kelangsungan bisnis, membangun reputasi di mata konsumen, serta mematuhi regulasi pasar global. Bersamaan dengan itu, tata kelola pangan dan mutu tetap menjadi pilar fundamental dalam menjamin keamanan produk, menjaga konsistensi kualitas, meningkatkan efisiensi operasional, dan mewujudkan kepuasan pelanggan.

Melalui edisi terbaru ini, kami menyajikan perkembangan pembaruan standar, kabar terkini seputar sistem manajemen, serta beragam topik menarik lainnya. Selamat membaca, besar harapan kami magazine ini dapat memberikan wawasan baru sekaligus menjadi kompas pemandu bagi perkembangan bisnis Anda sepanjang tahun ini.

SALAM

**GO ESG, GO SUSTAINABILITY !
GO QUALITY & FOOD SAFETY !**

DAFTAR ISI

1.

**REI'S KEY CLIENT
NETWORK 2026**

11.

**SURAT KETERANGAN
EKSPOR**

3.

FSSC 22000 VERSI 7

12.

**14 KOSMETIK
BERBAHAYA DARI BPOM**

4.

FAQ FSSC 22000 VERSI 7

13.

**PERATURAN BPOM TENTANG
KEMASAN PANGAN**

6.

**WABAH SALMONELLA MI
INSTAN DI EROPA**

14.

**KASUS PENARIKAN PRODUK
PANGAN OLEH FDA**

7.

**AIB CONSOLIDATED
STANDARDS 2027**

15.

ISO 19011 VERSI 2026

8.

**PEMBERLAKUAN SNI WAJIB
PADA MINYAK GORENG SAWIT**

16.

ISCC

9.

**BPOM PERMUDAH EKSPOR
PANGAN OLAHAN INDONESIA**

17.

**ALARM KEAMANAN
PANGAN**

10.

**EMPAT JENIS SURAT
KETERANGAN EKSPOR**

19.

**SAPA SEMESTA UMK
PANGAN OLAHAN**

20.

**DAFTAR SNI ISO
TERBARU PER JULI 2026**



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

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

Globally
Recognized



EXEMPLAR
GLOBAL

Diakui International &
Diakui sebagai Lead Auditor
Badan Sertifikasi

Transisi Lead Auditor Course FSSC 22000 Ver 7:2026
11-12 Agustus 2026

Lead Auditor Course FSSC 22000 Ver 7:2026
10-14 Agustus 2026

Transisi Lead Auditor Course ISO 14001:2026
20-21 Agustus 2026

Lead Auditor Course ISO 14001:2026
10-14 Agustus 2026

Lead Auditor Course ISO 22000:2018
3-7 Agustus 2026

Lead Auditor Course ISO 45001:2018
10-14 Agustus 2026

Lead Auditor Course ISO 9001:2015
31 Agustus- 4 September 2026

Lead Auditor Course ISO 37001:2025
21-25 September 2026

Lead Auditor Course ISO 27001:2022
14-18 September 2026



REGISTER
NOW

Informasi :



• EFRIYANI : 0822.7650.2448
• LULU : 0812.8599.2784
• RAHMI : 0812.8657.8798



• admin1@reisistem.id
• admin2@reisistem.id



PT Rei Sistem Indonesia Group | www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reiacademy.id | @reisistemindonesiagr

TRAINING ISPO OKTOBER 2026



ISPO

Indonesian Sustainable Palm Oil

AUDITOR TRAINING

Permentan Nomor 33 Tahun 2025

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

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*,
Kementrian Kehutanan*, Kementerian
ATR/BPN*, Expert ISPO & Tim REI

PERANGKAT

Zoom Meetings, Laptop berkamera,
High Speed Internet

FASILITAS

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

Paket Pelatihan :



Informasi

• EFRIYANI : 0822.7650.2448 • RAHMI : 0812.8657.8798
• LULU : 0812.8599.2784 • DESY : 0856.4862.9558

Link Registrasi :

tinyurl.com/yy3s2vwj

PAYMENT

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

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



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

D'SAWAH RESORT
BOGOR

PAYMENT

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

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

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

Agenda Tahunan

REI'S KEY CLIENT NETWORK 2026

STANDARIZATION, FOOD SAFETY, QUALITY, LABORATORY, ESG & SUSTAINABILITY
Synergy: Creating Trust, Quality, and Sustainability



Penyelenggaraan REI's Key Client Network 2026 pada 28 Juli 2026 di Bogor menjadi momentum krusial bagi para pelaku industri untuk menyelaraskan visi dengan regulator nasional. Dengan tema sentral seputar keamanan pangan, mutu, dan keberlanjutan, acara ini menghadirkan tokoh-tokoh kunci dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan Badan Standardisasi Nasional (BSN) untuk membedah peta jalan industri menuju Indonesia Emas 2045.

MENGHADAPI TANTANGAN GLOBAL DAN TRANSFORMASI FUTURE FOOD

Industri makanan dan minuman saat ini berada di persimpangan jalan yang kompleks. Tantangan beban gizi ganda (*double burden of nutrition*), di mana masalah kekurangan gizi berdampingan dengan obesitas dan penyakit metabolik, menuntut respons cepat dari produsen. Di sisi lain, munculnya inovasi *Future Food* seperti pangan berbasis tanaman (*plant-based*) dan daging berbasis sel (*cell-based meat*) memerlukan regulasi yang adaptif namun tetap berbasis risiko.



PENGAWASAN BERBASIS RISIKO: PARADIGMA BARU BPOM

Salah satu sorotan utama dalam pertemuan ini adalah kebijakan Pengawasan Pangan Olahan Berbasis Risiko. Ibu Sondang Widya Estikasari, S.Si., Apt., M.K.M., Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan BPOM, menjelaskan bahwa pengawasan kini terbagi secara integratif antara pre-market dan post-market.

-Pengawasan Pre-Market: Fokus pada penyusunan standar produk, sertifikasi sarana produksi melalui IP CPPOB (Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik), dan registrasi produk untuk mendapatkan Nomor Izin Edar (NIE).

-Pengawasan Post-Market: Meliputi pemeriksaan sarana peredaran, sampling dan pengujian laboratorium, pemantauan label dan iklan, hingga patroli siber untuk mengawasi peredaran produk secara online.

BPOM juga memperkenalkan kewajiban penerapan Program Manajemen Risiko (PMR) bagi sarana produksi pangan risiko tinggi sebagai upaya proaktif industri dalam menjamin keamanan pangan secara mandiri. Digitalisasi melalui platform seperti e-Registration, e-Certification, dan aplikasi BPOM Mobile menjadi kunci transparansi dan kecepatan layanan di era modern ini.



Agenda Tahunan

REI'S KEY CLIENT NETWORK 2026

STANDARDIZATION, FOOD SAFETY, QUALITY, LABORATORY, ESG & SUSTAINABILITY
Synergy: Creating Trust, Quality, and Sustainability



STANDARDISASI SEBAGAI PASPOR EKSPOR DAN EFISIENSI INDUSTRI

Melengkapi perspektif regulasi keamanan, Donny Purnomo dari BSN memaparkan strategi penguatan daya saing melalui Standardisasi Nasional. Standar bukan sekadar beban administrasi, melainkan investasi strategis yang mampu mendorong efisiensi operasional dan reduksi biaya melalui minimalisasi pengerjaan ulang (*rework*) dan optimalisasi sumber daya. Hingga Maret 2026, tercatat lebih dari 10.019 SNI telah ditetapkan, dengan sektor teknologi pangan dan pertanian menyumbang porsi signifikan sebanyak 2.028 standar. BSN berkomitmen untuk terus melakukan harmonisasi standar nasional dengan standar internasional (ISO/IEC/Codex Alimentarius) guna memastikan produk Indonesia memiliki "paspor" yang diakui secara global dan mampu menembus hambatan teknis perdagangan (*Technical Barriers to Trade*).



KOLABORASI ADALAH KUNCI

- Mewujudkan visi Indonesia Emas 2045 memerlukan kolaborasi berkelanjutan antara regulator, akademisi, pelaku industri, dan penyedia jasa konsultasi seperti PT REI Sistem Indonesia Group.
- Dengan mengintegrasikan sistem manajemen mutu, keamanan pangan berbasis risiko, dan prinsip keberlanjutan, industri pangan nasional tidak hanya akan mampu melindungi konsumen domestik, tetapi juga menjadi pemain utama yang disegani di pasar internasional.



SINERGI ESG DAN KEBERLANJUTAN (SUSTAINABILITY)

Isu keberlanjutan menjadi benang merah yang menghubungkan kebijakan BPOM dan BSN. BPOM mendorong penerapan kemasan berkelanjutan dalam kerangka ekonomi sirkular. Sementara itu, BSN mulai mengembangkan standar teknologi masa depan yang mencakup efisiensi energi dan jejak karbon (*carbon footprint/LCA*). Penerapan skema standar keberlanjutan yang mencakup aspek lingkungan, sosial, dan tata kelola (ESG) diyakini akan memperkuat kredibilitas dan reputasi jangka panjang perusahaan di mata investor global.





FSSC 22000 Versi 7

Apa yang Berubah dan Mengapa Perusahaan Pangan Perlu Bersiap?

Di dunia industri pangan yang terus berkembang, menjaga keamanan pangan saja tidak cukup. Perusahaan juga dituntut lebih peduli terhadap keberlanjutan, efisiensi, dan memenuhi harapan pelanggan di seluruh dunia.



Apa itu FSSC 22000 Versi 7?

FSSC 22000 Versi 7 adalah pembaruan terbaru dari skema sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS). Versi ini tetap menggunakan ISO 22000:2018 sebagai standar utama, namun dilengkapi dengan:

- Program Persyaratan Dasar (PRP) terbaru ISO 22002-x:2025
- Persyaratan tambahan dari FSSC
- Ketentuan terbaru dari GFSI (Global Food Safety Initiative).

Versi 6 Bagian 3 Klausul 4.3.3 **durasi audit dapat dikurangi menjadi 1,5 hari auditor.** Apakah persyaratan tersebut telah dihapus pada Versi 7?

Ya. Organisasi yang memiliki **kurang dari 20 karyawan penuh waktu (FTE)** dan **maksimal 2 studi HACCP** tetap dapat memperoleh **pengurangan durasi audit hingga minimum 1,5 hari auditor**, untuk seluruh jenis audit dan seluruh kategori. Durasi audit merupakan durasi minimum, sehingga CB berhak menambah waktu audit agar tujuan audit dapat tercapai secara efektif dan menyeluruh.

Mengapa **ISO/TS 22002 berubah menjadi ISO 22002?** Apakah singkatan "TS" dihilangkan?

Ya. Pada tahun **2025**, ISO menerbitkan seri terbaru standar **Program Persyaratan Dasar (PRP)**, yaitu **ISO 22002-X:2025**, yang menggantikan seri sebelumnya yaitu ISO/TS 22002-X.

Apakah keputusan **Board of Stakeholders (BoS) baru akan dikeluarkan** dalam 12 bulan ke depan saat masa transisi?

Daftar keputusan BoS bersifat dinamis sehingga dapat diperbarui sewaktu-waktu apabila dianggap diperlukan. Foundation FSSC **tidak memiliki rencana untuk menerbitkan keputusan BoS baru sebelum Versi 7 mulai diaudit**, hal tersebut tidak dapat dijamin, karena proses benchmarking dengan GFSI masih berlangsung.

FAQ FSSC 22000 VERSI 7

Apa yang dimaksud dengan **maksimal 2 studi HACCP dalam suatu organisasi?**

Yang dimaksud maksimal 2 studi HACCP adalah **organisasi tidak memiliki lebih dari dua studi HACCP**. Organisasi harus terlebih dahulu menentukan jumlah studi HACCP yang dimiliki sesuai persyaratan skema. Lembaga Sertifikasi akan memverifikasi jumlah tersebut ketika menentukan durasi audit.

Audit surveillance pada tahun 2027, apakah **audit tersebut diumumkan** karena merupakan audit peningkatan ke Versi 7?

Audit peningkatan (Upgrade Audit) merupakan audit penuh terhadap seluruh persyaratan baru FSSC 22000 Versi 7. **Audit ini dapat dilakukan:**

- **Pemberitahuan (announced)**
- **Tanpa pemberitahuan (unannounced)**

Apabila diperlukan untuk memenuhi ketentuan audit tanpa pemberitahuan yang wajib dilakukan setiap tiga tahun.

Apakah organisasi dapat melakukan **Upgrade Audit secara terpisah** (standalone)?

Tidak. Upgrade Audit bukan merupakan audit yang berdiri sendiri.

Audit ini dilaksanakan bersamaan dengan audit yang memang telah dijadwalkan dalam siklus sertifikasi organisasi, misalnya:

- Audit Surveillance, atau
- Audit Sertifikasi Ulang (Recertification).

Apakah produsen kemasan pangan harus memenuhi ISO 22002-1 dan ISO 22002-4 sekaligus?

Tidak. Produsen yang hanya memproduksi bahan kemasan pangan dan tidak memproduksi produk pangan **hanya wajib memenuhi ISO 22002-100:2025 dan ISO 22002-4:2025** serta tidak diwajibkan memenuhi ISO 22002-1:2025.

Bagaimana **jadwal** penerapan FSSC 22000 Versi 7?

FSSC 22000 Versi 7 resmi **diterbitkan** pada **1 Mei 2026**. Organisasi dan Lembaga Sertifikasi diberikan **waktu 12 bulan** untuk mempersiapkan penerapan Versi 7. Ketentuannya adalah:

- Audit menggunakan FSSC 22000 Versi 6 hanya diperbolehkan sampai 30 April 2027.
- Audit peningkatan (Upgrade Audit) menggunakan Versi 7 dilaksanakan mulai 1 Mei 2027 hingga 30 April 2028.

FAQ FSSC 22000 VERSI 7

Apa **perbedaan** antara **ISO 22002-100** dan **ISO 22002-x**?

Istilah **ISO 22002-X:2025** digunakan untuk **menyebut keseluruhan seri standar PRP. ISO 22002-100**, yang berisi **persyaratan umum untuk seluruh sektor**. Organisasi harus menerapkan ISO 22002-100 serta standar sektor yang sesuai dengan ruang lingkup sertifikasinya.

Apakah persyaratan **Food Loss and Waste/FLW** juga berlaku untuk **industri kemasan**?

Pada **Klausul 8.1 ISO 22002-100:2025**, dan **Persyaratan Tambahan FSSC 22000 Klausul 2.5.16** memang mewajibkan organisasi menerapkan upaya pengurangan FLW.

BREAKING NEWS

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

MI INSTAN DIDUGA TERKAIT WABAH SALMONELLA DI EROPA

Mi instan merupakan salah satu makanan praktis yang dikonsumsi jutaan orang setiap hari. Namun, baru-baru ini otoritas keamanan pangan di Eropa melaporkan adanya dugaan keterkaitan antara produk mi instan rasa ayam dengan wabah infeksi Salmonella yang telah menyebar ke 14 negara. Mulai terdeteksi sejak November 2025. Hingga pertengahan tahun 2026, tercatat 106 kasus terkonfirmasi di berbagai negara Eropa, dengan 49 orang harus menjalani perawatan di rumah sakit. Sebagian besar penderita merupakan anak-anak dan dewasa muda. Negara yang melaporkan kasus antara lain Austria, Jerman, Prancis, Belanda, Swedia, Denmark, Polandia, Inggris, dan beberapa negara Eropa lainnya.



HASIL INVESTIGASI EPIDEMIOLOGI

Banyak pasien mengonsumsi mi instan berbumbu rasa ayam dari merek yang sama sebelum mengalami gejala. Pengujian laboratorium di Jerman dan Lithuania kemudian menemukan bakteri Salmonella Stanley pada produk mi instan rasa ayam dan ayam pedas yang diproduksi oleh fasilitas manufaktur yang sama di Ukraina. Meski demikian, otoritas masih melanjutkan penyelidikan untuk memastikan sumber kontaminasi secara pasti.



RESPONS CEPAT PRODUSEN DAN OTORITAS

- Menarik batch produk yang diduga terdampak dari peredaran (product withdrawal).
- Melakukan investigasi internal.
- Menguji produk melalui laboratorium independen.
- Melaksanakan audit terhadap proses produksi.
- Berkoordinasi dengan otoritas keamanan pangan selama proses investigasi.



OTORITAS KEAMANAN PANGAN DI NEGARA-NEGARA TERDAMPAK

Melakukan penarikan produk (recall) dan mengimbau masyarakat agar tidak mengonsumsi produk yang termasuk dalam daftar penarikan. Karena mi instan memiliki masa simpan yang relatif panjang, risiko munculnya kasus baru masih ada apabila produk yang terkontaminasi masih disimpan oleh konsumen.

AIB CONSOLIDATED STANDARDS 2027

Mulai 1
Januari
2027

Why?

Pembaruan standar dilakukan untuk memastikan bahwa persyaratan inspeksi tetap selaras dengan:

- Perkembangan regulasi keamanan pangan global.
- Penerapan praktik terbaik (best practices) di industri.
- Kemajuan teknologi dalam proses produksi dan pengendalian keamanan pangan.
- Kebutuhan industri terhadap standar yang lebih mudah dipahami dan diterapkan.

Perubahan yang dilakukan tidak mengubah prinsip dasar GMP, tetapi memperjelas persyaratan sehingga lebih mudah diinterpretasikan oleh perusahaan maupun auditor.

6 LANGKAH PERSIAPAN MENGHADAPI AIB CONSOLIDATED STANDARDS 2027

1. Pelajari Perubahan Standar
2. Lakukan Gap Analysis
3. Perbarui Dokumen dan Program
4. Tingkatkan Kompetensi Tim
5. Verifikasi Kesiapan Melalui Audit Internal
6. Manfaatkan Dukungan dari AIB

AIB Consolidated Standards 2027 bukan sekadar pembaruan persyaratan inspeksi, tetapi merupakan kesempatan bagi organisasi untuk memperkuat sistem GMP dan keamanan pangan secara menyeluruh.



PERMENPERIN NO. 14 TAHUN 2026

PEMBERLAKUAN STANDAR NASIONAL INDONESIA
UNTUK MINYAK GORENG SAWIT SECARA WAJIB

Langkah strategis Kementerian Perindustrian dalam melakukan penyempurnaan atas Permenperin No. 3 Tahun 2025 kini resmi berlaku. Regulasi baru ini tidak hanya memperkuat tata kelola standarisasi industri minyak goreng sawit nasional, melainkan juga menata kembali ekosistem hilirisasi kelapa sawit demi menjamin aspek keselamatan, perlindungan konsumen, serta kepastian hukum bagi para pelaku industri di seluruh Indonesia.

MENGAPA STANDARDISASI MINYAK GORENG SAWIT KRUSIAL?



Penerapan SNI secara wajib pada minyak goreng sawit (MGS) bukan sekadar formalitas birokrasi, melainkan pilar utama ketahanan pangan nasional. Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok yang dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat setiap hari.

Dengan adanya standar mutu yang jelas dan mengikat, konsumen mendapatkan perlindungan penuh dari produk berkualitas rendah atau oplosan. Bagi industri, regulasi ini mendorong peningkatan daya saing produk lokal di kancah global sekaligus menyaring produk impor yang tidak memenuhi standar kesehatan nasional.



PERKUAT KEAMANAN PASAR

Melalui Permenperin Nomor 14 Tahun 2026, pemerintah mempertegas komitmennya dalam memperkuat ekosistem pasar domestik.

Penyempurnaan regulasi ini secara langsung merespons dinamika rantai pasok industri sawit hilir. Dengan mewajibkan sertifikasi SNI melalui sistem integrasi SIINas (Sistem Informasi Industri Nasional), setiap liter minyak goreng yang beredar di pasar kini dapat dilacak asal-usul, mutu, dan legalitas produsennya secara transparan.

Kebijakan ini juga meminimalisir praktik pemalsuan merek yang merugikan produsen besar, serta menjaga stabilitas pasokan minyak goreng dalam negeri melalui tata kelola pengemasan ulang yang lebih bertanggung jawab dan terpantau dengan ketat oleh dinas terkait.

POIN PENTING BAGI PELAKU INDUSTRI PENGEMAS ULANG

Ekspansi Klasifikasi KBLI: Cakupan legalitas pengemas ulang kini diperluas secara spesifik ke dalam KBLI 10437, 82920, dan/atau 82922 guna menjamin kepastian payung hukum aktivitas usaha.

Kewajiban Kepemilikan Merek: Tidak ada lagi celah penggunaan lisensi merek pihak lain yang longgar. Pengemas ulang diwajibkan memiliki merek sendiri terdaftar kelas 29.

Optimalisasi Fasilitas: Fokus pengawasan kini bergeser dari sekadar penyaringan (filtrasi) ke pemenuhan standar fasilitas penyimpanan (storage) higienis dan mesin pengemasan yang tersertifikasi.

"DAMPAK POSITIF BAGI KONSUMEN"

Konsumen kini dapat berbelanja dengan rasa aman yang lebih tinggi. Kewajiban SNI memastikan bahwa setiap tetes minyak goreng sawit yang dibeli telah lolos uji laboratorium, bebas dari kandungan logam berat berbahaya, memiliki kandungan vitamin yang terjaga, serta diproses melalui fasilitas yang higienis dan terstandar nasional secara ketat.

Persyaratan wajib dokumen yang harus diunggah melalui akun SIINas perusahaan:

- Kesesuaian Nomor KBLI Terupdate
- Bukti Kepemilikan Merek Sendiri
- Dokumen Skema Sertifikasi SNI Baru
- Profil Fasilitas Penyimpanan Terstandar



BPOM PERMUDAH EKSPOR PANGAN OLAHAN INDONESIA

PERATURAN BPOM NOMOR 6 TAHUN 2026 TENTANG TATA CARA PENERBITAN SURAT KETERANGAN EKSPOR PANGAN OLAHAN

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

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menerbitkan Peraturan BPOM Nomor 6 Tahun 2026 tentang Tata Cara Penerbitan Surat Keterangan Ekspor (SKE) Pangan Olahan. Regulasi ini menjadi landasan baru dalam proses penerbitan dokumen ekspor sehingga mampu mempercepat layanan sekaligus menjamin bahwa produk pangan Indonesia memenuhi standar keamanan, mutu, dan gizi yang dipersyaratkan oleh negara tujuan ekspor.



Apa Itu Surat Keterangan Ekspor (SKE)?

SKE Pangan Olahan merupakan surat resmi yang diterbitkan oleh BPOM sebagai dokumen pendukung kegiatan ekspor untuk:

- Pangan Olahan
- Bahan Pangan
- Bahan Tambahan Pangan
- Kemasan Pangan

Dokumen ini menjadi bukti bahwa produk memenuhi persyaratan tertentu sesuai kebutuhan negara tujuan ekspor.

Empat Jenis Surat Keterangan Ekspor

Peraturan BPOM Nomor 6 Tahun 2026 mengatur empat jenis SKE, yaitu:

1. Certificate of Free Sale (CFS)

Dokumen yang menyatakan bahwa produk telah beredar secara legal di Indonesia serta aman dikonsumsi masyarakat. Dokumen ini merupakan salah satu persyaratan ekspor yang paling banyak diminta oleh berbagai negara.

2. Health Certificate / To Whom It May Concern

Menyatakan bahwa produk memenuhi aspek keamanan pangan dan layak dikonsumsi. Jenis ini juga mencakup Shipment-Specific Certificate, misalnya sertifikat bebas cemaran radioaktif yang dipersyaratkan beberapa negara.

3. Export Notification for Food Packaging

Diperuntukkan bagi produsen kemasan pangan. Dokumen ini menyatakan bahwa material kemasan aman digunakan sebagai bahan kontak pangan (food contact material).

4. Irradiation Certificate

Diberikan kepada produk yang telah menjalani proses iradiasi sesuai ketentuan yang berlaku. Keempat jenis dokumen tersebut disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing negara tujuan ekspor.

NEW

**SELURUH PROSES DILAKUKAN
MELALUI SISTEM ELEKTRONIK**



INFORMASI PENTING

SURAT KETERANGAN EKSPOR

**HANYA BERLAKU UNTUK SATU
KALI KEGIATAN EKSPOR**

Agar proses penerbitan SKE berjalan lancar, perusahaan sebaiknya mulai melakukan beberapa langkah berikut:

Memastikan legalitas usaha dan registrasi produk selalu mutakhir

Menjaga konsistensi formulasi dan label ekspor

Menyiapkan hasil uji laboratorium yang masih berlaku

Membangun sistem dokumentasi ekspor yang rapi

Memperkuat sistem keamanan pangan (misalnya melalui implementasi CPPOB, HACCP, ISO 22000, atau FSSC 22000)

Menjaga rekam jejak ekspor agar dapat memperoleh layanan prioritas dari BPOM

BPOM Temukan Kembali 14 KOSMETIK

Mengandung Bahan Berbahaya dan Bahan Dilarang

Sumber: www.pom.go.id

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) terus melakukan pengawasan kosmetik beredar untuk melindungi masyarakat dari risiko penggunaan bahan berbahaya dan bahan dilarang.



TEMUAN PENGAWASAN

Pada Triwulan II Tahun 2026 (April-Juni 2026), BPOM menemukan 14 kosmetik yang terbukti mengandung bahan berbahaya dan/atau bahan dilarang.



14 Kosmetik
Mengandung Bahan
Berbahaya dan/atau
Bahan Dilarang



Ditemukan di
beberapa provinsi di Indonesia
melalui pengawasan rutin terhadap
sarana distribusi dan pengujian
laboratorium.

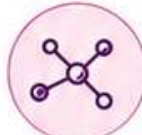


BAHAN BERBAHAYA YANG DITEMUKAN

Kosmetik tersebut mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan, antara lain:



Merkuri
(Hg)



Hidrokuinon
(HQ)



Asam Retinoat
(Tretinoin)



Steroid
(Clobetasol
Propionate)



Asam Salisilat
dengan Kadar
Tinggi



Pewarna
Dilarang
(Rhodamin B)



Zat Pewangi
Dilarang



dan bahan
berbahaya lainnya

BAGAIMANA CARA MENCEGAHNYA?



PRODUKSI MENGIKUTI GMPc

Pastikan seluruh proses produksi kosmetik mengikuti Cara Produksi Kosmetik yang Baik (GMPc) sesuai peraturan BPOM.



GUNAKAN BAHAN YANG AMAN

Gunakan bahan baku yang diizinkan dan berasal dari pemasok terpercaya. Hindari bahan dilarang atau berisiko bagi kesehatan.



PENGUJIAN & KONTROL MUTU

Lakukan pengujian bahan baku, produk antara, dan produk jadi secara berkala untuk memastikan keamanan dan mutu produk.



DOKUMENTASI LENGKAP

Simpan seluruh dokumen produksi, pengujian, dan distribusi secara lengkap, akurat, dan mudah ditelusuri.



KOMPETENSI SDM

Pastikan seluruh personel terlatih, memahami prosedur, dan berkomitmen terhadap kualitas dan keamanan.



PENGAWASAN DAN EVALUASI

Lakukan audit internal secara rutin dan evaluasi berkelanjutan untuk mencegah penyimpangan.



Dengan menerapkan GMPc secara konsisten, penggunaan bahan yang aman, dan pengendalian mutu yang baik, risiko penggunaan bahan berbahaya pada kosmetik dapat dicegah sejak dari hulu.



PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
**SIAP SUPPORT UNTUK
TRAINING & KONSULTASI GMPc**

Kami hadir sebagai mitra terpercaya dengan para trainer & konsultan berpengalaman untuk membantu industri kosmetik menerapkan standar mutu secara efektif dan berkelanjutan



Materi Up-to-date
Sesuai Regulasi BPOM



Pendekatan Praktis
& Solutif



Komitmen pada
Kualitas & Kepuasan
Klien

**REI MEMILIKI TRAINER DAN KONSULTAN
BERPENGALAMAN**

UPDATE PERATURAN BPOM TENTANG KEMASAN PANGAN

APA YANG BERUBAH DAN APA DAMPAKNYA BAGI INDUSTRI?

REGULASI SEBELUMNYA

PERBPOM
NOMOR 20 TAHUN 2019
TENTANG KEMASAN PANGAN

TIDAK BERLAKU

REGULASI TERBARU

PERBPOM
NOMOR 11 TAHUN 2026
TENTANG KEMASAN PANGAN

BERLAKU

HUBUNGAN KEMASAN & ZAT KONTAK PANGAN

Kemasan pangan tersusun dari:

BAHAN
KEMASAN
PANGAN

ZAT KONTAK
PANGAN

Keduanya harus memenuhi
persyaratan keamanan dan
batas migrasi.

Bahan kemasan pangan
aman dan memenuhi
batas migrasi

Zat kontak pangan sesuai
dengan daftar yang
diizinkan digunakan

KEWAJIBAN UJI MIGRASI

Migrasi adalah perpindahan zat dari
kemasan ke dalam pangan.

Kemasan pangan wajib
memenuhi batas migrasi yang
dibuktikan dengan uji migrasi

Pengujian dilakukan
menyesuaikan kondisi
penggunaan seperti jenis
pangan, suhu, dkk

Migrasi yang harus dievaluasi
yaitu Migrasi Total dan Migrasi
Spesifik

KLASIFIKASI BAHAN KEMASAN PANGAN

Dari sebelumnya 9 kelompok,
disederhanakan menjadi 7 kelompok

- 1 Plastik
- 2 Multilapis
- 3 Karet dan Elastomer
- 4 Kertas dan Karton
- 5 Keramik
- 6 Gelas
- 7 Logam dan Paduan Logam

Beberapa komponen seperti penutup, gasket,
segel, dan pelapis tetap diatur sesuai
struktur aktual kemasan.

ATURAN BARU YANG PERLU DIPERHATI- KAN

KEMASAN GUNA ULANG
Diatur lebih ketat, termasuk
persyaratan dan pengujian
khusus.

BAHAN DAUR ULANG
Wajib memenuhi standar
keamanan agar aman
bersentuhan dengan pangan.

PENGKAJIAN KEAMANAN
Diperlukan untuk
material/ bahan kemasan
baru.

Pelanggaran ketentuan
akan dikenakan sanksi
administratif
sesuai peraturan yang berlaku.

Sumber: jdih.pom.go.id

DAMPAK BAGI INDUSTRI

1. KEPATUHAN LEBIH TINGGI

- Industri harus memenuhi
persyaratan yang lebih
spesifik.
- Risiko sanksi berkurang,
kepercayaan konsumen
meningkat.

2. PENYESUAIAN PROSES DAN PRODUK



- Perlu penyesuaian pemilihan
material dan pemasok.
- Mungkin memerlukan
investasi pada peralatan,
teknologi, atau proses baru.

3. BIAYA DAN WAKTU PRODUKSI



- Pengujian, sertifikasi, dan
pengkajian keamanan
menambah biaya.
- Waktu pengembangan
produk bisa lebih panjang.

4. INOVASI DAN DAYA SAING



- Mendorong inovasi material
yang lebih aman dan
berkelanjutan.
- Produk lebih kompetitif di
pasar domestik dan global.

5. PENGELOLAAN RANTAI PASOK



- Perlu kolaborasi lebih erat
dengan pemasok.
- Memastikan semua material
memenuhi standar dan
dapat ditelusuri.

6. KEBERLANJUTAN DAN CITRA PERUSAHAAN



- Mendorong penggunaan
kemasan yang lebih aman
dan ramah lingkungan.
- Meningkatkan reputasi
perusahaan di mata publik.

APA YANG PERLU DILAKUKAN INDUSTRI?

Pahami dan pelajari
peraturan terbaru
secara menyeluruh.

Libatkan tim lintas fungsi
(R&D, QA/QC, Produksi,
Pengadaan) sejak awal.

Evaluasi material
kemasan dan pastikan
sesuai persyaratan.

Lakukan uji dan pengkajian
keamanan sejak tahap
pengembangan.

Gunakan kemasan yang aman,
berkelanjutan, dan sesuai
prinsip ekonomi sirkular.

KASUS PENARIKAN PRODUK PANGAN OLEH FDA Juli 2026

JENIS PRODUK YANG DITARIK

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

PRODUK ROTI & BAKERY



Chocolate Chunk Ready to Bake Cookie Dough

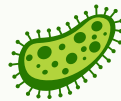


Ditarik peredarannya karena potensi undeclared allergen berupa kedelai

SUPLEMEN & PRODUK KESEHATAN



Moringa Leaf Powder Capsules

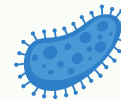


Ditarik peredarannya karena potensi kontaminasi *Salmonella*

PRODUK SUSU & OLAHAN



Ricotta Cheese



Ditarik peredarannya karena potensi kontaminasi *Listeria monocytogenes*

SAYURAN & BUAH



Iceberg Lettuce

Ditarik peredarannya karena potensi kontaminasi *Cyclospora*

Frozen Blueberries

Ditarik peredarannya karena potensi kontaminasi *Escherichia coli*

CAMILAN & MAKANAN READY TO EAT



Glutinous Rice Balls

Ditarik peredarannya karena undeclared allergen berupa kacang tanah

Kimchi & Tofu Kimbap

Ditarik peredarannya karena undeclared allergen berupa ikan tuna

PRODUK NABATI



Plant Based Patties

Ditarik peredarannya karena potensi kontaminasi benda asing (plastik)

Pounded Yam

Ditarik peredarannya karena undeclared allergen berupa susu dalam bentuk natrium kaseinat

1

Proses Produksi Mengikuti Standar



Terapkan standar keamanan pangan seperti HACCP, ISO 22000, dan GMP secara konsisten.

2

Patuhi Regulasi dan Persyaratan



Pastikan produk memenuhi seluruh regulasi dan persyaratan keamanan pangan yang berlaku.

3

Tingkatkan Kompetensi melalui Pelatihan



Bekali tim dengan pengetahuan dan keterampilan terkini melalui pelatihan / training keamanan pangan secara berkala.

4

Lakukan Pengawasan dan Pengujian Berkala



Lakukan monitoring, inspeksi, dan pengujian kualitas dan keamanan pangan secara rutin.

5

Bangun Budaya Keamanan Pangan



Libatkan seluruh karyawan dalam penerapan budaya keamanan pangan untuk mewujudkan produk aman bagi konsumen.

PT REI Sistem Indonesia Group
menyediakan *training* atau pelatihan keamanan pangan dengan *trainer* bersertifikasi dan berpengalaman.



Tingkatkan kompetensi tim Anda untuk mewujudkan pangan yang lebih aman, bermutu, dan terpercaya!



VERSI TERBARU ISO 19011:

PANDUAN AUDIT SISTEM MANAJEMEN YANG EFEKTIF

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



ISO 19011 adalah standar internasional yang memberikan panduan untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengelola audit sistem manajemen secara profesional, konsisten, dan efektif. Versi terbaru memberikan pendekatan yang lebih praktis dan relevan untuk mendukung keberhasilan audit berbasis risiko.

APA ITU ISO 19011?



ISO 19011 adalah standar panduan untuk semua pihak yang terlibat dalam audit sistem manajemen, seperti auditor, organisasi yang diaudit, dan pihak yang mengelola program audit.

Standar ini mencakup:

- ✓ Prinsip dan praktik audit
- ✓ Pengelolaan program audit
- ✓ Pelaksanaan audit
- ✓ Kompetensi dan evaluasi auditor



Standar ini dapat digunakan untuk audit internal, eksternal, maupun audit oleh pihak ketiga (supplier).

TUJUAN ISO 19011



Membantu organisasi mencapai tujuan bisnis melalui audit yang memberikan nilai tambah.



Memberikan pendekatan audit yang konsisten, objektif, dan berbasis risiko.



Meningkatkan kompetensi auditor agar audit lebih berkualitas dan terpercaya.



Mendukung budaya perbaikan berkelanjutan dalam sistem manajemen.

SIAPA SAJA YANG DAPAT MENGUNAKAN STANDAR INI?



Organisasi yang melakukan audit internal (first-party) untuk memastikan efektivitas sistem manajemen.



Organisasi yang mengaudit pemasok atau mitra (second-party) untuk memastikan kesesuaian terhadap persyaratan.



Penyelenggara program audit dan auditor yang mengelola serta melaksanakan audit.



Berlaku untuk organisasi dari berbagai skala dan sektor, baik publik, swasta, maupun organisasi nirlaba.

APAKAH STANDAR INI WAJIB?



ISO 19011 bukan standar sertifikasi dan tidak bersifat wajib. Namun, penerapan panduan ini sangat direkomendasikan untuk meningkatkan kualitas audit, kredibilitas temuan, dan kepercayaan terhadap hasil audit.

ISI UTAMA ISO 19011 (VERSI TERBARU)

01



Prinsip Audit

Menekankan integritas, objektivitas, kerahasiaan, kompetensi, dan pendekatan berbasis bukti.

02



Mengelola Program Audit

Mencakup penetapan tujuan, ruang lingkup, sumber daya, jadwal, serta pemantauan dan peninjauan program.

03



Pelaksanaan Audit

Mulai dari persiapan, pertemuan pembukaan, pengumpulan bukti, evaluasi temuan, hingga pelaporan dan pertemuan penutupan.

04



Kompetensi Auditor

Menetapkan persyaratan kompetensi dan melakukan evaluasi untuk memastikan auditor memiliki kemampuan yang diperlukan.

05



Pendekatan Berbasis Risiko

Membantu auditor fokus pada area dengan risiko tertinggi agar audit memberikan nilai tambah yang lebih besar.

KEBERHASILAN IMPLEMENTASI ISO 19011 AKAN MEMBANTU ORGANISASI:



Meningkatkan kepatuhan terhadap persyaratan dan regulasi.



Membangun kepercayaan pemangku kepentingan.



Mengoptimalkan proses dan meningkatkan efisiensi.



Mengurangi risiko operasional dan potensi temuan ketidaksesuaian.



Mendorong perbaikan berkelanjutan berbasis bukti.



Gunakan ISO 19011 versi terbaru sebagai fondasi untuk audit yang profesional, bernilai tambah, dan mendukung keberhasilan sistem manajemen kualitas Anda!

ISCC

TRACEABILITY: KUNCI MEMPERKUAT KEPEMIMPINAN PASAR



Di tengah meningkatnya tuntutan konsumen terhadap produk yang berkelanjutan dan transparan, perusahaan pangan tidak lagi cukup hanya menghasilkan produk berkualitas. Mereka juga harus mampu membuktikan asal-usul bahan baku, proses pengolahan, hingga bagaimana produk tersebut sampai ke tangan konsumen.

MENGAPA TRACEABILITY MENJADI SANGAT PENTING?



Saat ini, konsumen tidak hanya ingin mengetahui apa yang mereka konsumsi, tetapi juga:

- Dari mana bahan baku berasal?
- Apakah diproduksi secara berkelanjutan?
- Apakah proses produksinya ramah lingkungan?
- Dapatkah seluruh rantai pasok dibuktikan secara transparan?



Kemampuan menjawab seluruh pertanyaan tersebut menjadi nilai tambah yang membedakan perusahaan dengan para pesaingnya.

BERSIAP MENGHADAPI REGULASI MASA DEPAN



Uni Eropa terus memperketat regulasi terkait keberlanjutan, salah satunya melalui EU Deforestation Regulation (EUDR) yang bertujuan memastikan komoditas tertentu tidak berasal dari praktik deforestasi.

MENGAPA MEMILIH ISCC PLUS?



Sebagai produsen keripik kentang, kentang merupakan bahan baku utama yang sangat menentukan keberhasilan bisnis. Perusahaan menanam sebagian kebutuhan kentangnya sendiri dan juga bekerja sama dengan berbagai petani di Latvia maupun negara tetangga. Kondisi tersebut membuat pengendalian rantai pasok menjadi semakin kompleks. Setelah mengevaluasi berbagai skema sertifikasi keberlanjutan, memilih ISCC PLUS karena menawarkan beberapa keunggulan:

-  **1** Ketertelusuran bahan baku dari lahan hingga produk akhir
-  **2** Pengakuan internasional terhadap praktik pertanian berkelanjutan
-  **3** Mendukung pengurangan emisi gas rumah kaca
-  **4** Sejalan dengan persyaratan keberlanjutan Orkla Group
-  **5** Diakui setara dengan SAI Platform Farm Sustainability Assessment (FSA) Gold, bahkan melampaui persyaratan minimum internal perusahaan.

“



“Traceability yang baik bukan hanya membantu perusahaan mengetahui asal-usul bahan baku, tetapi juga membangun kepercayaan pelanggan dan memperkuat posisi perusahaan di pasar global.”

”

Alarm Keamanan Pangan yang Tidak Boleh Diabaikan

UPDATE

BPOM

Pengawasan Berbasis Risiko

Pengawasan yang dilakukan BPOM tidak dilakukan secara acak. Pendekatan yang digunakan adalah risk-based inspection, yaitu memprioritaskan lokasi yang memiliki riwayat pelanggaran atau berpotensi tinggi terhadap peredaran pangan bermasalah.

Hingga awal Maret 2026, BPOM telah memeriksa 1.134 sarana peredaran pangan, yang terdiri atas:

- Ritel modern
- Ritel tradisional
- Gudang distributor
- Gudang importir
- Gudang e-commerce

Pemeriksaan dilakukan oleh 76 Unit Pelaksana Teknis (UPT) BPOM bersama berbagai instansi terkait di seluruh Indonesia. Dari hasil pemeriksaan tersebut, ratusan sarana dinyatakan tidak memenuhi ketentuan karena masih menjual produk pangan yang melanggar regulasi.



Jenis Pelanggaran yang Paling Banyak Ditemukan

1. Produk Ilegal (Tanpa Izin Edar)

48,9% dari seluruh temuan merupakan produk tanpa izin edar (TIE), atau sekitar 27.407 produk. Produk ilegal tersebut banyak ditemukan di wilayah perbatasan yang menjadi jalur masuk produk impor secara tidak resmi.

2. Produk Kedaluwarsa

Sebanyak 23.776 produk (42,4%) ditemukan telah melewati masa kedaluwarsa namun masih diperdagangkan.

3. Produk Rusak

Sebanyak 4.844 produk (8,7%) ditemukan dalam kondisi rusak sehingga berpotensi menimbulkan risiko terhadap kesehatan konsumen.

Produk Apa Saja yang Banyak Ditemukan?

UPDATE

BPOM

- Minuman serbuk
- Permen dan kembang gula
- Minuman berperisa
- Pasta dan mi
- Garam
- Bumbu dan kondimen
- Susu kental manis
- Produk pangan untuk keperluan gizi khusus

Sebagian produk impor tanpa izin edar diketahui berasal dari Malaysia, Singapura, dan Tiongkok yang masuk melalui jalur distribusi tidak resmi

Bagi industri pangan, beberapa langkah berikut menjadi sangat penting:

- Memastikan seluruh produk memiliki izin edar yang sah.
- Melakukan pemeriksaan masa simpan secara berkala menggunakan sistem FEFO (First Expired First Out).
- Mengendalikan kondisi penyimpanan agar produk tidak mengalami kerusakan.
- Memastikan pemasok berasal dari sumber yang legal dan dapat ditelusuri.
- Melaksanakan inspeksi internal secara rutin terhadap gudang dan area distribusi.
- Meningkatkan kompetensi karyawan mengenai keamanan pangan dan kepatuhan regulasi.

Peran Konsumen Tidak Kalah Penting



Cek Kemasan

Pastikan kemasan tidak penyok, bocor, robek, atau menggelembung.



Cek Label

Perhatikan informasi produk, komposisi, serta nomor izin edar.



Cek Tanggal Kedaluwarsa

Jangan membeli produk yang telah melewati masa simpan.



Cek Izin Edar BPOM

Pastikan produk memiliki nomor izin edar yang valid.



SAPA SEMESTA UMK PANGAN OLAHAN

Kolaborasi, Kapasitas, dan Inovasi
untuk Keamanan Pangan dan Daya Saing UMK



TUJUAN PROGRAM

Meningkatkan produktivitas dan kemandirian ekonomi masyarakat melalui penguatan kapasitas dan daya saing pelaku usaha.

Objektif: Mendorong agar UMK Indonesia mampu naik kelas dan berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi yang inklusif.



UMK pangan olahan masih menghadapi berbagai tantangan, mulai dari pemenuhan standar keamanan pangan, penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), perolehan izin edar, hingga penguatan kapasitas usaha dan perluasan akses pasar. Berbagai tantangan tersebut menjadi hambatan bagi UMK untuk meningkatkan daya saing dan berkembang secara berkelanjutan.

PROFIL INDUSTRI MIKRO DAN KECIL TAHUN 2024



4,41 juta

industri pengolahan skala UMKM



1,94 juta

sektor pangan ($\approx 44\%$)



Peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



KOMITMEN BPOM UNTUK UMK PANGAN OLAHAN

Kepala BPOM Taruna Ikrar menegaskan bahwa SAPA SEMESTA UMK Pangan Olahan menjadi bentuk komitmen BPOM dalam menghadirkan pendampingan yang lebih komprehensif bagi pelaku usaha pangan olahan untuk menjawab tantangan regulasi yang dihadapi.

"UMK pangan olahan merupakan fondasi penting perekonomian nasional. Melalui SAPA SEMESTA UMK Pangan Olahan, BPOM menghadirkan pendampingan yang tidak hanya berorientasi pada pemenuhan regulasi dan keamanan pangan, tetapi juga membangun ekosistem yang memungkinkan pelaku UMK tumbuh, naik kelas, dan mampu bersaing di pasar nasional maupun global. Kami ingin memastikan bahwa keamanan pangan menjadi kekuatan kompetitif bagi produk UMK Indonesia." – ujar Taruna Ikrar.

PENDEKATAN TERINTEGRASI

SAPA SEMESTA UMK Pangan Olahan mengedepankan pendekatan terintegrasi melalui Kolaborasi *Academia-Business-Government* (ABG). Konsep tersebut diperkuat pula dengan pemanfaatan teknologi digital.



Kolaborasi ini memungkinkan pendampingan dilakukan secara sistematis mulai dari tahap *pre-market* hingga *post-market*.

TAHAP PRE-MARKET

Pendampingan UMK dalam:

- ✓ Memenuhi persyaratan keamanan pangan
- ✓ Penerapan CPPOB
- ✓ Penguatan kapasitas usaha
- ✓ Perolehan Nomor Izin Edar (NIE) BPOM MD

Setelah produk beredar, pendampingan dilanjutkan pada tahap *post-market* dengan peningkatan konsistensi mutu dan keamanan produk, serta fasilitasi perluasan akses pasar dan kemitraan usaha sehingga UMK dapat berkembang secara berkelanjutan.



TAHAP POST-MARKET



Peningkatan konsistensi mutu dan keamanan produk



Fasilitasi perluasan akses pasar



Fasilitasi kemitraan usaha

UMK dapat berkembang secara berkelanjutan.



“

Taruna Ikrar menambahkan bahwa keberhasilan pemberdayaan UMK membutuhkan kolaborasi seluruh pemangku kepentingan. "Tidak ada satu pihak pun yang dapat membangun UMK sendirian. Karena itu, BPOM memperkuat sinergi antara *Academia-Business-Government* dan dukungan digitalisasi agar layanan pendampingan dapat menjangkau ujar UMK secara lebih cepat, efektif, dan berkelanjutan." – tegas Taruna Ikrar.



PROGRAM SAPA SEMESTA UMK PANGAN OLAHAN: HASIL NYATA 2026

1 BUSINESS

Fasilitasi 556 UMK melalui pendampingan yang dilakukan bersama 29 Orang Tua Angkat/OTA di 33 wilayah Provinsi di Indonesia.



2 ACADEMIA

Kolaborasi dengan unsur *Academia*, sebanyak 139 mahasiswa dari 38 perguruan tinggi telah menjadi Fasilitator Keamanan Pangan yang mendampingi 126 UMK di 23 wilayah Indonesia.



3 GOVERNMENT

BPOM melaksanakan berbagai program, di antaranya Jemput Bola sebagai upaya proaktif mempercepat perolehan NIE. Dari kegiatan tersebut, 182 UMK di 14 wilayah Indonesia berhasil memperoleh NIE BPOM.

4 DUKUNGAN LINTAS UNIT

Dukungan BPOM terhadap UMK diantaranya:

- (1) Fasilitasi regulasi, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Bertahap bagi UMK.



5 FASILITASI REGULASI

- (2) Tarif PNB Rp0 untuk UMK Pangan Olahan,
- (3) Penyederhanaan perijinan,
- (4) Asistensi regulatori.



6 PROGRAM INOVATIF

- (5) Fasilitasi Program Orang Tua Angkat (OTA) untuk menjembatani produk inovatif UMKM dan industri, serta
- (6) Program outreach (jemput bola) untuk izin edar.



MENUJU UMK PANGAN OLAHAN YANG AMAN, BERDAYA SAING, DAN MENDUNIA

Melalui SAPA SEMESTA UMK Pangan Olahan, BPOM optimistis semakin banyak UMK yang mampu memenuhi standar keamanan pangan dan memperoleh izin edar untuk produknya. Dengan izin edar tersebut, diharapkan dapat semakin meningkatkan daya saing dan memperluas akses pasar bagi para pelaku UMK.

BAHAN PANGAN OLAHAN, KEAMANAN PANGAN, DAN MANAJEMEN RANTAI PASOK

Ditetapkan dan Dipublikasikan oleh
Badan Standardisasi Nasional (BSN)

Juli 2026



Standar-standar ini menjadi acuan penting bagi pelaku usaha pangan untuk memastikan keamanan, mutu, dan ketertelusuran produk sepanjang rantai pasok, dari hulu hingga hilir.



1



SNI ISO 22002-1:2025
(Manufaktur Pangan)



Judul Standar:
Program persyaratan dasar keamanan pangan — Bagian 1: Manufaktur pangan.



Tanggal Penetapan:
23 Juli 2026 (SK 384/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Standar ini merupakan adopsi identik dari standar internasional (ISO) yang mengatur prasyarat dasar (PRP) bagi industri dan pabrik manufaktur pangan olahan. Regulasi ini memastikan lingkungan operasional, sanitasi, dan fasilitas pabrik terkontrol secara ketat sehingga proses pengolahan bahan pangan bebas dari potensi bahaya kontaminasi.

2



SNI ISO 22002-100:2025
(Rantai Pasok & Kemasan Pangan)



Judul Standar:
Program persyaratan dasar untuk keamanan pangan — Bagian 100: Persyaratan untuk rantai pasok pangan, pakan, dan kemasan.



Tanggal Penetapan:
8 Juli 2026 (SK 365/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Aturan ini berfokus pada persyaratan keamanan di sepanjang lini rantai pasok bahan pangan dan pakan hewan, termasuk sistem pengemasan material yang bersentuhan dengan makanan. Tujuannya adalah memastikan integritas kemasan mencegah migrasi zat berbahaya atau kontaminasi patogen sebelum produk pangan didistribusikan.

3



SNI ISO_TS 31514:2025
(Ketertelusuran Rantai Pasok Dingin)



Judul Standar:
Persyaratan dan rekomendasi untuk ketertelusuran pangan dalam logistik rantai pasok dingin.



Tanggal Penetapan:
16 Juli 2026 (SK 377/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Aturan teknis yang krusial bagi produk pangan olahan sensitif suhu (seperti *frozen food*, daging olahan, dan produk susu). Standar ini memberikan pedoman pelacakan (*traceability*) bagi pihak logistik agar suhu dan kondisi pangan beku tetap terpantau akurat mulai dari lini produksi hingga ke tangan konsumen untuk mempertahankan standar mutu.

4



SNI ISO 22002-5:2025
(Pengangkutan dan Penyimpanan Pangan)



Judul Standar:
Program persyaratan dasar untuk keamanan pangan — Bagian 5: Pengangkutan dan penyimpanan.



Tanggal Penetapan:
23 Juli 2026 (SK 386/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Merupakan pembaruan dari aturan tahun 2019, SNI ini mengatur kontrol kualitas dan keamanan secara spesifik pada tahap pergudangan dan transportasi. Pelaku usaha harus memenuhi panduan ini guna mencegah risiko kerusakan fisik maupun biologi (kontaminasi silang) selama penumpukan stok pangan di gudang atau perpindahan menggunakan armada kargo.

5



SNI ISO 22002-2:2025
(Jasa Katering Pangan)



Judul Standar:
Program persyaratan dasar keamanan pangan — Bagian 2: Katering.



Tanggal Penetapan:
23 Juli 2026 (SK 385/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Standar ini ditujukan untuk pelaku usaha katering atau *food service* yang mengolah bahan makanan dalam skala porsi yang besar. Regulasinya mengatur praktik higienis dari proses peracikan bahan baku olahan, penyajian, hingga sanitasi pada alat-alat makan yang diputar kembali.

6



SNI ISO 22753:2021
(Analisis Biomarker Biji Hasil Rekayasa Genetik)



Judul Standar:
Analisis biomarker molekuler — Metode evaluasi statistik hasil analisis yang diperoleh dari pengujian kelompok subsampel benih dan biji hasil rekayasa genetik — Persyaratan umum.



Tanggal Penetapan:
23 Juli 2026 (SK 383/KEP/BSN/7/2026).



Penjelasan:
Aturan pedoman bagi kegiatan pengujian laboratorium terkait evaluasi statistik dari bahan mentah, benih, atau bahan berbasis rekayasa genetik (GMO). Pengujian ini disyaratkan untuk mensertifikasi bahwa benih mentah yang digunakan sebagai bahan dasar industri pangan telah diperiksa dan dievaluasi aman untuk dilepas menjadi produk masal.

UPDATE

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 normalis, menggantikan "tali kontrol dan kriteria kepatuhan" dalam v5. Perubahan bahasa ini mencerminkan perubahan pada "prinsip dan kriteria" dalam PFA v6, yang menjadi soal usul PFA.

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

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

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

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

www.reisistem.id

ISO 37001:2025

ANTI-BRIBERY MANAGEMENT SYSTEMS

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION 2.0

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

Selain pembaruan panduan FDA

Mulai per 1 Januari 2025

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

BAP SEAFOOD PROCESSING NEW VERSION 6.0

Global Seafood Alliance (GSA) dengan bimbingan mengemukakan pembaruan versi Seafood Processing Standard (SPS) versi 6.0.

Fitur utama standar ini mencakup kerangka modular yang diintegrasikan 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

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

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

www.reisistem.id

FSSC 22000

Foundation FSSC adalah pemilik skema nifada dan independen global yang memberikan kepercayaan dan memberikan dampak bagi industri barang konsumsi.

FSSC mencakup industri dalam menerapkan sistem manajemen pangan dan sosial yang selaras dengan pendekatan sistem manajemen ISO.

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

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

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

www.reisistem.id

ISO 55001:2024

ASSET MANAGEMENT SYSTEMS

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

NEW VERSION : NEW

BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE

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 ?

CONTACT US

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

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

www.reisistem.id

REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER

ISO/IEC 23894

INFORMATION TECHNOLOGY - ARTIFICIAL INTELLIGENCE - GUIDANCE ON RISK MANAGEMENT

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

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

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

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

www.reisistem.id

NEW

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

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

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

www.reisistem.id

LEAD AUDITOR COURSE



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

Hybrid Public Training

Lead Auditor Course 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"

 **10 - 14 Agustus 2026**  **RTC Cibubur**

NEW Trainer :
Approved FSSC the Netherlands
HLA Exemplar Global / LA IRCA CQI

INCLUDE



- ✓ ISO 22000
- ✓ Include: PAS 96:2026 (Food Defense)
- ✓ ISO 22000:2018 PLUS NEW ISO 22002-100:2025 & PRP per SECTOR
- ✓ NEW ISO 22002-100:2025 & PRP per SECTOR, TACCP, VACCP, Allergen, FS&QC

Benefit Classroom

-  E-certificate
-  Module Hardcopy
-  Contoh Doc Utama
-  Lunch & Snack for onsite participant
-  Souvenir

Benefit Online



E-certificate,
Module pdf, Contoh
Doc Utama & Doorprize

Perangkat:



Zoom Meeting Laptop Berkamera High Speed Internet

CONTACT US

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

admin@reisistem.id
admin2@reisistem.id

REGISTER NOW



tinyurl.com/5xus4dpb

Pembayaran



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

Upgrade Knowledge
Build Competency
Drive Excellence

 REI REI  @REI.SISTEM INDONESIA.GROUP  PT REI SISTEM INDONESIA GROUP  WWW.REISISTEM.ID | WWW.REILABS.ID | WWW.REIACADEMY.ID  @REISISTEMINDONESIAIGRP

“Register”

Global Sealfood

BIES Approved Supplier

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

REI
Registration Engineering Indonesia

**AGENDA HYBRID
PUBLIC TRAINING**

Classroom & Online

PERIODE

Agustus 2026

SCHEDULE HYBRID CLASSROOM & ONLINE REI GROUP

No.	Training Title	Day	August
129	Implementing & Workshop Green Nerve Gas (GN2) / Penanganan Gas Rumpuk Nerve Gas (GN2) Based on ISO 14684-1 & ISO 14684-2	2	TBA
130	Implementing & Workshop Fan For Life (FFL)	2	4-5
131	Implementing & Workshop Kustar	1	11:31
132	Implementing & Workshop Medical Device Single Audit Program (MDSAP) & FDA Medical Devices	1	TBA
134	Implementing & Workshop Chemical Validation, Verification & Uncertainty in the Lab	2	TBA
135	Implementing & Workshop Measurement Uncertainty Test in Microbiology Laboratory	2	TBA
136	Implementing & Workshop Green Gold Label (GGL) Practices (GLP)	2	3-4
137	Implementing & Workshop ISO 22802-1 Food Processing Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	1	10
138	Implementing & Workshop ISO 22802-2 Food Processing Programmes on Food Safety - Food Packaging Manufacturing	1	11
139	Implementing & Workshop ISO 22802-3 2025 Prepurchase Programmes on Food Safety - Catering	1	12
140	Implementing & Workshop ISO 22802-4 2025 Prepurchase Programmes on Food Safety - Food and Animal Feed Production	1	28
141	Implementing & Workshop ISO 22802-5 2025 Prepurchase Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	1	31
142	Implementing & Workshop ISO 22802-7 2025 Prepurchase Programmes on Food Safety - Retail and Wholesale	1	16
154	Implementing & Workshop Hygienic Design Based on EHEDG	2	13-13 & 27-28

Hybrid Learning
Hybrid Classroom & Online

Expert Trainer
Instruktur Berpengalaman dan Kompeten

Practical & Up-to-date
Most About Latest Update International

Informasi & Pendaftaran

☎ **ERYENYAN : 0822.7652.7948**

☎ **ULULI : 0832.8999.2794**

☎ **RANPA : 0832.8657.8798**

✉ **admin1@reistem.id**

✉ **admin2@reistem.id**

AGENDA HYBRID PUBLIC TRAINING

Classroom & Online

PERIODE Agustus 2026

[illegible]

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 nasional & internasional Siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

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

Support Registration:

- HALAL
- BPM
- 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 nasional & internasional 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 nasional & internasional 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 nasional & internasional Siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- ORGANIC
- FFL (Fair for Life)
- ROC (Regenerative-Organic-Certified)
- NL (Natlurand)
- 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 nasional & internasional 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

- Ionisation 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 Chromatography Standars:

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

Organic Standards:

- Multi Component Standards
- Neat Standards
- Single Component Standards

Matrix aterial Standars:

- 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

Ingin dibantu Training & Capability Building?

TRAINING & CAPABILITY BUILDING

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

CONTACT

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

Ingin dibantu Operations & Business Growth?

OPERATIONS & BUSINESS GROWTH

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

CONTACT

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

Ingin dibantu Strategic Business Fundamentals & Strategy?

BUSINESS FUNDAMENTALS & STRATEGY

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

CONTACT

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

Ingin dibantu Digital Transformation & Analytics?

DIGITAL TRANSFORMATION & ANALYTICS

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

CONTACT

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

Ingin dibantu Strategic HR & Organizational Development?

STRATEGIC HR & ORGANIZATIONAL DEVELOPMENT

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

CONTACT

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

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

- EFFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

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

Hotline : 021.292.194.12

PT Rei Sistem Indonesia Group

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISCC



REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

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

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

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project RSPO



Roundtable on Sustainable Palm Oil

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISCC

GMP+ Registered Consultant
ANNEX II GMP+ REGISTERED CONSULTANT LOGO

REI Sistem Indonesia Group
GMP+ Registered Consultant

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

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

BRCGS Approved Training Partner
BRCGS Approved Virtual Trainer

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

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



REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project LCA



REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group merupakan
Lembaga Pelatihan Perkebunan Kelapa Sawit
Berkelanjutan Indonesia
(Indonesian Sustainable Palm Oil, ISPO)

(Surat Keputusan Direktur Jenderal Perkebunan Nomor: 143/Kpts/OT.050/E/06/2022)



Hotline: 021.292.194.12 WA: 0812.8599.2784

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group Approved/Licensed
PCQI USA FDA Recognized



Preventive Control Qualified Individual

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

Update New Version 7.0

**SMETA
NEW VERSION 7.0**

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

NEW VERSION

Hotline: 021.292.194.12
Email: admin1@reisistem.id

Contact Us

- EPRIYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0890.0508.2261
- RAHMI : 0812.8667.8798

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

Update New Version 2025

**ISO 37001
NEW VERSION 2025**

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

NEW VERSION

Hotline: 021.292.194.12
Email: admin1@reisistem.id

Contact Us

- EPRIYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0890.0508.2261
- RAHMI : 0812.8667.8798

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

Update New Version Issue 6

**BEST AQUACULTURE PRACTICES
SEAFOOD PROCESSING STD
NEW VERSION ISSUE 6**

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

NEW VERSION

Hotline: 021.292.194.12
Email: admin1@reisistem.id

Contact Us

- EPRIYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0890.0508.2261
- RAHMI : 0812.8667.8798

REI Sistem Indonesia Group is engaged in consulting.

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project Organic



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project EcoVadis



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi BPOM



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

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



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISO 50001



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project PROPER



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SA 8000



REI
@rei.sistem

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
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SMETA/SEDEX



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

CONTACT US

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

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT

CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN
YANG BAIK (CPOB)



REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

CONTACT US

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

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 ?

REI IS REGISTERED
BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED
TRAINING PARTNER

CONTACT US

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

Hotline : 011.292.294.12 | Email : admin.reisistem@gmail.com

REI
@rei.sistem

PT Rei Sistem Indonesia Group

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Naturland (NL)



REI
@rei.sistem

Facebook: rei.sistem Instagram: @rei.sistem Twitter: PT Rei Sistem Indonesia Group Website: www.rei.sistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



REI
@rei.sistem

Facebook: rei.sistem Instagram: @rei.sistem Twitter: PT Rei Sistem Indonesia Group Website: www.rei.sistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project

FSC
Forest Stewardship Council

REI
@rei.sistem

Facebook: rei.sistem Instagram: @rei.sistem Twitter: PT Rei Sistem Indonesia Group Website: www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project FFL?

FAIR FOR LIFE (FFL)

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project ROC?

REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED (ROC)

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

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 Kashrut. Inspeksi dan pemantauan fasilitas manufaktur makanan, serta metode pengemasan dan pelabelan merupakan bagian dari aturan Kosher yang memastikan bahwa fasilitas dan proses ini mematuhi peraturan Kashrut. Keamanan pangan dipastikan dengan sertifikasi Kosher yang memastikan bahwa barang diproduksi di bawah kontrol yang ketat.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

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 : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project Hygienic Design?

HYGIENIC DESIGN

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project ISO 22716?

ISO 22716 COSMETICS – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project Effective Warehouse & Inventory Management?

EFFECTIVE WAREHOUSE & INVENTORY MANAGEMENT

Pengelolaan 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, pengelolaan menjadi semakin kompleks – bahkan menjadi beban biaya yang semakin mahal. Untuk memenuhi tuntutan tersebut, maka dibutuhkan budaya dan pola kerja industri yang disiplin, efisien, dan produktif. Salah satu dasar pembentukan budaya dan pola kerja ini adalah penataan tempat kerja yang benar.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project FSCE?

FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)

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

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

Ingin dibantu Project PEFC?

PEFC PROGRAMME FOR THE ENDORSEMENT OF FOREST CERTIFICATION

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

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2948
- LULU : 0812.8599.2794
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@rei.sistem.id / admin2@rei.sistem.id

www.rei.sistem.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

Ingin dibantu Project GMP+ FC ?

GMP+ FEED CERTIFICATION

GMP+ International adalah skema sertifikasi di dunia untuk pakan ternak yang aman dan berkelanjutan. Kami adalah mempromosikan setiap perusahaan dalam rantai pakan untuk bertanggung jawab dalam bekerja dengan cara yang aman dan berkelanjutan.

Skema Sertifikasi Pakan GMP+ (GMP+ FC) 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 (EDMS). Standar ini membantu semua jenis lembaga pendidikan — mulai dari sekolah dan universitas hingga pusat pelatihan dan departemen pembelajaran perusahaan — untuk meningkatkan kualitas layanan pendidikan mereka dan memenuhi kebutuhan peserta didik serta pemangku kepentingan lainnya dengan lebih baik.

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISCC Plus?

ISCC PLUS

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ASC CoC?

ASC CoC

Standar Rantai Pengawasan adalah standar ketertelusuran dan pemastian 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 (UNEP) untuk menyediakan pendekatan terpadu bagi organisasi guna mengidentifikasi dan mengoptimalkan dampaknya terhadap pembangunan berkelanjutan secara sistematis di berbagai aspek operasional.

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project MSC CoC?

MSC CoC

Marine Stewardship Council (MSC) adalah sebuah organisasi internasional non-profit yang dibentuk untuk mengatasi masalah penangkapan ikan yang tidak berkelanjutan dan menjaga pasokan makanan laut untuk masa depan.

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

ISO/IEC 17025

GENERAL REQUIREMENTS FOR THE COMPETENCE OF TESTING AND CALIBRATION LABORATORIES

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

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

Global Recycled Standard (GRS) dan Recycled Claim Standard (RCS) adalah standar internasional yang dirancang untuk memastikan produk mengandung persentase tertentu bahan daur ulang yang dapat ditelusuri. Tujuan dari standar ini adalah untuk meningkatkan penggunaan bahan daur ulang. Per konsumen harus tahu bahwa mereka yang membeli produk ini telah berkontribusi untuk melindungi lingkungan.

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

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

BRCS TRAINING APPROVED BRCS UK

Module & Sertifikat langsung dari BRCS UK

BRCS Approved Training Partner

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

CONTACT US

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

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

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO/IEC 27005:2022 ?

ISO/IEC 27005:2022

INFORMATION SECURITY, CYBERSECURITY AND PRIVACY PROTECTION — GUIDANCE ON MANAGING INFORMATION SECURITY RISKS

ISO ini memberikan panduan untuk membantu organisasi dalam:

- memahami persyaratan ISO/IEC 27001 mengenai tindakan untuk mengatasi risiko keamanan informasi;
- melakukan aktivitas manajemen risiko keamanan informasi, khususnya penilaian dan penanganan risiko keamanan informasi.

CONTACT

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

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

www.reisistem.id

JADWAL TRAINING 2026

JADWAL HYBRID CLASSROOM & ONLINE TRAINING AT REI TRAINING CENTER CIBUBUR														
NO	TRAINING TITLE	FEE	FEE	DAY	Date									
					APRIL	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEP	OCT	Nov	DES	
	Lead Auditor FSSC 22000 Ver 6 :2023 / Ver 7:2026	7.500.000	8.500.000	5	6-10	4-8	8-12	6-10	3-7	7-11	5-9	2-6	7-11	
	Internal Auditor FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	1-2	4-5	2-3	2-3	10-11	14-15	6-7	10-11	7-8	
	FSMA FSPCA PCQI/ Sertifikat USA Ver 2.0	8.500.000	9.500.000	2,5	7-9	19-21	23-25	7-9	11-13	15-17	13-15	17-19	15-17	
	Implementing FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	14-15	12-13	8-9	14-15	4-5	22-23	20-21	24-25	22-23	
	Understanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	23-24	5-6	29-30	23-24	26-27	24-24	26-27	4-5	30-31	
	GlobalG.A.P New Version F & V	4.500.000	5.500.000	2	27-28	21-22	11-12	27-28	20-21	3-4	1-2	12-13	2-3	
	GMP + FC Scheme Version March, 2025	5.500.000	6.500.000	2	6-7	28-29	22-23	30-31	13-14	9-10	5-6	23-24	9-10	
	FSSC 22000 Versi 6:2023 / Ver 7:2026	2.500.000	3.500.000	1	1/8/15/22/29	5/13/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	4/11/18/2/6/31	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	
	Organic System	3.750.000	4.750.000	2	1-2	5-6	10-11	9-10	6-7	2-3	8-9	3-4	2-3	
	Thermal Processing of Food	3.750.000	4.750.000	2	8-9	20-21	18-19	13-14	13-14	8-9	12-13	11-12	10-11	
	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	2.500.000	3.500.000	1	15/30	13/28	3/24	2/16	5/19	2/15	8/21	5/19	2/16	
	FSA & QSA YUM!	2.500.000	3.500.000	1	17/28	7/21	4/22	7/23	6/20	3/16	7/22	6/20	3/17	
	Food Safety Culture Excellence (FSCE)	2.500.000	3.500.000	1	2/23	5/19	8/26	9/28	7/21	4/17	2/13	9/23	4/18	
	Food Defense Qualified Individual (FDQI)	4.500.000	5.500.000	1	10/20	6/18	5/19	10/29	3/24	7/18	1/15	10/24	7/21	
	Food Fraud & Food Defence	2.500.000	3.500.000	1	9/23	4/20	4/16	7/22	11/26	8/21	5/19	11/25	8/22	
	Food Loss, Food Waste & Equipment Management	2.500.000	3.500.000	1	7/24	8/18	2/18	8/23	12/27	9/22	6/20	12/26	9/23	
	BRCGS Packaging Issue 7 & IA	4.500.000	5.500.000	2	21-22	12-13	23-24	14-15	13-14	16-17	8-9	2-3	23-24	
	BRCGS Food Issue 9 & IA	4.500.000	5.500.000	2	24-25	25-26	15-16	16-17	26-27	15-16	12-13	4-5	3-4	
	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Approved BRCGS UK	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	Vulnerability 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	11/28	8/22	6/24	7/28	
	ISO 17025:2017	2.500.000	3.500.000	1	2/9/16/23/30	7/13/22/28	4/11/18/25/30	2/9/16/23/30	5/12/18/24/31	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30	
	Biodiversity	2.500.000	3.500.000	1	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	2/16	6/26	8/28	14/29	9/30	15/30
Cara Pembuatan Kosmetik yg Baik / CPKB	2.500.000	3.500.000	1	15/30	15/28	9/29	3/17	7/27	9/29	2/22	4/18	16/28
Cara Pembuatan Obat yang Baik / CPOB	2.500.000	3.500.000	1	9/21	12/26	10/30	6/21	10/28	10/30	1/23	5/20	10/29
ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	8/22	7/21	8/30	7/22	11/31	1/24	5/20	6/23	9/30
ISO 14001:2015 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	7/24	6/19	9/29	8/23	12/28	2/22	6/26	3/25	4/21
IATF 16949:2016	2.500.000	3.500.000	1	9/27	8/22	10/25	9/24	7/24	3/21	7/27	9/30	2/23
Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, Fourth Edition – June 2021	2.500.000	3.500.000	1	1/15	7-8	4/29	10/27	3/14	4/18	8/28	2/18	14/30
Best Aquaculture Practices (BAP)	3.750.000	4.750.000	2	1-2	4-8	23-24	13-14	20-21	1-2	13-14	11-12	1-2
GAB Certified Lead Auditor ISO 9001:2015	7.500.000	8.500.000	5	6-10	18-22	8-12	13-17	10-14	7-11	5-9	2-6	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 14001:2015 / 2026	7.500.000	8.500.000	5	13-17	18-22	22-26	20-24	3-7	14-18	12-16	9-13	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 45001:2018	7.500.000	8.500.000	5	20-24	4-8	22-26	27-31	3-7	21-25	19-23	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 27001:2022	7.500.000	8.500.000	5	20-24	18-22	8-12	6-10	10-14	7-11	26-30	23-27	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 37001:2025	7.500.000	8.500.000	5	6-10	18-22	8-12	20-24	10-14	21-25	26-30	9-13	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 28000:2007	7.500.000	8.500.000	5	13-17	4-8	22-26	13-17	3-7	14-18	12-16	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 22000:2018	7.500.000	8.500.000	5	6-10	19-21	22-26	6-10	10-14	7-11	19-23	23-27	14-18
GAB Certified Lead Auditor HACCP	5.500.000	6.500.000	3	14-16	21-22	9-11	21-23	11-13	8-10	5-7	9-10	22-24
Lean Six Sigma White Belt	4.500.000	5.500.000	2	7-9	TBA	25-26	20-21	16-20	15-16	12-13	16-17	9-10
Lean Six Sigma Yellow Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Lean Six Sigma Green Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ATEX (Hazardous)	6.500.000	7.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Kosher	2.500.000	3.500.000	1	TBA	25-26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Fair For Life (FFL)	3.750.000	4.750.000	2	23-24	5-7	29-30	9-10	4-5	23-24	21-22	23-24	30-31
Certified Quality Manager (CQM)	5.500.000	6.500.000	3	21-23	12-13	2-4	28-30	26-27	22-24	13-15	19-20	15-17
Good Sensory Practices	3.750.000	4.750.000	2	9-10	28-29	9-10	21-22	20-21	9-20	1-2	5-6	2-3
Good Laboratory Practices (GLP)	3.750.000	4.750.000	2	7-8	15/26	18-19	16-17	3-4	27-28	8-9	18-19	22-23
ISO 10001/ISO 10002 (Kepuasan Pelanggan)	2.500.000	3.500.000	1	8/22	6/20	3/24	1/14	5/19	8/21	6/21	4/24	10/24
Allergen Management System	2.500.000	3.500.000	1	9/20	5/28	5/26	2/16	6/20	10/24	7/22	3/18	11/22
Problem Solving	2.500.000	3.500.000	1	10/29	7-8	9/23	3/17	7/21	14/28	8/23	5/20	14/23
Training of Trainer	3.750.000	4.750.000	2	8-9	19-20	9-10	6-7	11-12	15-16	12-13	9-10	17-18
Supply Chain Management	3.750.000	4.750.000	2	14-15	8/20	18-19	22-23	10-11	21-22	22-23	16-17	7-8
ISO 26000:2010 (Management Systems for CSR & SDG's)	2.500.000	3.500.000	1	16/30	5-6	11/24	14/29	12/28	1/16	1/15	4/18	9/23
Regenerative Organic Certified	3.750.000	4.750.000	2	8-9	28-29	3-4	15-16	19-20	2-3	7-8	12-13	15-16
Marine Stewardship Council Chain of Custody (MSC CoC) Ver 5.1	3.750.000	4.750.000	2	9-10	12-13	22-23	27-28	26-27	3-4	20-21	18-19	30-31
Aquaculture Stewardship Council (ASC) Feed Mills Ver 1.2	3.750.000	4.750.000	2	23-24	28-29	9-10	16-17	3-4	27-28	8-9	23-24	10-11
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Mikrobiologi	5.500.000	6.500.000	2	13-14	4-5	15-16	2-3	5-6	7-8	28-29	23-24	21-22
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Kimia	5.500.000	6.500.000	2	16-17	7/28	11-12	9-10	12-13	16-17	13-14	11-12	3-4
Sustainability Report	3.750.000	4.750.000	1	16/27	4/19	3/24	22/31	7/21	8/28	7/22	10/25	1/22
Farm Sustainability Assessment (FSA)	3.750.000	4.750.000	1	8/23	TBA	4/16	8/24	5/19	10/24	8/23	11/26	2/23
ISO 14064 (Greenhouse Gases Accounting, Verification & Reporting Training)	5.500.000	6.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Effective Warehouse & Inventory Management	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Milk Run System Logistic & Delivery	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Good Distribution Practices (GDP) & GMP in Warehouse	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Proses Panas, Aseptic & Manajemen Resiko Industri Pangan (RMI)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Barang Dalam Keadaan Terbungkus (BDKT)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Life Cycle Assesment (LCA for Proper & Uji Kompetensi Bersertifikat BNSP)	5.500.000	6.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Green House Gas (GHG) / Perhitungan Gas Rumah Kaca (GRK)	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Refreshment New Auditor ISPO	4.750.000	-	2				TBA		TBA		TBA	
Pelatihan Auditor ISPO Hilir	12.500.000	-	3	TBA		TBA		TBA		TBA		TBA
Awareness ISPO Hilir	4.500.000	-	2		TBA		TBA		TBA		TBA	
ISPO Auditor Training (Online) Praktik Audit (Onsite)	16.500.000	-	6	14-16 (Online) & 21-23 (Onsite)	TBA	TBA		TBA		TBA		TBA
ISO 22000, HACCP, GMP/PRP & IA	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Awareness SMK3 & ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Ecovadis + ESG	6.500.000	7.500.000	3	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Medical Device FDA & MSADP	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	TBA	5/18	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ISO 9001:2026	2.500.000	3.500.000	1	6/21	8/22	10/24	10/29	6/21	11/25	12/27	12/27	7/29
ISO 14001:2026	2.500.000	3.500.000	1	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 PCQM 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	
	Understanding 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

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP

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.