



- Semarang, 27-28 Februari 2017
- Jakarta, 16-17 Maret 2017
- Bogor, 29-30 Maret 2017
- Surabaya, 12-13 April 2017
- Malang, 25-26 April 2017
- Jakarta, 2-3 Mei 2017
- Bandung, 22-23 Mei 2017

- Bogor, 6-7 Juli 2017
- Jakarta, 20-21 Juli 2017
- Yogyakarta, 3-4 Agustus 2017
- Semarang, 24-25 Agustus 2017
- Bandung, 7-8 September 2017
- Jakarta, 28-29 September 2017
- Surabaya, 5-6 Oktober 2017

### **MATERI Training Hygiene dan Sanitasi:**

- Introduction to Food Safety
- Indonesian Rules and Regulations pertaining to Food Sanitation and Hygiene
- Peraturan perundangan yang terkait: UU Nomor 23/1992 tentang Kesehatan & Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Jasaboga
- Principles of food sanitation (Dasar- Dasar sanitasi Makanan)
- Food Contaminants (Bahan Pencemar Terhadap Makanan)
- Mikrobiologi Pencemar Makanan
- Food borne diseases (Penyakit bawaan makanan)
- Sanitasi Lingkungan: Air, Sampah, Hama
- Canteen Hygiene Policy : Prinsip Higiene Sanitasi (Sanitasi Makanan & Minuman, Higiene Perorangan, Higiene Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM), Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
- Canteen Supervision : Supervisi Kantin
- Sistem Keamanan Pangan HACCP
- Tata cara mendapatkan Sertifikat Layak Hygiene

### **ADMINISTRASI**

Rp. 4.250.000; /peserta ( belum termasuk akomodasi penginapan)  
Minimum peserta ( 2-3 peserta )

### **FASILITAS**

Sertifikat, Modul (Hard/Soft Copy), Training Kit , Jacket, 2X Lunch, 2X Coffee Break/hari, Foto Bersama Seluruh Peserta, dilaksanakan di hotel berbintang.

### **DURASI**

2 hari ( efektif 14 jam) Mulai pukul 09.00 – 16.00 WIB



**DISI SOLUSI MANDIRI**

Informasi lebih lanjut, hubungi kami di:

Disi Training Center

Perumahan Telaga Harapan Blok C3 No. 28 Cikarang, Bekasi

Telp : (021) 22182807

Mobile phone : 081284574848

Email : [disi.training.center@gmail.com](mailto:disi.training.center@gmail.com)