

ABSTRAK

PT ABC berkomitmen untuk memproduksi krim yang bermutu tinggi dan aman dikonsumsi melalui cara-cara pembuatan makanan yang baik dan berkomitmen untuk mematuhi segala peraturan yang berlaku terkait dengan keamanan pangan. Maka dari itu sebagai produsen pangan sangatlah penting untuk memastikan proses produksi yang dijalankan harus dijalankan dengan pengolahan makanan yang baik (good manufacturing practice). Dalam menjamin mutu keamanan pangan berbagai system metode telah dikembangkan salah satunya penerapan HACCP. HACCP (hazard analysis and critical control point) adalah suatu system jaminan mutu keamanan pangan yang mendasarkan kepada kesadaran bahwa bahaya berpeluang timbul pada berbagai titik atau tahap produksi

Kata kunci : keamanan Pangan, HACCP