KEBIJAKAN QUALITY, FOOD SAFETY, DAN HALAL

PT. Kangar Consolidated Industries

Revision Date: 2026-10-09 I Revision Number: 01

Visi:

To become the most trusted and innovative glass packaging solutions partner in Indonesia and the Asia Pacific region, achieving profitable growth and delivering sustainable value to customers through operational excellence, workforce sustainability, and digital transformation.

Manajemen dan seluruh karyawan PT Kangar Consolidated Industries (KCI) berkomitmen dan bertanggung jawab untuk menumbuhkan budaya Food Safety & Quality yang positif dan memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara konsisten dan berkesinambungan, serta memenuhi persyaratan pelanggan, peraturan perundang-undangan, dan standar yang relevan sebagai bagian dari sistem manajemen.

1. Manajemen akan berkomitmen untuk menyediakan sumber daya yang memadai untuk menetapkan, berkomunikasi, menerapkan, dan memelihara Sistem Manajemen Quality, Food Safety, dan Halal sesuai ketetapan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang terdokumentasi sesuai dengan persyaratan ISO 9001:2015, FSSC 22000, serta ketentuan Sistem Jaminan Produk Halal dan peraturan yang berlaku.
2. PT KCI akan menetapkan, menerapkan, menggunakan, dan memelihara program prasyarat yang relevan, serta melakukan pengendalian proses sehingga bahaya dan risiko yang dapat memengaruhi Quality, Food Safety, maupun Halal pada proses produksi wadah botol kaca dapat diidentifikasi, dievaluasi, dan dikendalikan.
3. Menunjuk Food Safety Team Leader serta Penyelia Halal untuk mengelola dan mengoordinasikan tim yang bertanggung jawab atas identifikasi bahaya dan analisis risiko Food Safety dan Halal, penerapan HACCP sesuai persyaratan yang relevan, serta pemeliharaan program prasyarat dan Sistem Jaminan Produk Halal.
4. Melakukan sosialisasi dan mengkomunikasikan Kebijakan Quality, Food Safety, dan Halal kepada semua pihak yang terkait baik internal maupun eksternal sesuai relevansinya, untuk memastikan semua personel memahami dan menjaga integritas sistem manajemen di perusahaan.
5. Memastikan komunikasi, pelatihan, keterlibatan karyawan, dan pengukuran kinerja terkait budaya Quality, Food Safety, dan proses produksi yang Halal serta proses produksi yang memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan.
6. Melaksanakan program audit internal dan audit eksternal secara berkala untuk memverifikasi kesesuaian dan kepatuhan terhadap persyaratan Quality, Food Safety, dan Halal untuk bahan kemasan makanan pada interval yang direncanakan untuk memastikan kesesuaian, kecukupan, efektivitas, dan peningkatan berkelanjutan sistem manajemen.
7. Melakukan tinjauan manajemen yang terdokumentasi terhadap sistem manajemen Quality, Food Safety, dan Halal pada interval yang direncanakan untuk memastikan kesesuaian, kecukupan, dan efektivitasnya, dan peningkatan yang berkelanjutan sistem manajemen.
8. PT KCI berkomitmen untuk melakukan perbaikan berkelanjutan terhadap efektivitas Sistem Manajemen Quality, Food Safety, dan Halal serta meningkatkan kinerja proses dan produk untuk memenuhi persyaratan yang berlaku dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Misi:

1. *Zero* komplain (termasuk komplain severity 5), dimulai dengan *Zero Critical Defect* untuk menggapai keunggulan kami: *Zero defect*!
2. Kontrol proses akan memberikan proses yang stabil, produktivitas yang lebih tinggi, biaya yang lebih rendah, dan lingkungan yang aman bagi seluruh pihak terkait.
3. Komitmen terhadap Quality, Food Safety, dan Halal akan memastikan pemenuhan kebutuhan dan persyaratan pelanggan, meningkatkan kepercayaan, serta mencapai kepuasan pelanggan.

Kebijakan Quality, Food Safety, dan Halal ini dikomunikasikan, dipahami, diterapkan, dan dipelihara pada seluruh tingkatan organisasi serta ditinjau secara berkala untuk memastikan kesesuaian dan efektivitasnya secara berkelanjutan.

Jakarta, 9 Oktober 2026

Petrus Sudjono
President Director

PT. Kangar Consolidated Industries
Jl. Raya Bekasi KM 24.5, Ujung Menteng,
Kec. Cakung, Kota Jakarta Timur 13960
T (62-21) 46951000

Kategori dokumen: **Publik**