



Interpretation of BRCGS Food Safety Issue 9 Requirements Training Propose

Interpretation of BRCGS Food Safety Issue 9 Requirements (การตีความข้อกำหนด BRCGS Food Safety Issue 9)

- รูปแบบการสอน:** In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom)
Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)
- ระยะเวลาอบรม:** 9.00-16.30 น. / 2 วัน (เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา 8.30 น.)
- อัตราค่าอบรม:** 8,500 บาท (Public Training)
- หมวดอบรม:** Food Standard & Cosmetics Standard
- ภาษาที่ใช้สอน:** ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ

คุณสมบัติ:

เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

- ใบรับรองหลักสูตร Interpretation of BRCGS Issue 9 Requirements มอบให้ โดย บริษัท บิวรีทาส (ประเทศไทย) จำกัด

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันมีมาตรฐานมากมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านอาหารแต่ในกลุ่มผู้ผลิตที่ดำเนินธุรกิจร่วมกับตัวแทนขายรายใหญ่ๆ ของโลกจะมีข้อกำหนดที่มีรายละเอียดเฉพาะตัวมากขึ้น BRCGS เป็นมาตรฐานหนึ่งที่มีการบังคับใช้ที่กว้างขวาง ซึ่งนอกเหนือจะเป็นโอกาสในการทำธุรกิจกับตัวแทนขายรายใหญ่ระดับโลกแล้วยังเปิดสร้างความมั่นใจให้แก่ลูกค้าในต่างประเทศได้อย่างกว้างขวาง

วัตถุประสงค์:

- เข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดมาตรฐาน BRCGS Global Standard for Food Safety Issue 9 ได้
- เข้าใจ และสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดมาตรฐาน BRCGS Global Standard for Food Safety Issue 9 ได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- สำหรับผู้บริหาร ตัวแทนฝ่ายบริหารและคณะทำงานที่ต้องการนำมาตรฐานไปประยุกต์ใช้ในองค์กรและขอการรับรองระบบบริหาร



BUREAU
VERITAS

Interpretation of BRCGS Food Safety Issue 9 Requirements Training Propose

หัวข้อการฝึกอบรม

- หลักการและที่มาของระบบบริหาร
- ความเข้าใจในข้อกำหนด BRCGS Issue 9
- แนวทางการประยุกต์ใช้

กำหนดการฝึกอบรม

วันแรก

09:00 - 10:30	หลักการและที่มาของระบบบริหารความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหารและการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (Senior Management Commitment and Continual Improvement)
10:30 - 10:45	Coffee break
10:45 - 12:00	แผนงานด้านอาหารปลอดภัย (The Food Safety Plan – HACCP)
12:00 - 13:00	Lunch break
13:00 - 15:00	อาหารปลอดภัยและการจัดการระบบด้านอาหารปลอดภัยและบริหารคุณภาพ (Food Safety and Quality Management System)
15:00 - 15:15	Coffee break
15:15 - 16:30	มาตรฐานของสถานที่ผลิต (Site Standards)
16:30 - 17:00	ถาม ตอบ

วันที่สอง

09:00 - 10:30	มาตรฐานของสถานที่ผลิต (Site Standards) (ต่อ)
10:30 - 10:45	Coffee break
10:45 - 12:00	การควบคุมการผลิตและการควบคุมกระบวนการ (Product control & Process control)
12:00 - 13:00	Lunch break
13:00 - 14:30	บุคลากร (Personnel)
14:30 - 15:30	พื้นที่เสี่ยงในการผลิต – ความเสี่ยงสูง ต้องการการดูแลสูง และสภาพแวดล้อมการดูแลสูง (Production Risk Zone-High Risk, High Care and Ambient High Care)
15:30 - 15:45	Coffee break
15:45 - 16:30	ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อขาย (Requirements for traded products)
16:30 - 17:00	ถาม-ตอบ