

Interpretation of FSSC 22000 Version 6 Requirements (การตีความข้อกำหนด FSSC 22000 Version 6)

รูปแบบการสอน:	In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom) Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)
ระยะเวลาอบรม:	9.00-16.30 น. / 2 วัน (เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา8.30 น.)
อัตราค่าอบรม:	8,500 บาท (Public Training)
หมวดอบรม:	Food Standard & Cosmetics Standard
ภาษาที่ใช้สอน:	ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ

คุณสมบัติ:

เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

- ใบรับรองหลักสูตร Interpretation of FSSC 22000 Version 6 Requirements มอบให้ โดย บริษัทบูโร เเวอร์ิตัส (ประเทศไทย) จำกัด

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

วัตถุประสงค์:

- เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมอบรมมีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐาน FSSC 22000 เช่น ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน ISO22000:2018 และ ระบบการจัดการและควบคุมสุขลักษณะพื้นฐานที่จำเป็น (Prerequisite programs (PRP)) สำหรับการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารตามมาตรฐาน ISO/TS 22002-1:2009, หรือในโรงงานบรรจุภัณฑ์อาหาร ISO/TS 22002-4:2013 และข้อกำหนดเพิ่มเติม เวอร์ชัน 6.0
- เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมอบรมสามารถนำข้อกำหนดต่างๆของแต่ละมาตรฐานไปประยุกต์ใช้ในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารในองค์กรและควบคุมมาตรฐานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งจะเอื้ออำนวยต่อการรักษาระบบความปลอดภัยของอาหารขององค์กรให้มีประสิทธิภาพ

หัวข้อการฝึกอบรมใจ

- อธิบายความเป็นมาของระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 version 6.0
- อธิบายข้อกำหนดของแต่ละมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบ FSSC 22000 ดังนี้
 - a.ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน ISO22000:2018
 - b.ระบบการจัดการและควบคุมสุขลักษณะพื้นฐานที่จำเป็น (Prerequisite programs (PRPs)) สำหรับการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารตามมาตรฐาน ISO/TS 22002-1:2009 หรือในโรงงานบรรจุภัณฑ์อาหาร ISO/TS 22002-4:2013
 - C.ข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000 additional requirements

- ยกตัวอย่างของเหตุการณ์ หรือสภาพความเป็นจริงของโรงงาน และผลิตภัณฑ์ที่โรงงานผลิตอาหาร/ บรรจุภัณฑ์เทียบกับมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องของระบบ FSSC 22000 เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้นำข้อกำหนดไปประยุกต์ใช้ในแต่ละกิจกรรม ได้อย่างสอดคล้องกับข้อกำหนดในมาตรฐานนั้นๆ
- ผู้เข้ารับการอบรมจะได้มีโอกาสได้รับทราบและแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับวิทยากรเกี่ยวกับข้อกำหนดที่สำคัญในมาตรฐาน ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, ISO/TS 22002-4:2013 และข้อกำหนดเพิ่มเติม FSSC 22000 additional requirements

กำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 1

09.00 – 10.30	Introduction of FSSC 22000 and ISO 22000 (Food Safety Management System)/ ระบบความปลอดภัยทางด้านอาหาร; Documentation Requirement (ความต้องการด้านเอกสาร);
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	Management Responsibility (ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร), Resource Management (การบริหารทรัพยากร)
12.00 – 13.00	Lunch break
13.00 – 14.30	Planning and Realization of Safe Products การวางแผนและการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย (e.g. HACCP system, Verification Planning, Traceability system, Control of nonconformity, Handling of potentially unsafe products and Withdrawals)
14.30 – 14.45	Coffee break
14.45 – 16.30	Validation, Verification and Improvement of The Food Safety Management System (การทวนสอบ และการพัฒนาระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร)
16:30 – 17:00	Question and answer

วันที่ 2

09:00 – 10:30	การตีความข้อกำหนดต่างๆในมาตรฐาน ISO/TS 22002-1 จำนวน18 ข้อกำหนดหรือ ISO/TS 22002-4 จำนวน 15 ข้อกำหนด
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	การตีความข้อกำหนดต่างๆในมาตรฐาน ISO/TS 22002-1 จำนวน18 ข้อกำหนดหรือ ISO/TS 22002-4 จำนวน 15 ข้อกำหนด (ต่อ)
12.00 – 13.00	Lunch break
13.00 – 14.30	การตีความข้อกำหนดต่างๆในมาตรฐาน ISO/TS 22002-1 จำนวน18 ข้อกำหนดหรือ ISO/TS 22002-4 จำนวน 15 ข้อกำหนด (ต่อ) ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC22000 requirements V. 6.0
14.30 – 14.45	Coffee break
14.45 – 16.30	ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC22000 requirements V. 6.0 (ต่อ)
16:30 – 17:00	Question and answer