

Interpretation of FSSC Version 7.0 Requirements Training

Interpretation of FSSC 22000 Version 7.0 Requirements (การตีความข้อกำหนด FSSC 22000 Version 7.0)

| | |
|----------------|---|
| รูปแบบการสอน: | In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom) Public Training: (Face to face / Virtual Classroom) |
| ระยะเวลาอบรม: | 9.00-16.30 น. / 1 วัน (เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา 8.30 น.) |
| ภาษาที่ใช้สอน: | ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ |
| หมายเหตุ: | เหมาะสมกับองค์กรที่มีการประยุกต์ใช้และได้รับการรับรองมาตรฐาน FSSC22000 version 6.0 |

1. หลักการและเหตุผล

มาตรฐาน FSSC 22000 เป็นมาตรฐานสากลที่ได้รับการยอมรับจาก GFSI (Global Food Safety Initiative) ซึ่งมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สอดคล้องกับความเสี่ยงในปัจจุบันและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป การประกาศใช้ Version 7.0 มีการปรับปรุงเนื้อหาสำคัญเพื่อให้ครอบคลุมความปลอดภัยอาหารอย่างเข้มงวดมากขึ้น รวมถึงการปรับปรุงโครงสร้างให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO อื่นๆ องค์กรจึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจข้อกำหนดที่เปลี่ยนแปลงไป (Key Changes) เพื่อนำไปปรับปรุงระบบบริหารจัดการเดิมให้สอดคล้อง ป้องกันความเสี่ยง และรักษาความเชื่อมั่นจากลูกค้าและผู้บริโภคในระดับสากล

2. วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจโครงสร้างและภาพรวมของการเปลี่ยนแปลงใน FSSC 22000 Version 7.0
- เพื่อให้สามารถระบุข้อกำหนดใหม่ (New Requirements: ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC22000 requirements Version. 7.0) และข้อกำหนดที่ปรับปรุง (Revised Requirements: ISO 22002-100 : 2025 และ ISO22002-X:2025) ได้อย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงเอกสารและระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินตามมาตรฐานใหม่ version 7.0

3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- องค์กรสามารถยกระดับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้เป็นปัจจุบันตามมาตรฐานสากล
- บุคลากรมีความรู้ความเข้าใจและสามารถตอบคำถามผู้ตรวจประเมินได้อย่างมั่นใจและมีประสิทธิภาพ
- สร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าและยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก

4. กลุ่มเป้าหมาย (ผู้ควรเข้าอบรม)

- ผู้บริหารระดับสูงและคณะทำงานด้านระบบบริหารคุณภาพ (Food Safety Team)
- ผู้ผลิตอาหารและผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร
- ผู้ให้บริการด้านอาหาร (Catering / Food Service)
- ผู้ให้บริการจัดเก็บและขนส่งอาหาร (Transport & Storage)
- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ (QA/QC) และฝ่ายผลิตที่เกี่ยวข้อง

หมายเหตุ : เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

- ใบรับรองหลักสูตร Interpretation of FSSC 22000 Version 7.0 Requirements มอบให้โดย บริษัทบูโร เเวอร์ิตัส (ประเทศไทย) จำกัด หลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

Interpretation of FSSC Version 7.0 Requirements Training

กำหนดการฝึกอบรม

- 09.00 – 10.30 Introduction of FSSC 22000 version 7.0 ภาพรวมการเปลี่ยนแปลงจาก Version 6.0 สู่ Version 7.0 และ Timeline การบังคับใช้
ทบทวนข้อกำหนด ISO22000:2018
ข้อที่ 4 บริบทขององค์กร
ข้อที่ 5 ความเป็นผู้นำและความมุ่งมั่น
ข้อที่ 6 การวางแผน
ข้อที่ 7 ทรัพยากร
ข้อที่ 8 การดำเนินการ
ข้อที่ 9 การทวนสอบประสิทธิภาพ
ข้อที่ 10 การแก้ไขและปรับปรุง
- 10.30 – 10.45 Coffee break
- 10.45 – 12:00 การตีความข้อกำหนดต่างๆในมาตรฐาน ISO 22002-100 : 2025
- 12.00 – 13.00 Lunch Break
- 13.00 – 14.30 การตีความข้อกำหนดต่างๆในมาตรฐาน ISO 22002-X :2025
ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC22000 requirements Version. 7.0
- 14.30 – 14.45 Coffee break
- 14.45 – 16.30 ข้อกำหนดเพิ่มเติมของ FSSC22000 requirements Version. 7.0 (ต่อ)
- 16:30 – 17:00 Question and answer