



BUREAU
VERITAS

Food Hygiene for Food Manufacturing Training propose

Food Hygiene for Food Manufacturing

- รูปแบบการสอน:** Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)
In-House Training: (Face to face / Virtual Classroom)
- ระยะเวลาอบรม:** 9.00-16.30 น. / 1 วัน
(เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา 8.30 น.)
- อัตราค่าอบรม:** 4,500 บาท (Public Training)
- หมวดอบรม:** Quality Management System
- ภาษาที่ใช้สอน:** ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ
- สถานที่จัดอบรม:** Public Training: โรงแรมที่มีจุดเชื่อมต่อกับสถานีรถไฟฟ้าบนดิน หรือ ใต้ดิน (ฟรี Coffee Break 2 ครั้ง และอาหารกลางวัน) /ตามคำแนะนำ

เพิ่มเติม ผู้เข้าอบรมสูงสุด 30 ท่าน
คุณสมบัติ: เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

ใบรับรองหลักสูตร Food Hygiene for Food Manufacturing มอบให้ โดย บริษัทบูโร เว อริทัส (ประเทศไทย) จำกัด

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

หลักการและเหตุผล:

จุดประสงค์ของหลักสูตรนี้คือ การให้ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องในธุรกิจงานบริการด้านการผลิตอาหาร มีความรู้และเข้าใจในข้อกำหนดพื้นฐานของสุขอนามัยด้านอาหาร, ความปลอดภัยของอาหาร และรู้จักประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับในการควบคุมอันตรายด้านอาหาร, ป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นจากอาหารเป็นพิษและลดข้อร้องเรียนของลูกค้าในเรื่องการปนเปื้อนทางอาหาร



Food Hygiene for Food Manufacturing Training propose

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- ผู้เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนรับสินค้า จนถึงการบรรจุพร้อมจัดส่ง
- ผู้สนใจทั่วไป ที่ต้องการมีความรู้ความเข้าใจในระบบสุขอนามัยพื้นฐานในการประกอบอาหาร และการจัดการอาหารอย่างปลอดภัย

กำหนดการฝึกอบรม

09.00-09.30	แนะนำสุขอนามัยด้านอาหารและความปลอดภัยของอาหาร
09.30-10.30	พื้นฐานความรู้ด้านเชื้อจุลินทรีย์ (Basic Microbiology)
10.30-10.40	Coffee Break
10.40-12.00	โรคอาหารเป็นพิษและโรคทางเดินอาหาร ,(จุลินทรีย์ที่สามารถปนเปื้อนในอาหาร และเป็นสาเหตุของโรคทางเดินอาหาร) ,อาการของโรคอาหารเป็นพิษ,การปนเปื้อน ของสิ่งแปลกปลอม, การปนเปื้อนข้าม และการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ
12.00-13.00	Lunch Break
13.00-14.30	สุขลักษณะส่วนบุคคลและข้อกำหนดด้านสุขภาพ การล้างมืออย่างมีประสิทธิภาพ
14.30-14.40	Coffee Break
14.40-16.30	การจัดการอาหารอย่างปลอดภัยและการจัดเก็บอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ถาม-ตอบ

หมายเหตุ

- 1) อาจมีการทำแบบฝึกหัดหรือกิจกรรมกลุ่มในระหว่างการฝึกอบรมตามความเหมาะสม
- 2) ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานสากล จะมีการใช้มาตรฐานฉบับร่าง (DIS or FDIS) ในการฝึกอบรม