

Interpretation of GHPs & HACCP System Rev.2022 Requirements and Internal Auditor (การตีความข้อกำหนด GHPs & HACCP และการตรวจติดตาม ภายใน)

รูปแบบการสอน: In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom)

Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)

ระยะเวลาอบรม: 9.00-16.30 น. / 1 วัน (เปิดลงทะเบียนเวลาเวลา 8.30 น.)

อัตราค่าอบรม: 8,400 Baht Per Person (Public Training)

Training price is excluded Vat 7%

หมวดอบรม: Food Standard & Cosmetics Standard

ภาษาที่ใช้สอน: ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ

คุณสมบัติ:

เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

- ใบรับรองหลักสูตร Interpretation of GHPs & HACCP System Rev.2022 Requirements and Internal Auditor มอบให้ โดย บริษัท บิวโร เวกิตัส (ประเทศไทย) จำกัด.

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

หลักการและเหตุผล

จากการที่ Codex มีการเปลี่ยนแปลงและประกาศใช้ Codex GHP & HACCP จึงเป็นผลให้ผู้ประกอบการ, ผู้ผลิต ต้องพัฒนาระบบเดิมที่เคยขอการรับรองอยู่ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับ โดยการควบคุมการปนเปื้อนของอาหารและการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคในเชิงของความปลอดภัยนั้นเป็นพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะมีมาตรฐานมากมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านอาหารแต่ความพื้นฐานของการจัดการเหล่านั้นล้วนมาจากการจัดการผลิตที่ดีเป็นหลัก ดังนั้นการเริ่มต้นบริหารระบบบริหารด้านความปลอดภัยจึงควรเริ่มจากการศึกษาในเรื่องนี้

วัตถุประสงค์:

- เพื่อให้ทราบความเปลี่ยนแปลงของตัวมาตรฐานจาก Rev.4-2003 เป็น Rev.2020 และ Rev.2022
- เพื่อให้ทราบแนวทางการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดความปลอดภัยทางอาหารโดยการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด GHP และ HACCP
- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความเข้าใจในการตรวจติดตามภายใน และสามารถดำเนินการเป็นผู้ตรวจติดตามภายในได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- สำหรับผู้บริหาร ตัวแทนฝ่ายบริหารและคณะทำงานที่ต้องการนำมาตรฐานไปประยุกต์ใช้ใน องค์กรและขอการรับรองระบบบริหาร
- สมาชิกของคณะทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร, ผู้บริหาร ตลอดจนถึงบุคลากรจากหน่วยงานต่างๆขององค์กรที่ต้องมีส่วนร่วมในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร

หัวข้อการฝึกอบรม

- โครงสร้างของการเปลี่ยนแปลงมาตรฐาน GHP & HACCP
- ข้อกำหนดมาตรฐาน GHP & HACCP
- การประยุกต์ใช้ข้อกำหนดร่างมาตรฐาน GHP & HACCP

หัวข้อการฝึกอบรม

- บทบาทการตรวจติดตาม
- ประเภทของการตรวจติดตาม
- คุณสมบัติ และหน้าที่ของผู้ตรวจติดตาม
- การวางแผนการตรวจติดตาม
- การเตรียมการตรวจติดตาม
- เทคนิคการตรวจติดตาม
- ประเภทของสิ่งที่ตรวจพบ
- การจัดทำรายงานการตรวจติดตาม
- การแก้ไข และป้องกัน

กำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 1	
ระยะเวลา	หัวข้อการอบรม
09:00 - 10:30	<ul style="list-style-type: none">● การเปลี่ยนแปลงในมาตรฐาน GHP & HACCP● บทนำของมาตรฐาน GHP & HACCP● การตีความข้อกำหนด GHP และการประยุกต์ใช้<ol style="list-style-type: none">1. บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร2. การผลิตขั้นต้น
10:30 - 10:45	---พัก---
10:45 - 12:00	<ol style="list-style-type: none">3. สถานประกอบการ4. การฝึกอบรมและความสามารถ5. การบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ6. สุขลักษณะส่วนบุคคล
12.00 -13.00	---พักทานอาหารกลางวัน---
13:00 –15:00	<ol style="list-style-type: none">7. การควบคุมการปฏิบัติงาน8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์และความตระหนักของผู้บริโภค9. การขนส่ง <ul style="list-style-type: none">● การตีความข้อกำหนด HACCP และ การประยุกต์ใช้<ol style="list-style-type: none">1. บทนำและหลักการของระบบ HACCP และแนวทางการนำระบบ HACCP ไปใช้2. การนำไปใช้ (Application)
15:00 –15:15	---พัก---
15:15 –16:00	<ul style="list-style-type: none">● 2. การนำไปใช้ (Application)-ต่อ
16.00-16.30	<ul style="list-style-type: none">● ถาม ตอบ

วันที่ 2 การตรวจติดตามภายใน

09:00-10:30	บทนำการตรวจติดตาม / ประเภทการตรวจติดตาม คุณสมบัติ และหน้าที่ผู้ตรวจติดตาม การวางแผนการตรวจ
10:30-10:45	Coffee break
10:45-12:00	การเตรียมการตรวจเทคนิคการตรวจ / กิจกรรมกลุ่ม
12:00-13:00	Lunch break
13:00-14:30	ประเภทของสิ่งที่ตรวจพบ การจัดการรายงานการตรวจ / กิจกรรมกลุ่ม
14:40-14:45	Coffee break
14:45-16:00	การดำเนินการแก้ไข และการติดตามผล การติดตามประสิทธิภาพ
16.00-16.30	ตอบคำถามข้อสงสัย / ทำแบบทดสอบ

หมายเหตุ

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