



BUREAU  
VERITAS

Interpretation of GHP & HACCP Requirements Training Propose

## Interpretation of GHP & HACCP System Rev.2022 Requirements (การตีความข้อกำหนด GHP & HACCP)

**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:** 4,000 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 GHP & HACCP System Rev.2022 Requirements มอบให้ โดย บริษัท บิวโร เวิร์ทส (ประเทศไทย) จำกัด.

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

### หลักการและเหตุผล

จากการที่ Codex มีการเปลี่ยนแปลงและประกาศใช้ Codex GHP & HACCP จึงเป็นผลให้ผู้ประกอบการ, ผู้ผลิต ต้องพัฒนาระบบเดิมที่เคยขอการรับรองอยู่ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับ โดยการควบคุมการปนเปื้อนของอาหารและการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคในเชิงของอาหารปลอดภัยนั้นเป็นพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะมีมาตรฐานมากมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านอาหารแต่ความพื้นฐานของการจัดการเหล่านั้นล้วนมาจากการจัดการผลิตที่ดีเป็นหลัก ดังนั้นการเริ่มต้นบริหารระบบบริหารด้านอาหารปลอดภัยจึงควรเริ่มจากการศึกษาในเรื่องนี้

### วัตถุประสงค์ (Objective)

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

**คุณสมบัติผู้เข้าอบรม (Whom the course is for)**



**BUREAU  
VERITAS**

## Interpretation of GHP & HACCP Requirements Training Propose

- สี่ ำ ห ร์ บ ผู้ บ ริ ห ำ ร  
ตัวแทนฝ่ายบริหารและคณะทำงานที่ต้องการนำมาตรฐานไปประยุกต์ใช้ใน  
องค์กรและขอการรับรองระบบบริหาร



BUREAU  
VERITAS

## Interpretation of GHPs & HACCP Requirements Training Propose

### หัวข้อการฝึกอบรม

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

### กำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 1	
ระยะเวลา	หัวข้อการอบรม
09:00 - 10:30	<ul style="list-style-type: none"><li>● การเปลี่ยนแปลงในมาตรฐาน GHP &amp; HACCP</li><li>● บทนำของมาตรฐาน GHP &amp; HACCP</li><li>● การตีความข้อกำหนด GHP และการประยุกต์ใช้<ol style="list-style-type: none"><li>1. บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร</li><li>2. การผลิตขั้นต้น</li></ol></li></ul>
10:30 - 10:45	---พัก---
10:45 - 12:00	<ol style="list-style-type: none"><li>3. สถานประกอบการ</li><li>4. การฝึกอบรมและความสามารถ</li><li>5. การบำรุงรักษา ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อในสถานประกอบการ</li><li>6. สุขลักษณะส่วนบุคคล</li></ol>
12.00 -13.00	---พักทานอาหารกลางวัน---
13:00 –15:00	<ol style="list-style-type: none"><li>7. การควบคุมการปฏิบัติงาน</li><li>8. ข้อมูลผลิตภัณฑ์และความตระหนักของผู้บริโภค</li><li>9. การขนส่ง</li></ol> <ul style="list-style-type: none"><li>● การตีความข้อกำหนด HACCP และการประยุกต์ใช้<ol style="list-style-type: none"><li>1. บทนำและหลักการของระบบ HACCP และแนวทางการนำระบบ HACCP ไปใช้</li><li>2. การนำไปใช้ (Application)</li></ol></li></ul>
15:00 –15:15	---พัก---
15:15 –16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>● 2. การนำไปใช้ (Application)-ต่อ</li></ul>
16.00-16.30	<ul style="list-style-type: none"><li>● ถาม ตอบ</li></ul>