

FMSM-01 การตีความข้อกำหนด ISO22000:2005

วัตถุประสงค์

หลักสูตรการตีความข้อกำหนด ISO22000:2005 ของบริษัท QAIC เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน ISO22000:2005 อย่างลึกซึ้งเพื่อให้สามารถนำระบบไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO22000:2005 ในแต่ละประเด็นเชิงลึกเพื่อให้องค์กรสามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO22000:2005 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO22000:2005 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร

- หลักการพื้นฐานของข้อกำหนด ISO22000:2005
- การจัดการเชิงกระบวนการ
- การวิเคราะห์อันตราย และการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และการกำหนดค่าวิกฤตและจวิฤตที่ต้องควบคุม
- ตีความข้อกำหนด รายข้อกำหนด 4 - 8
- การกำหนด โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite programmes : PRPs)
- การกำหนดระบบเฝ้าติดตาม จุดวิกฤต การทวนสอบ และการยืนยันความถูกต้องของค่าวิกฤต
- เอกสารที่จำเป็นในระบบบริหาร
- การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- Workshop and exercise (การกำหนดข้อกำหนดคกหมายที่เกี่ยวข้อง , การวิเคราะห์อันตราย, การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(determination Tree) และการกำหนดค่าวิกฤต, การจัดทำเอกสารที่จำเป็นในระบบ

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

ระยะเวลาในการอบรม

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ ISO 22000:2005 มาประยุกต์ใช้ในองค์กร• ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / ISO22000:2005• ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน ISO 22000:2005• ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร• ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา | <p>2 วัน</p> <p>ผู้เข้าร่วมอบรมจะได้รับมาตรฐาน ISO22000:2005 และ GMP Codex ฉบับภาษาไทย รวมทั้ง ISO 22000:2005 Gap Analysis Checklist</p> |
|---|--|

- ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรทุกท่าน
- ส่วนลด 15 % ทุกหลักสูตร สำหรับลูกค้ารับรองระบบ
- *** ราคาดังกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม***