

GMP-03 เทคนิค การตรวจติดตาม GMP อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับผู้ผลิตอาหาร

วัตถุประสงค์

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร

QAIC ในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นผู้เข้าเรียนสามารถเข้าใจพื้นฐานของระบบการตรวจติดตามภายใน ทราบวิธีเกณฑ์ตัดสินใจในการระบุสิ่งที่ต้องปรับปรุง เทคนิคการตรวจประเมิน การหาหลักฐาน ประเด็นการมองปัญหา เทคนิคการสัมภาษณ์ และการรายงานผลโดยการเน้นสภาพจริงในสถานประกอบการท่าน

เนื้อหาหลักสูตร

- | | |
|------------------|---|
| 9:00 –
12:00 | <ul style="list-style-type: none"> • ระบบพื้นฐานการตรวจติดตามภายใน • การกำหนดแผนการตรวจติดตาม • การกำหนดคุณสมบัติผู้ตรวจ • การกำหนดเกณฑ์การตรวจประเมิน • การรายงานผล • VCD / Site Tour การตรวจสอบสภาพสถานประกอบการเบื้องต้น |
| 13:00 –
16:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Workshop : เทคนิคการตรวจและการบันทึกหลักฐาน <ul style="list-style-type: none"> ○ การควบคุมกระบวนการผลิต : Process control ○ การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ : Water control ○ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ : Cleaning and sanitizing ○ การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร : Maintenance ○ การเก็บสารเคมี : Chemical Handling ○ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ : Pest control ○ การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ : Glass control ○ สุขลักษณะคนงาน : Personal Hygiene ○ การฝึกอบรม : Training ○ การเรียกคืนสินค้า : Recall ○ การขนส่ง : Transportation |
| 16:00 –
16:30 | <ul style="list-style-type: none"> • สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ |

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้บริหาร , หัวหน้างาน , คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

ระยะเวลาในการอบรม

1 วัน

สิ่งที่ท่านจะได้รับพร้อมหลักสูตร : GMP Codex ภาษาไทย และ Checklist

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