

HACCP-01 หลักสูตร “การตีความและการประยุกต์ GMP-HACCP”

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. มีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานหลักการและข้อกำหนดระบบสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP เชิงลึกตามหลักการสากลนานาชาติ
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้ระบบสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP ตามหลักการสากลนานาชาติ
3. มีความรู้ความเข้าใจและมีประสบการณ์ เกี่ยวกับหลักการพัฒนาจัดทำระเบียบวิธีปฏิบัติ (SOP/SSOP) แบบฟอร์ม และเอกสารเชิงบูรณาการที่สำคัญและจำเป็น
4. สามารถวางแผนและลงมือจัดทำพัฒนาปรับปรุงระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP ในสถานประกอบการอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง
5. สามารถทำการควบคุมการดำเนินงานระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP ได้อย่างถูกต้อง
6. ฝึกปฏิบัติหลักการพัฒนาจัดทำระบบเอกสาร/การควบคุมการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/ GMP-HACCP เชิงบูรณาการ

เนื้อหาหลักสูตร

1. ภาคบรรยาย (Power Point Lecture & Cases)

1. ระบบสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP เชิงบูรณาการตลอดห่วงโซ่อาหาร
2. การประยุกต์ระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP ที่ใช้ในประเทศไทย
3. ข้อกำหนดและการตีความข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP/Codex-4-2003e สำหรับใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
4. เทคนิคการประยุกต์และขั้นตอนการพัฒนาจัดทำระบบการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/GMP-HACCP/Codex-4- 2003e ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
5. หลักการพัฒนาจัดทำระบบเอกสารเชิงบูรณาการ FSMS/GMP-HACCP/Codex-4-2003e
6. การควบคุมการ (Workshop)
7. ฝึกปฏิบัติหลักการระบบ FSMS/GMP-HACCP

2. ภาคปฏิบัติพัฒนาจัดทำระบบเอกสาร/การควบคุมการจัดการสุขลักษณะอาหารสากล FSMS/ GMP-HACCP เชิงบูรณาการ

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

1. เจ้าของ – ผู้ผลิต/ผู้แปรรูป MR เจ้าหน้าที่และผู้ปฏิบัติงาน
2. โรงงานอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งสินค้าเกี่ยวเนื่อง (เช่นบรรจุภัณฑ์)
3. ผู้จัดการจำหน่ายและผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ที่ปรึกษา ผู้ตรวจประเมินและผู้ปฏิบัติงานควบคุมสถานประกอบการทุกประเภทตลอดห่วงโซ่อาหาร
5. ผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลาในการอบรม 3 วัน