



QAIC (Thailand) Co., Ltd.

FSMS-02 การตรวจติดตามภายใน มาตรฐาน ISO22000:2005

วัตถุประสงค์

การตรวจติดตามภายในเป็นหัวใจหลักในการนำระบบมาตรฐาน ISO22000:2005 ให้เกิดประสิทธิผลต่อองค์กร หลักสูตรของทางบริษัท QAIC 2 วันนี้ ได้ถูกออกแบบเพื่อให้ท่านสามารถที่จะสามารถทำการตรวจประเมินตามมาตรฐาน ISO22000:2005 ได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐาน เพื่อทวนสอบความสอดคล้องของระบบพร้อมทั้งสามารถที่จะระบุโอกาสในการปรับปรุงให้กับองค์กร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการฝึกการตีความ ฝึกการเขียนรายการคำถาม และสามารถซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO22000:2005 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร

- ทบทวนข้อกำหนด ISO22000:2005 และการตีความข้อกำหนดในมุมมองผู้ตรวจประเมิน
- เทคนิคการตรวจติดตาม
 - อาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก
 - อุปกรณ์และเครื่องมือ
 - สุขลักษณะส่วนบุคคล
 - ระบบการควบคุมสัตว์พาหะ
 - การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
 - การฝึกอบรม
 - ระบบบริหารจัดการ
- การวางแผนการตรวจประเมินโดยคำนึงถึงการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต
- การเขียนรายการคำถามเพื่อเน้นประสิทธิผลของระบบ
- การเขียนรายงานการตรวจประเมินเพื่อนำเสนอผู้บริหาร
- ปัญหาที่มักพบระหว่างการตรวจประเมิน

Workshop and exercise (การตีความการสอดคล้องกับข้อกำหนด ISO22000:2005, การสร้างรายการคำถามเชิงกระบวนการ การตั้งคำถามตาม HACCP Plan และ การตั้งรายการคำถามกับข้อกำหนด ISO 22000:2005 การระบุสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และการเขียนรายงาน)

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 Requirement Checklist</p> |
|---|---|

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