

## GMP-02 เทคนิคการจัดทำเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite Program : PRPs) สำหรับผู้ผลิตอาหาร

### วัตถุประสงค์

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร

QAIC มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง **หลักสูตรนี้เน้นให้มีการฝึกปฏิบัติเขียนโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานโดยละเอียด เน้นการทดลองเขียนจริง ฝึกการระบุหัวข้อและการกำหนดมาตรฐานในแต่ละโปรแกรมพื้นฐาน ผู้เข้ารับการอบรมจะได้แนวทาง ตัวอย่างของเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน เพื่อเป็นตัวอย่าง**

### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00 ทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติกำหนด

- การจัดตั้งทีมงานและการบริหารงานโครงการ GMP,
- การจัดทำผังกระบวนการผลิต ,
- การระบุ high risk/low risk zone

13:00 – 16:00 **Workshop** : การจัดทำมาตรฐานการควบคุม (Control Program) และการนำระบบไปปฏิบัติ

Monitoring Program) โดยการระบุหัวข้อของมาตรฐานที่ต้องระบุ และควบคุม โดยการทดลองปฏิบัติจริง

- 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 สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** ผู้บริหาร , หัวหน้างาน **ระยะเวลาในการอบรม**  
, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัย  
ด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ **1 วัน**  
ควบคุมผู้ส่งมอบ

**สิ่งที่ท่านจะได้รับพร้อมหลักสูตร :** GMP  
Codex ภาษาไทย และ Checklist

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