

GMP-04 การประยุกต์ใช้ระบบ GMP สำหรับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์

วัตถุประสงค์

QAIC มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง เพราะผู้ผลิตอาหารและผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร มีประเด็นสำคัญในแง่การผลิตและบริหารจัดการที่แตกต่างกัน หลักสูตรนี้เน้นผู้เข้าเรียนสามารถตีความข้อกำหนด GMP ทำการละเว้นข้อกำหนด และทำการระบุ โปรแกรมสุขลักษณะ พื้นฐานที่สำคัญสำหรับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์โดยเฉพาะ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม โดยใช้การอธิบาย การยกตัวอย่างและฝึกปฏิบัติสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตบรรจุภัณฑ์โดยตรง

เนื้อหาหลักสูตร

- 9.00-12.00
 - การนำระบบ GMP มาประยุกต์ใช้กับโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์
 - อันตรายจากความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์ (Packaging Safety Hazard)
 - **Work shop**
 - การทำแผนการควบคุมด้านสุขาภิบาลและบันทึกที่เกี่ยวข้อง
 - การควบคุมกระบวนการทำงานตามหลัก **PDCA** และการตรวจสอบระบบ GMP
 - การจัดทำ Flow chart เพื่อควบคุมการทำงานตามหลัก **PDCA**
- 13.00-17.00
 - **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

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
- *** ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม***