

HACCP-02 หลักสูตร “การจัดทำเอกสารในระบบการจัดการ GMP/HACCP”

วัตถุประสงค์

หลักสูตรการจัดทำเอกสารตามระบบมาตรฐาน GMP/HACCP ของบริษัท QSAT เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน GMP/HACCP อย่างลึกซึ้งเพื่อให้สามารถนำระบบไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน GMP/HACCP ในแต่ละประเด็นเชิงลึกโดยเน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้สามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ GMP/HACCP ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร เอกสารอะไรที่ท่านมีอยู่แล้วและสอดคล้องกับมาตรฐาน เอกสารประเภทไหนควรต้องนำเข้าสู่ระบบควบคุม ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด GMP/HACCP ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร

1. พื้นฐานของความปลอดภัยในอาหาร
2. ทบทวนข้อกำหนดของ GMP Codex
3. การจัดตั้งคณะทำงาน HACCP
4. การบรรยายลักษณะและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และระบุวัตถุประสงค์
5. การสร้างแผนภูมิการผลิตและการยืนยันแผนภูมิการผลิตในสายการผลิตจริง
6. การวิเคราะห์อันตราย
7. การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
8. การกำหนดค่าวิกฤต สำหรับอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพ พร้อมการระบุค่าในการปฏิบัติงาน
9. การกำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
10. การกำหนดวิธีการแก้ไข
11. การกำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันความมีประสิทธิภาพของแผน HACCP
12. การกำหนดระบบเอกสารและการจัดเก็บข้อมูล
13. Workshop and exercise ในการฝึกปฏิบัติ ในทุกขั้นตอนของการทำ HACCP

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

- ผู้จัดการที่มีภาระวางแผนในการนำระบบ GMP/HACCP มาประยุกต์ใช้ในองค์กร
- ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน GMP/HACCP
- ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร
- ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา

ระยะเวลาในการอบรม 2 วัน