

HACCP-03 หลักสูตร “การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน GMP/HACCP”

วัตถุประสงค์

การตรวจติดตามภายในเป็นหัวใจหลักในการนำระบบมาตรฐาน GMP/HACCP ให้เกิดประสิทธิผลต่อองค์กร หลักสูตรของทางบริษัทฯ 2 วันนี้ ได้ถูกออกแบบเพื่อให้ท่านสามารถที่จะสามารถทำการตรวจประเมินตามมาตรฐาน GMP/HACCP ได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐาน เพื่อทวนสอบความสอดคล้องของระบบพร้อมทั้งสามารถที่จะระบุโอกาสในการปรับปรุงให้กับองค์กร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการฝึกการตีความ ฝึกการเขียนรายการคำถาม และสามารถซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด GMP/HACCP ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร

- ทบทวนข้อกำหนด GMP/HACCP และการตีความข้อกำหนดในมุมมองผู้ตรวจประเมิน
- เทคนิคการตรวจติดตาม
- อาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก
- อุปกรณ์และเครื่องมือ
- การควบคุมการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอันตรายของอาหาร
- สุขลักษณะส่วนบุคคล
- ระบบการควบคุมสัตว์พาหนะ
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
- การฝึกอบรม
- การขนส่ง
- ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์
- การวางแผนการตรวจประเมิน โดยคำนึงถึงการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต
- การเขียนรายการคำถามเพื่อเน้นประสิทธิผลของระบบ
- การเขียนรายงานการตรวจประเมินเพื่อนำเสนอผู้บริหาร
- ปัญหาที่มักพบระหว่างการตรวจประเมิน
- Workshop and exercise (การตีความการสอดคล้องกับข้อกำหนด GMP/HACCP, การสร้างรายการ

คำถามเชิงกระบวนการ การตั้งคำถามตาม HACCP Plan และ การตั้งรายการคำถามกับข้อกำหนด GMP/HACCP การระบุสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และการเขียนรายงาน)

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

- ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ GMP/HACCP มาประยุกต์ใช้ในองค์กร
- ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน GMP/HACCP
- ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร

ระยะเวลาในการอบรม 2 วัน