

## **หลักสูตร : ข้อกำหนด GMP กฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับ.420** GMP law, according to the Ministry of Public Health Notification No. 420

### **หลักการเหตุผล:**

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 420 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งมีการประกาศในราชกิจจานุเบกษาเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา ประกาศฉบับดังกล่าวเป็นการปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร และจะมีผลกระทบต่อโรงงานผู้ผลิตอาหารที่ได้รับใบอนุญาตการผลิตอาหารทั้งหมด โดยมีเหตุผลในการเปลี่ยนแปลงดังนี้:

- ปรับจากเดิมที่มีประกาศอยู่หลายฉบับให้มีข้อกำหนดที่เท่าเทียมกัน
- เพื่อป้องกันมิให้เป็นอาหารไม่บริสุทธิ์
- ลดความซ้ำซ้อนในการตรวจประเมิน เพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจประเมินสถานประกอบการ
- เพื่อให้เกิดประสิทธิผลในการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย
- ยกระดับ มาตรฐานการผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

หลักสูตรนี้มีวัตถุประสงค์ ให้การอบรมกับพนักงานด้านความรู้ และเทคนิคในสถานประกอบการ รวมถึงผู้ตรวจประเมินภายใน ให้มีความเข้าใจข้อกำหนดรายละเอียดและเกณฑ์การตรวจประเมินที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีความรู้ความสามารถในการจัดทำระบบ และเตรียมการเพื่อรับการตรวจประเมินโดยผู้ตรวจประเมินภายนอก ได้อย่างเพียงพอ เหมาะสมและมีประสิทธิผล

### **วัตถุประสงค์หลักสูตร:**

- เข้าใจข้อกำหนดกฎหมายใหม่ที่มีการเปลี่ยนแปลง
- เข้าใจระยะเวลาในการปรับเปลี่ยน เพื่อเตรียมความพร้อมให้ทันกับกฎหมาย
- สามารถเข้าใจความแตกต่างของประกาศกระทรวงเดิมและประกาศกระทรวง จ.ใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้า
- ทราบแนวทางการปรับเปลี่ยนระบบของท่าน ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด GMP อย. ฉบับใหม่ 420

### **เนื้อหาหลักสูตร ระยะเวลา : 1 วัน**

วันที่ 1 9:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงประกาศกระทรวง, การบังคับใช้</li> <li>• Major Defect (ความไม่สอดคล้องร้ายแรง), เกณฑ์การผ่าน</li> <li>• ข้อกำหนด หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา</li> <li>• หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา</li> <li>• หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต</li> <li>• หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล</li> <li>• หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล</li> <li>• ข้อกำหนดเฉพาะ</li> </ul>
--------------------------	---

**รูปแบบการ :** บรรยาย และการทำ workshop

### **ผู้ควรเข้ารับการอบรม**

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, ผู้ดำเนินการตามกฎหมาย, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน ,เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

### **BSI Group (Thailand) Co., Ltd.**

127/29 Panjathani Tower, 24<sup>th</sup> Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120, Thailand  
Tel: +66 2294 4889 – 92 #302 Fax: +66 2294 4467 W: <https://www.bsigroup.com/en-TH/>  
| <https://www.facebook.com/BSIThailandTraining>