

หลักสูตร

"การประยุกต์ใช้ระบบ GHP/HACCP V.5 สำหรับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์"

ระยะเวลา : 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร

การผลิตบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้มีการคำนึงถึงการควบคุมกระบวนการผลิตโดยนำหลักการของแนวทางการผลิตที่ดี หรือระบบ GMP/GHP ซึ่งเป็นโปรแกรมขั้นพื้นฐานที่สำคัญสำหรับการควบคุมกระบวนการป้องกันการปนเปื้อน เพื่อให้บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ซึ่งในปัจจุบันโรงงานผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือแก้ว ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญต่อการนำระบบ GHP/HACCP มาปรับใช้กับโรงงานผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร แต่ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญสำหรับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารคือ การขาดความรู้และความเข้าใจในการนำระบบมาปรับใช้กับโรงงานของตนและไม่ทราบแนวทางประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างโรงงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GHP/HACCP วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม มีความรู้ความสามารถ คือ :

1. ผู้เข้ารับการอบรมจะรับทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจาก V.4 เป็น V.5
2. ผู้เข้ารับการอบรมจะรับทราบถึงหลักการและประเด็นสำคัญของระบบ GHP/HACCP และแนวทางการประเมินถึงภาวะความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้ามอันเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดอันตรายในระบบการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร
3. รับทราบแนวทางการจัดทำระบบเอกสารและบันทึกที่มีความสำคัญต่อการตรวจสอบกระบวนการทำงาน

เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> ➢ การเปลี่ยนแปลงของ GMP/HACCP V.4 เป็น GHP/HACCP V.5 ➢ การนำเสนอข้อมูลประเด็นสำคัญสำหรับการนำระบบ GHPs มาปรับใช้ในโรงงานบรรจุภัณฑ์อาหาร ➢ แนวทางการควบคุมกระบวนการทำงานและการตรวจสอบระบบ GHPs ➢ รายละเอียดการเปลี่ยนแปลงใน GHP <ul style="list-style-type: none"> ▪ การควบคุมการผลิตขั้นต้น :Primary production objective ▪ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ : Design of Facilities and Equipment ▪ การฝึกอบรมและความสามารถ: Training and Competence ▪ การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ :Establishedment Miantenace , Cleaning and Disinfection ,and Pest control ▪ สุขลักษณะส่วนบุคคล: Personal Hygiene ▪ การควบคุมการปฏิบัติงาน: Control of operation ▪ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค : Product Information and Consumer Awareness ▪ การขนส่ง :Transporation
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> ❖ รายละเอียดการเปลี่ยนแปลงของ HACCP V.4 เป็น HACCP V.5 ❖ การนำเสนอข้อมูลประเด็นสำคัญสำหรับการนำระบบ HACCP มาปรับใช้ในโรงงานผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ ❖ รายละเอียด 12 ขั้นตอน 7 หลักการของ HACCP ❖ Workshop :การจัดทำรายละเอียด 12 ขั้นตอน 7 หลักการของ HACCP ของโรงงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อการประยุกต์ใช้งานที่เหมาะสม ❖ แนวทางการบริหารระบบเอกสารและการจัดเก็บบันทึก ❖ กำหนดแนวทางการแก้ไขและป้องกันที่เหมาะสม

BSI Group (Thailand) Co., Ltd.

127/25 Panjathani Tower, 20th Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
Tel: +66 2294 4889 – 92 #302 Fax: +66 2294 4467 Website: www.bsigroup.com | facebook/BSIthailandTraining

	❖ การพิสูจน์ยืนยันกระบวนการ , ทวนสอบระบบ (Validation , Verification) ของมาตรฐาน GHP/HACCP
16:00 – 16:30	❖ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้บริหาร หัวหน้างาน คณะทำงานด้านคุณภาพหรือบุคคลที่สนใจ
ทางด้านบรรจุภัณฑ์และอาหาร