

หลักสูตร: สุขลักษณะที่ดี และการจัดทำมาตรฐานสำหรับบริหารจัดการเลี้ยง (โรงแรม/ร้านอาหาร)
GHPs and Documentation for Catering (Hotel/Restaurant)

วัตถุประสงค์ในการเรียนรู้

หลักสูตรหนึ่งวันนี้อธิบายถึง BSI Catering Food Safety Certification ซึ่งเป็นมาตรฐานระดับโลกที่ไม่เหมือนใครซึ่งพัฒนาโดย BSI โดยเฉพาะเพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมสำหรับการดำเนินงานจัดเลี้ยง ช่วยเติมช่องว่างระหว่างมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแบบเดิม ๆ (ซึ่งมักรวมถึงข้อกำหนดที่ไข่มไต่กับองค์กรจัดเลี้ยง) และการปฏิบัติตามกฎหมาย (ซึ่งไม่จำเป็นต้องสนับสนุนหรือส่งเสริมการปฏิบัติตามปกติด้านความปลอดภัยของอาหาร)

หลักสูตรนี้จะแนะนำคุณเกี่ยวกับสามัญสำนึกวิธีการตามความเสี่ยงในการนำระบบความปลอดภัยของอาหารมาใช้ในการดำเนินการจัดเลี้ยงของคุณ เครื่องมือนี้ช่วยให้คุณสร้างเส้นทางที่ชัดเจนในการได้รับการรับรองความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับองค์กรของคุณ

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

ระยะเวลาอบรม

1 วัน

ข้อมูลเพิ่มเติม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองหลังเสร็จสิ้นการอบรม

กำหนดการอบรม

วันที่ 1

เวลา	หัวข้อการอบรม
9.00-16.00 น	ข้อกำหนดและแนวทางประยุกต์ใช้สำหรับระบบ GHPs in Catering <ul style="list-style-type: none"> ➢ ข้อกำหนด 1: ขอบเขต ➢ ข้อกำหนด 2: ค่าจำกัดความ, ค่าศัพท์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ➢ ข้อกำหนด 3: ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในพื้นที่การผลิต/จัดเก็บ ➢ ข้อกำหนด 4: สถานที่ประกอบการผลิตหรือการจัดเตรียม ➢ ข้อกำหนด 5: สถานที่ประกอบอาหาร <ul style="list-style-type: none"> A : การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก B : พื้นที่สำหรับการให้บริการ ➢ ข้อกำหนด 6: สุขอนามัยส่วนบุคคลและข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ ➢ ข้อกำหนด 7: สถานที่ประกอบการ ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในการผลิต
16.00-16.30 น	➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ