

หลักสูตร

ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในตามมาตรฐาน

ISO 22000 & FSSC 22000

ระยะเวลา : 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร

อุตสาหกรรมด้านอาหารมีความจำเป็นในการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหาร และองค์กรจำเป็นต้องมีการพัฒนาระบบในการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมาตรฐาน ISO 22000:2005 / FSSC 22000 เป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารฉบับใหม่ที่มีความจำเป็นเพื่อใช้ในการแข่งขันทางการตลาด โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถที่จะ:

1. เข้าใจถึงความเป็นมาและความจำเป็นในการจัดทำ ของระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005
2. เข้าใจความหมายและความต้องการของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005
3. เข้าใจถึงมุมมองของผู้ตรวจประเมินในแต่ละข้อกำหนด เพื่อเตรียมความพร้อมในการตรวจประเมินเพื่อขอการรับรอง

เนื้อหาหลักสูตร

วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ความเป็นมาของระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ➢ ข้อกำหนดระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ➢ ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> ➢ การบริหารทรัพยากร ➢ การวางแผนและจัดทำสินค้าปลอดภัยการตรวจรับรอง การตรวจพิสูจน์ และปรับปรุงระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร / HACCP Plan
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> ➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

วันที่ 2

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> ➢ กระบวนการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> ➢ เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร (ต่อ)
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> ➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (MR) คณะทำงานด้านความปลอดภัยของอาหาร ทีมผู้ตรวจติดตามภายใน หรือ บุคคลที่สนใจ

BSI Group (Thailand) Co., Ltd.

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