

หลักสูตร:**การประยุกต์ใช้ระบบ FSSC 22000 Version 6
FSSC 22000 Version 6 Implementation Training Course****รายละเอียดหลักสูตร**

มาตรฐาน FSSC 22000 เป็นมาตรฐานระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) ที่สอดคล้องกับแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลและผ่านมาตรฐาน ISO 22000:2018 เป็นพื้นฐานที่ใช้ประโยชน์จากโครงสร้างระดับสูงของ ISO มาตรฐาน FSSC 22000 จะช่วยองค์กรในการจัดหาอาหารที่ปลอดภัยโดยการปรับปรุงประสิทธิภาพระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) ในเชิงรุก

ในหลักสูตรนี้คุณจะได้รับทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการทบทวนพื้นฐานเกี่ยวกับตำแหน่งปัจจุบันขององค์กรของคุณและประยุกต์ใช้หลักการสำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000 โดยใช้วิธีการแบบ step-by-step คุณจะได้เรียนรู้วิธีการพัฒนาแผนการดำเนินงาน การจัดทำเอกสารที่จำเป็นและตรวจสอบแผนระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) ของคุณ

เนื้อหาหลักสูตร**ระยะเวลา : 2 วัน****ประโยชน์ที่จะได้รับ**

หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณ :

- ทำความคุ้นเคยกับโครงสร้างกรอบการทำงานทั่วไปสำหรับการประยุกต์ใช้ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) สิ่งนี้ควรเป็นพื้นฐานที่ดีสำหรับความพยายามในการนำไปประยุกต์ใช้ และเป็นประโยชน์ต่อองค์กรของคุณ
- ทราบว่าอาจต้องมีการปรับเปลี่ยนกรอบการทำงานนี้ในจุดใดบ้าง เพื่อรองรับสถานการณ์เฉพาะของคุณและความคืบหน้าจนถึงปัจจุบัน
- เพิ่มพูนความรู้ของคุณเกี่ยวกับแนวคิดและข้อกำหนดที่สำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000 จากมุมมองของการประยุกต์ใช้
- ได้รับทักษะในการดำเนินการตรวจสอบพื้นฐานเกี่ยวกับตำแหน่งปัจจุบันขององค์กรของคุณเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC 22000 รวมถึงการนำแนวคิดและข้อกำหนดที่สำคัญเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC 22000 ไปประยุกต์ใช้

การเรียนรู้ของคุณจะเป็นไปตามกิจกรรมที่เน้นผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเป็นศูนย์กลาง สิ่งนี้จะช่วยให้คุณแบ่งปันประสบการณ์และความรู้กับผู้เข้าร่วมคนอื่น ๆ ทำให้ข้อมูลที่น่าเสนอและเก็บรักษามีคุณภาพ รวมถึงการนำไปประยุกต์ใช้ในสถานที่ทำงานของคุณได้ดียิ่งขึ้น

คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับ

เมื่อสิ้นสุดหลักสูตรการฝึกอบรม คุณจะสามารถ:

- ตระหนักถึงโครงสร้างทั่วไปสำหรับการประยุกต์ใช้มาตรฐาน FSSC 22000 ตามวงจร PDCA
 - ดีความแนวคิดและข้อกำหนดที่สำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000 จากมุมมองของการนำไปประยุกต์ใช้
 - ระบุผลประโยชน์เฉพาะสำหรับองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการใช้ FSMS ที่มีประสิทธิภาพ
- ทักษะ**
- ดำเนินการตรวจสอบพื้นฐานของตำแหน่งปัจจุบันขององค์กรเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC 22000
 - ประยุกต์ใช้แนวคิดที่สำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000
 - ประยุกต์ใช้ข้อกำหนดที่สำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การประยุกต์ใช้ การบำรุงรักษา การกำกับดูแล หรือการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ซึ่งอาจรวมถึงฝ่ายปฏิบัติการ ฝ่ายเทคนิคและคุณภาพ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายวิศวกรรม ฝ่ายโลจิสติกส์และฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผู้จัดการ

BSI Group (Thailand) Co., Ltd.

127/29 Panjathani Tower, 24th Floor, Nonsee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
Tel: +66 2294 4889 – 92 #302 Fax: +66 2294 4467 W: bsgroup.co.th | facebook/BSiThailandTraining