

## หลักสูตร:

## การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 6 FSSC 22000 Version 6 Internal Auditor Training Course

### รายละเอียดหลักสูตร

การนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) มาใช้นั้นมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยให้องค์กรสามารถปรับปรุงประสิทธิภาพและจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร (FS) การตรวจประเมินภายในเป็นองค์ประกอบที่จำเป็นสำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) ที่มีประสิทธิภาพ การเข้าร่วมหลักสูตรอบรมนี้จะทำให้คุณได้รับประโยชน์จากการเรียนรู้และพัฒนาทักษะเพื่อช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร (FS) ขององค์กรของคุณ

หลักสูตรนี้พัฒนาทักษะที่จำเป็นในการประเมินและรายงานเกี่ยวกับความสอดคล้องและการนำกระบวนการไปประยุกต์ใช้ตามมาตรฐาน FSSC 22000 คุณจะได้รับความรู้วิธีเริ่มต้นการตรวจประเมิน การเตรียมและการดำเนินการกิจกรรมการตรวจประเมิน การรวบรวมและการเผยแพร่รายงานการตรวจประเมิน และการติดตามผลอย่างมีประสิทธิภาพ

### เนื้อหาหลักสูตร

**ระยะเวลา : 2 วัน**

### ประโยชน์ที่จะได้รับ

หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณ:

- จัดเตรียม ดำเนินการ และติดตามผลการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000
- ระบุและประยุกต์ใช้ประโยชน์และข้อกำหนดของการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000
- ได้รับทักษะในการประเมินความสามารถขององค์กรในการจัดการ FSMS
- เขียนรายงานการตรวจประเมินข้อเท็จจริงและแนะนำการดำเนินการแก้ไข

### คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับ

คุณจะมีความรู้ในการ:

- อธิบายแนวทางการตรวจประเมินระบบการจัดการตามมาตรฐาน ISO 19011
- กำหนดการใช้แนวทางตามมาตรฐาน ISO 19011 ในการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000

คุณจะมีทักษะในการ:

- เริ่มต้นการตรวจประเมิน
- เตรียมการตรวจประเมิน
- ดำเนินการตรวจประเมิน
- จัดทำและเผยแพร่รายงานการตรวจประเมิน
- ดำเนินการตรวจประเมินให้สมบูรณ์
- ติดตามผลการตรวจประเมิน

### ผู้ควรเข้ารับการอบรม

ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน การบำรุงรักษา หรือการกำกับดูแลมาตรฐาน FSSC 22000 (FSMS)

ซึ่งอาจรวมถึงเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติการ ฝ่ายเทคนิค หรือทีมงานคุณภาพ

### 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: bsgroup.co.th | facebook/BSiThailandTraining