



## Guide to Writing a HACCP Plan

### รายละเอียดหลักสูตร

การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในเชิงป้องกัน เป็นข้อกำหนดพื้นฐานในมาตรฐานการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด ข้อกำหนดระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารและแนวทาง HACCP ที่อธิบายไว้ในระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และแนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ (ภาคผนวก) ได้รับความนิยมไปทั่วโลกกว่า เป็นแนวปฏิบัติที่ดีที่สุด สำหรับการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

หลักสูตรนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางของ CODEX HACCP สำหรับ 5 ขั้นตอนเบื้องต้นและหลักการ 7 หลักการที่จำเป็นในการพัฒนาแผนงาน HACCP และข้อมูลเชิงลึกที่ท่านจะได้รับ:

- การประยุกต์ใช้แนวทาง HACCP เพื่อให้เป็นไปตามความคาดหวังของ GFSI ตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร
- การทวนสอบที่จำเป็นเพื่อรักษาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตาม HACCP ที่มีประสิทธิภาพ

จากการอ้างอิงถึงตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการในปัจจุบัน คุณจะพัฒนาทักษะและสร้างความมั่นใจในการมีส่วนร่วมหรือเป็นผู้นำทีมด้านระบบ HACCP ในโรงงานของคุณ

### เนื้อหาหลักสูตร ระยะเวลา : 1 วัน:

#### แนะนำระบบ HACCP

- ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร
- ความจำเป็นสำหรับขั้นตอนของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร HACCP
- บทนิยามของระบบ HACCP
- ผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารที่ไม่มีคุณภาพ
- แหล่งที่มาของโรคที่เกิดจากอาหาร
- ผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

#### ขั้นตอนเบื้องต้นของระบบ HACCP

- ทีมงาน HACCP
- รายละเอียดผลิตภัณฑ์
- วัตถุประสงค์การนำไปใช้

#### หลักการของระบบ HACCP

- ระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นต่อความปลอดภัยของอาหาร
- ประเภทของอันตราย
- พื้นที่เสี่ยงของผลิตภัณฑ์และกระบวนการ
- กำหนดความสำคัญของอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ระบุมาตรการควบคุมอันตราย
- การจัดทำเอกสารการวิเคราะห์อันตราย
- การกำหนดจุดควบคุมวิกฤต
- ผังการตัดสินใจ CCP Decision Tree
- ผังการตัดสินใจ FSSC decision tree สำหรับการเลือกและการจัดประเภทของ OPRPs และ CCPs
- ลดการเกิดอันตรายโดย CCPs
- กำหนดค่าวิกฤต
- การตรวจเฝ้าระวัง CCPs
- การปฏิบัติการแก้ไข CCP
- การจัดทำเอกสารของ HACCP Audit Table
- กิจกรรมทวนสอบ
- การเก็บเอกสารและบันทึก

เมื่อฝึกอบรมหลักสูตรนี้เสร็จแล้ว คุณจะได้รับใบรับรองที่เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติจาก BSI

## ผู้ควรเข้ารับการอบรม:

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต/การเตรียมอาหาร การพัฒนาและการจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีส่วนร่วมโดยตรงในการพัฒนาและดูแลแผนงาน HACCP และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

<p><b>สิ่งที่จะได้เรียนรู้</b></p> <p><b>คุณสามารถ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>กำหนดแนวคิดของหลักการทั่วไปด้วยสุขอนามัยของ CODEX และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP</li><li>ระบุข้อกำหนด GFSI สำหรับระบบที่ใช้ HACCP</li><li>ระบุเครื่องมือและวิธีการตรวจสอบต่าง ๆ เพื่อนำระบบ HACCP ไปใช้กับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในสถานที่ทำงานของคุณ</li><li>อธิบายจุดประสงค์ของแนวทางหรือวิธีการที่แตกต่างกันภายในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร</li></ul> <p><b>คุณจะมีทักษะในการ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>ประยุกต์ใช้แนวคิดของ HACCP</li><li>จัดหาแหล่งข้อมูลเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับแผนงาน HACCP ในเรื่องผลิตภัณฑ์และกระบวนการของคุณ</li><li>ตีความและประเมินข้อมูล รวมถึงแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร</li><li>ดำเนินการประเมินอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารเชิงป้องกัน</li></ul>	<p><b>ประโยชน์ที่คุณจะได้รับ:</b></p> <p>หลักสูตรนี้จะช่วยให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหารมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการมีส่วนร่วมต่อการพัฒนาและตรวจสอบแผนงาน HACCP</p> <p>หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณ:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>เสริมความเข้าใจของคุณเกี่ยวกับความสำคัญของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารเชิงป้องกัน</li><li>มีส่วนร่วมในกระบวนการป้องกันเพื่อระบุอันตรายที่สำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร และกำหนดจุดควบคุมที่สำคัญเพื่อให้อุตสาหกรรมมีความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และกระบวนการของคุณ</li><li>ประยุกต์ใช้วิธีการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารตามระบบ HACCP กับผลิตภัณฑ์และกระบวนการของคุณ เพื่ออำนวยความสะดวกในการผลิตอาหารที่ปลอดภัยและเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร</li><li>พัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารเชิงป้องกันที่ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์</li><li>ประยุกต์ใช้การคิดบนฐานความเสี่ยง (risk-based thinking) เพื่อปรับปรุงความยืดหยุ่นของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารของคุณ</li></ul>
---	--

เงื่อนไขหลัก – คุณต้องมีความรู้เดิมในเรื่องดังต่อไปนี้:

มีการเตรียมความพร้อมและทบทวนก่อนเริ่มหลักสูตร เพื่อให้แน่ใจว่าคุณมีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อแนะนำระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับหลักการทั่วไปด้วยสุขลักษณะอาหาร

## ทำไมต้องฝึกอบรมกับ BSI

เราต้องทำให้มั่นใจว่าคุณได้รับประสบการณ์การเรียนรู้ที่ดีที่สุด นั่นคือเหตุผลที่เราเสนอหลักสูตรการฝึกอบรมที่หลากหลาย ตั้งแต่ระดับเริ่มต้นไปจนถึงระดับผู้เชี่ยวชาญ เราสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้เชิงบวกเพื่อให้คุณได้รับความรู้และทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้

เมื่อคุณเข้าร่วมการฝึกอบรมหลักสูตรของ BSI วิทยากรของเราเชี่ยวชาญในด้านนี้เป็นอย่างยิ่ง พวกเขากระตือรือร้นในการแบ่งปันความรู้และทำให้มั่นใจว่าคุณได้รับความรู้อย่างแท้จริง ผู้เชี่ยวชาญที่เชื่อถือได้ซึ่งมีประสบการณ์ตรงและประสบการณ์ทางธุรกิจมานานหลายปี พวกเขาทำให้อุตสาหกรรมของคุณปลอดภัยโดยการยกตัวอย่างที่เกี่ยวข้องและเป็นปัจจุบันเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ของคุณ

การฝึกอบรมที่สถานที่ของคุณอาจเป็นทางเลือกที่สะดวกและคุ้มค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีพนักงานหลายคน พูดคุยกับผู้เชี่ยวชาญของเราเพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติม

## ขั้นตอนต่อไป

คุณต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมหรือไม่  
คุณอาจจะสนใจเข้าร่วมหลักสูตรฝึกอบรมดังต่อไปนี้:

- Preventing Food Fraud (VACCP) Guidance Training Course
- PAS 96:2017 Food Defence (TACCP) Guidance Training Course
- Internal Food Safety Auditor
- Food Safety Culture
- Chain of Custody; Transparency and Traceability for the Food Supply Chain
- HACCP Refresh (เป็นหลักสูตรในการติดตามผลหลังจากจบการฝึกอบรมหลักสูตรนี้)