

## ข้อกำหนด GHPs/HACCP GHPs/HACCP Requirement

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

### วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับระเบียบวิธี CODEX HACCP เพื่อพัฒนา จัดทำเอกสารและใช้แผนงานด้านความปลอดภัยในอาหาร HACCP และประยุกต์ใช้เกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs ของ Codex อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้เข้าร่วมการอบรมจะสามารถ

- ประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีด้านความปลอดภัยต่อความปลอดภัยในอาหาร CODEX HACCP
- เชื่อมโยงระเบียบวิธี CODEX HACCP กับแผนงาน HACCP ในบริษัทของคุณและข้อกำหนดของเกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs มีส่วนร่วมในการพัฒนาและการทบทวนแผนงาน HACCP

GHPs หลักการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี / HACCP ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐานและใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

BSI มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านายต่อการทำความเข้าใจ

### เนื้อหาหลักสูตร:

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GHPs, HACCP ทั้ง 7 ประการ
- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้และการทบทวนเอกสารแผนภูมิกระบวนการผลิต และ การทำการวิเคราะห์อันตรายและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- การวิเคราะห์หาจุด CCP ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP
- การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3
- การกำหนดการเฝ้าระวัง ตามหลักการที่ 4
- การกำหนดวิธีการแก้ไข ตามหลักการที่ 5
- การกำหนดวิธีการทวนสอบ ตามหลักการที่ 6
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END