

**หลักสูตร: การปรับเปลี่ยนเข้าสู่ BRC Food Safety Issue 9
BRC Global Standard Food Safety Issue 9 : Key
Change**

วัตถุประสงค์ในการเรียนรู้

โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมสามารถที่จะ

1. เตรียมความพร้อมก่อน เพื่อการตรวจรับรองระบบภายใต้มาตรฐาน BRC Food Issue 9
2. ทำความเข้าใจความหมายและความต้องการของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน BRC Food Issue 9
3. รับทราบถึงมุมมองของผู้ตรวจประเมินในแต่ละข้อกำหนด เพื่อเตรียมความพร้อมในการตรวจประเมินรับรอง BRC Food Issue 9

เนื้อหาหลักสูตร

9:00– 12:00	<p>อะไรบ้างที่เปลี่ยนไปของ BRC Food Issue 9 Timeline ของการปรับเปลี่ยนมาตรฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ภาพรวมหัวข้อหลักๆ ที่มีการปรับเปลี่ยน - รูปแบบของการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด - Audit Protocol ที่เปลี่ยนแปลงไป <p>ข้อกำหนดข้อ 1. Senior management commitment ข้อกำหนดข้อ 2. The food safety plan – HACCP ข้อกำหนดข้อ 3. Food safety and quality management system ข้อกำหนดข้อ 4. Site standards</p>
13:00– 16:00	<p>อะไรบ้างที่เปลี่ยนไปของ BRC Food Issue 9</p> <p>ข้อกำหนดข้อ 5. Product control ข้อกำหนดข้อ 6. Process control ข้อกำหนดข้อ 7. Personnel ข้อกำหนดข้อ 8. Production risk zones - High-risk, high-care and ambient high-care production risk zones ข้อกำหนดข้อ 9. Requirements for traded products</p>
16:00– 16:30	สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ

กลุ่มผู้เรียนเป้าหมาย

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ, ที่ปรึกษาระบบ

ระยะเวลาหลักสูตร

1 วัน

รูปแบบการอบรม

การบรรยายและ ถาม-ตอบ