

หลักสูตร:

**ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน BRC Food Safety Issue 9
BRC Global Standard Food Safety Issue 9 : Requirement and Internal Audit**

วัตถุประสงค์ในการเรียนรู้

1. เข้าใจถึงความเป็นมาและความจำเป็นในการจัดทำตามมาตรฐาน BRC Food Issue 9
2. เข้าใจความหมายและความต้องการของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบ ตามมาตรฐาน BRC Food Issue 9
3. เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการด้านคุณภาพ ให้สอดคล้องกับตามมาตรฐาน BRC Food Issue 9
4. รับทราบถึงมุมมองของผู้ตรวจประเมินในแต่ละข้อกำหนด เพื่อเตรียมความพร้อมในการตรวจประเมิน เพื่อขอการรับรอง

เนื้อหาหลักสูตร

ระยะเวลา : 2 วัน

Day 1

9:00 – 12:00	<p>ความรู้พื้นฐานของ BRC Food Issue 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • ที่มาและหลักการพื้นฐานของข้อกำหนด BRC Food Issue 9 • ขอบเขตของมาตรฐานและการขอการรับรอง • ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน BRC และระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารมาประยุกต์ใช้ • Timeline ของการปรับเปลี่ยนมาตรฐาน • Audit protocol • ระบบเกรดและการตรวจสำหรับ BRC Food Issue 9
13:00 – 16:00	<p>ข้อกำหนด BRC Food Issue 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Workshop</p>
16:00 – 16:30	สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ

Day 2

<p>9:00 – 12:00</p>	<p>ความรู้พื้นฐานของ BRC Food Issue 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Workshop</p>
<p>13:00 – 16:00</p>	<p>เทคนิคการตรวจประเมิน (Where at to look, how to look, What to look)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ทบทวนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง • ระบบการตรวจประเมิน • วัตถุประสงค์และชนิดของการตรวจประเมิน • การเตรียมแผนการตรวจประเมิน • การสร้างรายการคำถาม • การสรุปรายงานและกิจกรรมการแก้ไขป้องกัน <p>Workshop</p>
<p>16:00 – 16:30</p>	<p>สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ</p>

- กลุ่มผู้เรียน** ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ, ที่ปรึกษาระบบ
- เป้าหมาย**
- รูปแบบการอบรม** บรรยาย และการทำ workshop