



ความรู้เกี่ยวกับระบบ GMP (Codex) & HACCP และการปรับใช้งาน

ในปัจจุบันที่มีการแข่งขันทางการค้ากันอย่างรุนแรง และกระแสดemandต้องการการบริโภคอาหารภายใน ประเทศ ที่มุ่งเน้นความปลอดภัยของอาหาร มากยิ่งขึ้น ทำให้ อุตสาหกรรมอาหาร มีการนำระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร GMP & HACCP มาประยุกต์ใช้เพื่อสร้างความ มั่นใจในความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภค เพราะระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของ ซึ่งระบบดังกล่าว ผู้ประกอบการอุตสาหกรรม อาหารสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยตลอดในห่วงโซ่อาหาร

หลักสูตรนี้จะพัฒนากะโดยมุ่งประเด็น ครอบคลุม โปรแกรมพื้นฐานการผลิตตามหลักการ สุขาภิบาลอาหาร แนวการและขั้นตอนการ เตรียมการ หรือ Preliminary Step รวมถึงขั้นตอนการ ประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ เพื่อให้พนักงานมีความรู้ และความเข้าใจใน ส่วน ที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริง ในการประยุกต์ใช้ระบบ GMP และระบบ HACCP

วัตถุประสงค์ : หลักสูตรนี้มุ่งหมายให้ผู้เข้ารับการเรียนรู้...

- + รู้และมีความเข้าใจพื้นฐานของระบบ GMP (Codex) & HACCP
- + รู้และเข้าใจเกี่ยวกับการประยุกต์ใช้และการจัดทำระบบ GMP (Codex) & HACCP
- + สามารถจัดการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤตได้อย่างถูกต้อง
- + แลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกับวิทยากรที่เชี่ยวชาญในงานที่รักษาระบบ ISO

หัวข้อเรียนรู้ :

- + หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GMP และระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ พร้อมการต่อยอดความรู้เชิงทฤษฎีด้วยการลงมือปฏิบัติ
- + Work Shop จากกรณีศึกษา
- + เรียนรู้แนวทางการปฏิบัติและการจัดทำเอกสารจากแบบจำลองที่ทำให้ทราบ ถึงแนว ทางการทำเอกสาร ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
- + การออกแบบระบบการควบคุมและการเฝ้าระวังการกำหนดการแก้ไขและการป้องกัน
- + เทคนิคการจัดทำเอกสารและระบบการควบคุมเอกสารทั้งภายในและภายนอกองค์กรให้สอดคล้องตามระบบ มาตรฐาน GMP
- + การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop) การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้การ พิจารณาระบุอันตรายของระบบ HACCP
 - หลักการที่ 1 : การวิเคราะห์หาจุด CCP โดยการใช้ Decision Tree
 - หลักการที่ 2 : การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม
 - หลักการที่ 3 : การแผนการเฝ้าระวังในระบบ HACCP
 - หลักการที่ 4 : แนวทางการแก้ไขกรณีพบการเบี่ยงเบนจากค่าจำกัดวิกฤต
 - หลักการที่ 5 : แนวทางการตรวจยืนยันความถูกต้องของค่าจำกัดวิกฤต (Validation)
- + สรุปสิ่งที่ได้เรียนรู้

รูปแบบการเรียนรู้ :

- + บรรยายแบบกระชับ (Mini-lecture)
- + ฝึกปฏิบัติตามโจทย์ พร้อมคำแนะนำจากวิทยากร
- + เรียนรู้จากกรณีศึกษา พร้อมคำแนะนำในการนำไปปรับใช้
- + อภิปรายและแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับวิทยากร

ระยะเวลา : 1-2 วัน ตามที่องค์กรกำหนด

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการเรียนรู้ :

- + ผู้บริหาร ผู้จัดการ หรือหัวหน้างานจากทุกสายงาน
- + เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เป็นต้น

หมายเหตุ : เนื้อหา Tailor-made ได้ตามความต้องการของลูกค้า โดยสามารถปรึกษาโดยตรงกับวิทยากร ที่ไอดีไลน์ C_orawong