

## การประเมินความเสี่ยง และการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ตามหลักการของมาตรฐาน HACCP

### 🍌 หลักการและเหตุผล

ระบบ HACCP เป็นระบบที่ใช้ในการรับประกัน กระบวนการผลิตอาหาร ให้มีความปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค การคัดเลือกคณะทำงานเพื่อทำการประเมินความเสี่ยง และการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ให้ถูกต้อง และสอดคล้องตามหลักการสากลจึงเป็นสิ่งสำคัญ ที่มีผลต่อประสิทธิภาพของการนำระบบมาตรฐาน HACCP มาประยุกต์ใช้ในองค์กร โดยการทำความเข้าใจถึงแนวทางการประเมิน และการกำหนดจุดวิกฤต ที่ต้องควบคุมและแนวทางการทบทวนถึงประสิทธิภาพ ของการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดตามมาตรฐานสากล

### 🍌 เนื้อหา

- ทบทวนหลักการและแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- เทคนิคการประเมินอันตรายและการประเมินความเสี่ยง
- เทคนิคการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
- ทบทวนหลักการและแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- การทวนสอบความถูกต้องของระบบ HACCP
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

### 🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### 🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR) คณะทำงานด้านคุณภาพ และบุคคลที่สนใจ

### 🍌 ระยะเวลา

1 วัน