

ข้อกำหนด HACCP

หลักการและเหตุผล

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) คือ ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ใช้เป็นเครื่องมือในการชี้เฉพาะเจาะจง ประเมิน และ ควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นในผลิตภัณฑ์อาหาร ระบบนี้ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวาง จากนานาชาติถึงประสิทธิภาพ การประกันความปลอดภัย ของผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้บริโภค เนื่องจากระบบ HACCP เป็นระบบที่ออกแบบมาเพื่อควบคุมอันตราย ณ จุดหรือขั้นตอนการผลิตที่อันตรายเหล่านั้นมีโอกาสเกิดขึ้น จึงสามารถประกันความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ได้ดีกว่า การตรวจสอบผลิตภัณฑ์สุดท้าย หรือ การควบคุมคุณภาพที่ใช้กันอยู่เดิม ซึ่งมีความจำกัดของขนาดตัวอย่างที่สุ่ม นอกจากนี้ระบบ HACCP ยังมีศักยภาพในการระบุบริเวณหรือขั้นตอน การผลิตที่มีโอกาสเกิดความผิดพลาดขึ้นได้ แม้ว่าจุดหรือในขั้นตอนดังกล่าว จะยังไม่เคยเกิดอันตรายมาก่อนซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินงานใหม่

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญในการจัดทำระบบ HACCP
- เพื่อให้ทราบถึงข้อกำหนด / หลักการของ HACCP
- เพื่อให้สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบภายในองค์กร

เนื้อหา

1. ความรู้พื้นฐาน และประโยชน์ในการจัดทำระบบ HACCP
2. ข้อกำหนด / หลักการของ HACCP

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ผู้รับผิดชอบโครงการจัดทำระบบ HACCP และผู้สนใจทั่วไป (ผู้เข้าอบรมควรมีความรู้พื้นฐานระบบ HACCP)

ระยะเวลา

1 วัน