

ข้อกำหนดและการตรวจติดตาม ISO22000 / FSSC 22000

📌 หลักการและเหตุผล

หลักสูตรการแนะนำมาตรฐาน ISO22000 / FSSC 22000 และการตรวจติดตามภายใน เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่เกี่ยวข้องต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน ISO22000/FSSC 22000

หลักสูตรนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO22000 / FSSC22000 ในแต่ละประเด็นที่มีส่วนในการช่วยองค์กรในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO22000 / FSSC 22000 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO22000 / FSSC 22000 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

📌 เนื้อหา

วันที่ 1

- ความเป็นมาของระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อกำหนดระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 / FSSC22000 / PAS220 / ISO22003
- ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร
- การบริหารทรัพยากร
- การก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์
- PRP / CCP/ PRP
- การตรวจรับรอง การตรวจพิสูจน์และการปรับปรุง

วันที่ 2

- การตรวจติดตามภายใน
- การทำรายการคำถาม
- การหาประสิทธิภาพพื้นฐาน
- การแก้ไขปัญหา
- การถาม/ตอบ
- ผู้ควรเข้ารับการอบรม

📌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

📌 เหมาะสำหรับ

- ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ ISO 22000:2005 มาประยุกต์ใช้ในองค์กร
- ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / ISO22000:2005
- ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน ISO 22000:2005
- ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร
- ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา



ระยะเวลา

2 วัน