ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในตามมาตรฐาน BRC Food Issue 6

เนื้อหา

วันที่ 1

- ที่มาและหลักการพื้นฐานของข้อกำหนด BRC Food
- การแบ่งประเภท (High Risk / High Care / Low Risk)
- หลักฐานที่ต้องการในการตรวจประเมิน (สิ่งที่ต้องทำ /สิ่งที่ต้องเป็นเอกสาร/ สิ่งที่ต้องเป็นบันทึก)
- ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP
- ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ
- มาตรฐานของสถานที่
- การควบคุมผลิตภัณฑ์
- การควบคุมกระบวนการ
- บุคลากร

วันที่ 2

- ขั้นตอนการดำเนินการเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน BRC Food
- มาตรฐาน/เกณฑ์สำหรับการแบ่งเกรดเพื่อให้การรับรอง (A, B, C, D Grade)
- การใช้รายการคำถาม
- การวางแผนการตรวจประเมินภายใน
- เทคนิคการตรวจประเมินภายใน
- นิยามและการแก้ไขสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR), Food safety Team ,ทีมผู้ตรวจประเมินภายใน , คณะทำงานด้านคุณภาพ หรือบุคคลที่สนใจ

ระยะเวลา

2 วัน