

## เทคนิคการจัดทำเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite Program : PRPs) สำหรับผู้ผลิตอาหาร

### หลักการและเหตุผล

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร

หลักสูตรนี้เน้นให้มีการฝึกปฏิบัติเขียนโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานโดยละเอียด เน้นการทดลองเขียนจริง ฝึกการระบุหัวข้อและการกำหนดมาตรฐานในแต่ละโปรแกรมพื้นฐาน ผู้เข้ารับการอบรมจะได้แนวทาง ตัวอย่างของเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานเพื่อเป็นตัวอย่าง

### เนื้อหา

- ทฤษฎี และการฝึกปฏิบัติกำหนด
- การจัดตั้งทีมงานและการบริหารงานโครงการ GMP,
- การจัดทำผังกระบวนการผลิต
- การระบุ High Risk / Low Risk Zone
- Workshop : การจัดทำมาตรฐานการควบคุม (Control Program) และการนำระบบไปปฏิบัติ Monitoring Program) โดยการระบุหัวข้อของมาตรฐานที่ต้องระบุ และควบคุม โดยการทดลองปฏิบัติจริง
- การควบคุมกระบวนการผลิต : Process Control
- การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้ : Water Control
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ : Cleaning and Sanitizing
- การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร : Maintenance
- การเก็บสารเคมี : Chemical Handling
- การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ : Pest Control
- การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ : Glass Control
- สุขลักษณะคนงาน : Personal Hygiene
- การฝึกอบรม : Training
- การเรียกคืนสินค้า : Recall
- การขนส่ง : Transportation
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

### รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### เหมาะสำหรับ

ผู้บริหาร , หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

 **ระยะเวลา**

1 วัน