

เทคนิคการตรวจติดตามภายในแบบรวมระบบการจัดการตามมาตรฐาน GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000 สำหรับอุตสาหกรรม

📌 **หลักการและเหตุผล**

การตรวจติดตามภายในให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญของระบบการจัดการตามมาตรฐานสากล เป็นกระบวนการที่ใช้ประเมินประสิทธิภาพของการปฏิบัติให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การกำหนดแผนการตรวจติดตามภายในให้ครอบคลุมการจัดการตามมาตรฐาน

GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้เพื่อพัฒนาบุคลากรให้สามารถทำการตรวจติดตามภายในให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล และครอบคลุมประเด็นสำคัญในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน GMP, HACCP ISO 9001, ISO 22000 โดยการชี้ประเด็นสำคัญสำหรับการตรวจติดตาม และแนวทางการตรวจติดตามสำหรับผู้ตรวจติดตามเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ

📌 **เนื้อหา**

- หลักการตรวจติดตามและการทวนสอบระบบ
- แนวทางการคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน
- การกำหนดแผนการตรวจติดตาม
- การเตรียมรายการคำถามสำหรับระบบบริหารงานคุณภาพ
- การเตรียมรายการคำถามสำหรับระบบ GMP, HACCP และ ISO 22000
- กิจกรรมกลุ่มสำหรับการเตรียมตัวของผู้ตรวจประเมิน
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ
- บทบาทของ Lead Auditor และ Auditor
- ขั้นตอนการตรวจติดตาม
- เทคนิคการหาหลักฐานสำหรับการตรวจติดตาม
- กิจกรรมการหาหลักฐานและการจัดทำใบ CAR
- การสรุปผลการตรวจ
- การจัดทำรายงานการตรวจ
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

📌 **รูปแบบการฝึกอบรม**

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

📌 **เหมาะสำหรับ**

ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR) คณะทำงานด้านคุณภาพ และบุคคลที่สนใจ

📌 **ระยะเวลา**

2 วัน