

## เทคนิคการประยุกต์ใช้ระบบ GMP สำหรับ Catering

### หลักการและเหตุผล

หลักสูตรการควบคุมการกระบวนการผลิตอาหารในโรงงาน Catering โดยการใช้ Model สำหรับการจัดการระบบการควบคุมกระบวนการผลิตถูกต้องสอดคล้องตามมาตรฐาน และได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยมุ่งประเด็นการปฏิบัติตาม

ข้อแนะนำที่กำหนดไว้ในมาตรฐาน CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED AND COOKED FOODS IN MASS CATERING ซึ่งเป็นมาตรฐานสากล ที่ใช้ควบคุมการผลิตอาหารเพื่อป้องกันการเกิดภาวะ ความไม่ปลอดภัย จากการบริโภค โดยเฉพาะการเตรียมการจัดเก็บและ / หรือการจัดส่งและการให้บริการของอาหาร สำหรับผู้บริโภคจำนวนมาก

หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้ และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ ระบบตามหลักการสากล พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านง่าย ต่อการทำความเข้าใจ

### เนื้อหา

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบการจัดการสุขลักษณะ สำหรับ Precooked และอาหารปรุงสุกใน MASS CATERING
- Workshop : หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหารและการระบอด ของโรคอาหารเป็นพิษ
- Workshop : การวิเคราะห์สุขอนามัยในการผลิต / การเก็บเกี่ยว
- Workshop : การกำหนดเกณฑ์การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- Workshop : การควบคุมดูแล สุขอนามัยและสุขภาพ และการประมวลผลด้านสุขอนามัย
- Workshop : การกำหนดวิธีการขั้นตอนการปรุงอาหาร
- Workshop : การบันทึกของสถานประกอบการจัดเลี้ยง
- สรุปประเด็นการเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

### รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### เหมาะสำหรับ

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพและความปลอดภัย ด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

### ระยะเวลา

1 วัน