

เทคนิคการพัฒนาสถานประกอบการให้สอดคล้องตาม GMP Codex สำหรับผู้ผลิตอาหาร

🍌 หลักการและเหตุผล

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร

หลักสูตรนี้เน้นการมีส่วนร่วม การแสดงตัวอย่าง ฝึกปฏิบัติการวางระบบมาตรฐานพื้นฐานของความปลอดภัยด้านอาหาร (Control Program) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถจัดทำระบบได้อย่างแท้จริง โดยไม่เน้นการบรรยายของกำหนด GMP Codex ตามรูปแบบอบรมทั่วไป

🍌 เนื้อหา

- ข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร
- อันตรายจากความปลอดภัยของอาหาร
- ความเหมือน แตกต่าง การเชื่อมโยง ระหว่าง GMP / HACCP/ ISO 9001/ISO 22000/BRC
- อะไรคือ โปรแกรมพื้นฐาน (Pre requiaite Programme)
- Workshop : การจัดตั้งทีมงานและการบริหารงานโครงการ GMP, การจัดทำผังกระบวนการผลิต , การระบุ High Risk / Low Risk Zone
- Workshop : การจัดทำมาตรฐานการควบคุม (Control Program) และการนำระบบไปปฏิบัติ ZMonitoring 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