

## เทคนิคปรับระบบเข้าสู่ ISO 22000 / FSSC 22000

### 🍌 หลักการและเหตุผล

หลักสูตรนี้ เหมาะสำหรับองค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 9001/HACCP แล้ว และต้องการเรียนรู้เพื่อให้สามารถทำการปรับระบบให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ ISO 22000 / FSSC22000 ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ประหยัดเวลา และค่าใช้จ่าย

หลักสูตรได้ออกแบบอย่างกระชับ โดยเน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ท่านสามารถดำเนินการปรับระบบได้อย่างถูกต้องเหมาะสม และไม่ซับซ้อน โดยยึดระบบบริหารของท่านในปัจจุบันเป็นหลัก โดยไม่เน้นการบรรยายข้อกำหนดตามรูปแบบอบรมทั่วไป

### 🍌 เนื้อหา

- รูปแบบของข้อกำหนด ISO 22000 / FSSC 22000
- การเชื่อมโยงระหว่าง ISO 22000, ISO 9001, GMP, HACCP, PAS220, ISO22003
- ทบทวนอันตรายด้านอาหาร
- Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ
- ขอบเขตของระบบ
- การวางแผนโครงการปรับระบบสู่ ISO 22000
- การจัดทำนโยบาย และความมุ่งมั่น
- การวิเคราะห์ HACCP และ HACCP โปรแกรม
- Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ
- การนำระบบไปปฏิบัติ
- การควบคุมการปฏิบัติการ
- การบริหารทรัพยากร
- การสื่อสาร
- Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ
- การติดตามและการวัด
- การทวนสอบและการรับรองผล
- การตรวจติดตามภายใน
- การปรับปรุงระบบ
- การทบทวนฝ่ายบริหาร
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

### 🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### 🍌 เหมาะสำหรับ

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

 **ระยะเวลา**

2 วัน