

ข้อกำหนด และเทคนิคการประยุกต์ใช้ระบบ GMP & แนวทางการปฏิบัติ และหลักเกณฑ์ของ Pest Control

หลักการและเหตุผล

การควบคุมการปนเปื้อนของอาหาร และการสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคในเชิงของความปลอดภัยนั้น เป็นพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะมีมาตรฐานมากมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการด้านอาหาร แต่ความพื้นฐานของการจัดการเหล่านั้น ล้วนมาจากการวิเคราะห์จุดควบคุมวิกฤตและการจัดการผลผลิตที่ดีเป็นหลัก ดังนั้น การเริ่มต้นบริหารระบบบริหารด้านความปลอดภัยจึงควรเริ่มจากการศึกษาในเรื่องดังกล่าว เพื่อสร้างความรู้และเข้าใจในข้อกำหนด GMP และสามารถประยุกต์ใช้ ข้อกำหนดให้เกิดประสิทธิผลของระบบบริหาร รวมถึงมีความรู้ หลักการ แนวทาง เทคนิค ในเรื่องการควบคุมสัตว์พาหะ เพื่อให้สามารถจัดทำ ปรับปรุงกระบวนการควบคุมสัตว์พาหะได้

เนื้อหา

- ความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร
- ผลกระทบของการเจ็บป่วยที่มีอาหารเป็นสาเหตุ
- การเจ็บป่วยจากอาหาร
- โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อแบคทีเรีย
- การจัดเตรียมอาหารสำหรับสำหรับห้องครัวเพื่อการบริการลูกค้า
- การควบคุมความสะอาดของครัวร้อน ครัวเย็น
- สถานที่ประกอบการผลิตและเครื่องมือเครื่องใช้
- การควบคุมอุณหภูมิห้องผลิตอาหาร
- การป้องกันการปนเปื้อน
- การออกแบบอาคาร ห้องครัวผลิตอาหารเพื่อการผลิตอาหารถูกสุขลักษณะ
- การแต่งกาย
- การทำความสะอาด
- การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค
- การควบคุมสารเคมีทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อโรค
- การจัดการขยะ ของเสียเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร
- การฆ่าเชื้ออุปกรณ์การผลิตอาหารและพื้นที่ห้องผลิตอาหาร
- การเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยในอุณหภูมิแช่เย็น แช่เยือกแข็ง
- สุขอนามัยส่วนบุคคล ผู้ผลิตอาหารในห้องครัวกลาง
- สิ่งบริการและสิ่งอำนวยความสะดวก

การประเมินผล

- ✓ การทดสอบความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม (Pre test – Post test)
- ✓ มีระบบการประเมินผลในการฝึกอบรม และนำมาวิเคราะห์เพื่อชี้วัดความสำเร็จ

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

 **ระยะเวลา**

1 วัน

 **กำหนดการอบรม**

วันที่ 10 กรกฎาคม 2557

 **วิทยากร**

อาจารย์อนุสรณ์ เปี่ยมปรีชา