

## GMP&HACCP

### 🍌 หลักการและเหตุผล

การประยุกต์ระบบ GMP-HACCP เป็นพื้นฐานสำหรับการควบคุมและดูแลสุขลักษณะของการผลิตอาหาร ยา และเครื่องสำอางเพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมและอันตรายสู่ผลิตภัณฑ์ แต่การทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ที่พึงพอใจแก่ลูกค้านั้นมีมาตรฐาน ISO 9001:2008 เป็นแนวทางซึ่งเหมาะสำหรับองค์กรหรืออุตสาหกรรมใดๆ ดังนั้นเพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐานต่างๆอย่างมีประสิทธิภาพ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการและผู้รับผิดชอบโครงการจะต้องศึกษา และทำความเข้าใจถึงวิธีการ แนวทางในการบูรณาการดังกล่าว เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร

### 🍌 วัตถุประสงค์

- เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญในการจัดทำระบบ GMP&HACCP
- เพื่อให้ทราบถึงข้อกำหนดและแนวทาง GMP&HACCP
- เพื่อให้สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบภายในองค์กร

### 🍌 เนื้อหา

1. ความรู้พื้นฐานและประโยชน์ในการจัดทำระบบ GMP&HACCP
2. ข้อกำหนดและแนวทาง GMP&HACCP
3. ข้อกำหนด ISO 9001:2008
4. แนวทางบูรณาการและประยุกต์ใช้ข้อกำหนด ISO 9001:2008 และ GMP&HACCP

### 🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### 🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้รับผิดชอบโครงการจัดทำระบบ GMP&HACCP และผู้ที่เกี่ยวข้อง

### 🍌 ระยะเวลา

1 วัน