

มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

Food Allergen Management

เนื้อหา

- กลไกการเกิดภูมิแพ้อาหารในร่างกาย
- ข้อมูลและกรณีศึกษาการแพ้อาหารของไทย
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (Food Allergen)
- กฎหมายอาหารของแต่ละประเทศในประเด็น Food Allergen
- กฎหมายฉลากสำหรับสินค้าที่มี Allergen เป็นส่วนประกอบ
- ความสำคัญของ Food Allergen กับการประยุกต์ใช้ระบบ BRC issue 6
- มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามสำหรับ Food Allergen ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (พร้อมยกตัวอย่าง)
- Validation มาตรการการควบคุม Food Allergen
- การตรวจสอบอาหารก่อภูมิแพ้ต่าง
- Clean Validation ร่วมกับ swab เพื่อตรวจสอบความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ หรือพื้นผิวที่วางอาหาร หลักการและวัตถุประสงค์การปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

ระยะเวลา

1 วัน