

การจัดทำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต Hazard Analysis and Critical Control Points System : HACCP

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยมีบทบาทอย่างมากในการผลิตเพื่อการส่งออก โดยมีมูลค่าส่งออกต่อปีนับแสนล้านบาท และมีการบริโภคในประเทศเป็นจำนวนมาก ดังนั้น

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารจึงจำเป็นต้องจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยที่ดี เพื่อสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ ระบบ HACCP เป็นระบบบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหารที่ยอมรับในระดับสากล ที่สร้างความมั่นใจในเรื่องความปลอดภัยอาหาร มีหลักการควบคุมตลอดวงจรอาหาร ตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้นจนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย มีการปฏิบัติตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ในด้านการประเมินความเสี่ยงต่อสุขภาพผู้บริโภค ดังนั้นการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP จะส่งผลให้เกิดประโยชน์อย่างยิ่งต่อองค์กร และมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการต้องศึกษาและทำความเข้าใจเพื่อสามารถนำระบบดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในองค์กรได้

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ทราบถึงความเป็นมาและความสำคัญของระบบ HACCP
- เพื่อให้ทราบหลักการของระบบ HACCP
- เพื่อให้สามารถประยุกต์การจัดการระบบ HACCP ในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เนื้อหา

1. ความเป็นมาและความสำคัญของระบบ HACCP
2. ขั้นตอน และหลักการของระบบ HACCP
3. Workshop การวิเคราะห์อันตราย/การประเมินความเสี่ยง/การจัดทำแผนการควบคุม
4. นำเสนอผลการทำ Workshop / สรุปและอภิปราย

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ผู้ที่รับผิดชอบในการจัดทำระบบ HACCP และผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลา

2 วัน