

## การตรวจติดตามคุณภาพภายใน HACCP

### Internal Audit on HACCP System

#### 🍌 หลักการและเหตุผล

การบริหารจัดการด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นสิ่งสำคัญและมีความจำเป็นอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค และเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน

ในตลาดโลกได้ การจัดทำระบบ HACCP มีหลักการและขั้นตอนที่องค์กรจะต้องปฏิบัติและควบคุม เพื่อมีระบบการบริหารที่ดีมีประสิทธิภาพ รวมทั้งเพื่อสามารถขอการรับรองระบบได้ตามความมุ่งหมายขององค์กร ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่องค์กรต้องศึกษาและทำความเข้าใจการตรวจประเมินระบบภายในตามมาตรฐาน HACCP เพื่อสามารถประยุกต์ใช้ระบบดังกล่าวในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

#### 🍌 วัตถุประสงค์

- เพื่อให้เข้าใจการดำเนินการตรวจประเมินระบบภายในตามมาตรฐาน HACCP
- เพื่อให้ทราบถึงคุณสมบัติของผู้ตรวจที่ดี ขั้นตอนการตรวจประเมิน การรายงานผลการตรวจประเมินและการติดตามผลการตรวจประเมิน
- เพื่อให้สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมินระบบภายในตามมาตรฐาน HACCP ขององค์กรได้

#### 🍌 เนื้อหา

1. หลักการ HACCP
2. ความหมายการตรวจประเมิน & กระบวนการคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน
3. ขั้นตอนการตรวจประเมิน
4. การเตรียมเอกสารที่ต้องใช้ในการตรวจประเมิน

#### 🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

#### 🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้ตรวจประเมินระบบภายในตามมาตรฐาน HACCP และผู้สนใจทั่วไป  
(ผู้เข้าอบรมหลักสูตรนี้ควรมีความรู้ด้าน GMP/HACCP)

#### 🍌 ระยะเวลา

2 วัน