

การตรวจติดตามภายใน GMP/HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร และ Food Safety Audit Technique

🍌 หลักการและเหตุผล

การตรวจติดตามภายใน และเทคนิคการตรวจประเมินสำหรับ Food Safety เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง ในการสร้างความประหยัด ลดการสูญเสียและการมีประสิทธิผลของระบบการจัดการ

หลักสูตรนี้ เราได้มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบัน ที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงาน มีความรู้และความเข้าใจในเทคนิคการตรวจประเมินสำหรับ Food Safety ในแต่ละประเด็นปัจจัย สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ที่ซึ่งผู้ตรวจไม่ว่ามีพื้นฐานทางด้านอาหารหรือไม่ก็ตาม สมควรรู้ให้เข้าใจได้ง่ายด้วยตัวอย่าง

🍌 เนื้อหา

- ระบบการตรวจประเมิน
- วัตถุประสงค์และชนิดของการตรวจประเมิน
- การเตรียมแผนการตรวจประเมิน
- การสร้างรายการคำถาม จาก HACCP Plan / Pre-requisite Programmes
- การสรุปรายงานและกิจกรรมการแก้ไขป้องกัน
- เทคนิคการตรวจประเมิน (Where at to look, how to look, What to look)
- สถานที่ตั้ง อาคาร เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวก
- การควบคุมกระบวนการผลิต: Process control
- การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้: Water control
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ: Cleaning and sanitizing
- การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร: Maintenance
- การเก็บสารเคมี: Chemical Handling
- การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ: Pest control
- การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ: Glass control
- สุขลักษณะคนงาน: Personal Hygiene
- การฝึกอบรม: Training
- การเรียกคืนสินค้า: Recall
- การขนส่ง: Transportation
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ