

การประยุกต์ใช้ระบบการจัดการสุขลักษณะขั้นพื้นฐานในองค์กร

🍌 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันพบว่ารัฐบาลไทยมีมาตรการเข้มงวดด้านความปลอดภัยในอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอุตสาหกรรมอาหาร 57 ประเภทที่มีการบังคับทางกฎหมาย ที่จำเป็นต้องมีการจัดการที่เป็นไปตามมาตรฐานการจัดการสุขลักษณะขั้นพื้นฐาน หรือ GMP ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการศึกษาถึงหลักการพื้นฐานการจัดการดังกล่าว เพื่อนำไปประยุกต์ให้เกิดประสิทธิผลและประสิทธิภาพ

🍌 วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ทราบถึงหลักการที่สำคัญในการจัดทำระบบ
- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบ GMP ในองค์กรได้

🍌 เนื้อหา

1. ความสำคัญของการจัดทำระบบ
2. ความเป็นมาของ GMP
3. หลักการ GMP ข้อที่ 1-5 และการประยุกต์ใช้

🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการมีความรู้ความเข้าใจระบบ GMP และต้องการนำไปประยุกต์ใช้ในองค์กร

🍌 ระยะเวลา

1 วัน