

ข้อกำหนด GMP

หลักการและเหตุผล

GMP (Good Manufacturing Practice) คือ หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ CODEX GMP เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย หลักการของ GMP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคารระบบการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิตระบบควบคุม ตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดการเก็บการควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัย เป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค ทั้งนี้ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพขั้นพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไป เช่นระบบ HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) และ ISO 9000 โดย GMP มี 2 ประเภท ได้แก่ GMP สุขลักษณะทั่วไป และ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญในการจัดทำระบบ GMP
- เพื่อให้ทราบถึงข้อกำหนด GMP
- เพื่อให้สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการจัดทำระบบภายในองค์กร

เนื้อหา

1. ความรู้พื้นฐานและประโยชน์ในการจัดทำระบบ GMP
2. ข้อกำหนด GMP สุขลักษณะทั่วไป

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ผู้รับผิดชอบโครงการจัดทำระบบ GMP และผู้สนใจทั่วไป (ผู้เข้าอบรมควรมีความรู้พื้นฐานระบบ GMP)

ระยะเวลา

1 วัน