

ระบบรักษาความปลอดภัยในอาหาร

Food Security System

🍌 หลักการและเหตุผล

ระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ถือเป็นหลักสำคัญต่อการประสบความสำเร็จในการทำธุรกิจอาหาร ทั้งนี้องค์ประกอบในการกำหนดแผนการควบคุม และแนวทางการปฏิบัติอย่างเหมาะสม รวมถึงการกำหนดแนวทาง การทบทวน และตรวจสอบระบบตามหลักสากล เช่น The Special Programme for Food Security (SPFS) ของหน่วยงาน FAO โดยมีเป้าหมายสำหรับการประเมินระบบการผลิต อาหารที่มีความเพียงพอต่อการบริโภค และมีความปลอดภัย โดยผู้ประกอบการด้านธุรกิจการผลิตอาหาร ถือเป็นส่วนงานสำคัญต่อการปฏิบัติการ เพื่อให้เกิดการนำระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

🍌 วัตถุประสงค์

- เข้าใจถึงความหมายของระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัย
- แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยทั่วไปภายในองค์กร (General Inside Security)
- แนวทางการวางแผนเกี่ยวกับหลักการอาหารปลอดภัยที่ครอบคลุม Processing Security Storage Security Shipping and Receiving Security Water and Ice Supply Security และ Personnel Security

🍌 เนื้อหา

- วัตถุประสงค์ และความหมายของ Processing Security Storage Security Shipping and Receiving Security Water and Ice Supply Security & Personnel Security
- แนวทางการกำหนดแผน และมาตรการควบคุมตามระบบมาตรฐานอาหารปลอดภัย การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)
- การจัดทำโปรแกรมเกี่ยวกับระบบการรักษาความปลอดภัยในอาหาร

🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้รับผิดชอบด้านระบบอาหารปลอดภัย, คณะทำงานด้านคุณภาพด้านระบบ Food Safety, บุคคลที่สนใจ

🍌 ระยะเวลา

1 วัน