เทคนิคการตรวจติดตาม GMP อย่างมีประสิทธิผล สำหรับผู้ผลิตอาหาร

หลักการและเหตุผล

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร หลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนสามารถเข้าใจพื้นฐานของระบบการตรวจติดตามภายใน ทราบวิธีเกณฑ์ตัดสินใจในการระบุสิ่งที่ต้องปรับปรุง เทคนิคการตรวจประเมิน การหาหลักฐาน ประเด็นการมองปัญหา เทคนิคการสัมภาษณ์ และการรายงานผลโดยการเน้นสภาพจริงในสถานประกอบการท่าน

เนื้อหา

- ระบบพื้นฐานการตรวจติดตามภายใน
- การกำหนดแผนการตรวจติดตาม
- การกำหนดคุณสมบัติผู้ตรวจ
- การกำหนดเกณฑ์การตรวจประเมิน
- การรายงานผล
- Workshop : เทคนิคการตรวจและการบันทึกหลักฐาน
- 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

ระยะเวลา

1 วัน