

เทคนิคการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

วัตถุประสงค์

เพื่อให้พนักงาน สามารถนำหลักการ ของระบบGMP และระบบ HACCP ซึ่งเป็นหลักการ ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทาง การกำหนดมาตรการควบคุม การผลิตอาหารหรือ การผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำ ระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐาน และใช้ระบบเอกสารเป็น เครื่องมือในการบริหาร และติดตามประสิทธิผล ของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นครอบคลุม โปรแกรมพื้นฐานการ ผลิตตามหลักการ สุขากิจาอาหาร แนวการและขั้นตอนการเตรียมการ หรือ Preliminary Step รวมถึงขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ เพื่อให้พนักงานมีความรู้ และความเข้าใจในส่วน ที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริง ในการประยุกต์ใช้ระบบ GMP และระบบ HACCP

เนื้อหา

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GMP และระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ พร้อมการต่อยอดความรู้ เชิงทฤษฎีด้วยการทำ Workshop จากกรณีศึกษา
- เรียนรู้แนวทางการปฏิบัติและการจัดทำเอกสารจากแบบ จำลองที่ทำให้ทราบ ถึงแนว ทางการทำเอกสารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
- การออกแบบระบบการควบคุมและการเฝ้าระวังการกำหนด การแก้ไขและการป้องกัน
- เทคนิคการจัดทำเอกสารและระบบการควบคุมเอกสารทั้งภายใน และภายนอกองค์กรให้สอดคล้องตามระบบมาตรฐาน GMP
- การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)
- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และ การกำหนดวัตถุประสงค์การใช้
- การพิจารณาระบบอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- การวิเคราะห์หาจุด CCP โดยการใช้ Decision Tree ตามหลักการที่ 2 ของ ระบบ HACCP
- การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3 ของระบบ HACCP
- การแผนการเฝ้าระวังในระบบ HACCP ตามหลักการที่ 4 ของระบบ HACCP
- การแนวทางการแก้ไขกรณีพบการเบี่ยงเบนจากค่า จำกัดวิกฤตตามหลักการที่ 5 ของระบบ HACCP
- แนวทางการตรวจยืนยันความถูกต้องของค่าจำกัดวิกฤต (Validation)
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

เหมาะสำหรับ

ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR) หรือทีมผู้ตรวจประเมินภายในในคณะทำงานด้านคุณภาพหรือ หัวหน้างาน พนักงานที่เกี่ยวข้องการกระบวนการผลิตหรือ การควบคุมระบบคุณภาพ

ระยะเวลา

1 วัน