

## เทคนิคการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

### 🍌 หลักการและเหตุผล

HACCP ซึ่งเป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหาร หรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสาร ให้สอดคล้องตามมาตรฐาน ใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหาร และติดตามประสิทธิผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

### 🍌 เนื้อหา

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ
- Workshop : การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ การกำหนดวัตถุประสงค์การใช้ การทบทวนเอกสาร แผนภูมิ กระบวนการผลิต การทำการวิเคราะห์อันตราย และพิจารณามาตรการในการควบคุมอันตราย ตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- Workshop : การวิเคราะห์หาจุด CCP ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP
- Workshop : การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3
- Workshop : การกำหนดการเฝ้าระวังตามหลักการที่ 4
- Workshop : การกำหนดวิธีการแก้ไขตามหลักการที่ 5
- Workshop : การกำหนดวิธีการทวนสอบ ตามหลักการที่ 6
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

### 🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

### 🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

### 🍌 ระยะเวลา

1 วัน