

แนวทางการปฏิบัติและหลักเกณฑ์ของ Pest Control

🍌 หลักการและเหตุผล

การรักษาสุขอนามัยและความสะอาด เป็นสิ่งที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในอุตสาหกรรมที่มีการแข่งขันสูงอย่าง อุตสาหกรรมอาหาร จากขั้นตอนการการผลิต กระบวนการต่าง ๆ ไปจนถึงกระบวนการขายให้แก่ผู้บริโภค

ท่านจำเป็นต้องมั่นใจว่า กระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้ปราศจากการรบกวนของสัตว์รบกวน ที่จะส่งผลกระทบต่อถึงลูกค้าของท่าน เพื่อป้องกันทุกขั้นตอนให้ปลอดปัญหาจากสัตว์รบกวน อุตสาหกรรมอาหารจะมีความต้องการการควบคุมสัตว์รบกวนที่ต่างกัน ในการกำหนดรายละเอียด และวิธีแก้ปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพในทุกขั้นตอน รวมไปถึงการให้คำแนะนำแก่พนักงานต่าง ๆ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้น

🍌 เนื้อหา

- ชนิดของแมลงและสัตว์พาหะนำโรคที่สำคัญต่อกระบวนการแปรรูปอาหาร (หนู แมลงวัน แมลงสาบ แมลงศัตรูผลผลิตทางการเกษตร และ อื่นๆ)
- ชนิดของโรคที่เป็นพาหะ
- เทคนิค วิธีการตรวจสอบร่องรอย
- มาตรการการป้องกันและกำจัด
- ข้อควรระวังในการจัดทำสัญญากับผู้ให้บริการกำจัดสัตว์พาหะ
- การอบรมพนักงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องกับสัตว์พาหะ
- โปรแกรมการป้องกันสัตว์พาหะ และแบบฟอร์มที่ควรจัดทำ
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR) คณะทำงานด้านคุณภาพ และบุคคลที่สนใจ

🍌 ระยะเวลา

1 วัน