

GMP-01 การจัดทำระบบ GMP Codex สำหรับผู้ผลิตอาหาร

วัตถุประสงค์

GMP (Good manufacturing Practice) หรือภาษาไทยที่เรียกว่า หลักเกณฑ์และวิธีการผลิตที่ดีในการผลิต เป็นพื้นฐานที่สำคัญอย่างยิ่งในระบบการจัดการความปลอดภัยทางด้านอาหาร

QAIC มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง **หลักสูตรนี้เน้นการมีส่วนร่วม การแสดงตัวอย่าง ฝึกปฏิบัติการวางระบบมาตรฐานพื้นฐานของความปลอดภัยด้านอาหาร (Control Program) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถจัดทำระบบได้อย่างแท้จริง โดยไม่เน้นการบรรยายของกำหนด GMP Codex ตามรูปแบบอบรมทั่วไป**

เนื้อหาหลักสูตร

- | | |
|------------------|---|
| 9:00 –
12:00 | <ul style="list-style-type: none"> • ข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร • อันตรายจากความปลอดภัยของอาหาร • ความเหมือน แตกต่าง การเชื่อมโยง ระหว่าง GMP / HACCP/ ISO 9001/ISO 22000/BRC • อะไรคือ โปรแกรมพื้นฐาน (Pre requisite Programme) • Workshop : การจัดตั้งทีมงานและการบริหารงานโครงการ GMP, การจัดทำผังกระบวนการผลิต , การระบุ high risk/low risk zone |
| 13:00 –
16:00 | <ul style="list-style-type: none"> • Workshop : การจัดทำมาตรฐานการควบคุม (Control Program) และการนำระบบไปปฏิบัติ (Monitoring Program) โดยการระบุหัวข้อของมาตรฐานที่ต้องระบุ และควบคุม โดยการทดลองปฏิบัติจริง <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 |
| 16:00 –
16:30 | <ul style="list-style-type: none"> • สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ |

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้บริหาร , หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ	ระยะเวลาในการอบรม 1 วัน
--	---------------------------------------

สิ่งที่ท่านจะได้รับพร้อมหลักสูตร : GMP Codex ภาษาไทย และ Checklist

- ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรทุกท่าน
- ส่วนลด 15 % ทุกหลักสูตร สำหรับลูกค้ารับรองระบบ และสมาชิก Moody Training Member
- *** ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม***