

# GHPs & HACCP Rev.5 (Online)



“รู้ก่อน รับก่อน เพื่อโอกาสทางธุรกิจที่ดีกว่า”

วันที่จัด วันอังคารที่ 12 ตุลาคม 2564

สมาชิก 2,500 + 175 (VAT 7%) = 2,675 บาท

เวลา 09:00 – 16:30 น. (ลงทะเบียนเวลา 08.00 น.)



(สมาชิก ส.ส.ท., นักศึกษาปริญญาตรี, หน่วยงานราชการ, รัฐวิสาหกิจ)

รับจำนวน 15 ท่าน

บุคคลทั่วไป 2,800 + 196 (VAT 7%) = 2,996 บาท

มาตรฐาน GMP&HACCP Rev.4 (2003) ได้มีการปรับเปลี่ยนสู่ GMP<sub>5</sub>&HACCP และสถานะใบรับรองของ GMP&HACCP Rev.4 จะหมดอายุลงในช่วงเดือนพฤษภาคม 2565 ในการปรับเปลี่ยนมาตรฐานดังกล่าวประกอบไปด้วย การปรับเปลี่ยนลำดับของข้อกำหนดใหม่ซึ่ง GHP จะมีข้อกำหนดเป็น 9 ข้อกำหนดและเพิ่มหัวข้ออันตรายสำหรับสารก่อภูมิแพ้ ตัวอย่างวิธีการวิเคราะห์อันตรายแบบใหม่และการระบุถึงการสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยทางด้านอาหาร

หลักสูตรนี้ออกแบบสำหรับผู้ที่เคยผ่านการรับรอง Version เดิมอยู่แล้วหรือผู้ที่ต้องการทราบการเปลี่ยนแปลงหลัก เพื่อเตรียมตัวก่อนรู้ก่อน ประยุกต์ใช้ก่อน เพื่อการเปลี่ยนเร็ว รับรองเร็ว ในการสร้างโอกาสทางธุรกิจที่ท่านสามารถเตรียมความพร้อมได้ ทุกการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและการเตรียมการรับรองการเปลี่ยนแปลง

### สิ่งที่ได้รับหลังการอบรมและสัมมนา

1. ทราบรายละเอียดของข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP Rev.5
2. ทราบความแตกต่างระหว่างข้อกำหนด GHPs & HACCP Rev.5
3. สามารถดำเนินการให้องค์กรสู่มาตรฐาน GHPs & HACCP Rev.5 ได้

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรมและสัมมนา

ผู้บริหาร คณะทำงาน พนักงานในองค์กร

### วิทยากร

คุณผู้วัฒน์ จันทร์ถาวร

กรรมการผู้จัดการ

บริษัท ซีซีที สแควร์ จำกัด

ผู้ตรวจประเมิน ISO 9001:2015 และ IATF 16949:2016

กรรมการตัดสินผลงาน Thailand Quality Prize

สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)

### หัวข้อการอบรมและสัมมนา

- ความเป็นมาของข้อกำหนด GHPs/HACCP
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่1 : บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่2 : สถานที่ผลิตขั้นต้น
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่3 : สถานประกอบการ-การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ เครื่องมือ
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่4 : การฝึกอบรมและความสามารถGMP
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่5 : สถานประกอบการ-การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะ
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่6 : สุขลักษณะส่วนบุคคล
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่7 : การควบคุมการปฏิบัติการ
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่8 : ข้อมูลผลิตภัณฑ์และการสร้างความตระหนักแก่ผู้บริโภค
- ข้อกำหนดGHPsส่วนที่9 : การขนส่ง
- การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต
- หลักการของระบบHACCP (7หลักการ)
- แนวทางทั่วไปในการนำระบบHACCPไปประยุกต์ใช้
- การนำไปประยุกต์ใช้ (12ขั้นตอน)



### อบรมผ่านโปรแกรม ZOOM

- ผู้เข้าอบรมจะได้รับวิธีการใช้ ZOOM ทางอีเมล
- การเรียนออนไลน์จะดำเนินการผ่านโปรแกรม ZOOM โดยจะติดต่อเพื่อนัดหมายสำหรับ Setup ระบบและทดสอบการเชื่อมต่อออนไลน์/ไฟล์ฝึกอบรมล่วงหน้าก่อน