

การจัดทำและควบคุมเอกสารในระบบ GHPs&HACCP Rev.5

Documented information for GHPs&HACCP Rev.5



อย่าหยุด! เพิ่มทักษะการเป็น DCC มืออาชีพ

วันที่จัด วันอังคารที่ 25 พฤษภาคม 2564

สมาชิก 3,000 + 210 (VAT 7%) = 3,210 บาท

เวลา 09:00 – 16:00 น. (ลงทะเบียนเวลา 08.00 น.) **รับจำนวน** 15 ท่าน

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

สถานที่ ห้องสัมมนา สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) ซอยพัฒนาการ 18

บุคคลทั่วไป 3,500 + 245 (VAT 7%) = 3,745 บาท

General Principles of Food Hygiene: Good Manufacturing Practices–GMPs and Hazard Identification of Critical Control Point–HACCP ได้รับการประกาศใช้โดย Codex Alimentarius ในปี ค.ศ.1969 และได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยเป็นระยะๆ โดยการปรับปรุงครั้งล่าสุดเกิดขึ้นในปี ค.ศ.2020 ที่ผ่านมา ซึ่งถือว่าการแก้ไขครั้งที่ 5 ในการแก้ไขครั้งล่าสุดนี้มีการเปลี่ยนมาใช้ชื่อ Good Hygiene Practices–GHPs แทน Good Manufacturing Practices–GMPs เดิม รวมทั้งมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างของข้อกำหนดเป็น 9 หัวข้อหลัก

เพื่อให้องค์กรสามารถรักษาระบบการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น องค์กรจึงควรจัดทำระบบการบริหารจัดการขององค์กรในรูปแบบของเอกสารเพื่อให้ผู้ปฏิบัติที่เกี่ยวข้องสามารถศึกษาหาความรู้ รวมถึงถ่ายทอดองค์ความรู้ในองค์กรได้ง่าย และเป็นไปตามเป้าประสงค์ขององค์กร

สิ่งที่ได้รับหลังอบรมและสัมมนา

1. ทราบโครงสร้างของเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
2. ทราบรายละเอียดของเอกสารแต่ละชนิดเช่น คู่มือระบบการบริหารจัดการ ขั้นตอนการปฏิบัติ วิธีปฏิบัติงาน
3. สามารถจัดทำเอกสารแต่ละชนิดได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรมและสัมมนา

- ผู้จัดการแผนก หัวหน้าแผนก
- เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการจัดทำเอกสาร เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร
- ผู้บริหารองค์กร ผู้ตรวจติดตามภายใน

หัวข้อการอบรมและสัมมนา

- โครงสร้างของเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
- การจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (SOP, QP)
- การจัดทำคู่มือระบบการบริหารจัดการ
- ตัวอย่างเอกสารที่จำเป็นสำหรับระบบ GHPs&HACCP



วิทยากร

คุณณวัฒน์ จันทร์ถาวร

กรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีซีที สแควร์ จำกัด
กรรมการตัดสินผลงาน Thailand Quality Prize
สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)
ผู้ทรงคุณวุฒิและมีความเชี่ยวชาญ
ในด้านรับประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพ

หลักสูตรแนะนำเพื่อยกระดับศักยภาพบุคลากร

- ◆ GHPs&HACCP Rev.5
- ◆ การตรวจติดตามภายใน GHPs&HACCP Rev.5 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- ◆ การจัดทำและควบคุมเอกสารตามมาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC22000 ver.5.1 2020
- ◆ การจัดทำและควบคุมเอกสารในระบบ GHPs&HACCP Rev.5
- ◆ ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร FSSC22000 ver.5.1 2020
- ◆ การตรวจติดตามภายในตามมาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC22000 ver.5.1 2020