HACCP
Hazard Analysis &Critical Control Points
การวิเคราะห์อันตราย
และจุดควบคุมวิกฤติด้านความปลอดภัยอาหาร

บทนำ

"HACCP: Hazard Analysis & Critical Control Points" คือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม เป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยที่ใช้ควบคุมในกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้มั่นใจว่าจะปราศจากอันตราย ทั้งจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่างๆ โดยยึดหลักมาตรฐานสากลตามข้อกำหนดของคณะกรรมาธิการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO (Codex Alimentarius Commission) ที่ประเทศต่างๆ ได้นำมาประยุกต์ใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ เพื่อสร้างความมั่นใจในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารต่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค

ระบบ HACCP : Hazard Analysis & Critical Control Points นี้เป็นมาตรการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตอาหาร โดยใช้หลักในการดำเนินการเชิงวิทยาศาสตร์อย่างเป็นระบบ 12 ขั้นตอน ได้แก่ 5 Primary Steps และ 7 Basic Principles ตั้งแต่การจัดตั้งทีม HACCP Team และการจัดทำ HACCP Plan การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์ Describe Product การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต Flow Diagram การวิเคราะห์อันตรายและประเมินความเสี่ยง Conduct a Hazard Analysis การหาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม Identify the Critical Control Points ด้วยแผนผังการตัดสินใจ Decision Tree การกำหนดค่าวิกฤติ และการตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤติ Monitor Control of the CCPs การแก้ไขเมื่อพบว่ามีจุดวิกฤติที่ไม่อยู่ภายใต้การควบคุม Corrective Actions การทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ Verification to control the HACCP System รวมทั้งระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติงานและบันทึกข้อมูลต่างๆ ในระบบ Documentation and Records Keeping ซึ่งจะครอบคลุมถึงคู่มือการปฏิบัติงาน Procedure วิธีการปฏิบัติงาน Work Instruction และเอกสารสนับสนุน Support Documents

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เกิดความเข้าใจหลักการของระบบ HACCP ทั้ง 12 ขั้นตอนอย่างถูกต้องครบถ้วน โดยมีหลักการขั้นต้น 5 ขั้นตอน (5 Primary Steps) และหลักการพื้นฐาน 7 ขั้นตอน (7 Basic Principle) รวมถึงประเภทของอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับกระบวนการผลิตอาหาร และหลักการประเมินความเสี่ยงจากอันตรายต่ออาหาร Risk Assessment

2. เพื่อให้สามารถดำเนินการตามระบบ HACCP ตั้งแต่การตั้งทีม HACCP Team การเขียนแผน HACCP Plan และดำเนินการในแต่ละขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ
3. เพื่อเป็นการส่งเสริมและยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้ทัดเทียมระดับสากล ด้วยการเสริมสร้างความรู้ความสามารถและทักษะให้กับบุคลากรในวงการอุตสาหกรรมอาหารให้ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารและสามารถต่อยอดให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

หลักสูตรนี้เหมาะกับ

1. เจ้าของบริษัทผู้ผลิตอาหาร และผู้บริหารในธุรกิจผลิตอาหาร ได้แก่ ผู้จัดการโรงงาน, ผู้จัดการฝ่าย, ผู้จัดการแผนกที่รับผิดชอบเรื่องการผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัย
2. หัวหน้างาน พนักงาน เจ้าหน้าที่ที่ทำงานและดูแลด้านระบบความปลอดภัยของอาหารทั้งระบบ HACCP, GMP และ ISO 22000
3. ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารทั้งนำเข้าและส่งออก ผู้ที่อยู่ในวงการอาหารแต่ละขั้นตอน รวมถึงผู้บริโภคที่มีความสนใจในระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยายเนื้อหา, ตัวอย่างประกอบ
2. Workshop
3. Pre-test, Post-test

เนื้อหาหลักสูตร:

บทที่ 1: HACCP คืออะไร, ความเป็นมาของระบบ HACCP

- HACCP คืออะไร
- ความเป็นมาของระบบ HACCP

บทที่ 2: วัตถุประสงค์ และประโยชน์ของการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

- วัตถุประสงค์หลักของการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- ประโยชน์ที่ได้รับจากการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- ความจำเป็นและประโยชน์ที่อุตสาหกรรมอาหารไทยจะได้รับจากระบบ HACCP

บทที่ 3: GMP & HACCP ความสัมพันธ์และความแตกต่าง

- หลักการและแนวปฏิบัติของ GMP
- หลักการและแนวปฏิบัติของระบบ HACCP
- ความเชื่อมโยงและความสัมพันธ์ของระบบ GMP & HACCP

บทที่ 4: ประเภทและชนิดของอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร

- อันตรายทางชีวภาพ Biological Hazard
- อันตรายจากสารเคมี Chemical Hazard
- อันตรายทางกายภาพ Physical Hazard

บทที่ 5: หลักการ 12 ขั้นตอน ของระบบ HACCP

- 5 Primary Steps
- 7 Basic Principles

บทที่ 6: การจัดตั้ง HACCP Team

- องค์ประกอบสำคัญของ HACCP Team
- คุณสมบัติที่พึงมีของบุคลากรใน HACCP Team
- บทบาท หน้าที่และความรับผิดชองของหัวหน้าทีม
- บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของสมาชิกในทีม

บทที่ 7: การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์ Describe Product

- วิธีการอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง สมบูรณ์
- รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นต้องระบุ
- วิธีการเขียนวัตถุดิบและส่วนผสม
- วิธีการระบุข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิต

บทที่ 8: การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต Flow Diagram

- หลักการพิจารณาขั้นตอนการผลิต
- วิธีการทำแผนภูมิกระบวนการผลิต
- การจัดลำดับขั้นตอนการผลิต

บทที่ 9: การทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต Verification

- ใครควรเป็นผู้ทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต
- วิธีการทวนสอบแผนภูมิกระบวนการผลิต
- หากพบความไม่สอดคล้องกับกระบวนการผลิต ต้องทำอย่างไร

บทที่ 10: การวิเคราะห์อันตราย Conduct a Hazard Analysis

- หลักการระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการผลิต
- การประเมินความเสี่ยงและโอกาสที่จะเกิดอันตราย Risk Assessment
- การระบุมาตรการควบคุมอันตราย

บทที่ 11: การหาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม Identify Critical Control Points

- วิธีกำหนดจุดปฏิบัติงานหรือขั้นตอนการทำงานที่ต้องทำการควบคุม
- หลักการของแผนผังการตัดสินใจ Decision Tree
- ผู้ที่ต้องทำหน้าที่ในการดำเนินการและตัดสินใจตามแผนผัง Decision Tree

บทที่ 12: การกำหนดค่าวิกฤติ Critical Limits

- หลักเกณฑ์ในการควบคุมจุด CCPs
- วิธีการกำหนดค่าจำกัดวิกฤติ และมาตรการควบคุมจุดวิกฤติ

บทที่ 13: การทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของระบบ HACCP

- การจัดทำแผนการทวนสอบระบบโปรแกรมพื้นฐาน GMP
- การทวนสอบความถูกต้องและสภาพการใช้การได้ของระบบ
- การทวนสอบโดยการตรวจติดตามภายใน Internal Audit
- การส่งผลิตภัณฑ์ตรวจสอบภายนอก Finished Product Testing

บทที่ 14: การจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องวิธีปฏิบัติและบันทึกของระบบ HACCP

- ประเภทเอกสารในระบบ HACCP
- วิธีการจัดทำเอกสาร การควบคุมและการจัดเก็บเอกสาร
- บันทึกที่มีความสำคัญในระบบ HACCP
- การกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้ควบคุมเอกสารของระบบ HACCP
- การกำหนดอายุการจัดเก็บเอกสารในระบบ HACCP

บทที่ 15: เคล็ดลับแห่งความสำเร็จของการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

- ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- อุปสรรคที่ทำให้การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ไม่ประสบความสำเร็จ

บทที่ 16: แนวทางการต่อยอดของอุตสาหกรรมอาหารไทยสู่มาตรฐานสากล

- ระบบมาตรฐานด้านอาหาร GMP, HACCP, ISO 22000:2018
- การรับรองระบบ GMP – Certificate GMP
- การรับรองระบบ HACCP – Certificate HACCP
- การรับรองระบบ ISO – Certificate ISO - 22000:2018

วิทยากร อาจารย์กุหลาบ เจียมจิตรพานิช

ผู้เชี่ยวชาญด้าน

ระบบการบริหารคุณภาพ ISO 9001:2015 การควบคุมคุณภาพ การบริหารความเสี่ยง ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001:2015 การบริหารงานจัดซื้อ การบริหารฝ่ายขายระบบการบัญชีและการสอบบัญชี การวิเคราะห์งบการเงิน การจัดทำงบประมาณ การลดต้นทุน ระบบการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร การบริหารคลังสินค้า การเจรจาการค้าระหว่างประเทศ

ประวัติการศึกษา

ปริญญาโท : คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรังสิต

ปริญญาตรี : คณะบริหารธุรกิจ สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประสบการณ์

ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการบริหารคุณภาพ (QMR) ISO 9001:2015 : การกำหนดบริบทองค์กร Context of Organization การวิเคราะห์ SWOT, การบริหารความเสี่ยง Risk Management, การจัดทำคู่มือ

คุณภาพ Quality Manual, ระบบควบคุมเอกสาร Document Control, การตรวจติดตามภายใน Internal Audit, การประชุมทบทวนฝ่ายบริหาร Management Review, การตรวจประเมินเพื่อรับรองระบบจาก Certified Body

ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (EMR) ISO 14001:2015 : กำหนดวิสัยทัศน์และเป้าหมายองค์กร, การวิเคราะห์ประเด็นปัจจัยภายในภายนอก ความคาดหวังและความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย การวิเคราะห์ความเสี่ยงและโอกาสด้านสิ่งแวดล้อม การกำหนดบริบทองค์กร Context of Organization การประเมินความเสี่ยงที่มีนัยสำคัญ Significant Aspect การวิเคราะห์ในมุมด้านวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ Life Cycle Aspect การจัดทำคู่มือระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม Environmental Manual, การควบคุมเอกสารสารสนเทศ การตรวจวัดค่าสิ่งแวดล้อม ทั้งน้ำ อากาศ ความร้อน เสียงและแสงสว่าง การเตรียมพร้อมสำหรับสภาวะฉุกเฉิน การตรวจวัดความสอดคล้องและการปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ ระเบียบหรือข้อตกลงกับลูกค้า การตรวจติดตามภายใน Internal Audit, การจัดประชุมการทบทวนฝ่ายบริหาร Management Review, การรองรับการตรวจประเมินจากผู้ตรวจสอบภายนอกเพื่อรับรองระบบ Certified Body เพื่อให้มั่นใจสมรรถนะและความสอดคล้องกับระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม

ผู้จัดการฝ่ายการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร TQM Manager : การวิเคราะห์ความได้เปรียบในการแข่งขัน Five Forces Model การจัดทำ Balanced Scorecard การกำหนดกลยุทธ์องค์กร Business Strategy การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กรโดยทุกคนมีส่วนร่วม Total Quality Management การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตแบบลีน Lean Manufacturing & Visual Control Management, การทำกิจกรรม 5ส, การทำกิจกรรมกลุ่มย่อย QCC

ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ : กำหนดแผนการควบคุมคุณภาพและการรับประกันคุณภาพให้เป็นไปตามนโยบายคุณภาพ วัตถุประสงค์และเป้าหมายขององค์กร Objective & Target เทคนิคการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบรับเข้า งานระหว่างผลิต การตรวจปล่อยสินค้าสำเร็จรูป การจัดการข้อร้องเรียนของลูกค้า Customer Complaint การวิเคราะห์สาเหตุและแก้ไขปัญหาคุณภาพ Root Causes Analysis เทคนิคการป้องกันไม่ให้ของเสียหลุดไปยังลูกค้า Poka-yoke การสร้างจิตสำนึกและยกระดับคุณภาพ Quality Awareness เพื่อสร้างความเชื่อถือ Trust & Reliability และความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า Customer Satisfaction

ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายขาย : กำหนดวิสัยทัศน์ เป้าหมายและการบริหารงานขาย การวิเคราะห์ SWOT, การวางกลยุทธ์ธุรกิจ Business Strategy, การขยายตลาดและเพิ่มยอดขาย, การสร้างความพึงพอใจให้ลูกค้า Customer Satisfaction, การสร้างกำไรและการชนะใจลูกค้า Margin & Excellence Awards, การตลาดยุคใหม่ให้ประสบความสำเร็จด้วยโซเชียล Digital Marketing

ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ : กำหนดแผนการจัดซื้อและดำเนินการจัดซื้อให้เกิดประสิทธิภาพ การเจรจาทางการค้ากับคู่ค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ เทคนิคการนำเข้าส่งออก การบริหารคลังสินค้า การใช้สิทธิประโยชน์ทางภาษี การสร้างพันธมิตรทางการค้า การลดต้นทุน Cost down และ VE,VA

ผู้จัดการฝ่ายบัญชี : การบริหารการบัญชี การจัดทำงบการเงิน การวิเคราะห์งบการเงิน การวิเคราะห์ต้นทุน การสอบบัญชี และการจัดทำงบประมาณประจำปี การจัดทำ Budget Plan ระยะสั้น ระยะกลางและระยะยาวให้สอดคล้องกับแผนธุรกิจขององค์กร Business Plan การควบคุมภายใน และการสอบบัญชีเพื่อการรับรองงบการเงินตามมาตรฐานการสอบบัญชีแห่งประเทศไทย

ความสามารถพิเศษ:

ด้านการเจรจาการค้าระหว่างประเทศ ด้วยภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น ทั้งการนำเข้าและส่งออก

ด้านการสนทนาภาษาญี่ปุ่น ทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และใช้ในการทำงาน

กำหนดการ	วันที่ 12 พฤษภาคม 2563	บุคคลทั่วไป	3,900 + 273 = 4,173
เวลา	09.00-16.00 น.	สมาชิก, โอนเงินก่อน 6 พ.ค.2563	3,500 + 245 = 3,745
สถานที่	โรงแรมอไรซ์ สุขุมวิท ซ.26	สมัคร 3 คนขึ้นไป ท่านละ 3,200	3,200 + 224 = 3,424
		สมัคร 5 คนขึ้นไป ท่านละ 2,900	2,900 + 203 = 3,103

หมายเหตุ - ค่าลงทะเบียนเข้าร่วมสัมมนาสามารถนำไปลดหย่อนภาษีเงินได้นิติบุคคลได้ 200%

- ราคารวมเอกสารประกอบการสัมมนา, อาหารกลางวัน, น้ำชา-กาแฟ

บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิ่ง เซ็นเตอร์ จำกัด

98/83 หมู่ที่ 4 ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130

โทร. 02-191-2509, 062-315-5283, 081-847-6341 โทรสาร 02-157-1599, 02-903-0080 ต่อ 5283

e-mail : knctrainingcenter@hotmail.com, www.knctrainingcenter.com

KNC Training Center Co., Ltd.

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรมสัมมนา

วันที่...../...../.....

หลักสูตร **HACCP:Hazard Analysis &Critical Control Points**

การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติด้านความปลอดภัยอาหาร

กำหนดการ **วันอังคารที่ 12 พฤษภาคม 2563** เวลา 09.00-16.00 น. โรงแรมอไรซ์ สุขุมวิท 26

รายการค่าลงทะเบียน: 1 ท่าน	**ราคา + vat 7%**	**ราคาหลังหัก ณ ที่จ่าย**
บุคคลทั่วไป	□ 3,900 + 273 = 4,173	□ 4,173 – 117 = 4,056
สมาชิก, โอนเงินก่อน **6 พ.ค.2563**	□ 3,500 + 245 = 3,745	□ 3,745 – 105 = 3,640
	□ สมัคร 3 คนขึ้นไป **ท่านละ** 3,200 3,200 + 224 = **3,424**	□ 3,424 – 96 = 3,328
	□ สมัคร 5 คนขึ้นไป **ท่านละ** 2,900 2,900 + 203 = **3,103**	□ 3,103 – 87 = 3,016

รายชื่อผู้เข้าร่วมสัมมนา

1. ..... ตำแหน่ง.....มือถือ.....

Name.....Surname.....Position/Section.....

2. ..... ตำแหน่ง.....มือถือ.....

Name.....Surname.....Position/Section.....

3. ..... ตำแหน่ง.....มือถือ.....

Name.....Surname.....Position/Section.....

4. ..... ตำแหน่ง.....มือถือ.....

Name.....Surname.....Position/Section.....

□ **ที่อยู่เพื่อออกใบเสร็จ :** (กรุณากรอกรายละเอียดให้ชัดเจนเพื่อความถูกต้องในการออกใบเสร็จ)

(บจก./บมจ./หจก./ส่วนบุคคล) ชื่อ.....เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

□ สำนักงานใหญ่ □ สาขา.....เลขที่.....หมู่.....อาคาร/หมู่บ้าน.....ชั้น.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ผู้ประสานงาน.....มือถือ.....E-mail : .....

□ **ต้องการหักภาษี ณ ที่จ่ายหรือไม่** □ **ต้องการ** □ **ไม่ต้องการ**

กรณีหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ในนาม บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิ่ง เซ็นเตอร์ จำกัด
98/83 หมู่ที่ 4 ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0135556000220

โอนเงินเข้าบัญชี : บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิ่ง เซ็นเตอร์ จำกัด ประเภทบัญชี ออมทรัพย์
ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาเซียร์รังสิต เลขที่บัญชี 364-236239-5
ธนาคารกสิกรไทย สาขาฟิวเจอร์ พาร์ค รังสิต 2 เลขที่บัญชี 022-3-65013-9

กรุณาแฟกซ์ใบลงทะเบียนหรือหลักฐานการโอนเงิน มาที่ **02-157-1599, 02-903-0080 ต่อ 5283**

บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิ่ง เซ็นเตอร์ จำกัด

98/83 หมู่ที่ 4 ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130

โทร. 02-191-2509, 062-315-5283, 081-847-6341 โทรสาร 02-157-1599, 02-903-0080 ต่อ 5283

e-mail : knctrainingcenter@hotmail.com, www.knctrainingcenter.com