



GMP vs HACCP

หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ ด้านความปลอดภัยอาหาร

บทนำ

หลักสูตร **"GMP : HACCP"** หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม เป็นหลักสูตรที่มีความสำคัญยิ่งในการสร้างความเข้าใจถึงหลักเกณฑ์และข้อกำหนดของระบบ ที่ผู้ประกอบการด้านอาหารจำเป็นต้องเรียนรู้ ทำความเข้าใจและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อให้เกิดความมั่นใจในความปลอดภัยด้านอาหารต่อผู้บริโภค โดยเน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข

หลักสูตร **"GMP : HACCP"** จะเป็นการรวบรวมต่อยอดของระบบความปลอดภัยด้านอาหารทั้งสองระบบเข้าด้วยกัน เพื่อให้เกิดเป็นแนวทางการปฏิบัติงานในการผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัยครบวงจร โดยเริ่มจากระบบ **"GMP : Good Manufacturing Practice"** หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ตั้งแต่การออกแบบอาคาร สถานที่ตั้ง เครื่องจักรอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล สุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง ข้อมูลที่จำเป็นต่อผู้บริโภค และการฝึกอบรม

แล้วทำการต่อยอดด้วยระบบ **"HACCP: Hazard Analysis & Critical Control Points"** คือระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม ซึ่งเป็นระบบการจัดการคุณภาพด้านความปลอดภัยที่ใช้ควบคุมในกระบวนการผลิตอาหาร โดยยึดหลักการและแนวปฏิบัติ 12 ขั้นตอน เพื่อให้มั่นใจว่ากระบวนการผลิตอาหารจะปราศจากอันตราย ทั้งจากเชื้อจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอมต่างๆ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และยังสอดคล้องกับมาตรฐานสากลตามข้อกำหนดของ Codex อีกด้วย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เกิดความเข้าใจหลักการของระบบ GMP หลักเกณฑ์ แนวทางปฏิบัติ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแก่ผู้เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตและผู้ควบคุมการผลิตอย่างเป็นระบบ โดยมุ่งเน้นในการลด ขจัดความเสี่ยงต่างๆ ในทุกๆ ด้าน
2. เพื่อให้เกิดความเข้าใจหลักการของระบบ HACCP ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม ทั้ง 12 ขั้นตอนอย่างถูกต้องครบถ้วน สามารถดำเนินการในแต่ละขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ
3. เพื่อเป็นการส่งเสริมและยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้ทัดเทียมระดับสากล ด้วยการเสริมสร้างความรู้ความสามารถและทักษะให้กับบุคลากรในวงการอุตสาหกรรมอาหารให้ตระหนักถึงความปลอดภัยด้านอาหารและสามารถต่อยอดให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

หลักสูตรนี้เหมาะกับ

1. เจ้าของบริษัทผู้ผลิตอาหาร และผู้บริหารในธุรกิจผลิตอาหาร ได้แก่ ผู้จัดการโรงงาน, ผู้จัดการฝ่าย, ผู้จัดการแผนกที่รับผิดชอบเรื่องการผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัย
2. หัวหน้างาน พนักงาน เจ้าหน้าที่ที่ทำงานและดูแลด้านระบบความปลอดภัยของอาหารทั้งระบบ GMP, HACCP และ ISO 22000
3. ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งนำเข้าส่งออก ผู้ที่อยู่ในวงการอาหาร ผู้บริโภคที่สนใจในระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร

เนื้อหาหลักสูตร:

บทที่ 1: ประเภทและชนิดของอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร

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

บทที่ 2: GMP & HACCP ความสัมพันธ์และความแตกต่าง

- หลักการและแนวปฏิบัติของ GMP
- หลักการและแนวปฏิบัติของระบบ HACCP
- ความเชื่อมโยงและความสัมพันธ์ของระบบ GMP & HACCP
- ประโยชน์ที่อุตสาหกรรมอาหารไทยจะได้รับจากระบบ GMP & HACCP

บทที่ 3: หลักการของ GMP: Good Manufacturing Practice

- GMP คืออะไร, ประเภทของ GMP
- หลักการของ GMP ตามมาตรฐาน Codex
- ความแตกต่างระหว่าง GMP สุขลักษณะทั่วไป และ GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์

บทที่ 4: หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร GMP ตามมาตรฐาน Codex

- การออกแบบอาคาร เครื่องจักรอุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก
- การควบคุมการผลิต Control of Operation
- การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล Maintenance and Sanitation
- สุขลักษณะส่วนบุคคล Personal Hygiene
- การขนส่ง Transportation
- ข้อมูลผลิตภัณฑ์และการให้ข้อมูลผู้บริโภค Products information
- การฝึกอบรม Training

บทที่ 5: หลักการของ HACCP

- HACCP คืออะไร, ความเป็นมาของระบบ HACCP
- วัตถุประสงค์หลักของการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

- ประโยชน์ที่ได้รับจากการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

บทที่ 6: หลักการ 12 ขั้นตอน ของระบบ HACCP

- การจัดตั้ง HACCP ทีม
- การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์ Describe Product
- การชี้แจงวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์ Identify Intended Use
- การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต Flow Diagram
- การทวนสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต Verification
- การวิเคราะห์อันตราย Conduct a Hazard Analysis
- การหาจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม Identify Critical Control Points
- การกำหนดค่าวิกฤติ Critical Limits
- การกำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม
- การกำหนดวิธีการแก้ไขเมื่อตรวจพบว่าจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
- การทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพของระบบ HACCP
- การจัดเก็บเอกสารที่เกี่ยวข้องวิธีปฏิบัติและบันทึกของระบบ HACCP

ระยะเวลาการฝึกอบรม (Time)

- หลักสูตร ONLINE 6 ชั่วโมง เวลา 09:00-16:00 น.

รูปแบบการอบรม (Methodology)

1. Zoom Online Meeting บรรยาย พร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษา สนทนาและตอบข้อซักถาม
2. เอกสารประกอบการบรรยายจะจัดส่งเป็นไฟล์ PDF ให้ก่อนวันอบรม 2-3 วัน

วิทยากร อาจารย์กุลลาภ เจียมจิตรพานิช

ผู้เชี่ยวชาญด้าน

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



ประวัติการศึกษา

- ปริญญาโท : คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรังสิต
- ปริญญาตรี : คณะบริหารธุรกิจ สาขาการบัญชี มหาวิทยาลัยรามคำแหง

ประสบการณ์

- ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการบริหารคุณภาพ (QMR) ISO 9001:2015
- ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (EMR) ISO 14001:2015
- ผู้จัดการฝ่ายการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร TQM Manager

- ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ
- ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายขาย
- ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ
- ผู้จัดการฝ่ายบัญชี

ความสามารถพิเศษ:

- ด้านการเจรจาการค้าระหว่างประเทศ ด้วยภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น ทั้งการนำเข้าและส่งออก
- ด้านการสนทนาภาษาญี่ปุ่น ทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และใช้ในการทำงาน

กำหนดการ วันศุกร์ที่ 9 ตุลาคม 2563

สถานที่ Zoom Online Meeting

ราคา บุคคลทั่วไป 2,500 บาท
 สมัคร 2 คนขึ้นไป ท่านละ 2,000 บาท

หลักสูตร **GMP vs HACCP หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร**
การวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติด้านความปลอดภัยอาหาร

กำหนดการ วันศุกร์ที่ 9 ตุลาคม 2563 เวลา 09.00 – 16.00 น.

รายการค่าลงทะเบียน	ราคา + vat 7%	ราคาหลังหัก ณ ที่จ่าย 3%
1 ท่าน	2,500 + 175 = 2,675	2,675 - 75 = 2,600
2 ท่าน ขึ้นไป เหลือท่านละ 2,000	2,000 + 140 = 2,140	2,140 - 60 = 2,080

รายชื่อผู้เข้าร่วมสัมมนา

1. ตำแหน่ง.....มือถือ.....
 Name.....Surname.....Position/Section.....
 Email :Skype/Line Id :
2. ตำแหน่ง.....มือถือ.....
 Name.....Surname.....Position/Section.....
 Email :Skype/Line Id :

• **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 ในนาม บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด

98/83 หมู่ที่ 4 ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : **0135556000220**

โอนเงินเข้าบัญชี : บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาเซียร์รังสิต เลขที่บัญชี 364-236239-5

ธนาคารกสิกรไทย สาขาฟิวเจอร์ พาร์ค รังสิต 2 เลขที่บัญชี 022-3-65013-9

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

บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด

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

โทร. 02-157-9083, 062-315-5283, 081-847-6341 โทรสาร 02-157-1599, 02-903-0080 ต่อ 5283

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