



HACCP System Revision 5 Requirement & Interpretation เพื่อความปลอดภัยอาหาร

เนื่องจากมาตรฐาน GMP & HACCP Revision 4 (2003) ได้มีการปรับเปลี่ยนสู่ GHPs & HACCP System Revision 5 (2020) และมีการประกาศใช้ไปแล้วเมื่อวันที่ 5th November 2020 ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนในหลายประเด็นสำคัญๆ ได้แก่ การปรับเปลี่ยนข้อกำหนดใหม่ของ GHP 9 ข้อกำหนด การเพิ่มอันตรายสำหรับสารก่อภูมิแพ้เข้าไปในมาตรฐาน วิธีการวิเคราะห์อันตรายแบบใหม่ การสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยทางด้านอาหาร และประเด็นสำคัญอื่นๆ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร

หลักสูตร **“HACCP System Revision 5 Requirement and Interpretation”** เป็นการอัปเดตสู่มาตรฐานสากล เพื่อให้องค์กรสามารถทำการปรับเปลี่ยนระบบความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องข้อกำหนดและทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลงของมาตรฐานสากลตาม Codex Alimentarius

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เข้าใจถึงข้อกำหนดของระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารในระดับมาตรฐานสากล GHPs & HACCP System Revision 5 (2020)
2. เพื่อให้เข้าใจแนวทางการนำไปใช้และการจัดทำเอกสารสารสนเทศ และระเบียบปฏิบัติ เพื่อสนับสนุนระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร
3. เพื่อให้สามารถทำการปรับเปลี่ยนแนวทางปฏิบัติขององค์กรให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของระบบ GHPs & HACCP System Revision 5 (2020) ตามมาตรฐานสากล Codex เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในอาหาร

เนื้อหาหลักสูตร:

บทที่ 1: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System

1. นิยามคำศัพท์ Definition of HACCP System
2. ประวัติความเป็นมา History of HACCP
3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบ Introduction to HACCP

4. ประโยชน์ของระบบ HACCP
5. แหล่งกำเนิดอันตรายในอาหาร Potential Sources of Hazards
6. ประเภทของอันตรายที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

บทที่ 2: แนวทางการจัดทำระบบ HACCP ตามมาตรฐาน Codex Alimentarius

1. การจัดตั้งทีมงาน HACCP และการกำหนดขอบข่าย
2. การจัดทำคำอธิบายลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์
3. การกำหนดวัตถุประสงค์ วิธีการบริโภคและกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย
4. การสร้างแผนภูมิกระบวนการผลิต
5. การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต
6. การวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม
7. การกำหนดจุดควบคุมวิกฤติ
8. การกำหนดค่าจำกัดวิกฤติที่ Validated แล้ว
9. การกำหนดระบบควบคุมการตรวจวัด เผื่อระวัง
10. การกำหนดวิธีปฏิบัติการแก้ไข เมื่อ CL เกิดการเบี่ยงเบน
11. การกำหนดขั้นตอนการทวนสอบระบบ HACCP/Validate แผนควบคุม HACCP
12. การจัดเก็บเอกสาร และบันทึก

บทที่ 3: แผนการตอบสนองต่อสถานการณ์ฉุกเฉินกับการระบาดโควิด 19

1. ความรู้เกี่ยวกับเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
2. อาการและการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อโคโรนา 2019
3. ผลกระทบที่อาจเกิดกับสถานประกอบการอาหาร

หลักสูตรนี้เหมาะกับ

1. เจ้าของกิจการ ผู้บริหารในธุรกิจอาหาร ผู้จัดการโรงงาน ผู้จัดการฝ่าย
2. คณะกรรมการและคณะทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร
3. HACCP Team
4. ผู้ปฏิบัติงานในธุรกิจอาหาร และผู้สนใจระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

วิธีการฝึกอบรม

1. บรรยายเนื้อหา และตัวอย่างเอกสารประกอบเพื่อเพิ่มความเข้าใจ
2. Workshop ลงมือปฏิบัติจริง
3. Pre-test, Post-test

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
- ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (EMR) ISO 14001:2015
- ผู้จัดการฝ่ายการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร TQM Manager :
- ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ :
- ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายขาย
- ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ
- ผู้จัดการฝ่ายบัญชี

ความสามารถพิเศษ:

- ด้านการเจรจาการค้าระหว่างประเทศ ด้วยภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น ทั้งการนำเข้าและส่งออก
- ด้านการสนทนาภาษาญี่ปุ่น ทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และใช้ในการทำงาน

หลักสูตร HACCP System Revision 5 Requirement & Interpretation
เพื่อความปลอดภัยอาหาร

กำหนดการ วันอังคารที่ 19 กันยายน 2566 เวลา 09.00-16.00 น.

โรงแรม Rembrandt Hotel Bangkok สุขุมวิท ซอย 18-20

ราคา/ท่าน	Vat 7%	ราคารวม Vat	หัก ณ ที่จ่าย 3%	ราคาหลังหัก ณ ที่จ่าย	
ราคาปกติ	4,000	280	4,280	120	4,160
สมาชิก, โอนก่อน 1 สัปดาห์	3,700	259	3,959	111	3,848
3 ท่านขึ้นไป	3,400	238	3,638	102	3,536
5 ท่านขึ้นไป	3,000	210	3,210	90	3,120

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.....
5. 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% บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด

98/83 หมู่ที่ 4 ต.บึงยี่โถ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : **013555600220**

โอนเงินเข้าบัญชี : บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาเขียร์รังสิต เลขที่บัญชี 364-236239-5

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

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

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