



GHPs & HACCP

System Revision 5

Requirement and 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 “**GHPs Revision 5 Requirement & Interpretation**” เป็นการอัปเดตสู่มาตรฐานสากล เพื่อให้องค์กรสามารถทำการปรับเปลี่ยนระบบความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องข้อกำหนดและทันสมัยกับการเปลี่ยนแปลงของมาตรฐานสากลตาม Codex Alimentarius

วัตถุประสงค์ในการฝึกอบรม

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

หัวข้อการฝึกอบรม

บทที่ 1: Introduction ของระบบ GHPs & HACCP System Revision 5 (2020)

- 5 Keys เพื่อทำให้อาหารปลอดภัย
- วัตถุประสงค์ Objectives, ขอบเขต Scope, การใช้ Use
- หลักการทั่วไป General Principles
- นิยาม และคำศัพท์ Definitions

บทที่ 2: Good Hygiene Practices (GHPs)

1. บทนำ และการควบคุมอันตรายทางอาหาร Introduction & Control of Food Hazard
2. การผลิตขั้นต้น Primary Production

3. สถานที่ประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวก และเครื่องมืออุปกรณ์
Establishment: Design of Facilities and Equipment
4. การฝึกอบรมและความสามารถ Training and Competence
5. สถานที่ประกอบการ: การซ่อมบำรุง การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะ
นำโรค Establishment: Maintenance, Cleaning & Disinfection, and Pest control
6. สุขลักษณะส่วนบุคคล Personnel Hygiene
7. การควบคุมการปฏิบัติการ Control of Operation
8. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค Product information and
consumer awareness
9. การขนส่ง Transportation

บทที่ 3: 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 4: 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 5: แผนการตอบสนองต่อสถานการณ์ฉุกเฉินกับการระบาดโควิด 19

1. ความรู้เกี่ยวกับเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
2. อาการและการแพร่กระจายของโรคติดเชื้อโคโรนา 2019
3. ผลกระทบที่อาจเกิดกับสถานประกอบการอาหาร

หลักสูตรนี้เหมาะกับ

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

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 อาจารย์กุหลาบ เจียมจิตรพานิช

ผู้เชี่ยวชาญด้าน

- ระบบการบริหารคุณภาพ ISO 9001:2015
- ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม ISO 14001:2015
- ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ISO 45001:2018
- ระบบความปลอดภัยด้านอาหาร GHPs & HACCP System Revision 5
- ระบบการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร Total Quality Management
- ระบบการบริหารงานจัดซื้อ Purchasing Management
- ระบบการบริหารความเสี่ยง Risk Management
- ระบบการบริหารคลังสินค้า Inventory Management
- ระบบการบัญชีต้นทุนและวิเคราะห์ต้นทุน Cost Accounting & Cost Analysis
- ระบบการจัดทำงบประมาณและควบคุม Budget Management
- กิจกรรม 5ส, Kaizen, QCC, Poka-yoke, Lean, Small lot, JIT

ประสบการณ์

- ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการบริหารคุณภาพ (QMR) ISO 9001:2015
- ตัวแทนฝ่ายบริหารระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (EMR) ISO 14001:2015
- ผู้จัดการฝ่ายการบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร TQM Manager
- ผู้จัดการฝ่ายควบคุมคุณภาพ Quality Manager
- ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายขาย Sale Senior Manager
- ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ Purchasing Manager
- ผู้จัดการฝ่ายบัญชี Accounting Manager

ความสามารถพิเศษ:

- ด้านการเจรจาการค้าระหว่างประเทศ ด้วยภาษาอังกฤษและภาษาญี่ปุ่น ทั้งการนำเข้าและส่งออก
- ด้านการสนทนาภาษาญี่ปุ่น ทั้งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน และใช้ในการทำงาน

