



GHPs & HACCP System

Revision 6-2022

Requirements & Interpretation

เพื่อความปลอดภัยอาหาร

ข้อกำหนดระบบ GHPs & HACCP Revision 2022 เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร สำหรับ FBO – Food Business Operator เป็นหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตอาหารปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยการนำหลักการ 5 Keys ของ WHO มาประยุกต์ใช้ ซึ่งหลักการของระบบ GHPs & HACCP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การวางแผนการผลิต การควบคุมวัตถุดิบ การปฏิบัติงานระหว่างกระบวนการผลิต การควบคุมผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การควบคุมคุณภาพ การขนส่งจนถึงผู้บริโภค โดยอาศัยการติดตามผ่านระบบการบันทึกข้อมูล การติดตามผล และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัย มีคุณภาพเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค

สำหรับหลักสูตร **“ข้อกำหนดระบบ GHPs & HACCP Revision 2022”** เป็นหลักสูตรที่จะช่วยให้ผู้เข้าอบรมได้เกิดความรู้ความเข้าใจข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร ซึ่ง Codex ได้ประกาศปรับเปลี่ยนเนื้อหาข้อกำหนด GHPs & HACCP Revision 2020 เป็น GHPs & HACCP Revision 2022 เพื่อเพิ่มพูนความเข้าใจข้อกำหนดและแนวทางปฏิบัติ รวมถึงการจัดทำเอกสารสารสนเทศได้อย่างถูกต้อง เพื่อเตรียมพร้อมรองรับการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานระบบ GHPs & HACCP Revision 2022

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจข้อกำหนดของระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และการวิเคราะห์อันตราย และกำหนดจุดควบคุมวิกฤติ ฉบับแก้ไข ปี ค.ศ. 2022 โดยคณะกรรมการ Food Hygiene ของ Codex Alimentarius
2. เพื่อให้ทราบถึงแนวทางจากข้อกำหนด สู่แนวทางปฏิบัติ และการจัดทำเอกสาร ข้อมูลสารสนเทศ ระบบปฏิบัติงาน Procedure วิธีการปฏิบัติงาน WI ได้อย่างถูกต้องครบถ้วน ครอบคลุมเอกสารสารสนเทศที่จำเป็นต้องมีในสถานที่นั้นๆ การควบคุมระบบเอกสารให้มีความทันสมัย และเป็นมาตรฐานการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพ เพื่อสนับสนุนระบบการจัดการสุขลักษณะกระบวนการผลิตที่ดี รวมถึงหลักการวิเคราะห์อันตราย และการกำหนดจุดควบคุมวิกฤติ
3. เพื่อเตรียมความพร้อมในการปรับเปลี่ยนมาตรฐาน GHPs & HACCP System Revision 2020 เป็นมาตรฐาน GHPs & HACCP System Revision 2022 ฉบับแก้ไขอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรนี้เหมาะกับ

1. Top Management ผู้บริหารระดับสูง, เจ้าของกิจการที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจการผลิตอาหาร
2. Management Representative ตัวแทนฝ่ายบริหารด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร
3. Management Team ทีมผู้บริหารที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในกระบวนการผลิตอาหาร
4. General Manager ผู้จัดการทั่วไป, Factory Manager ผู้จัดการโรงงาน
5. GHPs & HACCP Team, DCC เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร, หัวหน้าแผนก ตัวแทนแผนก

เนื้อหาหลักสูตร

บทที่ 1: แนวคิดและหลักการด้านความปลอดภัยอาหาร

- แนวคิดพื้นฐานใหม่ขององค์การอนามัยโลก ผ่านกฎแฉสำคัญ 5 ข้อ เพื่อให้กระบวนการผลิตอาหารเกิดความปลอดภัย
- หลักการทั่วไปด้านความปลอดภัยอาหาร โครงสร้าง และคำนิยามใหม่

บทที่ 2: ข้อกำหนด GHPs & HACCP System Revision 2022

- บทนำและหลักการของมาตรฐาน GHPs & HACCP System Revision 2022
- ข้อกำหนด GHPs & HACCP System Revision 2022
- ข้อกำหนดใหม่ GHPs & HACCP System Revision 2022
- ข้อกำหนดที่เปลี่ยนแปลงในมาตรฐาน GHPs & HACCP System Revision 2022

บทที่ 3: ข้อกำหนด GHPs System Revision 2022

- ข้อกำหนด Good Hygiene Practice Section 1-15/ GHPs ข้อกำหนด 1-15
- สถานประกอบการ – การออกแบบ สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์
- การฝึกอบรมและความสามารถ Training & Competence
- การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อและควบคุมสัตว์พาหะ
- สุขลักษณะส่วนบุคคล Personal Hygiene
- การปนเปื้อนทางจุลินทรีย์ ทางกายภาพ และสารเคมี
- การจัดการสารก่อภูมิแพ้ Allergen Management
- ระบบเอกสารและข้อมูลที่บันทึก Documentation & Records
- ตัวอย่างและกรณีศึกษา GHPs ข้อกำหนด 1-15
- Workshop #1: GHPs – Good Hygiene Practice System ข้อกำหนด 1-15
- Workshop #2: GHPs – Good Hygiene Practice System ข้อกำหนด 1-15

บทที่ 4: ข้อกำหนด HACCP System Revision 2022

- บทนำและหลักการของมาตรฐาน HACCP System and Guidelines
- ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม HACCP ข้อกำหนด 16-19
- แนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ระบบ Guidelines for the Application of HACCP System
- การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต Flow Diagram
- การวิเคราะห์อันตรายและระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญ Hazard Analysis and Significant Hazard
- การกำหนดจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม Critical Control Points (CCP)
- การกำหนดค่าวิกฤต Critical Limits

- การพิสูจน์ยืนยันและการทวนสอบ Validation & Verification of HACCP
- ระบบเอกสาร และการจัดเก็บบันทึก Documentation and Record Keeping
- สรุปขั้นตอนของการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP System Revision 2022
- ตัวอย่างตารางการวิเคราะห์อันตราย Hazard Analysis Worksheet
- ตัวอย่างแผนผังการตัดสินใจของจุด CCP – Decision Tree
- Workshop #3: HACCP System ข้อกำหนด 16-19
- Workshop #4: HACCP System ข้อกำหนด 16-19
- Workshop #5: Documented Information ระบบเอกสารสารสนเทศ และการควบคุมเอกสาร

วิทยากร อาจารย์กุลลาภ 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 **GHPs & HACCP System Revision 6 - 2022**

Requirements & Interpretation เพื่อความปลอดภัยอาหาร

กำหนดการ **วันพุธที่ 8 ตุลาคม 2568** เวลา 09.00-16.00 น.

สถานที่ **โรงแรมเมอเวนพิก สุขุมวิท ซอย 15**

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

- ตำแหน่ง.....มือถือ.....
Name.....Surname.....Position/Section.....
- ตำแหน่ง.....มือถือ.....
Name.....Surname.....Position/Section.....
- ตำแหน่ง.....มือถือ.....
Name.....Surname.....Position/Section.....
- ตำแหน่ง.....มือถือ.....
Name.....Surname.....Position/Section.....
- ตำแหน่ง.....มือถือ.....
Name.....Surname.....Position/Section.....

ที่อยู่เพื่อออกใบเสร็จ : (กรุณารอกรายละเอียดให้ชัดเจนเพื่อความถูกต้องในการออกใบเสร็จ)

(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 : **0135556000220**

โอนเงินเข้าบัญชี : บริษัท เคเอ็นซี เทรนนิง เซ็นเตอร์ จำกัด

ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาเซ็นทรัล

เลขที่บัญชี 364-236239-5

ธนาคารกรุงไทย 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