



GHPs & HACCP System Revision 6 : 2022 Requirements and Interpretation (ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP System Revision 6 : 2022)

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 สู่นำแนวทางปฏิบัติ และการจัดทำเอกสาร ข้อมูลสารสนเทศระเบียบปฏิบัติงาน Procedure วิธีการปฏิบัติงาน WI ได้อย่างถูกต้องครบถ้วน ครอบคลุมเอกสารสารสนเทศที่จำเป็นต้องมีในสถานทีนั้นๆ 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 ผ่านกฎแจสำคัญ 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)
- การกำหนดค่าวิกฤติ 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

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 อาจารย์กุลหลาบ 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

