

หลักสูตร GHP & HACCP [Requirements rev.5-2020]

หลักการและเหตุผล

GHP ย่อมาจาก Good Hygiene Practice(s) คือ ระบบพื้นฐานที่โรงงานผลิตอาหาร หรือผู้ประกอบการที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารควรจะไปประยุกต์ใช้ จัดทำขึ้นโดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเด็กซ์ (CODEX) ซึ่งจะสามารถตอบสนองนโยบายขององค์การอนามัยโลกที่ต้องการให้อาหารมีความปลอดภัยตั้งแต่ การปลูกผัก เลี้ยงสัตว์ จนกระทั่งถึงโต๊ะอาหาร

ส่วน HACCP นั้นจะอยู่ในข้อกำหนดของ GHP ซึ่ง HACCP คือ Hazard Analysis Critical Control Point เป็นมาตรฐานการผลิต ที่มีมาตรการป้องกันอันตรายที่ผู้บริโภคอาจได้รับจากการบริโภคอาหาร ได้แก่ การวิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤต มาตรการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนของการดำเนินงานใด ๆ โดยมีกระบวนการดำเนินการศึกษาถึงอันตราย หาทางป้องกันไว้ล่วงหน้า รวมทั้งมีการควบคุมและเฝ้าระวัง เพื่อให้แน่ใจว่ามาตรการป้องกันที่กำหนดขึ้นนั้นมีประสิทธิภาพตลอดเวลา

ดังนั้น การอบรมหลักสูตร GHP & HACCP นี้จะช่วยเพิ่มความรู้ความเข้าใจให้สามารถนำไปปฏิบัติให้เกิดความสอดคล้องอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

วัตถุประสงค์การอบรม

1. เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจข้อกำหนดตามมาตรฐาน GHP & HACCP
2. เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติให้สอดคล้องและการตรวจประเมินภายในได้

ระยะเวลาอบรม 6 ชั่วโมง

รูปแบบการอบรม บรรยาย

เกณฑ์การประเมินผล ทดสอบหลังอบรม ผ่านเกณฑ์ 60%

กำหนดการ

08.30-09.00 น. ลงทะเบียน / ทำแบบทดสอบก่อนอบรม

09.00-10.30 น. **บทที่ 1 การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี**

ส่วนที่ 1: บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร

ส่วนที่ 2: การผลิตขั้นต้น

ส่วนที่ 3: สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์

ส่วนที่ 4: การฝึกอบรมและความสามารถ

ส่วนที่ 5: การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อและการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ

ส่วนที่ 6: สุขลักษณะส่วนบุคคล

ส่วนที่ 7: การควบคุมการปฏิบัติงาน

ส่วนที่ 8: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค

ส่วนที่ 9: การขนส่ง

10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

10.45-12.00 น. **บทที่ 2 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และ คำแนะนำสำหรับการใช้งาน**

ส่วนที่ 1: หลักการของระบบ HACCP

ส่วนที่ 2: คำแนะนำทั่วไปสำหรับการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

ส่วนที่ 3: การประยุกต์ใช้

12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-14.30 น. **ขั้นตอนในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ตามมาตรฐาน**

– ขั้นตอนที่ 1 จัดตั้งทีมงาน HACCP

– ขั้นตอนที่ 2 การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์

– ขั้นตอนที่ 3 การชี้หาวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์

– ขั้นตอนที่ 4 การจัดทำแผนภูมิกระบวนการ

– ขั้นตอนที่ 5 การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการ

– ขั้นตอนที่ 6 (หลักการที่ 1) วิเคราะห์อันตรายและ กำหนดมาตรการในการควบคุม

14.30-14.45 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

14.45-15.45 น. – ขั้นตอนที่ 7 (หลักการที่ 2) การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

– ขั้นตอนที่ 8 (หลักการที่ 3) การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต

– ขั้นตอนที่ 9 (หลักการที่ 4) กำหนดระบบเพื่อตรวจติดตามการควบคุมจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

– ขั้นตอนที่ 10 (หลักการที่ 5) กำหนดวิธีการปฏิบัติการแก้ไข

– ขั้นตอนที่ 11 (หลักการที่ 6) กำหนดขั้นตอนการทวนสอบ

– ขั้นตอนที่ 12 (หลักการที่ 7) กำหนดวิธีการจัดเก็บเอกสารและบันทึก

15.45-16.00 น. ทดสอบหลังอบรม / สรุปผล

วิทยากร **อ.วารภรณ์ บุรณะพานิชย์**

● EDUCATION

BA in Science and Technology (Biotechnology)

Thammasat University (2005)

BA in Public Health Program (OHS)

Sukhothaithammarathirat University (2012)

● EXPERIENCE

October 2024 - Now

Quality System Manager / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

December 2020 – October 2024

Quality System Specialist / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

May 2013 – December 2020

QC-QA Assistant Manager / Aptar (Thailand) Ltd. (Packaging)

February 2006 – May 2023

QA Assistant Manager / Thaipreeda Industry Co.,Ltd. (Food)

● CERTIFICATIONS

BRCGS Food EHS

BRCGS Packaging Halal

GHPs & HACCP Codex Kosher

ISO 9001 MUI/BPJP

ISO 22000

Lead Auditor

จัดโดย บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด

สนใจสอบถาม : **นางนุช 083 -188-2771** ฝ่ายอบรม

บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด