

หลักสูตรข้อกำหนดตามมาตรฐานแลการตีความ BRC Food Safety Issue 9

หลักการและเหตุผล

BRC Global Standard for Food Safety เป็นมาตรฐานที่ใช้กันทั่วโลกในปัจจุบัน มาตรฐานนี้ได้รับการพัฒนาขึ้นโดยผู้ค้าปลีกและซัพพลายเออร์แห่งสหราชอาณาจักรในช่วงปลายทศวรรษ 1990 เพื่อรวมมาตรฐานการจัดการอาหารที่หลากหลายและใช้ได้ทั่วทั้งธุรกิจอาหารทั้งที่มีขนาดใหญ่ไปจนถึงขนาดเล็ก ในการตรวจประเมินสถานประกอบการที่ต้องการแสดงความสอดคล้องกับมาตรฐาน BRC ซึ่งมาตรฐานดังกล่าวประกอบด้วย 9 ส่วน ได้แก่ Senior management commitment , The food safety plan – HACCP , Food safety and quality management system , Site standards , Product control , Process control , Personnel , High-risk, high-care and ambient high-care (High-risk, high-care and ambient high-care production risk zones และ Requirements for traded products

ดังนั้น การอบรมข้อกำหนดตามมาตรฐานแลการตีความ BRC Food Safety Issue 9 จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้ธุรกิจดำเนินการสอดคล้องตามที่ลูกค้าต้องการ และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

วัตถุประสงค์การอบรม

1. เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC Food Safety Issue 9
2. เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติให้สอดคล้องและการตรวจประเมินภายในได้

ระยะเวลาอบรม 6 ชั่วโมง

รูปแบบการอบรม บรรยาย

เกณฑ์การประเมินผล ทดสอบหลังอบรม ผ่านเกณฑ์ 60%

กำหนดการ

08.30-09.00 น. ลงทะเบียน / ทำแบบทดสอบก่อนอบรม

09.00-10.30 น. - ที่มาและหลักการพื้นฐานของข้อกำหนด BRC Food Issue 9

- ระบบเกรดและการตรวจสำหรับ BRC Food Issue 9

เรียนรู้ข้อกำหนดและการตีความ

- ข้อกำหนดข้อ 1: Senior management commitment

- ข้อกำหนดข้อ 2 : The food safety plan – HACCP

10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

10.45-12.00 น. - ข้อกำหนดข้อ 3 : Food safety and quality management system

- ข้อกำหนดข้อ 4 : Site standards

12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-14.30 น. - ข้อกำหนดข้อ 5 : Product control

- ข้อกำหนดข้อ 6 : Process control

-ข้อกำหนดข้อ 7 : Personnel

14.30-14.45 น. พักรเบรค

14.45-15.45 น. -ข้อกำหนดข้อ 8 : Production risk zones - High-risk, high-care and ambient high-care production risk zones

-ข้อกำหนดข้อ 9 : Requirements for traded products

15.45-16.00 น. ทดสอบหลังอบรม / สรุปผล

วิทยากร **อ.วราภรณ์ บุรณะพาณิชย์**

● EDUCATION

BA in Science and Technology (Biotechnology)

Thammasat University (2005)

BA in Public Health Program (OHS)

Sukhothaihammarthirat 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/BPJPH

ISO 22000

Lead Auditor

ระยะเวลาอบรม 1 วัน (8.45- 16.00)

จัดโดย บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด

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

บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด