



The Quality Center (Thailand) Co., Ltd.

119/368 ซอยนวมินทร์ 101 แขวงนวมินทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร 10240

Tel : 089-695-2965, 084-050-3461, 086-313-9038 www.thequality-center.com

ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด HACCP

(1 Day)

หลักการและเหตุผล :

HACCP ซึ่งเป็นหลักการ ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการ กำหนดระบบการควบคุม การทำงานในการผลิต อาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์ สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสาร ให้สอดคล้องตามมาตรฐาน และใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตาม ประสิทธิภาพของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอน การเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

ดังนั้น เพื่อความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไข ปัญหาในสถานประกอบการ ท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้ และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติ เพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่าน ง่ายต่อการทำความเข้าใจ

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร :

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้าใจหลักการและการตีความข้อกำหนด HACCP
2. เพื่อเพิ่มทักษะการนำข้อกำหนด HACCP ไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับองค์กร

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม : พนักงานทุกระดับ

ระยะเวลาในการอบรม : 1 วัน / เวลา 09.00 – 16.00 น. (6 ชั่วโมง)

รูปแบบการอบรมสัมมนา : การบรรยาย อภิปราย กิจกรรมการทำงานร่วมกันเป็นทีม และกรณีศึกษา

หัวข้ออบรมสัมมนา :

09.00-12.00 น.

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ
- เรียนรู้แนวทางการปฏิบัติและการจัดทำเอกสารจากแบบจำลองที่ทำให้ทราบ ถึงแนว ทางการทำเอกสารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
- การออกแบบระบบการควบคุมและการเฝ้าระวังการกำหนดการแก้ไขและการป้องกัน



The Quality Center (Thailand) Co., Ltd.

119/368 ซอยนวมินทร์ 101 แขวงนวมินทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร 10240

Tel : 089-695-2965, 084-050-3461, 086-313-9038 www.thequality-center.com

หัวข้ออบรมสัมมนา (ต่อ) :

13.00-16.00 น.

- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้
- การพิจารณาระบุอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- การวิเคราะห์หาจุด CCP โดยการใช้ Decision Tree ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP
- การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสมตามหลักการที่ 3 ของระบบ HACCP
- การแผนการเฝ้าระวังในระบบ HACCP ตามหลักการที่ 4 ของระบบ HACCP
- การแนวทางการแก้ไขกรณีพบการเบี่ยงเบนจากค่าจำกัดวิกฤตตามหลักการที่ 5 ของระบบ HACCP
- แนวทางการตรวจยืนยันความถูกต้องของค่าจำกัดวิกฤต (Validation)
- Q&A

การประเมินผลผู้เข้าอบรม :

- ✓ เวลาที่เข้าอบรมต้องไม่น้อยกว่า 80%
- ✓ ประเมินผลจากการทำกิจกรรมกลุ่ม
- ✓ ประเมินผลจากข้อสอบภาคทฤษฎี (Post Test)
- ✓ ทุกท่านที่ผ่านเกณฑ์จะได้รับเกียรติบัตร (Training Certificate)