

หลักสูตร GHPs (GMP) & HACCP Requirement

(Rev.5)

หลักการและเหตุผล

มาตรฐานในอุตสาหกรรมเป็นสิ่งสำคัญต่อความมั่นใจถึงผู้ผลิต และผู้บริโภค โดยอย่างยิ่งในการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องกับผู้บริโภคจำนวนมาก และเป็นเรื่องละเอียดอ่อน การมีมาตรฐานเพื่อเพิ่มความมั่นใจว่าสินค้าอุปโภคบริโภค นั้นจะต้องสะอาดปลอดภัย ก่อนจะส่งสินค้าไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภคมีความจำเป็นยิ่ง ในเรื่องนี้ใช้มาตรฐานการยึดหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตถึงความจำเป็นในการควบคุมในการผลิต เพื่อรับรองคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อกำหนด GMP หรือ GHPs & HACCP Rev.5 (Draft version) มีการเปลี่ยนแปลง โดยมีบางเนื้อหาที่ปรับเปลี่ยนจาก Version 4 การผลิตอาหารเพื่อส่งต่อไปยังผู้บริโภคมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการเป็นมาตรฐานเพื่อเพิ่มความมั่นใจว่าสินค้าอุปโภคบริโภคนั้นจะต้องสะอาดปลอดภัย ก่อนจะส่งสินค้านั้นไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค โดยยึดหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตถึงความจำเป็นในการควบคุมในการผลิต เพื่อรับรองคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์

- สามารถนำความรู้ของระบบ GHPs หรือ GMP CODEX ไปใช้เป็นหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตอาหาร เพื่อสร้างความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค
- สามารถนำความรู้ของระบบ HACCP ไปปรับใช้ในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหารได้เป็นอย่างดี
- พัฒนางองค์กร เป็นผู้ผลิตที่มีมาตรฐาน

กลุ่มเป้าหมาย

- พนักงานที่เกี่ยวข้องกับ ระบบ GHPs/HACCP
- และผู้ที่สนใจทั่วไป

รูปแบบการอบรมสัมมนา

1. อบรมภายใน In-house Training
2. สถานที่ห้องประชุมมีเครื่องฉายสไลด์/Projector, ไมโครโฟน, เครื่องขยายเสียง
3. จัดโต๊ะคลาสรูม หรือ เธียเตอร์ (Classroom / Theatre)
4. การเรียนรู้แบบผู้ใหญ่ (Adult Learning) ทำให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้ทันที
5. การบรรยายแบบมีส่วนร่วมสื่อสาร 2 ทาง, Workshop

ระยะเวลาการอบรม

1 วัน / 6 ชั่วโมง 9.00 น. - 16.00 น.

กำหนดการและหัวข้อการอบรม*

เวลา	หัวข้อ	รายละเอียดโดยย่อ
9.00-9.15	ความหมายการจัดการขั้นพื้นฐานของและระบบ GHPs	เข้าใจพื้นฐานหลักมาตรฐาน
9.15-9.30	ความสัมพันธ์ของ GHPs & HACCP	เรียนรู้ความสัมพันธ์กันของสองระบบ
9.30-10.00	ทำความเข้าใจพื้นฐานมาตรฐาน	<ul style="list-style-type: none"> • WHO 5 Keys to Safer Food • General Principles • GHPs HACCP rev.5 (คำศัพท์ใหม่)
10.00-12.00	ข้อกำหนด GHPs ตามมาตรฐาน CODEX	อธิบายระเบียบ และข้อกำหนด ข้อ 1 - ข้อ 9 ทั้ง 9 ข้อ
12.00-13.00	พักกลางวัน	-
13.00-13.30	ข้อกำหนด GHPs ตามมาตรฐาน CODEX (ต่อ)	อธิบายระเบียบ และข้อกำหนด ข้อ 1 - ข้อ 9 ทั้ง 9 ข้อ
13.30-13.45	ความหมายและขั้นตอนการจัดทำ HACCP, การจัดทีม HACCP	คืออะไร และ เรียนรู้เข้าใจเทคนิคแต่ละประเภท
13.45-14.20	กำหนดวัตถุประสงค์ วิธีการนำไปบริโภค และกลุ่มผู้บริโภค	เข้าใจการกำหนดวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้
14.20-15.40	กระบวนการและขั้นตอนตามแต่ละหลักการ	อธิบายขั้นตอนและหลักการ Preliminary Step 1 - 6
15.40-16.00	สรุป	สรุปแทรกการแสดงความคิดเห็น และบรรยายปิดท้าย

*หลักสูตรอาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อพัฒนาอยู่เสมอ และแทรกจังหวะผ่อนคลายสนุกสนานให้ไม่น่าเบื่อ

*มีพักเบรกตามเหมาะสม ปกติ 10.30, 14.30 น.

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- สามารถยกระดับมาตรฐานองค์กรต่อลูกค้าและสังคม
- ยกระดับความรู้ของพนักงานที่เกี่ยวข้อง
- สร้างความเชื่อมั่นให้แก่องค์กร และลูกค้า ลูกค้า
- เสริมสร้างความรู้เรื่อง GHPs และ HACCP ให้กับพนักงาน

วิทยากร

อ. [พวงฤต ไสลาพากุล](#) (กูประวัตติ)

วิมังสา เทรนนิ่ง

