



BSI Training Academy

Food Training Course Outline 2022



bsi.

...making excellence a habit.™

Contents

ผู้ตรวจประเมิน/ผู้นำการตรวจประเมินระบบการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC 22000 Version 5.1.....	4
CQI and IRCA Certified ISO 22000:2018 Lead Auditor Food Safety Management Systems (FSMS) Training Course.....	6
FSPCA Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) for Human Food.....	7
ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP.....	9
การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน GHPs & HACCP.....	10
แนวทางการปรับเปลี่ยนสู่ GHPs & HACCP.....	11
สัญลักษณ์ที่ดีและการจัดทำมาตรฐานสำหรับบริหารจัดการเสี่ยง (โรงแรม/ร้านอาหาร).....	12
การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับความปลอดภัยของอาหาร.....	13
ข้อกำหนดมาตรฐาน GMP FDA 420.....	14
การเขียน HACCP Plan.....	15
ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP สำหรับอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์.....	16
ความเข้าใจในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1.....	17
การประยุกต์ใช้ระบบ FSSC 22000 Version 5.1.....	18
การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1.....	19
ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 22000:2018.....	20
การปรับเปลี่ยนเข้าสู่ BRC Food Issue 9.....	21
การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Food Safety Issue 8.....	22
การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Packaging Materials Issue 6.....	23
Food Allergen Control.....	24
PAS 96:2017 Food Defence (TACCP) Guidance.....	25
Food Safety Culture Implementation.....	26
Traceability and Product Recall.....	27
Food Fraud Prevention (VACCP) Training Course.....	28
BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED).....	29
BRCGS Professional.....	29
Global Standard for Food Safety Issue 8.....	30
BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor Training.....	30
BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training.....	31
BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training.....	32
Global Standard for Packaging Materials Issue 6.....	33
BRCGS Certified Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training.....	33
BRCGS Certified Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training.....	34
Global Standard for Storage and Distribution Issue 3.....	35
BRCGS Certified Global Standard for Storage and Distribution Issue 4: Auditor Training.....	35
BRCGS Certified Global Standard for Storage and Distribution Issue 4: Understanding the Requirements.....	36
Product Safety Management.....	37



BRCGS Certified Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	37
BRCGS Certified Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls (HARPC).....	38
BRCGS Certified Global Standard for Packaging and Packaging Materials: Effective Hazard and Risk Analysis (HARA).....	39
BRCGS Certified Internal Auditor	40
BRCGS Certified Root Cause Analysis	40
BRCGS Certified Risk Assessment	41
BRCGS Certified Validation and Verification	41
BRCGS Certified Vulnerability Assessment for Food Fraud.....	42
BRCGS Certified Environmental Monitoring.....	43
BRCGS Certified An Approach to Product Safety Culture.....	44



ผู้ตรวจประเมิน/ผู้นำการตรวจประเมินระบบการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC 22000 Version 5.1

FSSC 22000 Version 5.1 Food Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor Training Course

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 5 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ท่านจะได้รับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผน การดำเนินการ การรายงานและการติดตามผลการตรวจประเมินระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร FSSC 22000 เวอร์ชัน 5.1 ด้วยวิธีการแบบ step-by-step ท่านจะได้รับคำแนะนำตลอดกระบวนการตรวจประเมินทั้งหมดตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงติดตามผลตามเทคนิคแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด

ประโยชน์ที่ได้รับ:

- ระบุจุดมุ่งหมายและประโยชน์ของการตรวจประเมิน FSSC 22000
- ระบุความเสี่ยงและโอกาสที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์ขององค์กร
- ตีความข้อกำหนด FSSC 22000 สำหรับการประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมิน
- การวางแผน การดำเนินงาน และการติดตามการตรวจประเมินในการเพิ่มมูลค่าที่แท้จริง
- เข้าใจการประยุกต์ใช้การคิดบนพื้นฐานความเสี่ยงกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการ ความเป็นผู้นำและการจัดการกระบวนการ
- เข้าถึงเทคนิคของผู้ตรวจประเมินล่าสุดและระบบการใช้งานที่เหมาะสม
- สร้างความมั่นใจให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

เนื้อหาหลักสูตร:

- วัตถุประสงค์ของระบบ FSMS มาตรฐาน FSMS การตรวจสอบระบบการจัดการ และการรับรองจาก Third-party
- บทบาทของผู้ตรวจประเมินในการวางแผน การดำเนินการ การรายงาน และการติดตามการตรวจประเมินระบบ FSMS ตามมาตรฐาน ISO 19011, ISO 22003 และ ISO/IEC 17021
- การวางแผน ดำเนินการ รายงาน และติดตามการตรวจประเมินระบบ FSMS เพื่อสร้างความสอดคล้อง (หรืออื่น ๆ) กับ FSSC 22000 เวอร์ชัน 5 ตามมาตรฐาน ISO 19011, ISO 17021, ISO/TS 22003

ความรู้พื้นฐานก่อนอบรม:

ผู้เข้าอบรมควรมีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหา ดังนี้ ก่อนเข้าอบรม

- 1) ความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิดของระบบการจัดการอาหารปลอดภัย ได้แก่
 - a. ระบบการจัดการอาหารปลอดภัยทั่วไป เช่น BRC, GLOBALGAP, FSSC และ/หรือ มาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัยอื่นๆ
 - b. กฎหมายด้านความปลอดภัย (เฉพาะอุตสาหกรรม/สถานที่ตั้ง)
 - c. โปรแกรมพื้นฐาน ที่เฉพาะใน ISO/TS 22002-1
 - d. แนวปฏิบัติที่ดีสำหรับ เกษตรกรรม (GAP), สัตวบาล (GVP), ผู้ผลิต (GMP), สุขอนามัย (GHP), การผลิต (GPP), การกระจาย (GDP) และ/หรือการซื้อมาขายไป (GTP) โดยขึ้นอยู่กับกลุ่มของห่วงโซ่อาหารที่ผู้เข้าเรียนปฏิบัติงาน
 - e. ทฤษฎีของ HACCP ที่กำหนดโดย Codex Alimentarius Commission
- 2) ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด ISO 22000 หรือ ที่ยอมรับว่าเท่ากัน ที่ซึ่งอาจจากการได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรด้านข้อกำหนด ISO 22000 จาก BSI หรือเทียบเท่า

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม เมื่อเรียนผ่านสำเร็จ คุณจะได้รับใบรับรอง ผู้ตรวจ/ผู้นำการตรวจการจัดการอาหารปลอดภัย ที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ IRCA



ผู้ตรวจการยอมรับการอบรม: ผู้ที่ต้องการมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการตรวจประเมินภายใน, การตรวจประเมินโดยลูกค้า และการตรวจประเมินโดยบุคคลที่ 3 ของการตรวจสอบด้านระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร FSSC 22000 ผู้เข้าอบรมควรจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับแผนงาน FSSC 22000, ISO 22000:2018, PRPs และการควบคุมอันตรายก่อน

END



CQI and IRCA Certified ISO 22000:2018 Lead Auditor Food Safety Management Systems (FSMS) Training Course

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 5 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อเพิ่มความมั่นใจในการตรวจสอบระบบ FSMS ได้อย่างมีประสิทธิภาพด้วยเทคนิคการปฏิบัติที่ดีที่สุดในระดับสากล หรือแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นต่อความปลอดภัยของอาหาร โดยการปรับเปลี่ยนทักษะของผู้ตรวจประเมินที่มีอยู่ ให้มีความสามารถ ความเชี่ยวชาญและเข้ากับการพัฒนาล่าสุด รวมถึงมีส่วนร่วมในการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่อง

ท่านจะเข้าใจหลักการและวิธีปฏิบัติที่สำคัญของการตรวจสอบ FSMS ที่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 19011 "แนวทางสำหรับระบบการจัดการการตรวจประเมิน"

ท่านจะได้รับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการ เพื่อนำสู่ความสำเร็จในการตรวจประเมิน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้วิธีการแบบทีละขั้นตอน ท่านจะได้รับแนวทางจากกระบวนการตรวจประเมินทั้งหมดตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงการติดตามผล

มีทักษะในการวางแผน, ดำเนินการ, รายงานและติดตามการตรวจประเมิน FSMS เพื่อกำหนดความสอดคล้องช่วยเพิ่มการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารและประสิทธิภาพโดยรวมขององค์กร

ประโยชน์ที่ได้รับ:

- ระบุจุดมุ่งหมายและประโยชน์ของการตรวจประเมินมาตรฐาน ISO 22000
- ตีความข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 สำหรับการประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมิน
- วางแผน ดำเนินงาน และติดตามการตรวจประเมินในการเพิ่มมูลค่าที่แท้จริง
- เข้าใจการประยุกต์ใช้การคิดบนพื้นฐานความเสี่ยงกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการ ความเป็นผู้นำและการจัดการกระบวนการ
- เข้าถึงเทคนิคของผู้ตรวจประเมินล่าสุดและระบุการใช้งานที่เหมาะสม
- สร้างความมั่นใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้วยการจัดการกระบวนการที่สอดคล้องกับข้อกำหนดปัจจุบัน
- ตรงตามข้อกำหนดการฝึกอบรมสำหรับการรับรอง CQI/IRCA

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, ทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ, ที่ปรึกษาระบบระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร

END



FSPCA Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) for Human Food

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 3 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

พ.ร.บ. ความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อความทันสมัยของ FDA (FSMA) กำหนดให้โรงงานแปรรูปอาหารทุกแห่งต้องมีบุคลากรที่ได้รับการฝึกอบรมหรือ "บุคคลที่มีคุณสมบัติในการควบคุมเชิงป้องกัน" (PCQI) ผู้ที่ได้สำเร็จหลักสูตรของ FDA ที่ได้รับการยอมรับ เช่น หลักสูตรที่พัฒนาโดย Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) ซึ่งได้รับการรับรองจากอย. จุดประสงค์คือเพื่อให้มั่นใจว่ามีการผลิต/การแปรรูป การบรรจุและการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการบริโภคของมนุษย์อย่างปลอดภัยในสหรัฐอเมริกา

กฎระเบียบกำหนดให้ต้องจัดทำแผนความปลอดภัยด้านอาหารเป็นลายลักษณ์อักษรที่จำเป็นสำหรับโรงงานผลิตอาหารหรือการเตรียมการภายใต้การดูแลของ "PCQI" ที่สำเร็จการฝึกอบรมในเรื่อง "การพัฒนาและการประยุกต์ใช้การควบคุมเชิงป้องกันตามความเสี่ยง"

หลักสูตรนี้จัดทำโดย BSI ซึ่งได้รับการพัฒนาโดยใช้ "หลักสูตรอิงมาตรฐาน" ของ FSPCA ที่รับรองโดย FDA โดยมี การปรับเปลี่ยนบางอย่างที่ได้รับการอนุมัติจาก FSPCA เพื่อประสบการณ์การเรียนรู้ที่ดียิ่งขึ้น ผู้เข้าร่วมการอบรมที่สำเร็จหลักสูตรนี้จะได้รับใบรับรองที่ออกโดย Association of Food and Drug Officials (AFDO) และเป็น PCQI

เนื้อหาหลักสูตร:

Day 1

- Chapter 1 Introduction to Course and Preventive Controls
- Chapter 2 Food Safety Plan Overview
- Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
- Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards
- Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7 Resources for Preparing Food Safety Plans

Day 2

- Review and Questions
- Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
- Chapter 9 Process Preventive Controls
- Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
- Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
- Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls

Day 3

- Review and Questions
- Chapter 13 Verification and Validation Procedures
- Chapter 14 Record-keeping Procedures
- Chapter 15 Recall Plan
- Chapter 16 Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food



รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม:

- ผ่านการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารหรือระบบคุณภาพ
- มีประสบการณ์ทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร
- ผ่านการฝึกอบรม มีความเชี่ยวชาญ หรือปฏิบัติงานด้าน GMP/HACCP หรือ ISO 22000

ผู้ผ่านการฝึกอบรมจะได้รับ:

- เอกสารคู่มือประกอบการศึกษาเพื่อดำเนินการของ PCQI (รูปแบบภาษาอังกฤษ)
- เอกสารการอบรมและแบบฝึกหัด (รูปแบบภาษาอังกฤษ)
- ประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติเป็น Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) จากวิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น Lead Instructor (LI) ของ Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)

END



ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP GHPs & HACCP Requirement

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับระเบียบวิธี CODEX HACCP เพื่อพัฒนา จัดทำเอกสารและใช้แผนงานด้านความปลอดภัยในอาหาร HACCP และประยุกต์ใช้เกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs ของ Codex อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้เข้าร่วมการอบรมจะสามารถ

- ประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีด้านความปลอดภัยต่อความปลอดภัยในอาหาร CODEX HACCP
- เชื่อมโยงระเบียบวิธี CODEX HACCP กับแผนงาน HACCP ในบริษัทของคุณและข้อกำหนดของเกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs มีส่วนร่วมในการพัฒนาและการทบทวนแผนงาน HACCP

GHPs หลักการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี / HACCP ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐานและใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

BSI มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านถ่ายทอดการทำความเข้าใจ

เนื้อหาหลักสูตร:

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GHPs, HACCP ทั้ง 7 ประการ
- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้และการทบทวนเอกสารแผนภูมิกระบวนการผลิต และ การทำการวิเคราะห์อันตรายและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- การวิเคราะห์หาจุด CCP ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP
- การกำหนดเกณฑ์ค่าจากวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3
- การกำหนดการเฝ้าระวัง ตามหลักการที่ 4
- การกำหนดวิธีการแก้ไข ตามหลักการที่ 5
- การกำหนดวิธีการทวนสอบ ตามหลักการที่ 6
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน GHPs & HACCP GHPs & HACCP Internal Audit

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อให้การองค์กรท่านมีผู้ตรวจติดตามภายใน (Internal auditor) ที่มีความรู้ความสามารถพร้อมปฏิบัติงานในการเป็นผู้ตรวจติดตามระบบคุณภาพต่าง ๆ ของอุตสาหกรรมอาหาร เช่น มาตรฐาน GHPs & HACCP, ISO 9001, BRC, ISO 22000 และ FSSC 22000 เป็นต้น

เนื้อหาหลักสูตร:

- ระบบการตรวจประเมิน
- วัตถุประสงค์และชนิดของการตรวจประเมิน
- การเตรียมแผนการตรวจประเมิน
- การสร้างรายการคำถาม จาก HACCP Plan / Pre-requisite Programmes
- การสรุปรายงานและกิจกรรมการแก้ไขป้องกัน
- เทคนิคการตรวจประเมิน (Where at to look, how to look, What to look)
 - สถานที่ตั้ง อาคาร เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวก
 - การควบคุมกระบวนการผลิต: Process control
 - การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้: Water control
 - การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ: Cleaning and sanitizing
 - การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร: Maintenance
 - การเก็บสารเคมี: Chemical Handling
 - การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ: Pest control
 - การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ: Glass control
 - สุขลักษณะคนงาน: Personal Hygiene
 - การฝึกอบรม: Training
 - การเรียกคืนสินค้า: Recall
 - การขนส่ง: Transportation

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



แนวทางการปรับเปลี่ยนสู่ GHPs & HACCP Key change to GHPs & HACCP

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

จากการที่ Codex กำลังจะประกาศใช้ Codex GHPs & HACCP โดยไม่มี Transition period นั้น การเป็นผู้ประกอบการที่ต้องพัฒนาระบบของตัวเอง เพื่อเตรียมพร้อมและก้าวทันระบบใหม่ ๆ จำเป็นอย่างยิ่งในยุคปัจจุบัน หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรสำเร็จ สำหรับท่านที่เคยได้รับการรับรอง Version เดิมอยู่แล้ว หรือผู้ที่ต้องการทราบการเปลี่ยนแปลงหลัก ๆ เพื่อเตรียมตัวก่อน รู้ก่อน ประยุกต์ใช้ก่อน เปลี่ยนเร็ว รับรองเร็ว โอกาสทางธุรกิจที่ท่านสามารถเตรียมความพร้อมได้ ทุกการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและการเตรียมการรองรับการเปลี่ยนแปลงนี้ ท่านสามารถใช้เวลาแค่ 1 วัน เพื่อทราบรายละเอียดนี้ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- การเปลี่ยนแปลง และค่านิยมที่เกิดขึ้นในมาตรฐาน GHP/HACCP
- การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนด GHP
 1. วัตถุประสงค์ของการผลิตขั้นต้น
 2. สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์
 3. การฝึกอบรมและความสามารถ
 4. การกำหนดการบำรุงรักษาและการฆ่าเชื้อโรค
 5. สุขลักษณะส่วนบุคคล
 6. การควบคุมการปฏิบัติงาน
 7. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
- การเปลี่ยนแปลงข้อกำหนด HACCP
- Work shop: การเปลี่ยนแปลงการวิเคราะห์อันตราย
- ตัวอย่าง HACCP ตามข้อกำหนด Codex
- รายละเอียดการตรวจประเมิน
- สรุปภาพรวมในการเปลี่ยนแปลงและสิ่งที่ต้องเตรียมก่อนขอการรับรอง
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



สัญลักษณ์ที่ดีและการจัดทำมาตรฐานสำหรับบริหารจัดการเลี้ยง (โรงแรม/ร้านอาหาร) GMP and Documentation for Catering (Hotel/Restaurant)

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

GMP ซึ่งเป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารก่อนปรุงและอาหารปรุงสุกสำหรับ Mass Catering โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐาน และใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิภาพผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร และขั้นตอนการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด

BSI มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ GMP in Mass Catering พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านง่ายต่อการทำความเข้าใจ

เนื้อหาหลักสูตร:

- ข้อกำหนดและแนวทางประยุกต์ใช้สำหรับระบบ GMP in Catering
- ข้อกำหนด 1: ขอบเขต
- ข้อกำหนด 2: ค่าจำกัดความ, คำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ข้อกำหนด 3: ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในพื้นที่การผลิต/จัดเก็บ
- ข้อกำหนด 4: สถานที่ประกอบการผลิตหรือการจัดเตรียม
 - A : การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
 - B : พื้นที่สำหรับการให้บริการ
- ข้อกำหนด 5: สถานที่ประกอบอาหาร
- ข้อกำหนด 6: สุขอนามัยส่วนบุคคลและข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ
- ข้อกำหนด 7: สถานประกอบการ ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในการผลิต

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับความปลอดภัยของอาหาร **Implementation HACCP for Food Safety**

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

จุดประสงค์ของหลักสูตรนี้คือการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ด้านเทคนิคและคุณภาพจากสถานประกอบการที่ต้องการจัดตั้งและใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)

เนื้อหาหลักสูตร:

- หลักการ Codex Alimentarius ของ HACCP
- การทำตามขั้นตอนการเตรียมการสำหรับการพัฒนาแผน HACCP
- สาเหตุที่ HACCP อาจล้มเหลวและการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของ BRCGS ที่พบบ่อยที่สุดที่เกี่ยวข้องกับ HACCP
- การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย กำหนด CCP และพัฒนาแผน HACCP โดยมีกิจกรรมการเฝ้าติดตาม การแก้ไข และการตรวจสอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการด้านคุณภาพและเทคนิค / สมาชิกในทีมจัดการความปลอดภัยของอาหาร ที่ดำเนินการตามแผน HACCP หรือความปลอดภัยของอาหาร



ข้อกำหนดมาตรฐาน GMP FDA 420 GMP FDA 420 Requirement

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- เข้าใจข้อกำหนดกฎหมายใหม่ที่มีการเปลี่ยนแปลง
- เข้าใจระยะเวลาในการปรับเปลี่ยน เพื่อเตรียมความพร้อมให้ทันกับกฎหมาย
- สามารถเข้าใจความแตกต่างของประกาศกระทรวงเดิมและประกาศกระทรวง จ.ใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้า
- ทราบแนวทางการปรับเปลี่ยนระบบของท่าน ให้สอดคล้องกับข้อกำหนด GMP อย. ฉบับใหม่ 420

เนื้อหาหลักสูตร:

- สาเหตุของการเปลี่ยนแปลงประกาศกระทรวง, การบังคับใช้
- Major Defect (ความไม่สอดคล้องร้ายแรง), เกณฑ์การผ่าน
- ข้อกำหนด หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
- หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
- หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต
- หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล
- หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล
- ข้อกำหนดเฉพาะ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, ผู้ดำเนินการตามกฎหมาย, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



การเขียน HACCP Plan Guide to Writing a HACCP Plan

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

การจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในเชิงป้องกัน เป็นข้อกำหนดพื้นฐานในมาตรฐานการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารทั้งหมด ข้อกำหนดระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารและแนวทาง HACCP ที่อธิบายไว้ในระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และแนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ (ภาคผนวก) ได้รับการยอมรับไปทั่วโลกว่าเป็นแนวปฏิบัติที่ดีที่สุด สำหรับการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

หลักสูตรนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางของ CODEX HACCP สำหรับ 5 ขั้นตอนเบื้องต้นและหลักการ 7 หลักการที่จำเป็นในการพัฒนาแผนงาน HACCP และข้อมูลเชิงลึกที่ท่านจะได้รับ:

- การประยุกต์ใช้แนวทาง HACCP เพื่อให้เป็นไปตามความคาดหวังของ GFSI ตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร
- การทวนสอบที่จำเป็นเพื่อรักษาระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตาม HACCP ที่มีประสิทธิภาพ

จากการอ้างอิงถึงตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการในปัจจุบัน คุณจะพัฒนาทักษะและสร้างความมั่นใจในการมีส่วนร่วมหรือเป็นผู้นำทีมด้านระบบ HACCP ในโรงงานของคุณ

เนื้อหาหลักสูตร:

ความรู้:

- การกำหนดแนวคิดของหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขอนามัยของ CODEX และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
- การระบุข้อกำหนด GFSI สำหรับระบบที่ใช้ HACCP
- การระบุเครื่องมือและวิธีการตรวจสอบต่าง ๆ เพื่อนำระบบ HACCP ไปใช้กับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารในสถานที่ทำงานของท่าน
- จุดประสงค์ของแนวทางหรือวิธีการที่แตกต่างกันภายในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ทักษะ:

- การประยุกต์ใช้แนวคิดของ HACCP
- การจัดหาแหล่งข้อมูลเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับแผนงาน HACCP ในเรื่องผลิตภัณฑ์และกระบวนการของท่าน
- การตีความและประเมินข้อมูล รวมถึงแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับระบบ HACCP และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร
- การดำเนินการประเมินอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารเชิงป้องกัน

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการผลิต/การเตรียมอาหาร การพัฒนาและการจัดการระบบความปลอดภัยอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากคุณมีส่วนร่วมโดยตรงในการพัฒนาและดูแลแผนงาน HACCP และระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร



ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs & HACCP สำหรับอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ GHPs & HACCP Requirement for Packaging Industry

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

การผลิตบรรจุภัณฑ์ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้มีการคำนึงถึงการควบคุมกระบวนการผลิตโดยนำหลักการของแนวทางการผลิตที่ดี หรือระบบ GMP/GHP ซึ่งเป็นโปรแกรมขั้นพื้นฐานที่สำคัญสำหรับการควบคุมกระบวนการป้องกันการปนเปื้อน เพื่อให้บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพและมีความปลอดภัย ซึ่งในปัจจุบัน โรงงานผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติก กระดาษ หรือแก้ว ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญต่อการนำระบบ GHP/HACCP มาปรับใช้กับโรงงานผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร แต่ปัญหาและอุปสรรคที่สำคัญสำหรับผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์อาหารคือ การขาดความรู้และความเข้าใจในการนำระบบมาปรับใช้กับโรงงานของตนและไม่ทราบแนวทางประเมินความเหมาะสมของโครงสร้างโรงงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GHP/HACCP วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความสามารถ คือ :

1. ผู้เข้ารับการอบรมจะรับทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจาก V.4 เป็น V.5
2. ผู้เข้ารับการอบรมจะรับทราบถึงหลักการและประเด็นสำคัญของระบบ GHP/HACCP และแนวทางการประเมินถึงภาวะความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้ามอันเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดอันตรายในระบบการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร
3. ทราบแนวทางการจัดทำระบบเอกสารและบันทึกที่มีความสำคัญต่อการตรวจสอบกระบวนการทำงาน

เนื้อหาหลักสูตร:

- การเปลี่ยนแปลงของ GMP/HACCP V.4 เป็น GHP/HACCP V.5
- การนำเสนอข้อมูลประเด็นสำคัญสำหรับการนำระบบ GHPs มาปรับใช้ในโรงงานบรรจุภัณฑ์อาหาร
- แนวทางการควบคุมกระบวนการทำงานและการตรวจสอบระบบ GHPs
- รายละเอียดการเปลี่ยนแปลงใน GHP
 - การควบคุมการผลิตขั้นต้น :Primary production objective
 - การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ : Design of Facilities and Equipment
 - การฝึกอบรมและความสามารถ: Training and Competence
 - การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ :Establishedment Miantenace, Cleaning and Disinfection ,and Pest control
 - สุขลักษณะส่วนบุคคล: Personal Hygiene
 - การควบคุมการปฏิบัติงาน: Control of operation
 - ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค : Product Information and Consumer Awareness
 - การขนส่ง :Transporation
- รายละเอียดการเปลี่ยนแปลงของ HACCP V.4 เป็น HACCP V.5
- การนำเสนอข้อมูลประเด็นสำคัญสำหรับการนำระบบ HACCP มาปรับใช้ในโรงงานผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์
- รายละเอียด 12 ขั้นตอน 7 หลักการของ HACCP
- แนวทางการบริหารระบบเอกสารและการจัดเก็บบันทึก
- กำหนดแนวทางการแก้ไขและป้องกันที่เหมาะสม
- การพิสูจน์ยืนยันขั้นกระบวนการ, ทวนสอบระบบ (Validation ,Verification) ของมาตรฐาน GHP/HACCP

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร หัวหน้างาน คณะทำงานด้านคุณภาพหรือบุคคลที่สนใจทางด้านบรรจุภัณฑ์และอาหาร



ความเข้าใจในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1 Understanding FSSC 22000 Version 5.1

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อให้เกิดความเข้าใจในการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่มีประสิทธิภาพในองค์กรโดยจัดโครงสร้างเพื่ออำนวยความสะดวกต่อ :

- การสื่อสารแบบโต้ตอบ
- การจัดการระบบ
- โปรแกรมที่จำเป็นต้องมี
- การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
- การประเมินภัยคุกคามและการควบคุมจุดวิกฤต (TACCP)
- การประเมินช่องโหว่และการควบคุมจุดวิกฤต (VACCP)
- ปรับปรุงประสิทธิภาพความปลอดภัยของอาหารในเชิงรุก

เนื้อหาหลักสูตร:

- FSSC Food Safety Management System (FSMS) คืออะไร
- เหตุใด FSSC FSMS จึงมีความสำคัญต่อองค์กรและประโยชน์
- ความเป็นมาของมาตรฐาน FSSC 22000 และผลลัพธ์ที่ตั้งไว้
- ข้อกำหนดและคำจำกัดความที่ใช้
- แนวคิดและโครงสร้างหลักของมาตรฐาน FSSC 22000 และ ISO 22000:2018
- ข้อกำหนดหลักของมาตรฐาน FSSC 22000 และ ISO 22000:2018

ประโยชน์ที่ได้รับ:

หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณเข้าใจข้อกำหนดของมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับ :

- ความสามารถในการจัดหาอาหารที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ รวมถึงผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องซึ่งตรงตามข้อกำหนดของลูกค้า และข้อกำหนดทางกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- จัดการกับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์
- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการระบุไว้

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การประยุกต์ใช้ การบำรุงรักษา การกำกับดูแล หรือการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร



การประยุกต์ใช้ระบบ FSSC 22000 Version 5.1 FSSC 22000 Version 5.1 Implementation

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อจัดทำโครงสร้างทั่วไปสำหรับการนำระบบการจัดการไปใช้ตามมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

เนื้อหาหลักสูตร:

ความรู้

- การตระหนักถึงโครงสร้างทั่วไปสำหรับการใช้มาตรฐาน FSSC 22000 ตามวงจร PDCA
- การตีความแนวคิดหลักและข้อกำหนดของมาตรฐาน FSSC 22000 จากมุมมองของการนำไปประยุกต์ใช้
- การระบุผลประโยชน์เฉพาะสำหรับองค์กรที่เกี่ยวข้องกับการใช้ FSMS ที่มีประสิทธิผล

ทักษะ

- การดำเนินการตรวจสอบพื้นฐานของตำแหน่งปัจจุบันขององค์กรเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC 22000
- การใช้แนวคิดหลักของมาตรฐาน FSSC 22000
- การปฏิบัติตามข้อกำหนดที่สำคัญของมาตรฐาน FSSC 22000

ประโยชน์ที่ได้รับ:

หลักสูตรนี้จะช่วยให้ท่าน :

- ทำความคุ้นเคยกับโครงสร้างการทำงานทั่วไปสำหรับการนำระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) มาใช้ สิ่งนี้ควรเป็นพื้นฐานที่ดีสำหรับความพยายามในการนำไปประยุกต์ใช้ และเป็นประโยชน์ต่อองค์กรของท่าน
- รับรู้ว่าจะอาจต้องมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างนี้ เพื่อรองรับสถานการณ์เฉพาะและความก้าวหน้าของท่านจนถึงปัจจุบัน
- เพิ่มพูนความรู้ของท่านเกี่ยวกับแนวคิดหลักและข้อกำหนดของมาตรฐาน FSSC 22000 จากมุมมองของการประยุกต์ใช้
- ได้รับทักษะในการดำเนินการทบทวนพื้นฐานของท่านเองเกี่ยวกับตำแหน่งปัจจุบันขององค์กรของท่านเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC 22000 รวมถึงการใช้แนวคิดหลักและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน FSSC 22000

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การประยุกต์ใช้ การบำรุงรักษา หรือการกำกับดูแลมาตรฐาน FSSC 22000 (FSMS)



การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1 FSSC 22000 Version 5.1 Internal Auditor

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อมอบคำแนะนำและประสบการณ์เชิงปฏิบัติในการวางแผน การดำเนินการ การรายงาน และการติดตามการตรวจประเมินของการตรวจประเมินภายในเมื่อมีการตรวจเฝ้าระวังประสิทธิผลและความสอดคล้องของ FSMS (มาตรฐาน FSSC 22000)

เนื้อหาหลักสูตร:

ความรู้:

- อธิบายแนวทางการตรวจประเมินระบบการจัดการตามมาตรฐาน ISO 19011
- กำหนดการใช้แนวทางตามมาตรฐาน ISO 19011 ในการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000

ทักษะ:

- เริ่มการตรวจประเมิน
- จัดเตรียมการตรวจประเมิน
- ดำเนินการตรวจประเมิน
- จัดทำและเผยแพร่รายงานการตรวจประเมิน
- ดำเนินการตรวจประเมินให้สมบูรณ์
- การตรวจติดตามซ้ำ

ประโยชน์ที่ได้รับ:

- สามารถจัดเตรียม ดำเนินการ และติดตามการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000
- สามารถระบุ ใช้ประโยชน์และข้อกำหนดของการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000
- ได้รับทักษะในการประเมินความสามารถขององค์กรในการจัดการ FSMS
- สามารถเขียนรายงานการตรวจประเมินข้อเท็จจริงและแนะนำการดำเนินการแก้ไข

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 22000:2018 ISO 22000:2018 Requirement and Internal Audit

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ไม่ใช่เพียงแค่ขอการรับรองแต่ทำแล้วต้องสามารถรับรองความปลอดภัยของการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพราะฉะนั้นบุคลากรที่เกี่ยวข้องจะต้องมีความเข้าใจความต้องการของข้อกำหนดอย่างลึกซึ้ง

โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถที่จะนำมาประยุกต์ใช้ได้ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 ในแต่ละประเด็นที่มีส่วนในการช่วยองค์กรในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO 22000 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO 22000 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร:

วันที่ 1

- เป้าหมาย วัตถุประสงค์ และโครงสร้างของหลักสูตร
- คำศัพท์สำคัญและคำจำกัดความ
- ทำไมต้องมีระบบบริหารด้านความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) / ประโยชน์ของ FSMS
- ขอบข่ายงานด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ผลลัพธ์ที่ตั้งใจไว้ของ ISO 22000
- แนวคิดและโครงสร้างสำคัญของ ISO 22000
 - บริบทขององค์กร (ข้อ 4)
 - ภาวะผู้นำ (ข้อ 5)
 - การงานแผน (ข้อ 6)
 - การสนับสนุน (ข้อ 7)
 - การปฏิบัติงาน (ข้อ 8)
 - การประเมินสมรรถนะ (ข้อ 9)
 - การปรับปรุง (ข้อ 10)

วันที่ 2

- วัตถุประสงค์ 1 การตรวจประเมินคืออะไร?
- วัตถุประสงค์ 2 การจัดเตรียมเพื่อการตรวจติดตาม
 - โปรแกรมการตรวจ
 - การเตรียมการก่อนตรวจ
- วัตถุประสงค์ 3 ดำเนินการตรวจสอบความปลอดภัยในอาหาร
 - การเปิดประชุม
 - การเก็บหลักฐานจากการตรวจ
 - เทคนิคการตรวจประเมิน
- วัตถุประสงค์ 4 การรายงานและการติดตามของสิ่งที่ตรวจพบ
 - การจัดระดับของสิ่งที่ตรวจพบ
 - การปิดประชุม
 - การวิเคราะห์สาเหตุ
 - การติดตามแผนการแก้ไข
 - การปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง
 - บันทึกการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การปรับเปลี่ยนเข้าสู่ BRC Food Issue 9 Key Change to BRC Food Issue 9

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

จากที่ BRC มีกำหนดการประกาศ BRC Food Issue 9 ในเดือนสิงหาคม 2022 และจะเริ่มบังคับตรวจตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2023 เป็นต้นไปนั้น หลักสูตรนี้สำหรับผู้ที่เคยได้รับการรับรอง BRC Food Issue 8 อยู่แล้ว หรือผู้ที่ต้องการทราบการเปลี่ยนแปลงหลัก ๆ เพื่อให้ท่านได้เตรียมความพร้อมก่อน รู้ก่อน และประยุกต์ใช้ก่อน สำหรับเตรียมพร้อมรับการตรวจใน Issue 9 ใหม่นี้ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- ภาพรวมมาตรฐาน BRC Food Issue 9
- ข้อกำหนดที่มีการปรับเปลี่ยนและแนวทางการปรับปรุงระบบในแต่ละข้อ
 - ข้อกำหนดที่ 1 Senior management commitment
 - ข้อกำหนดที่ 2 The food safety plan – HACCP
 - ข้อกำหนดที่ 3 Food safety and quality management system
 - ข้อกำหนดที่ 4 Site standards
 - ข้อกำหนดที่ 5 Product control
 - ข้อกำหนดที่ 6 Process control
 - ข้อกำหนดที่ 7 Personnel
 - ข้อกำหนดที่ 8 Production risk zones
 - ข้อกำหนดที่ 9 Requirements for traded products
- Audit Protocol ที่มีการปรับเปลี่ยน
- ระยะเวลาในการปรับเปลี่ยน
- สรุปภาพรวมในการเปลี่ยนแปลงและสิ่งที่ต้องเตรียมก่อนขอการรับรอง
- สรุปประเด็น และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ และผู้ที่เกี่ยวข้องทั่วไป



การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Food Safety Issue 8 BRC Food Safety Issue 8 Requirements Interpretation and Internal audit techniques

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- เข้าใจความเป็นมาและและประโยชน์ของมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- เข้าใจความหมายและและเจตนารมณ์ของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการด้านคุณภาพ ให้สอดคล้องกับตามมาตรฐาน
- เข้าใจความแตกต่างของระบบการตรวจแบบไม่แจ้งล่วงหน้า (unannounced) และ โปรแกรมเพิ่มพิเศษ
- เข้าใจเกณฑ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- ทราบขอบเขตการตรวจประเมินและการวางแผนรับการตรวจประเมิน
- ทำการตรวจประเมินภายในตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Food Issue 8 ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- แนะนำมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- พื้นฐานและประโยชน์
- การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- ข้อกำหนดที่ 1 ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหารระดับสูง และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- ข้อกำหนดที่ 2 ระบบบริหารจัดการอันตรายและความเสี่ยง
- ข้อกำหนดที่ 3 ระบบบริหารจัดการทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 4 มาตรฐานของโรงงาน
- ข้อกำหนดที่ 5 การควบคุมผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 6 การควบคุมกระบวนการ
- ข้อกำหนดที่ 7 บุคลากร
- ข้อกำหนดที่ 8 พื้นที่ high-risk, high-care และ ambient high-care
- ข้อกำหนดที่ 9 ข้อกำหนดสำหรับ Trade products
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ
- เทคนิคการตรวจติดตามภายในและการหาหลักฐานการตรวจประเมิน BRC Food Issue 8
 - การจัดการแผนการตรวจติดตาม
 - การดำเนินการตรวจติดตาม
 - การประเมินทักษะและความสามารถของผู้ตรวจติดตามภายใน
 - การจัดทำรายการคำถาม การเขียนรายงาน การติดตามผลการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Packaging Materials Issue 6

BRC Packaging Materials Issue 6 Requirements Interpretation and Internal audit techniques

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- เข้าใจความเป็นมาและและประโยชน์ของมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- เข้าใจความหมายและและเจตนารมณ์ของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการด้านคุณภาพ ให้สอดคล้องกับตามมาตรฐาน
- เข้าใจความแตกต่างของระบบการตรวจแบบไม่แจ้งล่วงหน้า (unannounced) และ โปรแกรมเพิ่มพิเศษ
- เข้าใจเกณฑ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- ทราบขอบเขตการตรวจประเมินและการวางแผนรับการตรวจประเมิน
- ทำการตรวจประเมินภายในตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6 ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- แนะนำมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- พื้นฐานและประโยชน์
- การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- ข้อกำหนดที่ 1 ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหารระดับสูง และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- ข้อกำหนดที่ 2 ระบบบริหารจัดการอันตรายและความเสี่ยง
- ข้อกำหนดที่ 3 ระบบบริหารจัดการทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 4 มาตรฐานของโรงงาน
- ข้อกำหนดที่ 5 การควบคุมกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 6 บุคลากร
- ข้อกำหนดที่ 7 ข้อกำหนดสำหรับ Trade products
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ
- เทคนิคการตรวจติดตามภายในและการหาหลักฐานการตรวจประเมิน BRC Packaging Materials Issue 6
 - การจัดการแผนการตรวจติดตาม
 - การดำเนินการตรวจติดตาม
 - การประเมินทักษะและความสามารถของผู้ตรวจติดตามภายใน
 - การจัดทำรายการคำถาม การเขียนรายงาน การติดตามผลการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



Food Allergen Control

การประยุกต์ใช้ระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสุด:

จากภาวะการเจ็บป่วยในผู้ใหญ่และเด็กในปัจจุบันที่เป็นมีอาการภูมิแพ้จากอาหารบางชนิด และในแต่ละปีมีผู้ป่วยรวมถึงผู้เสียชีวิตเนื่องจากอาการภูมิแพ้จากการบริโภคอาหาร และในปัจจุบันยังไม่มีวิธีการรักษาการแพ้อาหารได้ ผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้จะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่ตนเองมีภูมิแพ้นั้นๆ โดยที่ต้นเหตุของการก่อภูมิแพ้อาหาร เช่น นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก ถั่วลิสง แป้งข้าวสาลี และถั่วเหลือง สามารถดำเนินการควบคุมและตรวจสอบได้ ซึ่งการกำหนดแนวทางการควบคุมและการป้องกันที่เหมาะสมของผู้ประกอบการในการคุ้มครองและดูแลการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ลงสู่ผลิตภัณฑ์ เป็นหน้าที่สำคัญของทุกส่วนงานที่รับผิดชอบต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย มีความเหมาะสมต่อการบริโภค

วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม:

- เข้าใจถึงความหมายของระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

เนื้อหาหลักสูตร:

การบรรยาย

- หลักการและวัตถุประสงค์การปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)

- การจัดทำโปรแกรมการเกี่ยวกับระบบการควบคุม การดำเนินการแก้ไขและป้องกันการปนเปื้อน

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



PAS 96:2017 Food Defence (TACCP) Guidance **PAS 96:2017 การปกป้องอาหารจากภัยคุกคาม**

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสุด:

ระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ถือเป็นหลักสำคัญต่อการประสบความสำเร็จในการทำธุรกิจอาหาร ทั้งนี้องค์ประกอบในการกำหนดแผนการควบคุมและแนวทางการปฏิบัติอย่างเหมาะสม รวมถึงการกำหนดแนวทางการทบทวนและตรวจสอบระบบตามหลักสากล เช่น แนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้ขนส่ง และผู้ค้าปลีกอาหาร) Guidance for Industry Producers, Processors, Transporters and Retailers) ตามคำแนะนำของ FDA โดยมีเป้าหมายสำหรับการประเมินระบบการผลิตอาหารที่มีความเพียงพอต่อการบริโภคและมีความปลอดภัย โดยผู้ประกอบการด้านธุรกิจการผลิตอาหารถือเป็นส่วนงานสำคัญต่อการปฏิบัติการเพื่อให้เกิดการนำระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

เนื้อหาหลักสูตร:

- เข้าใจถึงความหมายของระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัย
- แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยทั่วไปภายในองค์กรในแต่ละด้าน
 - ผู้บริหาร Management
 - พนักงาน Staff
 - ด้านสถานประกอบการ Facility
 - ด้านการดำเนินงาน Operations
- ทบทวนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับ Food defence and Food security
- WORK Shop
 - ประเมินความเสี่ยงพื้นที่อ่อนไหว
 - จัดทำแผนและมาตรการป้องกัน

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



Food Safety Culture Implementation

การประยุกต์ใช้วัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสุด:

หลังจากจบหลักสูตรคุณจะสามารถ:

- อธิบายแนวคิดของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารพฤติกรรมความเป็นผู้นำและระดับวุฒิภาวะ
- ประเมินพฤติกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบันขององค์กรและผู้นำ
- ประเมินความพร้อมขององค์กรในการปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหาร
- สร้างแผนปฏิบัติการเพื่อปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารขององค์กร
- อธิบายวิธีขับเคลื่อนการปรับปรุงที่ยั่งยืนผ่านการตั้งเป้าหมายการสะกิดและผลที่ตามมา
- เลือกมาตรการที่มีประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับระดับของวุฒิภาวะและวิธีสร้างสิ่งเหล่านี้ให้เป็นระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเพื่อรักษาการปรับปรุง

เนื้อหาหลักสูตร:

หลักสูตรนี้แบ่งออกเป็น 3 ส่วน:

ส่วนที่ 1: กำหนดวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารและพฤติกรรมผู้นำ

- อธิบายแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหาร
- ระดับวุฒิภาวะประเมินพฤติกรรมด้านความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบันขององค์กรและผู้นำ

ส่วนที่ 2: การวางแผนพัฒนาวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยด้านอาหาร

- ประเมินความพร้อมขององค์กรในการปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหาร
- สร้างแผนปฏิบัติการเพื่อปรับปรุงวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารขององค์กร

ส่วนที่ 3: การเลือกข้อมูลและมาตรการเพื่อรักษาและปรับปรุงวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหารของคุณอย่างต่อเนื่อง

- อธิบายวิธีขับเคลื่อนการปรับปรุงที่ยั่งยืนผ่านการตั้งเป้าหมายการสะกิดและผลลัพธ์
- เลือกมาตรการที่มีประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับระยะของการเจริญเติบโตและวิธีสร้างสิ่งเหล่านี้ให้เป็นระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารเพื่อรักษาการปรับปรุง

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: หลักสูตรการอบรมนี้ถูกออกแบบมาสำหรับพนักงานทุกคนที่ทำงานในบริษัทผลิตอาหารและบริษัทค้าปลีก ที่ต้องการเข้าใจแนวคิดของวัฒนธรรมความปลอดภัยของอาหารให้ดีขึ้น และเสริมสร้างความเข้มแข็งในองค์กร รวมถึงเข้าใจความเป็นผู้นำการจัดการ การประกันคุณภาพทางเทคนิค / การทรัพยากรบุคคลการผลิต การดำเนินงานการตลาดจัดหา / การจัดซื้อจัดหาและการจัดจำหน่าย

END



Traceability and Product Recall

การตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ระบบการสอบกลับได้และการเรียกคืนสินค้าจัดว่าเป็นกระบวนการที่มีความสำคัญในการจัดการสินค้าที่ส่งไปจำหน่าย พบปัญหา โดยกระบวนการในการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่พบปัญหาที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคหรือมีความไม่ปลอดภัย สำหรับการบริโภคอาหารนั้น ต้องอาศัยการจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบและต้องอาศัยการสืบค้นข้อมูลและการวิเคราะห์ ข้อมูลซึ่งในหลักสูตรการอบรมจะแนะนำถึงระบบการเรียกคืน กระบวนการเรียกคืน ตลอดจนการจัดทำระบบบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลที่จำเป็น ซึ่งเป็นการออกแบบระบบการทำงานที่ทำให้ผู้บริหารมีความมั่นใจต่อการจัดการขององค์กรในการสื่อสารและจัดการกับผลิตภัณฑ์กรณีที่เกิดปัญหาได้อย่างเหมาะสม

เนื้อหาหลักสูตร:

- ระบบการสอบกลับได้เรียกคืนกับมาตรฐานด้านการจัดการความปลอดภัยในอาหาร
- การพิจารณาข้อมูลที่มีผลต่อระบบการเรียกคืน
- การออกแบบระบบการเรียกคืนสินค้า
- การจัดทำระบบเอกสารและระบบบันทึกสำหรับการสอบกลับได้และเรียกคืน
- การทำการทดสอบระบบด้วยกิจกรรม MOCK Recall
- การจัดทำรายงานผลสรุปผลการเรียกคืน
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: เจ้าของกิจการ, ผู้บริหารขององค์กร, ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (MR), คณะทำงานด้านคุณภาพ, เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานในระบบคุณภาพทุกคน หรือบุคคลที่สนใจด้าน Food Safety



Food Fraud Prevention (VACCP) Training Course

การปกป้องอาหารจากการปลอมผลิตภัณฑ์อาหาร

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

หลักสูตรฝึกอบรมการปกป้องอาหารจากการปลอมผลิตภัณฑ์อาหาร (VACCP) ได้รับการออกแบบโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหารชั้นนำเพื่อให้ท่านได้รับความรู้ล่าสุดในอุตสาหกรรมอาหารเกี่ยวกับวิธีการต่าง ๆ ในการประเมินช่องโหว่

หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณมั่นใจในความถูกต้องของส่วนผสมอาหารและบรรจุภัณฑ์ของท่าน โดยลดความเสี่ยงผ่านการประเมินความเสี่ยงของห่วงโซ่อุปทานของท่าน ท่านจะสามารถใช้การประเมินความเสี่ยงเพื่อระบุตำแหน่งที่อาจต้องมีการควบคุมเพื่อตรวจจับ ยับยั้ง และลดโอกาสในการปลอมอาหาร

ท่านจะได้รับทักษะเชิงปฏิบัติและพัฒนาความมั่นใจของท่าน และได้เรียนรู้วิธีจัดทำเอกสารการประเมินการปลอมอาหารเพื่อป้องกันหรือลดผลกระทบของการปลอมอาหารในองค์กรของท่าน

เนื้อหาหลักสูตร:

ความรู้:

- ภาพรวมของการปลอมอาหารและโครงการริเริ่มระดับโลก
- วิธีการประเมินการปลอมอาหารประเภทต่าง ๆ ที่อาจใช้เพื่อระบุจุดอ่อนของห่วงโซ่อุปทานขององค์กร
- ขั้นตอนการประเมินช่องโหว่ในการป้องกันการปลอมผลิตภัณฑ์อาหาร (VACCP)

ทักษะ:

- การจัดหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อแจ้งการประเมินช่องโหว่ของการปลอมอาหาร
- การประยุกต์ใช้แนวคิดการประเมินความเสี่ยงในการปลอมอาหาร
- การเลือกวิธีการดำเนินการประเมินช่องโหว่
- การจัดทำเอกสารเกี่ยวกับแผนป้องกันการปลอมอาหารให้เป็นไปตามจุดประสงค์ของมาตรฐาน GFSI

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: หลักสูตรนี้ออกแบบมาสำหรับทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการจัดหา การจัดซื้อ การจัดซื้อจัดจ้าง โลจิสติกส์ซัพพลายเชน ความถูกต้องของวัตถุดิบและการปฏิบัติตามข้อกำหนด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ด้านเทคนิค ด้านคุณภาพ การตลาดหรือการบริหารความเสี่ยงขององค์กร



BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED)

BRCGS Professional



- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 5 Days.

Who should attend: All technical and product safety personnel who are employed at a BRCGS certificated site. If you're unsure if you're employed at a certificated site, please contact us and we can help you.

The courses are subject-specific, train the core skills needed for any product safety individual, and will also help with maintaining any GFSI-recognised certification scheme

Course summary: As a BRCGS Professional you will be well-equipped to manage any Standard in your business – including those recognised by the Global Food Safety Initiative (GFSI) – and able to implement or manage product safety systems.

BRCGS is respected for quality and brand protection assurance, and is the leading provider of GFSI recognised Standards globally.

This training programme has been designed by the BRCGS Technical team in response to demands from industry for training on the skills necessary to implement effective product safety management.

Gaining certification as a BRCGS Professional will:

- enhance your understanding of product safety management;
- enable you to apply skills to reduce risks associated with product safety;
- enable you to contribute as part of the brand protection team your company needs; and
- raise your status as a valuable employee.

What courses are included in the programme?

- BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training (2 Days)
- BRCGS Certified Risk Assessment (1 Day)
- BRCGS Certified Root Cause Analysis (1 Day)
- BRCGS Certified Vulnerability Assessment for Food Fraud (1Day)

Global Standard for Food Safety Issue 8

Courses include

- Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training

BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 5 Days.

Who should attend: Certification body auditors or new auditors seeking registration, technical and quality managers who wish to gain an in-depth understanding of the audit process, consultants.

Assessment: Lead Auditor 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: This 5-day in-depth course will provide an understanding of the Standard in terms of the protocol, requirements and how to audit effectively. Delegates will gain an in-depth guide to the requirements of the Standard, and learn how to undertake a BRCGS audit, including effective planning, conducting and reporting of the audit. Auditing techniques will be practiced and developed, to include the auditor competency skills required of GFSI scheme auditors. Delegates must have a prior working knowledge of quality management systems and auditing within the relevant manufacturing sector, and have completed a HACCP course of at least two days duration. Successful completion of this course, including the exam, forms part of the training necessary to become a BRCGS auditor. The steps necessary to complete your training must be arranged with a BRCGS-approved certification body.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The details of the BRCGS scheme
- The requirements of the Standard and how compliance can be demonstrated
- BRCGS auditing protocol
- Effective auditing techniques
- Food safety auditor competencies as defined by GFSI
- Completing the audit report
- Compliance monitoring of certification bodies
- The BRCGS Directory

END



BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 3 Days.

Who should attend: New BRCGS Auditors (who already hold a Lead Assessor qualification), consultants, technical & quality managers from sites who wish to gain a deeper understanding of the BRCGS audit process.

Assessment: Auditor Training exam 50 questions; Pass mark 75%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the requirements of the Standard, including fundamental clauses and statements of intent, and how to undertake a BRCGS audit, including planning and reporting of the audit.

Delegates must have a working knowledge of quality management systems and auditing within the relevant manufacturing sector. Delegates should also have completed a HACCP course of at least two days duration.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The BRCGS scheme
- The complete requirements of the Standard
- BRCGS auditing protocol
- Effective auditing techniques and completing the audit report
- Compliance monitoring of certification bodies
- The BRCGS Directory

END



BRCGS Certified Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 2 Days.

Who should attend: Technical & quality managers and their teams from manufacturing and retailing, BRCGS Professionals.

Assessment: Sites Training 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the Standard, and how to comply with the requirements. Delegates will also gain an understanding of what to expect during the process of certification, and actions needed prior to, during and after the audit.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The details of the scheme
- How to meet the requirements of the Standard
- What to expect from your BRCGS audit
- Accessing and using site audit reports on the BRCGS Directory

END



BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED)

Global Standard for Packaging Materials

Issue 6



Courses include

- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training
- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training

BRCGS Certified Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 3 Days.

Who should attend: Technical & quality managers and their teams from manufacturing and retailing, BRCGS Professionals.

Assessment: Auditor Training 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the requirements of the Standard, including fundamental clauses and statements of intent, and how to undertake a BRCGS audit, including planning and reporting of the audit.

Delegates should download and read a copy of Global Standard Packaging Materials Issue 6 before attending this course. The Standard is available from www.brcgsbookshop.com from August 2019.

This course is aimed at:

- New BRCGS Standards auditors who already hold a Lead Assessor qualification;
- consultants; and
- technical and quality managers from sites who wish to gain a deeper understanding of the BRCGS Standards audit process.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- be able to describe the scope of companies and products covered by the Standard;
- know what is required to comply with the requirements of the Standard;
- be able to prepare for an audit to the Standard; and
- understand the protocol for audits to the Standard.

END



BRCGS Certified Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Assessment: Sites Training 25 question exam; Pass mark 60%

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the requirements of Issue 6, including the objectives of fundamental clauses and statements of intent. Delegates will learn how audits against the Standard operate including preparation, the audit, non-conformities, corrective actions and certificate issue.

A good technical knowledge of the packaging industry is essential.

Delegates should download and read a copy of Global Standard for Packaging Materials Issue 6 before attending this course. The Standard is available from www.brcgsbookshop.com from August 2019.

This course is aimed at:

- Manufacturers
- Technical and Quality Managers
- Consultants and BRCGS Approved Training Providers

Key learning objectives

- Understanding the background and benefits of the Standard
- Outlining the details of the audit and certification programme
- Determining audit scope and planning the audit
- Understand what it is to have an audit, non-conformities and corrective actions
- How to report issues and use BRCGS resources
- Understand the BRCGS compliance programme

END



BRCGS COURSES (ACCREDITED)

Global Standard for Storage and Distribution Issue 3

Courses include

- Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Auditor Training
- Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Understanding the Requirements



BRCGS Certified Global Standard for Storage and Distribution Issue 4: Auditor Training

✓ In-House Training

Duration: 3 Days.

Who should attend: Auditors.

Assessment: Auditor Training 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: The intention of the course is to train current auditors of other schemes who wish to audit Global Standard for Storage and Distribution.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- List the aims of the BRCGS scheme
- Describe the format, scope and structure of the Standards
- Effectively audit the requirements of the Standard
- Be able to complete the BRCGS audit and write the report
- Know how and where to access support from the BRCGS Standards

END



BRCGS Certified Global Standard for Storage and Distribution Issue 4: Understanding the Requirements

✓ **In-House Training**



Duration: 2 Days.

Who should attend: Technical, quality & operational staff from the logistics industry, retailers and food service companies.

Assessment: Understanding the Requirements 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course gives technical, quality and operations staff from the logistics industry, retailers and food service companies a clear understanding of the protocols and requirements of Global Standard for Storage and Distribution, including audit planning, and the events during and after the audit.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Describe the details of the scheme including audit scope and planning for the audit
- Implement the requirements of the Standard on-site
- Put actions into place to close an audit, knowing what corrective actions are needed and how certificates are issued
- Choose to have an audit against one of the different audit options available, including options 1 and 2 of the unannounced scheme
- Understand the current compliance monitoring of certification bodies by BRCGS
- Use and share audit reports on the BRCGS Directory

END



BRCGS COURSES (ACCREDITED)

Product Safety Management

The BRCGS Product Safety Management courses include:

- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls (HARPC)
- Effective Hazard and Risk Analysis (HARA)
- Internal Auditor
- Risk Assessment
- Root Cause Analysis
- Validation and Verification
- Vulnerability Assessment for Food Fraud



BRCGS Certified Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

✓ In-House Training

Duration: 2 Days.

Who should attend: Operational, Quality and Technical staff/Food safety management team members implementing HACCP or food safety plans and BRCGS Professionals.

Assessment: HACCP 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: The purpose of this course is to train technical and quality staff from sites who need to be able to establish and implement a hazard analysis and critical control point (HACCP) system.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the BRCGS requirements in relation to HACCP
- Describe Codex Alimentarius principles of HACCP
- Describe the reasons HACCP may fail and the most common BRCGS non-conformities related to HACCP
- Complete the preparatory stages for developing the HACCP plan
- Conduct a hazard analysis, determine CCPs and develop a HACCP plan with monitoring, corrective action and verification activities
- Food laboratory directors, managers and technicians
- Consultants and researchers involved in food safety

END



BRCGS Certified Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls (HARPC)

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Operational, Quality and Technical staff responsible for developing and the day-to-day management of the HARPC plan and BRCGS Professionals.

Assessment: HARPC 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course will cover the similarities and differences between requirements of the BRCGS Standard for Food Safety and the Food Safety Modernization Act's (FSMA) Preventive Controls rule.

BRCGS' HARPC course is not a substitute for the Food and Drug Administration's (FDA) Preventive Controls course.

HARPC encompasses far more in the way of food safety assessment and control than a traditional hazard analysis and critical control points (HACCP) plan.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Describe how the BRCGS Standard for Food Safety aligns with FSMA's Preventive Controls rule
- Explain the BRCGS Standards and HARPC requirements for development and management of a food safety plan
- Adapt a BRCGS food safety management system (FSMS) to meet Preventive Controls regulation.
- Review common non-conformities related to HACCP and HARPC found in BRCGS audits.
- Review risk analysis principles

END



BRCGS Certified Global Standard for Packaging and Packaging Materials: Effective Hazard and Risk Analysis (HARA)

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Technical & quality managers from packaging manufacturers and their teams, consultants, new auditors for the BRCGS Standard for Packaging and Packaging Materials who do not hold a qualification in HACCP and BRCGS Professionals.

Assessment: HARA 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course will introduce delegates to BRCGS requirements, quality systems, the foundation of HARA – HACCP and the other crucial elements in managing a company's risk-based systems and is aimed at personnel from packaging manufacturers, such as technical managers, quality managers, and other members of product safety and quality management teams (production, engineering and new product development personnel) who need to develop and implement the hazard and risk analysis plan.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the requirements of the BRCGS Standard for Packaging and Packaging Materials in relation to hazard and risk analysis
- Understand the foundations of HARA/HACCP
- Establish and implement an effective hazard and risk analysis plan

END



BRCGS Certified Internal Auditor

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Operational, quality and technical staff responsible for managing an internal auditing schedule and BRCGS Professional

Assessment: 50% Course Participation; 50% Course Assignment – Workplace audit; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to enable to undertake internal audits and prepare companies for third party audits. It's delivered via a series of workshop-led discussions, presentations and an interactive case study. During the live case study, you will be given feedback and support to enable you to carry out an audit at your own workplace.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the roles and responsibilities of auditors
- Be able to plan and conduct an internal audit
- Know how to write concise, accurate and factual audit reports
- Be able to undertake audit follow-up activities

END

BRCGS Certified Root Cause Analysis

✓ **Public Training**

✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Quality and safety management staff at manufacturing, storage/distribution and retail sites and BRCGS Professionals.

Assessment: Course Assignment – Root Cause Analysis; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to provide delegates with a thorough understanding of root cause analysis (RCA) to know the importance of RCA, and to be able to perform RCA competently. This is especially helpful when implementing some of the requirements in the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define root cause analysis (RCA)
- Understand difference between symptoms and RCA
- Understand the role and importance of RCA in compliance with the BRCGS Standards
- Explore some common methods for undertaking RCA
- Be able to perform a RCA and document it effectively

END



BRCGS Certified Risk Assessment

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Technical, Quality staff and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assignment – risk assessment; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to provide delegates with a thorough understanding of risk assessment and enable them to use different risk assessment models. This is particularly useful when implementing product safety management systems onsite, and when implementing the requirements of the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define and understand the terms validation and verification
- Understand the level of detail required for each process
- Use validation and verification in practice
- Appreciate how validation and verification relate to conformance to the Standard

END

BRCGS Certified Validation and Verification

- ✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Quality and safety management staff at manufacturing, storage and distribution and retail sites and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assignment – Validation & verification; Pass mark 75%.

Course summary: This course will provide delegates with a thorough understanding of validation and verification so they know the level of detail required for each process and are able to use validation and verification in practice. This is especially helpful when implementing some of the requirements in the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define and understand the terms validation and verification
- Understand the level of detail required for each process
- Use validation and verification in practice
- Appreciate how validation and verification relate to conformance to the Standard

END



BRCGS Certified Vulnerability Assessment for Food Fraud



- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Purchasing/Technical and Quality personnel at manufacturing, storage and distribution and retail sites; Auditors and Consultants and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assessment – Vulnerability Assessment for Food Fraud; Pass mark 75%.

Course summary: This course is designed to provide manufacturers with an in-depth and practical understanding of Vulnerability Assessment for Food Fraud tools and techniques, and how they can be applied in a practical manner relevant to the delegate's industry sector.

It will enable delegates to use techniques to better identify and mitigate risks associated to raw materials in the supply chain. This is particularly useful when implementing product safety management systems and the requirements of the BRCGS Standards onsite.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand vulnerability assessment requirements for BRCGS Standards
- Understand what is meant by the term 'food fraud'.
- Identify the difference between vulnerability assessment, threat analysis critical control point and food defence.
- Assess the raw materials most vulnerable to food fraud.

To pass the course each learner will need to undertake a Vulnerability Assessment at their place of work.

END



BRCGS Certified Environmental Monitoring

✓ **In-House Training**



Duration: 1 Day.

Who should attend: Auditors/ Consultants and Technical and quality personnel.

Assessment: Course assignment – workplace assessment; Pass mark 75%.

Course summary: This course will provide delegates with an understanding of the key components of an environmental monitoring programme to identify potential microbiological risks in production and open product areas; in addition to explaining different sampling methods and key elements of a corrective action procedure. This is particularly useful when implementing an environmental monitoring programme based on the Global Standard for Food Safety Issue 8 requirements and industry best practices.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand Issue 8 requirements and key components of an environmental monitoring programme, including risk assessment, sampling location, target organisms, test methods, sample frequency, establishing control limits, appropriate corrective action, validation/ verification of the programme
- Describe appropriate target organisms and identify suitable sampling locations
- Explain different sampling methods
- Explain appropriate corrective action for environmental monitoring failures
- Develop an environmental monitoring programme based on Issue 8 requirements and industry best practices

END



BRCGS Certified An Approach to Product Safety Culture



✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Technical/HR/Senior Management who lead on culture, Operational, Technical & Quality staff, BRCGS & Industry Professionals or anyone involved in implementing and maintaining Product Safety Culture.

Assessment: Course assignment – workplace assessment; Pass mark 75%.

Course summary: An Approach to Product Safety Culture is an industry focused course, considering organisational culture, leadership and behavioural concepts; inclusive of and generic to all BRCGS Global Standards, in addition to the global market for application to any manufacturing facility regardless of business size or whether sites have a product scope of food or non-food related goods/ services. By attending this 1-day course participants will gain the fundamental understanding of the importance of a positive product safety culture at a site and the important role played by senior management leadership, understand the impact of attitudes and behaviour on product safety culture and demonstrate preparatory steps in developing a Product Safety Culture Plan, including how to engage staff and encourage their involvement.

Key learning objectives

- Describe the concept of Product Safety Culture and why a positive culture is important to ensuring product safety and integrity
- Identify what the standards require, and the function of Product Safety Culture Plan within a QMS
- Recognize the link between behaviour and Product Safety Culture and how it underpins product safety assurance
- Discuss how to measure an organisation's Product Safety Culture through the use of tools and techniques
- Develop a sustainable Product Safety Culture action plan and how to engage staff to support it

bsi.

bsi.

...making excellence a habit.™