

## GMP & HACCP Requirement



โดย อ.พลกฤต โสลาพากุล

### หลักการและเหตุผล

การผลิตอาหารเพื่อส่งต่อไปยังผู้บริโภคนั้นมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมียุทธศาสตร์ที่เป็นมาตรฐานเพื่อเพิ่มความมั่นใจว่าสินค้าอุปโภคบริโภคนั้นจะต้องสะอาดปลอดภัย ก่อนจะส่งสินค้านั้นไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค โดยยึดหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตถึงความจำเป็นในการควบคุมในการผลิต เพื่อรับรองคุณภาพและความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์อาหารได้เป็นอย่างดี

**หลักสูตร GMP & HACCP Requirement** เน้นให้บุคคลกรมีความรับรู้ส่งเสริมความเข้าใจในวิธีการทำงานให้ถูกต้องตามหลักของ GMP/HACCP

### วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. สามารถนำความรู้ของระบบ GMP CODEX ไปใช้เป็นหลักเกณฑ์และวิธีการในการผลิตอาหาร เพื่อสร้างความปลอดภัยให้กับผู้บริโภค
2. สามารถนำความรู้ของระบบ HACCP ไปปรับใช้ในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิตอาหารได้เป็นอย่างดี

### หัวข้อการอบรม / สัมมนา

#### บทที่ 1 GMP CODEX (ช่วงเช้า)

ความหมายการจัดการขั้นพื้นฐานของและระบบ GMP

ความสัมพันธ์ของ GMP & HACCP

ความหมาย และชนิดของอันตราย

ข้อกำหนด GMP ตามมาตรฐาน CODEX

- ข้อ 1 วัตถุประสงค์
- ข้อ 2 ขอบข่ายการใช้ และนิยามศัพท์
- ข้อ 3 ข้อกำหนดเกี่ยวกับสินค้าวัตถุดิบก่อนการผลิต (การผลิตขั้นต้น)
- ข้อ 4 สถานที่ประกอบการผลิต
- ข้อ 5 การควบคุมกรรมวิธีการผลิต
- ข้อ 6 สถานที่ประกอบการ : การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล

- ข้อ 7 สถานที่ประกอบการ : สุขลักษณะส่วนบุคคล
- ข้อ 8 การขนส่ง
- ข้อ 9 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
- ข้อ 10 การฝึกอบรม

## **บทที่ 2 HACCP (ช่วงบ่าย)**

ความหมายและขั้นตอนการจัดทำ HACCP

การจัดทีม HACCP

กำหนดและอธิบายลักษณะการใช้ผลิตภัณฑ์

กำหนดวัตถุประสงค์ วิธีการนำไปบริโภค และกลุ่มผู้บริโภค

จัดทำผังกระบวนการผลิต

ตรวจสอบความถูกต้องของผังกระบวนการผลิต

- หลักการที่ 1 วิเคราะห์อันตราย
- หลักการที่ 2 กำหนดจุดควบคุมวิกฤต
- หลักการที่ 3 กำหนดค่าวิกฤต
- หลักการที่ 4 กำหนดวิธีเฝ้าระวัง
- หลักการที่ 5 กำหนดวิธีปฏิบัติการ
- หลักการที่ 6 กำหนดระเบียบการทวนสอบ
- หลักการที่ 7 การจัดเก็บเอกสารและบันทึก

ระยะเวลาอบรม :

1 วัน (6 ชั่วโมง)

วิธีการฝึกอบรม :

- การเรียนรู้แบบผู้ใหญ่ ( Adult Learning ) ทำให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ได้ทันที
- การบรรยายแบบมีส่วนร่วมสื่อสาร 2 ทาง,Workshop ถาม-ตอบ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- พนักงานที่เกี่ยวข้องกับ ระบบ GMP/HACCP