

# การจัดทำและควบคุมเอกสารในระบบ GHPs & HACCP Rev.5



Documented information for GHPs & HACCP Rev.5

“อย่าหยุด!!! เพิ่มทักษะการเป็น DCC มืออาชีพ”

วันที่จัด รุ่นที่ 4 : วันพุธที่ 24 - วันพฤหัสบดีที่ 25 พฤศจิกายน 2564

สมาชิก 5,700 + 399 (VAT 7%) = 6,099 บาท

เวลา 09:00 – 16:00 น. (ลงทะเบียนเวลา 08.00 น.) รับจำนวน 15 ท่าน

(สมาชิก ส.ส.ท., นักศึกษาปริญญาตรี, หน่วยงานราชการ, รัฐวิสาหกิจ)

สถานที่ ห้องสัมมนา สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) ซอยพัฒนาการ 18

บุคคลทั่วไป 6,200 + 434 (VAT 7%) = 6,634บาท

General Principles of Food Hygiene: Good Manufacturing Practices–GMPs and Hazard Identification of Critical Control Point–HACCP ได้รับการประกาศใช้โดย Codex Alimentarius

ในปี ค.ศ.1969 และได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยเป็นระยะๆ โดยการปรับปรุงครั้งล่าสุดเกิดขึ้นในปี ค.ศ.2020 ที่ผ่านมา ซึ่งถือว่าการแก้ไขครั้งที่ 5 ในการแก้ไขครั้งล่าสุดนี้มีการเปลี่ยนมาใช้ชื่อ Good Hygiene Practices–GHPs แทน Good Manufacturing Practices–GMPs เดิม รวมทั้งมีการปรับเปลี่ยนโครงสร้างของข้อกำหนดเป็น 9 หัวข้อหลัก

เพื่อให้องค์กรสามารถรักษาระบบการบริหารจัดการได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น องค์กรจึงควรจัดทำระบบการบริหารจัดการขององค์กรในรูปแบบของเอกสารเพื่อให้ผู้ปฏิบัติที่เกี่ยวข้องสามารถศึกษาหาความรู้ รวมถึงถ่ายทอดองค์ความรู้ในองค์กรได้ง่าย และเป็นไปตามเป้าประสงค์ขององค์กร

### สิ่งที่ได้รับหลังอบรมและสัมมนา

1. ทราบโครงสร้างของเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
2. ทราบรายละเอียดของเอกสารแต่ละชนิดเช่น คู่มือระบบการบริหารจัดการ ขั้นตอนการปฏิบัติ วิธีปฏิบัติงาน
3. สามารถจัดทำเอกสารแต่ละชนิดได้

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรมและสัมมนา

- ผู้จัดการแผนก หัวหน้าแผนก
- เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการจัดทำเอกสาร เจ้าหน้าที่ควบคุมเอกสาร
- ผู้บริหารองค์กร ผู้ตรวจติดตามภายใน

### หัวข้อการอบรมและสัมมนา

- โครงสร้างของเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสารในระบบการบริหารจัดการ
- การจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (SOP, QP)
- การจัดทำคู่มือระบบการบริหารจัดการ
- ตัวอย่างเอกสารที่จำเป็นสำหรับระบบ GHPs & HACCP



### วิทยากร

#### คุณวุฒินันท์ จันท์ถาวร

กรรมการผู้จัดการ บริษัท ซีซีที สแควร์ จำกัด  
 กรรมการตัดสินผลงาน Thailand Quality Prize  
 สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น)  
 ผู้ทรงคุณวุฒิและมีความเชี่ยวชาญ  
 ในด้านรับประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพ

### หลักสูตรแนะนำ

- การจัดทำและควบคุมเอกสารในระบบ GHPs & HACCP Rev.5
- การตรวจติดตามภายใน GHPs & HACCP Rev.5 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- ระบบการจัดการความปลอดภัยในอาหาร FSSC22000 ver.5.1 2020
- การจัดทำและควบคุมเอกสารตามมาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC22000 ver.5.1 2020
- การตรวจติดตามภายในตามมาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย FSSC22000 ver.5.1 2020



การอบรมและสัมมนา 2 ระบบ  
 ทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์ในเวลาเดียวกัน  
 อบรมออนไลน์ผ่านโปรแกรม ZOOM

