

หลักสูตร การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices หรือ GHPs) - M014

๑. หลักการและเหตุผล

การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices หรือ GHPs) เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยขั้นพื้นฐานสำหรับโรงงานผลิตอาหารหรือผู้ประกอบการ ที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารตั้งแต่เริ่มต้น การแปรรูป ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ การขนส่ง การบริการที่มีความเกี่ยวข้องและผู้ขาย ซึ่งระบบนี้เน้นการป้องกันมากกว่าการแก้ไข โดย GHPs นั้นมี ๙ ส่วน ดังนี้ (๑) บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร (๒) การผลิตขั้นต้น (๓) สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ (๔) การฝึกอบรมและความสามารถ (๕) การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ (๖) สุขลักษณะส่วนบุคคล (๗) การควบคุมการปฏิบัติงาน (๘) ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค และ (๙) การขนส่ง โดยระบบนี้จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีความปลอดภัยก่อนถึงมือผู้บริโภค รวมทั้งเป็นพื้นฐานของระบบ HACCP

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมให้ผู้ที่ทำงานที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหารทั้งหมด และผู้ที่สนใจมีความรู้ความเข้าใจในระบบ GHPs และสามารถนำระบบดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ได้ในส่วนงานที่เกี่ยวข้อง

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ทำงานทางด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร บรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับอาหาร และนักวิทยาศาสตร์

๔. วิทยากร

ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์บริการ และผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยอื่น

๕. หัวข้อหลักสูตร

- บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร ๑.๕ ชม.
- การผลิตขั้นต้น สถานประกอบการ-การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวก อุปกรณ์ การฝึกอบรม และความสามารถ ๑.๕ ชม.
- การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ และสุขลักษณะส่วนบุคคล ๑.๕ ชม.
- การควบคุมการปฏิบัติงาน ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค และการขนส่ง ๑.๕ ชม.
- แบบฝึกหัด : การจัดทำเอกสาร GHPs ๖.๐ ชม.

๖. วิธีการฝึกอบรม

บรรยายภาคทฤษฎี ๖.๐ ชั่วโมง
ฝึกปฏิบัติ ๖.๐ ชั่วโมง

๗. ระยะเวลาการฝึกอบรม

๒ วัน

๘. สถานที่ฝึกอบรม

อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
ถนนพระรามที่ ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทร. ๐๒-๒๐๑-๗๔๕๓, ๐๒-๒๐๑-๗๔๖๐

๙. ค่าใช้จ่าย

ค่าลงทะเบียน ๓,๐๐๐ บาท/คน

๑๐. การรับรองการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๗๕% ของเวลาเรียนตลอดหลักสูตรจะได้รับประกาศนียบัตรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

กำหนดการฝึกอบรม
หลักสูตร การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices หรือ GHPs)
ณ อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

วันที่ ๑

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	ภาคบรรยาย - บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	ภาคบรรยาย - การผลิตขั้นต้น - สถานประกอบการ การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ - การฝึกอบรมและความสามารถ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

วันที่ ๒

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	ภาคปฏิบัติ - ความสำคัญและประโยชน์ของการจัดทำเอกสาร GHPs - การจัดทำเอกสาร GHPs ฉบับที่ ๑ - ๒
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติ - การเขียนเอกสาร GHPs ฉบับที่ ๓ - ๙
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	ภาคปฏิบัติ - การจัดทำเอกสาร GHPs ฉบับที่ ๑๐ - ๑๖
๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติ - การเขียนเอกสาร GHPs ฉบับที่ ๑๗ - ๒๑ - Q & A

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่าง ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.