

หลักสูตร ระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) – Q018

๑. หลักการและเหตุผล

ระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point หรือ HACCP) เป็นระบบการจัดการความปลอดภัยในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร ยา และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับอาหาร เพื่อให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากอันตรายทั้งทางกายภาพ เคมี และชีวภาพก่อนจะส่งสินค้าขึ้นไปจำหน่ายให้กับผู้บริโภค โดยในปัจจุบันได้มีการเปลี่ยน revision จากเดิมเป็น Rev.5 เพื่อให้มีความชัดเจนและมั่นใจมากยิ่งขึ้น แต่อย่างไรก็ตามระบบ HACCP นั้นยังคงมี ๑๒ ขั้นตอน (๗ หลักการ) โดยหลักการสำคัญของระบบ HACCP ทั้ง ๗ นั้นประกอบไปด้วย ๑) ดำเนินการวิเคราะห์อันตรายและระบุมาตรการควบคุม ๒) กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) ๓) กำหนดค่าวิกฤตที่ผ่านการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ ๔) กำหนดระบบการเฝ้าระวังเพื่อควบคุม CCP ๕) กำหนดวิธีการปฏิบัติการแก้ไขที่ต้องดำเนินการ เมื่อผลการตรวจเฝ้าระวังแสดงว่ามีการเบี่ยงเบนจากค่าวิกฤตที่ CCP ๖) พิสูจน์ความยืนยันความใช้ได้ของแผน HACCP และกำหนดขั้นตอนการดำเนินการสำหรับการทวนสอบเพื่อยืนยันว่าระบบ HACCP บรรลุผลตามเจตนา และ ๗) กำหนดให้มีระบบเอกสารเกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินการทั้งหมดและบันทึกข้อมูลที่เหมาะสมโดยระบบนี้เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก อันเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมให้ผู้ที่ทำงานในกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับอาหารนั้นมีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP และหลักสูตรนี้จะเน้นภาคปฏิบัติทำให้สามารถนำระบบดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ได้ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องได้

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับ

- ๑) ผู้ที่ทำงานทางด้านการผลิตและควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับอาหารที่มีประสบการณ์มาในการระบบ HACCP มาแล้ว ๑ – ๓ ปี
- ๒) ผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตร GHP และ/หรือ GMP และกำลังอยู่ในระหว่างการจัดทำระบบ HACCP

๔. วิทยากร

ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์บริการ และผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานอื่น

๕. หัวข้อหลักสูตร

- บทนำและหลักการระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม HACCP ๐.๕ ชม.
- แนวทางการจัดทำระบบ HACCP และตัวอย่าง ๒.๕ ชม.
- การจัดทำเอกสาร HACCP ๓.๐ ชม.

๖. วิธีการฝึกอบรม

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

๗. ระยะเวลาการ

๑ วัน

๘. สถานที่ฝึกอบรม

อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
ถนนพระรามที่ ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทร. ๐๒-๒๐๑๑-๗๔๓๕, ๐๒-๒๐๑๑-๗๔๕๒

๙. ค่าใช้จ่าย

ค่าลงทะเบียน ๑,๕๐๐ บาท/คน

๑๐. การรับรองการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๗๕% ของเวลาเรียนตลอด
หลักสูตรจะได้รับประกาศนียบัตรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

กำหนดการฝึกอบรม
หลักสูตร ระบบคุณภาพตามความปลอดภัยอาหาร
การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) – Q018

วันที่ ๑

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ น. – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ น. – ๐๙.๓๐ น.	ภาคบรรยาย - บทนำและหลักการระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม HACCP
๐๙.๓๐ น. – ๑๒.๐๐ น.	ภาคบรรยาย - แนวทางการจัดทำระบบ HACCP (ข้อ ๑ – ข้อ ๑๓) พร้อมตัวอย่างการจัดทำเอกสาร
๑๒.๐๐ น.- ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติ - แบ่งกลุ่ม และจัดทำเอกสารระบบ HACCP (ตามข้อ ๒ – ข้อ ๑๑)
๑๓.๐๐ น.- ๑๕.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติ (ต่อ) - การจัดทำเอกสารระบบ HACCP (ตามข้อ ๒ – ข้อ ๑๑) (ต่อ)
๑๕.๐๐ น.-๑๖.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติ - นำเสนอผลงานการจัดทำระบบ HACCP - สรุปผลการจัดทำเอกสารของแต่ละกลุ่ม

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่าง ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.