**เรื่อง** : การฝึกอบรม แบบ On-Line GHPs & HACCP Requirement and Implementation (New Version 5)

หลักสูตรข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบ GHPs & HACCP  **ราคาพิเศษ !!!**

บริษัท อีควอล แอสชัวแรนซ์ (ประเทศไทย) จํากัด ขอมอบโปรโมชั่น สำหรับผู้ที่ สนใจ ฝึกอบรม

**ในวันอาทิตย์ที่ 04 ธันวาคม 2564 นี้**

**สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด เพียง 15 ท่านเท่านั้น !!** 

**500 บาท**

**(ไม่รวม VAT)**

พร้อมรับ ใบ certificate **ตัวจริง**

**เพียงท่านล่ะ**

**สถานที่ฝึกอบรม :** **On-Line Training ผ่านระบบ Zoom**

**หลักการและเหตุผล**

มาตราฐาน Codex GHPs & HACCP เป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล ที่นํามาใช้เป็น แนวทางการกําหนดระบบการควบคุมการปฏิบัติของ ผู้ผลิตในห่วงโซ่อาหาร /Food Business Operators (FBOs) ดังนั้นพนักงานทุกระดับในองค์กร ต้องมีความรู้และเข้าใจหลักการของ Codex GHPs & HACCP เพื่อให้สามารถดูแลตามสถานะของการเป็น ผู้ผลิตในห่วงโซ่อาหาร /Food Business Operators (FBOs) ให้มีความปลอดภัย และให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมสามารถเข้าใจถึงการปรับเปลี่ยนของมาตราฐานฉบับใหม่นี้

**วัตถุประสงค์หลักสูตร**

• เพื่อให้ผู้เข้าเรียนรู้ถึงการปรับเปลี่ยนของข้อกำหนดทจาก GMP & HACCP เดิม เป็น GHPs & HACCP ฉบับใหม่

• เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจถึงข้อกำหนดที่มาตราฐาน Codex GHPs & HACCP ที่ได้มีการปรับเปลี่ยนใหม่

• เพื่อให้ผู้เข้าเรียนสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดต่างๆ เพื่อสามารถทำระบบรองรับการตรวจประเมิน ตามสถานะของผู้ผลิตในห่วงโซ่อาหาร /Food Business Operators (FBOs)

• เพื่อให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ฝึกปฏิบัติกิจกรรมเพื่อให้เข้าใจข้อกำหนด ทำให้มีแนวทางในการประยุกต์ใช้หลังจากฝึกอบรมผ่านแล้ว

**รายละเอียดหลักสูตร**

|  |  |
| --- | --- |
| **วันที่ 1**  9.00 – 12.00 | หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สําคัญของระบบ GHPs (CXC 1-1969, Rev. 5-2020 (New Version) เช่น การผลิต ขั้นต้น พร้อมกิจกรรมฝึกเพื่อให้เข้าใจ  ส่วนที่ 1: บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร   * ส่วนที่ 2: วัตถุประสงค์ของการผลิตขั้นต้น: * ส่วนที่ 3: สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ * ส่วนที่ 4: การฝึกอบรมและความสามารถ * ส่วนที่ 5: การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ และระบบการควบคุมสัตว์รบกวน * ส่วนที่ 6: สุขลักษณะส่วนบุคคล * ส่วนที่ 7: การควบคุมการปฏิบัติงาน * ส่วนที่ 8: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความตระหนักให้ผู้บริโภค * ส่วนที่ 9: การขนส่ง |
| 13:00 – 16:00 | หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สําคัญของระบบ Codex HACCP ทั้ง 12 ขั้นตอน 7 ประการ   * ข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกําหนดวัตถุประสงค์การใช้และการทบทวน * เอกสารแผนภูมิกระบวนการผลิต และ การทําการวิเคราะห์อันตรายและ พิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายตามหลักการที่ 1-7 ของระบบ HACCP * พร้อมกิจกรรมเพื่อเพิ่มความเข้าใจ สามารถนําไปต่อยอดได้ในการทํางานจริง |
| 16:00 - 16:30 | สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ |

**ผู้ที่ควรเข้าอบรม**

ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านการจัดการระบบบริหาร, ทีมงาน HACCP , ทีมงาน Food Defense , ทีม Food Safety Plan ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน, เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ,เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารและบรรจุภัณฑ์และพนักงานระดับชั้น หรือ ผู้ผลิตในห่วงโซ่อาหาร /Food Business Operators (FBOs) ต่างๆ เช่น การขนส่ง การรับฝาก ร้านอาหาร ครัวกลาง เป็นต้น

สนใจติดต่อ

Tel. 063-187-9718

Email [eqa.training@equalassurancethai.com](mailto:eqa.training@equalassurancethai.com)



**ผู้สอน อาจารย์ ศรีประไพ ปาจรียานนท์**

**ใบสมัครลงทะเบียนอบรม**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ชื่อหลักสูตร : GHPs & HACCP Requirement and Implementation (Online Training) วันที่อบรม: 04/12/2021  ชื่อผู้ประสานงาน : ตำแหน่ง  ชื่อบริษัท :  ที่อยู่ :  (สำหรับออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี)  เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร  โทรศัพท์ : ต่อ แฟกซ์ : อีเมล์:  จำนวนที่นั่งที่ต้องการสำรอง / ยืนยันการเข้าอบรม :  รายชื่อผู้เข้าอบรม (กรุณาพิมพ์หรือเขียนตัวบรรจงให้ชัดเจน เพื่อความถูกต้องในการออกใบประกาศนียบัตร)   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ลำดับ | ชื่อ-สกุล(ไทย) | ชื่อ-สกุล(อังกฤษ) | ตำแหน่ง | โทรศัพท์เคลื่อนที่ | อีเมล์ | | 1 |  |  |  |  |  | | 2 |  |  |  |  |  | | 3 |  |  |  |  |  | | 4 |  |  |  |  |  |   การชำระค่าบริการ  สั่งจ่ายเช็คในนาม **Equal Assurance (Thailand) Ltd.**  (ถือเช็คมาชำระหน้างาน พร้อมหลักฐานการ หัก ณ ที่จ่าย )  โอนเงินผ่าน**บัญชีออมทรัพย์** ธนาคาร **กสิกรไทย** หมายเลขบัญชี **062-3-96097-8**  ในนาม **Equal Assurance (Thailand) Ltd.** (พร้อมหลักฐานการ หัก ณ ที่จ่าย หน้างาน)  เงื่อนไขการหักภาษี ณ ที่จ่าย: มีหลักฐานและจะนำส่งในวันอบรม  อื่นๆ   * **การยืนยันการโอนชำระเงิน** กรุณาส่งสำเนาหลักฐานการชำระเงิน ก่อนการอบรม **7** วัน พร้อมระบุชื่อหลักสูตร   ชื่อหน่วยงานและที่อยู่สำหรับออกใบเสร็จ และส่ง Email [eqa.training@equalassurancethai.com](mailto:eqa.training@equalassurancethai.com)  พร้อมจัดส่งเอกสาร ประกอบการฝึกอบรมและ   * **ที่อยู่สำหรับใบหัก ณ ที่จ่าย**: บริษัท อีควอลแอสชัวแรนซ์ (ประเทศไทย) จำกัด   314/3 บางกระดี่ 25, แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร 10150  หมายเลขผู้เสียภาษี 0-1055-62191-29-5  **หมายเหตุ :**   1. หากท่านสำรองที่นั่งแล้ว แต่ **ไม่** สามารถเข้าร่วมสัมมนาได้ กรุณาแจ้งให้ทราบ **ล่วงหน้าภายใน 7 วัน** หากพ้นกำหนด ท่านต้องชำระค่าบริการเต็มจำนวน 2. กรณีมีใบหัก ณ ที่จ่าย กรุณานำ **ฉบับจริง** มาในวันที่เข้าอบรมด้วย **หากไม่นำมาแสดง** บริษัทฯต้องขออนุญาต   เก็บ Vat 7% เต็มจำนวน   1. สำหรับใบเสร็จรับเงิน บริษัทฯ จะออกให้ ณ วันที่เข้าอบรม 2. ราคาค่าอบรมรวมค่าเอกสารประกอบการบรรยาย,ใบประกาศนียบัตร แล้ว   **ต้องการข้อมูลเพิ่มเติม :** ( ฝ่ายประสานฝึกอบรม) **MB : 063-187-9718 ,06-1854-9854 , 06-196803865** |