

MOODY

# Inhouse Training Catalog



*Global Expertise  
Local Presence*

## About Moody Training

Moody International Certification, (an internationally Accredited Registrar / Certification Body) เป็นองค์กรที่ได้รับการรับรองจาก IRCA/IQA (International Register of Certificated Auditors / Institute of Quality Assurance) ในการให้การอบรมหลักสูตร ผู้นำการตรวจประเมิน Lead Auditor (Assessor) และ ผู้ตรวจติดตามภายใน Internal Auditor training courses นอกจากนี้เรายังมีหลักสูตรอบรมอีกมากที่พร้อมให้การบริการ ในหลากหลายในปีที่ผ่านมาทางบริษัทได้ให้การอบรม กับบุคลากรจากองค์กรชั้นนำหลายพันคน

## Why Moody Training

หลักสูตรและวิธีการถ่ายทอดในการฝึกอบรมของบริษัท สร้างขึ้นจากประสบการณ์อันยาวนาน และวิทยาการที่ผ่านการเลือกสรรและเข้าใจหลักการเรียนรู้สำหรับ บุคลากรในวัยทำงาน สามารถใช้ภาษาที่พนักงานท่าน สามารถทำความเข้าใจประเด็นในการอบรมอย่าง ถูกต้อง เพื่อที่สามารถทำการถ่ายทอดประสบการณ์ ความรู้ในเชิงลึก เพื่อช่วยให้อุปกรณ์ของท่านได้มี ทักษะคิด ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติได้จริงตาม วัตถุประสงค์การฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตร เพื่อให้ องค์กรท่านเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันใน สภาพแวดล้อมของธุรกิจในปัจจุบัน

## Moody In-house Training

หลักสูตรฝึกอบรมที่ครอบคลุมประเด็นต่างๆที่จำเป็นใน การทำความเข้าใจ และการนำระบบบริหารไปปฏิบัติ มุติสามารถจัดอบรมในสถานประกอบการของท่านได้ ตามเวลาที่ท่านสะดวก หลักสูตร และวิธีการสอนของ ผู้สอนของเราสามารถที่จะทำการปรับแต่งให้เหมาะสม กับความต้องการของท่านได้หากท่านต้องการ

- ลดค่าใช้จ่ายในกรณีที่มีผู้สมควรได้รับการอบรมหลาย ท่าน (เหมาะสมอย่างยิ่งในกรณีที่ท่านต้องการส่ง บุคลากรตั้งแต่ 5 ท่านเข้ารับการอบรม)
- ท่านและพนักงานท่านไม่มีช่วงเวลาว่างเพียงพอ
- ลดปัญหาในการดำเนินการเรื่องการเดินทางของ พนักงาน
- ต้องการให้พนักงานมีความรู้ความเข้าใจไปพร้อมๆกัน เพื่อที่จะสามารถทำงานเป็นทีมงาน และมีความเข้าใจที่ ตรงกัน
- ให้มีการขยายหัวข้ออบรมเพื่อให้เหมาะสมกับธุรกิจ ของท่านหากท่านต้องการใช้ข้อได้เปรียบข้างต้น การ จัดการฝึกอบรมแบบ In-house Training นับว่าเป็น ทางเลือกที่ดีในการพัฒนาองค์กรของท่าน

## Where Are We

บริษัท มูดี อินเตอร์เนชั่นแนล (ไทยแลนด์) จำกัด  
ชั้น 11 อาคารมหานครยิบซัม  
ถนนศรีอยุธยา เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400  
โทรศัพท์ 02 - 2481817  
โทรสาร 02 - 2485707

## จะติดต่อเราได้อย่างไร

E-mail: [training@moodythai.net](mailto:training@moodythai.net)

โทรศัพท์ : 02 2481817

คุณมลวิภา (ก้อย) เบอร์ต่อ 20

คุณเพ็ญทิพย์ (ทิพย์) เบอร์ต่อ 21

คุณอรุวรรณ (ป๊าก) เบอร์ต่อ 22

ท่านสามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ :  
[www.training.moodyinfo.com](http://www.training.moodyinfo.com)





## หลักสูตร

### “แนะนำมาตรฐาน BRC Food (Issue 5) และข้อกำหนด”

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

สำหรับผู้ที่ต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน BRC Food เชิงลึก ความเป็นมาและความสำคัญของมาตรฐาน BRC และทราบประเด็นที่ใช้ในการตรวจเพื่อการรับรอง และวิธีการตรวจรับรอง และสามารถทำการจัดทำและนาระบบไปปฏิบัติในการทำให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ BRC Food ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด BRC Food ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ที่มาและหลักการพื้นฐานของข้อกำหนด BRC Food</li><li>➢ ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน BRC และระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารมาประยุกต์ใช้</li><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li></ul>                                    |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5 ( ต่อ)<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li><li>➢ Evaluation Protocol</li><li>➢ Workshop and exercise ( การระบุเอกสารที่จำเป็นในระบบ, การทำ matrix link ระหว่าง BRC/GMP Codex /HACCP/ISO9001:2000/ISO22000:2005)</li></ul> |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ BRC มาประยุกต์ใช้ในองค์กร ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / BRC / ISO9001 ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน BRC ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา



## หลักสูตร

### “การตีความข้อกำหนด BRC Food (Issue 5)”

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรการตีความมาตรฐาน BRC Food ของบริษัท มูดีฯ เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน BRC Food อย่างลึกซึ้งเพื่อให้สามารถนำระบบไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Food ในแต่ละประเด็นเชิงลึกเพื่อให้องค์กรสามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ BRC Food ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด BRC Food ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li></ul>         |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5 ( ต่อ )<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li></ul> |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |



## วันที่ 2

|               |  |
|---------------|--|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ กระบวนการรับรอง Evaluation Protocol</li><li>➤ Workshop and exercise ( การกำหนดข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง , การวิเคราะห์อันตราย, การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(determination Tree) และการกำหนดค่าวิกฤต, การจัดทำเอกสารที่จำเป็นในระบบ, ความเชื่อมโยงกับมาตรฐาน ISO9001:2000/HACCP/IFS/GMP/ISO22000:2005)</li></ul> |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Workshop and exercise ( การกำหนดข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง , การวิเคราะห์อันตราย, การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(determination Tree) และการกำหนดค่าวิกฤต, การจัดทำเอกสารที่จำเป็นในระบบ, ความเชื่อมโยงกับมาตรฐาน ISO9001:2000/HACCP/IFS/GMP/ISO22000:2005) (ต่อ)</li></ul>   |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>   |

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ BRC มาประยุกต์ใช้ในองค์กร  
ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / BRC / ISO 9001  
ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน BRC ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร  
ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา



## หลักสูตร

### “การจัดทำเอกสารในระบบการจัดการ BRC Food”

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรการจัดทำเอกสารในระบบการจัดการ BRC Food ของบริษัท มูดีฯ เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่ซึ่งต้องการนำระบบการจัดการ BRC Food ไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Food ในแต่ละประเด็นเชิงลึกเพื่อให้องค์กรสามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารและระบบเอกสารที่จำเป็นเพื่อใช้ในการบริหารจัดการ รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ BRC Food ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด BRC Food Issue 5 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ทบทวนข้อกำหนดมาตรฐาน BRC Food</li><li>➢ เอกสารที่จำเป็นในระบบบริหารคุณภาพ และโครงสร้างเอกสาร</li></ul>  |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การจัดทำ การวิเคราะห์อันตราย และการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม และการกำหนดค่าวิกฤต ภาคปฏิบัติ</li><li>➢ จัดทำเอกสารโปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (Prerequisite programmes : PRPs) ภาคปฏิบัติ</li></ul> |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |

##### วันที่ 2

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การจัดทำเอกสาร งานจัดซื้อ การตรวจรับสินค้า ภาคปฏิบัติ</li><li>➢ การจัดทำเอกสาร HACCP Plan management ภาคปฏิบัติ</li></ul> |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การจัดทำระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ BRC Food Issue 5 ภาคปฏิบัติ</li><li>➢ Workshop and exercise</li></ul>                  |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ BRC มาประยุกต์ใช้ในองค์กร ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / BRC / ISO9001:2000 ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน BRC ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา



## หลักสูตร

### “การประยุกต์ใช้มาตรฐาน BRC Food Issue 5”

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรการประยุกต์ใช้มาตรฐาน BRC Food ของบริษัท มูดีฯ เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่เกี่ยวข้องต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน BRC Food อย่างลึกซึ้งเพื่อให้สามารถนำระบบไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Food ในแต่ละประเด็นเชิงลึกเพื่อให้องค์กรสามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ BRC Food ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด BRC Food ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li></ul>         |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ข้อกำหนด BRC Food Issue 5 ( ต่อ )<ul style="list-style-type: none"><li>• ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหาร และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</li><li>• แผนความปลอดภัยในอาหาร HACCP</li><li>• ความปลอดภัยในอาหารและระบบบริหารคุณภาพ</li><li>• มาตรฐานของสถานที่</li><li>• การควบคุมผลิตภัณฑ์</li><li>• การควบคุมกระบวนการ</li><li>• บุคลากร</li></ul></li></ul> |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |



**วันที่ 2**

|               |  |
|---------------|--|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ กระบวนการรับรอง Evaluation Protocol</li><li>➢ Workshop and exercise ( การกำหนดข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง , การวิเคราะห์อันตราย, การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(determination Tree) และการกำหนดค่าวิกฤต, การจัดทำเอกสารที่จำเป็นในระบบ, ความเชื่อมโยงกับมาตรฐาน ISO9001:2000/HACCP/IFS/GMP/ISO22000:2005)</li></ul> |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ Workshop and exercise ( การกำหนดข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง , การวิเคราะห์อันตราย, การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(determination Tree) และการกำหนดค่าวิกฤต, การจัดทำเอกสารที่จำเป็นในระบบ, ความเชื่อมโยงกับมาตรฐาน ISO9001:2000/HACCP/IFS/GMP/ISO22000:2005) (ต่อ)</li></ul>   |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>   |

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ BRC มาประยุกต์ใช้ในองค์กร  
ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / BRC / ISO 9001  
ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน BRC  
ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร  
ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา



## หลักสูตร

### “การตรวจติดตามภายใน มาตรฐาน BRC Food”

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

การตรวจติดตามภายในเป็นหัวใจหลักในการนำระบบมาตรฐาน BRC Food ให้เกิดประสิทธิผลต่อองค์กร หลักสูตรของทางบริษัท มูดีฯ 2 วันนี้ ได้ถูกออกแบบเพื่อให้ท่านสามารถที่จะสามารถทำการตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC Food ได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐาน เพื่อทวนสอบความสอดคล้องของระบบพร้อมทั้งสามารถที่จะระบุโอกาสในการปรับปรุงให้กับองค์กร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการฝึกการตีความ ฝึกการเขียนรายการคำถาม และสามารถซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด BRC Food ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

|               |  |
|---------------|--|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ทบทวนข้อกำหนด BRC Food และการตีความข้อกำหนดในมุมมองผู้ตรวจประเมิน</li><li>➢ BRC Food Audit concept</li><li>➢ เทคนิคการตรวจติดตาม<ul style="list-style-type: none"><li>• อาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก</li><li>• อุปกรณ์และเครื่องมือ</li><li>• สุขลักษณะส่วนบุคคล</li><li>• ระบบการควบคุมสัตว์พาหนะ</li><li>• การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</li><li>• การฝึกอบรม</li><li>• ระบบบริหารจัดการ</li></ul></li></ul> |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ เทคนิคการตรวจติดตาม ( ต่อ )<ul style="list-style-type: none"><li>• อาคารสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวก</li><li>• อุปกรณ์และเครื่องมือ</li><li>• สุขลักษณะส่วนบุคคล</li><li>• ระบบการควบคุมสัตว์พาหนะ</li><li>• การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด</li><li>• การฝึกอบรม</li><li>• ระบบบริหารจัดการ</li></ul></li></ul>  |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>   |



**วันที่ 2**

|               |   |
|---------------|---|
| 9:00 – 12:00  | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การวางแผนการตรวจประเมินโดยคำนึงถึงการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤต</li><li>➢ การเขียนรายการคำถามเพื่อเน้นประสิทธิภาพของระบบ</li><li>➢ การเขียนรายงานการตรวจประเมินเพื่อนำเสนอผู้บริหาร</li><li>➢ ปัญหาที่มักพบระหว่างการตรวจประเมิน</li></ul> |
| 13:00 – 16:00 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ Workshop and exercise ( การตีความการสอดคล้องกับข้อกำหนด BRC Food , การสร้างรายการคำถามเชิงกระบวนการ การตั้งคำถามตาม HACCP Plan และ การตั้งรายการคำถามกับข้อกำหนด BRC Food การระบุสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และการเขียนรายงาน)</li></ul>   |
| 16:00 – 16:30 | <ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>  |

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ผู้จัดการที่มีการวางแผนในการนำระบบ BRC มาประยุกต์ใช้ในองค์กร  
ผู้ที่มีส่วนร่วมในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP / BRC / ISO 9001  
ผู้บริหารระดับสูงที่ต้องการทราบประโยชน์ของมาตรฐาน BRC  
ผู้จัดการหรือพนักงานใหม่ที่ต้องทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร  
ผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหารและที่ปรึกษา