

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 นอกจากนี้เรายังมี หลักสูตรอบรมอีกมากที่พร้อมให้การบริการ 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

- ลดค่าใช้จ่ายในกรณีที่มีผู้ควรได้รับการอบรมหลาย 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

### "ทบทวนข้อกำหนดมาตรฐาน GMP/HACCP"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรทบทวนข้อกำหนดมาตรฐาน GMP/HACCP ของบริษัท มูดีฯ เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่ต้องการทบทวนความเข้าใจในมาตรฐาน GMP/HACCP หลักสูตร 1 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน GMP/HACCP ในแต่ละประเด็นที่มีส่วนในการช่วยองค์กร ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประหยัดค่าใช้จ่าย รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ GMP/HACCP ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบัน ในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด GMP/HACCP ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ หลักการพื้นฐานของข้อกำหนด GMP/HACCP</li><li>➢ ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน GMP/HACCP และระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารมาประยุกต์ใช้</li><li>➢ ความเข้าใจในห่วงโซ่อาหาร</li></ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ เข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างข้อกำหนด GMP/HACCP กับ มาตรฐาน ISO 9001, BRC, IFS</li><li>➢ เข้าใจขั้นตอนในการนำระบบ GMP/HACCP ไปประยุกต์ใช้</li><li>➢ สามารถนำระบบ GMP/HACCP ไปประยุกต์ใช้กับระบบมาตรฐานอื่นๆขององค์กร</li></ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม : ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



## หลักสูตร

### "การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

เพื่อให้พนักงานสามารถนำหลักการของระบบ HACCP ซึ่งเป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐาน และใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ เพื่อให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ พร้อมการต่อยอดความรู้ เชิงทฤษฎีด้วยการทำ Work Shop จากกรณีศึกษา</li> <li>➢ เรียนรู้แนวทางการปฏิบัติและการจัดทำเอกสารจากแบบจำลองที่ทำให้ทราบถึงแนวทางการทำเอกสารให้สอดคล้องกับมาตรฐาน</li> <li>➢ การออกแบบระบบการควบคุมและการเฝ้าระวังการกำหนดการแก้ไขและการป้องกัน</li> <li>➢ เทคนิคการจัดทำเอกสารและระบบการควบคุมเอกสารทั้งภายในและภายนอกองค์กร</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop) <ul style="list-style-type: none"> <li>- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้</li> <li>- การพิจารณาระบบอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP</li> <li>- การวิเคราะห์หาจุด CCP โดยการใช้ Decision Tree ตามหลักการที่ 2 ของ ระบบ HACCP</li> <li>- การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3 ของระบบ HACCP</li> <li>- การแผนการเฝ้าระวังในระบบ HACCP ตามหลักการที่ 4 ของระบบ HACCP</li> <li>- การแนวทางการแก้ไขกรณีพบการเบี่ยงเบนจากค่าจำกัดวิกฤตตามหลักการที่ 5 ของระบบ HACCP</li> <li>- แนวทางการตรวจยืนยันความถูกต้องของค่าจำกัดวิกฤต (Validation)</li> </ul> </li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>

**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม การนำเสนอผลงานและการให้ข้อเสนอแนะจากวิทยากร การสรุปประเด็นสำคัญและการสอบถามข้อสงสัย

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR)หรือทีมผู้ตรวจประเมินภายใน คณะทำงานด้านคุณภาพหรือหัวหน้างาน พนักงานที่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิตหรือการควบคุมระบบคุณภาพ



## หลักสูตร

### "เทคนิคการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

HACCP ซึ่งเป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตรัฐภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐานและใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิภาพของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

มูดี อินเตอร์ มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง **หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACPP พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านง่ายต่อการทำความเข้าใจ**

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ HACCP ทั้ง 7 ประการ</li> <li>➢ <b>Work shop</b> : การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้ และการทบทวนเอกสารแผนภูมิกระบวนการผลิต และ การทำการวิเคราะห์อันตราย และพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP</li> <li>➢ <b>Work shop</b> : การวิเคราะห์หาจุด CCP ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>Work shop</b> : การกำหนดเกณฑ์ค่าจำกัดวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3</li> <li>➢ <b>Work shop</b> : การกำหนดการเฝ้าระวังตามหลักการที่ 4</li> <li>➢ <b>Work shop</b> : การกำหนดวิธีการแก้ไขตามหลักการที่ 5</li> <li>➢ <b>Work shop</b> : การกำหนดวิธีการทวนสอบ ตามหลักการที่ 6</li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



## หลักสูตร

### "เทคนิคการทวนสอบระบบมาตรฐาน HACCP"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

เพื่อให้ทราบถึงประโยชน์และเล็งเห็นถึงการทวนสอบระบบ HACCP หรือ Verification โดยสามารถทำการตรวจยืนยันความถูกต้อง (Validation) ของสถานะที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาควบคุมความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และพิจารณาการสอบเทียบเครื่องมือวัด ณ จุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Point; CCP) โดยเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจของพนักงานสอบเทียบให้สามารถอ่านข้อมูลของผลการศึกษาหรืออ่านข้อมูลจากใบรายงานผลได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำข้อมูลมาประเมินผลได้ นอกจากนี้เนื้อหาในหลักสูตรยังครอบคลุมถึงแนวทางการออกแบบการทดลองให้เหมาะสมต่อการศึกษาเพื่อการตรวจยืนยันความถูกต้องซึ่งเป็นแนวทางที่องค์กรสามารถนำหลักการดังกล่าวไปออกแบบการทดลองเพื่อทำการศึกษาวิจัยในเรื่องต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ วัตถุประสงค์ในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริง

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปหลักการทวนสอบของระบบ HACCP</li> <li>➢ ระบบการทวนสอบ (Verification) และการตีความเพื่อให้สอดคล้องตามระบบมาตรฐาน</li> <li>➢ การออกแบบการศึกษาและการทดลองเพื่อกำหนดสถานะที่เหมาะสมในการกำหนดเป็นจุดควบคุมวิกฤต</li> <li>➢ แนวทางการสอบเทียบเครื่องมือวัด และการอ่านรายงานผลการสอบเทียบเพื่อสามารถประเมินผล</li> <li>➢ การสอบเทียบและแนวทางการแก้ไขในกรณีที่ผลการสอบเทียบไม่เป็นตามที่กำหนด</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Workshop : การสอบเทียบเครื่องมือ</li> <li>➢ Workshop : <ul style="list-style-type: none"> <li>• การศึกษาความถูกต้องของค่าจำกัดวิกฤต (Critical Limit)</li> <li>• การตรวจสอบความถูกต้องของแผน ( Validation)</li> <li>• การทวนสอบแผน HACCP (Verification)</li> </ul> </li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>

**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



## หลักสูตร

### “การตรวจติดตามภายในตามมาตรฐาน Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)”

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

ผู้ตรวจติดตามภายในคือบุคลากรที่ทำหน้าที่ในการตรวจสอบ ทบทวนระบบ พร้อมทำการแนะนำสิ่ง ที่ควรปฏิบัติเพื่อให้องค์กรบรรลุวัตถุประสงค์ของระบบ HACCP จึงนับว่าผู้ตรวจติดตามภายในนั้นเป็น บุคลากรที่สำคัญอย่างยิ่งในองค์กรในการพัฒนา ปรับปรุงระบบให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลตาม กรอบนโยบาย

วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม:

1. เข้าใจถึงความหมายของการตรวจประเมินภายใน และคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินภายใน
2. สามารถตีความข้อกำหนดของระบบ HACCP เพื่อใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินภายใน
3. เข้าใจถึงการวางแผนในการตรวจประเมิน เพื่อใช้ในการจัดทำโปรแกรมสำหรับการตรวจประเมิน ภายใน
4. เข้าใจถึงการเตรียมการในการตรวจประเมินภายใน เพื่อใช้ในการจัดทำรายการการตรวจประเมิน (Checklist)
5. เข้าใจถึงเทคนิคในการตรวจประเมิน เพื่อใช้ในการตั้งคำถาม, สัมภาษณ์, การสุ่มตัวอย่างและการ รวบรวมหลักฐานในการตรวจประเมิน
6. สามารถเขียนใบร้องขอให้มีการแก้ไข (CARs) ที่แสดงถึงข้อเท็จจริงและเป็นประโยชน์กับผู้ถูก ตรวจประเมิน
7. สามารถเขียนรายงานผลการตรวจประเมิน เพื่อให้ผู้บริหารใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงความมี ประสิทธิภาพ ประสิทธิผลของระบบบริหารจัดการด้านคุณภาพ

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ ความเป็นมาและการทบทวนข้อกำหนด HACCP</li><li>➢ การจัดทำระบบที่เหมาะสมเกี่ยวกับ Product Recall</li></ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ การวางแผนการตรวจประเมิน</li><li>➢ Work Shop 1 การทำโปรแกรมการตรวจประเมิน</li><li>➢ การเตรียมการในการตรวจประเมิน</li><li>➢ Work Shop 2 การทำรายการการตรวจประเมิน</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>➤ การดำเนินการตรวจประเมิน</li><li>➤ Work Shop 3 เทคนิคการตั้งคำถาม</li></ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ การดำเนินการตรวจประเมิน (ต่อ)</li><li>➤ Work Shop 4 การเขียนใบ CARs</li><li>➤ การรายงานผล การตรวจติดตาม และการประชุมทบทวนโดยฝ่ายบริหาร</li><li>➤ Work Shop 5 การพิจารณาการตอบสนอง CARs</li></ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR) ทีมผู้ตรวจประเมินภายใน  
คณะทำงานด้าน Food safety



## หลักสูตร

# “การตรวจติดตามภายใน HACCP สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร และ Food Safety Audit Technique”

ระยะเวลา : 1 วัน

### วัตถุประสงค์หลักสูตร

การตรวจติดตามภายในและเทคนิคการตรวจประเมินสำหรับ food safety เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการสร้างความประหยัด ลดการสูญเสียและการมีประสิทธิผลของระบบการจัดการ food safety ในองค์กร

มูดี อินเตอร์ มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง **หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในเทคนิคการตรวจประเมินสำหรับ food safety ( What to look, How to look, What to look) ในแต่ละประเด็นปัจจัยสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ที่ซึ่งผู้ตรวจไม่ว่ามีพื้นฐานทางด้านอาหารหรือไม่ก็ตามสมควรรู้ ให้เข้าใจได้ง่ายด้วยตัวอย่าง**

### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ระบบการตรวจประเมิน</li> <li>➢ วัตถุประสงค์และชนิดของการตรวจประเมิน</li> <li>➢ การเตรียมแผนการตรวจประเมิน</li> <li>➢ การสร้างรายการคำถาม จาก HACCP Plan / Pre-requisite Programmes</li> <li>➢ การสรุปรายงานและกิจกรรมการแก้ไขป้องกัน</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>เทคนิคการตรวจประเมิน ( Where at to look, how to look, What to look)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• สถานที่ตั้ง อาคาร เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวก</li> <li>• การควบคุมกระบวนการผลิต: Process control</li> <li>• การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้: Water control</li> <li>• การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ: Cleaning and sanitizing</li> <li>• การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร: Maintenance</li> <li>• การเก็บสารเคมี: Chemical Handling</li> <li>• การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ: Pest control</li> <li>• การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ: Glass control</li> <li>• สุขลักษณะคนงาน: Personal Hygiene</li> <li>• การฝึกอบรม: Training</li> <li>• การเรียกคืนสินค้า: Recall</li> <li>• การขนส่ง: Transportation</li> </ul> </li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม** : ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทำงานด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ



## หลักสูตร

### "การทวนสอบ (Verification) และการรับรองความถูกต้อง (Validation) ในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในอาหาร"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

การนำระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในอาหารมาประยุกต์ใช้ โดยการออกแบบระบบการทำงานให้สามารถควบคุมอันตรายที่มีโอกาสเกิดขึ้นได้ในการผลิต ต้องมีการกำหนดสถานะหรือปัจจัยที่ใช้ในการควบคุมอันตรายให้มีความถูกต้องและเหมาะสมต่อการนำไปปฏิบัติ ทั้งนี้ การทวนสอบระบบและการรับรองความถูกต้องในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในอาหารจะเป็นกระบวนการที่พิจารณาถึงปัจจัยที่มีผลต่อการควบคุมอันตราย และการศึกษาข้อมูลที่สำคัญสำหรับการควบคุมอันตรายให้มีความสอดคล้องด้านความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล ซึ่งเป็นการทบทวนระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในอาหารที่ทุกองค์กรต้องดำเนินการ

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ การทวนสอบระบบมาตรฐานด้านการจัดการความปลอดภัยในอาหาร</li><li>➢ การพิจารณาปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยในอาหาร</li><li>➢ การรับรองความถูกต้อง (Validation)</li></ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ การทวนสอบระบบและการตรวจติดตามภายใน</li><li>➢ การจัดทำรายงานผลการทวนสอบระบบ</li><li>➢ การเตรียมความพร้อมสำหรับการทวนสอบระบบ</li></ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>

**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม การถาม-ตอบ

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** เจ้าของกิจการ ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR)

คณะทำงานด้านคุณภาพ บุคคลที่สนใจ



## หลักสูตร

### "การประเมินความเสี่ยงและการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ตามหลักการของมาตรฐาน HACCP"

ระยะเวลา : (ระยะเวลา 1 วัน)

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

ระบบ HACCP เป็นระบบที่ใช้ในการรับประกันกระบวนการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค การคัดเลือกคณะทำงานเพื่อทำการประเมินความเสี่ยงและการวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมให้ถูกต้องและสอดคล้องตามหลักการสากลจึงเป็นสิ่งสำคัญและมีผลต่อการประสิทธิภาพของการนำระบบมาตรฐาน HACCP มาประยุกต์ใช้ในองค์กรโดยการทำความเข้าใจถึงแนวทางการประเมินและการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและแนวทางการทบทวนถึงประสิทธิภาพของการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดตามมาตรฐานสากล

#### เนื้อหาหลักสูตร

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ ทบทวนหลักการและแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP</li><li>➢ เทคนิคการประเมินอันตรายและการประเมินความเสี่ยง</li><li>➢ เทคนิคการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม</li></ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ ทบทวนหลักการและแนวทางการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP</li><li>➢ การทวนสอบความถูกต้องของระบบ HACCP</li></ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li></ul>

**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม การถาม-ตอบ

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** เจ้าของกิจการ ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (QMR)  
คณะทำงานด้านคุณภาพ บุคคลที่สนใจ