

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 เพื่อช่วยให้อุบัติการณ์ของท่านได้มี ทัศนคติ 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 อินเตอร์เนชันแนล (ไทยแลนด์) จำกัด  
ชั้น 11 อาคารมหานครยิมซิม  
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

คุณอรวรรณ (ป๊าก) เบอร์ต่อ 22

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





## หลักสูตร

### “แนะนำมาตรฐาน ISO22000:2005 และข้อกำหนด”

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรการแนะนำมาตรฐาน ISO22000:2005 และข้อกำหนดของบริษัท มูดีฯ เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน ISO22000:2005 หลักสูตร 1 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐานISO22000:2005 ในแต่ละประเด็นที่มีส่วนในการช่วยองค์กรในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO22000:2005 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO22000:2005 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

#### เนื้อหาหลักสูตร

- หลักการพื้นฐานของข้อกำหนด ISO22000:2005
- ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน ISO22000:2005 และระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารมาประยุกต์ใช้
- ความเข้าใจในห่วงโซ่อาหาร
- เข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างข้อกำหนด ISO22000:2005 กับ ISO 9001:2000, GMP และ HACCP
- เข้าใจขั้นตอนในการนำระบบ ISO22000:2005 ไปประยุกต์ใช้
- สามารถนำระบบ ISO22000:2005 ไปประยุกต์ใช้กับระบบมาตรฐานอื่นๆขององค์กร
- Workshop and exercise ( การระบุเอกสารที่จำเป็นในระบบ, การทำ matrix link ระหว่าง GMP Codex /HACCP/ISO9001:2000/ISO22000:2005)

#### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• หลักการพื้นฐานของข้อกำหนด ISO22000:2005</li> <li>• ประโยชน์ของการนำมาตรฐาน ISO22000:2005 และระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารมาประยุกต์ใช้</li> <li>• ความเข้าใจในห่วงโซ่อาหาร</li> <li>• เข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างข้อกำหนด ISO22000:2005 กับ ISO 9001:2000, GMP และ HACCP</li> <li>• เข้าใจขั้นตอนในการนำระบบ ISO22000:2005 ไปประยุกต์ใช้</li> </ul>
13:00 – 16:00	➤ <b>Workshop</b> : การระบุเอกสารที่จำเป็นในระบบ, การทำ matrix link ระหว่าง GMP Codex /HACCP/ISO9001:2000/ISO22000:2005
16:00 – 16:30	➤ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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



## หลักสูตร

### การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐาน ISO 22000:2005

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

อุตสาหกรรมด้านอาหารมีความจำเป็นในการควบคุมด้านความปลอดภัยของอาหาร และองค์กรจำเป็นต้องมีการพัฒนาระบบในการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งมาตรฐาน ISO 22000:2005 เป็นมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารฉบับใหม่ที่มีความจำเป็นเพื่อใช้ในการแข่งขันทางการตลาด โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมสามารถที่จะ:

1. เข้าใจถึงความเป็นมาและความจำเป็นในการจัดทำ ของระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005
2. เข้าใจความหมายและความต้องการของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005
3. เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการสิ่งแวดล้อมให้สอดคล้องกับมาตรฐานระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000:2005
4. เข้าใจถึงมุมมองของผู้ตรวจประเมินในแต่ละข้อกำหนด เพื่อเตรียมความพร้อมในการตรวจประเมินเพื่อขอการรับรอง

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ความเป็นมาของระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร</li> <li>➢ ข้อกำหนดระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร</li> <li>➢ Work shop ตัวอย่างนโยบาย และการวางแผน</li> <li>➢ Work shop ตัวอย่าง Job Description</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ความรับผิดชอบของฝ่ายบริหาร</li> <li>➢ Work shop การทบทวนฝ่ายบริหาร</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>➢ การบริหารทรัพยากร</li> <li>➢ การวางแผนและจัดทำสินค้าปลอดภัย</li> <li>➢ Work shop การวิเคราะห์อันตราย</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ การตรวจรับรอง การตรวจพิสูจน์ และปรับปรุงระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร</li> <li>➢ HACCP Plan</li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>



**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

**ผู้ควรเข้ารับการอบรม :** ผู้บริหารขององค์กร ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร (MR)  
คณะทำงานด้านความปลอดภัยของอาหาร ทีมผู้ตรวจติดตามภายใน  
หรือ บุคคลที่สนใจ



## หลักสูตร :

### "เทคนิคการจัดทำเอกสารระบบ ISO 22000: 2005"

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ องค์กรที่ต้องการเรียนรู้เพื่อให้สามารถทำเอกสารและวางระบบพื้นฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่นับว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญอย่างยิ่งในการสร้างระบบการจัดการให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ ISO 22000 ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย **หลักสูตรได้ออกแบบอย่างกระชับ** ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับโปรแกรมพื้นฐาน **PRPs, HACCP และ ระบบบริหาร 22000** โดยเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ท่านสามารถระบุเอกสารที่จำเป็นได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมและไม่ซ้ำซ้อน โดยยึดระบบการจัดการของท่านในปัจจุบันเป็นหลัก **โดยไม่เน้นการบรรยายข้อกำหนดตามรูปแบบอบรมทั่วไป**

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ อะไรคือเอกสาร บันทึก โปรแกรม ข้อบังคับ ที่ยอมรับได้</li> <li>➢ ทบทวนข้อกำหนด GMP Codex / HACCP</li> <li>➢ ทบทวนข้อกำหนด ISO 22000</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>Workshop</b> :การจัดทำมาตรฐานการควบคุม (Control Program) และการนำระบบไปปฏิบัติ Monitoring Program) โดยการระบุหัวข้อของมาตรฐานที่ต้องระบุ และควบคุม โดยการทดลองปฏิบัติจริง <ul style="list-style-type: none"> <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 การฝึกอบรม: Training</li> <li>• การเรียกคืนสินค้า: Recall การขนส่ง: Transportation</li> </ul> </li> </ul>
16:00 – 16:30	➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

##### วันที่ 2

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>Workshop</b> :การจัดทำ HACCP Plan <ul style="list-style-type: none"> <li>• การวางแผนการจัดทำ HACCP</li> <li>• การกำหนดค่าวิกฤติ, การตรวจติดตามจุดวิกฤติ</li> <li>• การแก้ไข การยืนยันการสอดคล้อง</li> <li>• การกำหนด operation PRPs</li> </ul> </li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ <b>Workshop</b> : การระบุประเด็นที่ต้องจัดทำเป็นเอกสาร และ การควบคุมการจัดทำนโยบาย</li> <li>➢ การจัดทำคู่มือ และ ระเบียบปฏิบัติตามข้อกำหนด ISO 22000 : 2005</li> </ul>
16:00 – 16:30	➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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



## หลักสูตร :

### "เทคนิคการจัดทำระบบ ISO 22000: 2005"

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ องค์กรที่ต้องการเรียนรู้เพื่อให้สามารถทำการจัดทำระบบให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ ISO 22000 ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย หลักสูตรได้ออกแบบอย่างกระชับ ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับโปรแกรมพื้นฐาน PRPs, HACCP และ ระบบบริหาร 22000 โดยเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ท่านสามารถดำเนินการปรับระบบได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมและไม่ซับซ้อน โดยยึดระบบการจัดการของท่านในปัจจุบันเป็นหลัก *โดยไม่เน้นการบรรยายข้อกำหนดตามรูปแบบอบรมทั่วไป*

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ ทบทวนกฎหมายด้านอาหาร</li><li>➢ ทบทวนการระบุนอันตรายด้านอาหาร</li><li>➢ ความเหมือน แตกต่างระหว่าง ISO 22000, ISO 9001, GMP, HACCP</li><li>➢ PRPs/ HACCP</li></ul>
13:00 – 16:00	Workshop : การระบุประเด็นที่ต้องจัดทำเป็นเอกสาร และการควบคุม <ul style="list-style-type: none"><li>➢ ขอบเขตของระบบ</li><li>➢ การวางแผนโครงการปรับระบบสู่ ISO 22000</li><li>➢ การจัดทำนโยบาย และความมุ่งมั่น</li><li>➢ การวิเคราะห์ HACCP และ HACCP โปรแกรม</li></ul>
16:00 – 16:30	➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

##### วันที่ 2

9:00 – 12:00	Workshop : การระบุประเด็นที่ต้องจัดทำเป็นเอกสาร และการควบคุม <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การนำระบบไปปฏิบัติ</li><li>➢ การควบคุมการปฏิบัติการ</li><li>➢ การบริหารทรัพยากร</li><li>➢ การสื่อสาร</li></ul>
13:00 – 16:00	Workshop : การระบุประเด็นที่ต้องจัดทำเป็นเอกสาร และการควบคุม <ul style="list-style-type: none"><li>➢ การติดตามและการวัด</li><li>➢ การทวนสอบและการรับรองผล</li><li>➢ การตรวจติดตามภายใน</li><li>➢ การปรับปรุงระบบ</li><li>➢ การทบทวนฝ่ายบริหาร</li></ul>
16:00 – 16:30	➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

**รูปแบบการอบรม :** การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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



## หลักสูตร

### "เทคนิคการตรวจติดตาม ISO 22000 อย่างมีประสิทธิภาพ"

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรนี้เน้นผู้เข้าเรียนสามารถเข้าใจพื้นฐานของระบบการตรวจติดตามภายใน ทราบวิธีเกณฑ์ตัดสินใจในการระบุสิ่งที่ต้องปรับปรุง เทคนิคการตรวจประเมิน การหาหลักฐาน ประเด็นการมองปัญหา เทคนิคการสัมภาษณ์ และการรายงานผลโดยการเน้นสภาพจริงในสถานประกอบการท่าน

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	➤ ระบบพื้นฐานการตรวจติดตามภายใน <ul style="list-style-type: none"><li>• การกำหนดแผนการตรวจติดตาม</li><li>• การกำหนดคุณสมบัติผู้ตรวจ</li><li>• การกำหนดเกณฑ์การตรวจประเมิน</li><li>• การรายงานผล</li></ul>
13:00 – 16:00	➤ <b>Workshop</b> : เทคนิคการตรวจประเมินและการบันทึกหลักฐาน <ul style="list-style-type: none"><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>
16:00 – 16:30	➤ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

##### วันที่ 2

9:00 – 12:00	➤ <b>Workshop</b> : การจัดทำรายการคำถามและการระบุสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด <ul style="list-style-type: none"><li>• การจัดทำรายการคำถาม ตามข้อกำหนด ISO 22000 และ HACCP Plan</li><li>• เทคนิคการสัมภาษณ์พนักงาน</li><li>• การตีความสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด</li></ul>
13:00 – 16:00	➤ <b>Workshop</b> : การแก้ไขป้องกัน และการปรับปรุง
16:00 – 16:30	➤ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

**รูปแบบการอบรม** : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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



## หลักสูตร:

### "เทคนิคปรับระบบเข้าสู่ ISO 22000: 2005"

ระยะเวลา : 2 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ **องค์กรที่ได้รับการรับรองระบบ ISO 9001/HACCP แล้ว** และต้องการเรียนรู้ เพื่อให้สามารถทำการปรับระบบให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ ISO 22000 ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย หลักสูตรได้ออกแบบอย่างกระชับ โดยเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ท่านสามารถ ดำเนินการปรับระบบได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมและไม่ซับซ้อน โดยยึดระบบบริหารของท่านในปัจจุบันเป็นหลัก **โดยไม่เน้นการบรรยายข้อกำหนดตามรูปแบบอบรมทั่วไป**

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ รูปแบบของข้อกำหนด ISO 22000</li> <li>➢ การเชื่อมโยงระหว่าง ISO 22000, ISO 9001, GMP, HACCP</li> <li>➢ ทบทวนอันตรายด้านอาหาร</li> </ul>
13:00 – 16:00	<p>Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ ขอบเขตของระบบ</li> <li>➢ การวางแผนโครงการปรับระบบสู่ ISO 22000</li> <li>➢ การจัดทำนโยบาย และความมุ่งมั่น</li> <li>➢ การวิเคราะห์ HACCP และ HACCP โปรแกรม</li> </ul>
16:00 – 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ</li> </ul>

##### วันที่ 2

9:00 – 12:00	<p>Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ การนำระบบไปปฏิบัติ</li> <li>➢ การควบคุมการปฏิบัติการ</li> <li>➢ การบริหารทรัพยากร</li> <li>➢ การสื่อสาร</li> </ul>
13:00 – 16:00	<p>Workshop : การระบุประเด็นที่แตกต่างและการฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ การติดตามและการวัด</li> <li>➢ การทวนสอบและการรับรองผล</li> <li>➢ การตรวจติดตามภายใน</li> <li>➢ การปรับปรุงระบบ</li> <li>➢ การทบทวนฝ่ายบริหาร</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

### "เทคนิคการตรวจติดตามภายในแบบรวมระบบการจัดการตามมาตรฐาน GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร"

ระยะเวลา : (ระยะเวลา 2 วัน)

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

การตรวจติดตามภายในให้ครอบคลุมประเด็นสำคัญของระบบการจัดการตามมาตรฐานสากลเป็นกระบวนการที่ใช้ประเมินประสิทธิภาพของการปฏิบัติให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การกำหนดแผนการตรวจติดตามภายในให้ครอบคลุมการจัดการตามมาตรฐาน GMP, HACCP, ISO 9001, ISO 2000 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งนี้เพื่อพัฒนาบุคลากรให้สามารถทำการตรวจติดตามภายในให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากลและครอบคลุมประเด็นสำคัญในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน GMP, HACCP ISO 9001, ISO 22000 โดยการชี้ประเด็นสำคัญสำหรับการตรวจติดตามและแนวทางการตรวจติดตามสำหรับผู้ตรวจติดตามเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานให้เกิดประสิทธิภาพ

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### วันที่ 1

9:00 – 12:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ หลักการตรวจติดตามและการทวนสอบระบบ</li> <li>➢ แนวทางการคัดเลือกผู้ตรวจประเมิน</li> <li>➢ การกำหนดแผนการตรวจติดตาม</li> <li>➢ การเตรียมรายการคำถามสำหรับระบบบริหารงานคุณภาพ</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ การเตรียมรายการคำถามสำหรับระบบ GMP, HACCP และ ISO 22000</li> <li>➢ กิจกรรมกลุ่มสำหรับการเตรียมตัวของผู้ตรวจประเมิน</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>➢ บทบาทของ Lead Auditor และ Auditor</li> <li>➢ ขั้นตอนการตรวจติดตาม</li> <li>➢ เทคนิคการหาหลักฐานสำหรับการตรวจติดตาม</li> </ul>
13:00 – 16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ กิจกรรมการหาหลักฐานและการจัดทำใบ CAR</li> <li>➢ การสรุปผลการตรวจ</li> <li>➢ การจัดทำรายงานการตรวจ</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