

หลักสูตร GHP and HACCP Revision 2022

○ หลักการและเหตุผล

หลักการทั่วไปด้านสุขลักษณะอาหารของ Codex Alimentarius เลขที่ CXC 1-1969 เป็นกรอบสำคัญสำหรับการควบคุมความปลอดภัยและความเหมาะสมของอาหารตลอดห่วงโซ่อาหาร โดยเชื่อมโยงการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี หรือ GHPs เข้ากับระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หรือ HACCP อย่างเป็นระบบ ฉบับปรับปรุงปี 2022 เพิ่มภาคผนวก Annex IV ซึ่งประกอบด้วยแผนผังและตารางช่วยพิจารณาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ทำให้องค์กรสามารถตัดสินใจเลือก CCP ได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีหลักฐานรองรับมากขึ้น

หลักสูตรนี้ออกแบบให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจข้อกำหนดที่ปรับปรุงใหม่ ทบทวนองค์ประกอบ GHPs วิเคราะห์อันตราย และฝึกจัดทำแผน HACCP จากกรณีศึกษาจริง เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปประเมินช่องว่าง ปรับปรุงเอกสาร และควบคุมกระบวนการผลิตอาหารในองค์กรได้

○ วัตถุประสงค์

1. อธิบายโครงสร้างและสาระสำคัญของ CXC 1-1969 ฉบับปรับปรุงปี 2022 ได้
2. แยกบทบาทของ GHPs มาตรการควบคุม และ CCP ได้อย่างเหมาะสม
3. ประเมินความพร้อมของ GHPs และระบุช่องว่างที่ต้องปรับปรุงได้
4. ดำเนินการวิเคราะห์อันตรายด้านชีวภาพ เคมี กายภาพ และสารก่อภูมิแพ้ได้
5. ประยุกต์ใช้เครื่องมือใน Annex IV เพื่อช่วยพิจารณา CCP ได้
6. จัดทำ ทบทวน และปรับปรุงแผน HACCP ให้พร้อมนำไปใช้และตรวจประเมินได้

○ เนื้อหาหลักสูตร

Part 1 ภาพรวม GHP และ HACCP Revision 2022

ผลลัพธ์การเรียนรู้ เข้าใจโครงสร้างมาตรฐาน ความสัมพันธ์ระหว่าง GHPs และ HACCP และประเด็นสำคัญของฉบับปรับปรุง

- ภาพรวม Codex Alimentarius และ CXC 1-1969
- วัตถุประสงค์ ขอบข่าย และหลักการทั่วไปของสุขลักษณะอาหาร
- ความสัมพันธ์ระหว่าง GHPs มาตรการควบคุมที่ต้องให้ความใส่ใจมากขึ้น และ CCP
- บทบาทของผู้ประกอบการอาหาร ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหาร และวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร
- สาระสำคัญของ Revision 2022 และ Annex IV เครื่องมือช่วยกำหนด CCP

Workshop Revision Mapping ให้แต่ละกลุ่มวิเคราะห์สิ่งที่องค์กรมีอยู่แล้ว สิ่งที่ต้องปรับ และหลักฐานที่ควรจัดเตรียมตาม Revision 2022

Part 2 การประยุกต์ใช้ Good Hygiene Practices

ผลลัพธ์การเรียนรู้ ประเมินมาตรการพื้นฐานที่จำเป็นต่อการผลิตอาหารปลอดภัยและกำหนดแนวทางควบคุมได้

- การผลิตขั้นต้นและการควบคุมวัตถุดิบ
- การออกแบบสถานประกอบการ สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ และการไหลของกระบวนการ
- การควบคุมการปฏิบัติงาน เวลา อุณหภูมิ การปนเปื้อนข้าม และสารก่อภูมิแพ้
- การบำรุงรักษา การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะ และการจัดการของเสีย
- สุขลักษณะส่วนบุคคล การขนส่ง ข้อมูลผลิตภัณฑ์ การสอบกลับ การเรียกคืน และการฝึกอบรม
- การติดตามผล การแก้ไข และการทวนสอบประสิทธิผลของ GHPs

Workshop GHP Gap Assessment วิเคราะห์กรณีศึกษาโรงงานอาหาร ระบุข้อบกพร่อง ความเสี่ยง มาตรการแก้ไข ผู้รับผิดชอบ และหลักฐานที่ต้องมี

Part 3 การวิเคราะห์อันตรายและการกำหนด CCP

ผลลัพธ์การเรียนรู้ จัดเตรียมข้อมูล วิเคราะห์อันตราย และตัดสินใจเลือก CCP อย่างมีเหตุผลและตรวจสอบย้อนกลับได้

- ขั้นตอนเตรียมการ ได้แก่ จัดตั้งทีม HACCP อธิบายผลิตภัณฑ์ ระบุการใช้ที่คาดหวัง จัดทำและยืนยันแผนภูมิกระบวนการ
- การระบุอันตรายด้านชีวภาพ เคมี กายภาพ และสารก่อภูมิแพ้ในแต่ละขั้นตอน
- การประเมินความสำคัญของอันตรายโดยพิจารณาความรุนแรงและโอกาสเกิด
- การเลือกและประเมินความเหมาะสมของมาตรการควบคุม
- การใช้แผนผังและตารางช่วยพิจารณา CCP ตาม Annex IV
- การให้เหตุผลเมื่อมาตรการควบคุมอยู่ใน GHP หรือกำหนดเป็น CCP

Workshop Hazard Analysis and CCP Decision วิเคราะห์กระบวนการตัวอย่าง จัดทำตารางอันตราย ประเมินนัยสำคัญ และใช้เครื่องมือ Annex IV เพื่อระบุ CCP

Part 4 การจัดทำและทบทวนแผน HACCP ให้ใช้งานได้จริง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ จัดทำองค์ประกอบของแผน HACCP ครบถ้วน เชื่อมโยงการเฝ้าระวัง การแก้ไข การทวนสอบ และเอกสารบันทึกได้

- หลักการที่ 4 การกำหนดค่าวิกฤตและการพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้
- หลักการที่ 5 การจัดทำระบบเฝ้าระวัง CCP รวมถึงผู้รับผิดชอบ วิธี ความถี่ และบันทึก
- หลักการที่ 6 การกำหนดการแก้ไข การจัดการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบ และการวิเคราะห์สาเหตุ
- หลักการที่ 7 การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ การทวนสอบ และการทบทวนระบบ
- เอกสารและบันทึกที่จำเป็น การควบคุมการเปลี่ยนแปลง และการทบทวนเมื่อเกิดเหตุ
- ข้อผิดพลาดที่พบบ่อยในการจัดทำแผน HACCP และแนวทางเตรียมพร้อมรับการตรวจประเมิน

Workshop Mini HACCP Plan แต่ละกลุ่มจัดทำแผน HACCP ย่อสำหรับ CCP ที่เลือก โดยกำหนดค่าวิกฤต วิธีเฝ้าระวัง การแก้ไข การทวนสอบ และบันทึก พร้อมนำเสนอและรับข้อเสนอแนะ

○ **วิทยากร**

อาจารย์ ดร.พลกฤต โสลาพากุล

วิทยากร | ที่ปรึกษาองค์กร | HR | ISO | เพิ่มผลผลิต | นักกฎหมาย | ความปลอดภัย | จิตวิทยาเชิงบวก

○ **กลุ่มเป้าหมาย**

ผู้บริหาร หัวหน้างาน ทีมความปลอดภัยอาหาร ฝ่ายประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพ ฝ่ายผลิต วิศวกรรม คลังสินค้า จัดซื้อ สุขาภิบาล และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดทำหรือทบทวนระบบ GHP และ HACCP

○ **ระยะเวลาการอบรม 1 วัน (09.00 – 16.00 น.)**

○ **รูปแบบการเรียนรู้**

บรรยายเชิงปฏิบัติการ กรณีศึกษา การทำงานกลุ่ม แบบฝึกหัดวิเคราะห์อันตราย การนำเสนอผลงาน และการถอดบทเรียนร่วมกัน

○ **ผลลัพธ์ที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ**

- Checklist สำหรับทบทวนความพร้อมของ GHPs
- แนวทางจัดทำตารางวิเคราะห์อันตรายและการประเมินนัยสำคัญ
- แนวทางใช้ Decision Tree และตารางช่วยกำหนด CCP ตาม Annex IV
- โครงสร้าง Mini HACCP Plan ที่สามารถนำไปต่อยอดกับผลิตภัณฑ์จริงขององค์กร
- รายการประเด็นที่ต้องปรับปรุงและแผนดำเนินการหลังการอบรม

○ **วิธีการประเมินผล**

ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม ผลงาน Workshop การนำเสนอและตอบคำถาม รวมถึงแบบทดสอบก่อนและหลังการอบรมตามความเหมาะสมขององค์กร

○ **เอกสารอ้างอิงหลัก**

Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Adopted 1969; amended 1999; revised 1997, 2003, 2020 and 2022. ฉบับปี 2022 เพิ่ม Annex IV Figure 1 และ Table 1 เพื่อเป็นเครื่องมือช่วยกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในระบบ HACCP

กำหนดการอบรม

เวลา	หัวข้อและกิจกรรม
09.00–10.30 น.	Part 1 ภาพรวม GHP และ HACCP Revision 2022 พร้อม Workshop Revision Mapping
10.30–10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45–12.00 น.	Part 2 การประยุกต์ใช้ GHP พร้อม Workshop GHP Gap Assessment
12.00–13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00–14.30 น.	Part 3 การวิเคราะห์อันตรายและการกำหนด CCP พร้อม Workshop Hazard Analysis
14.30–14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45–16.15 น.	Part 4 การจัดทำและทบทวนแผน HACCP พร้อม Workshop Mini HACCP Plan
16.15–16.30 น.	สรุปการเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม และประเมินผล

สนใจติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่.....คุณอมรรัตน์ (ลูกค้าสัมพันธ์) โทร.092-519-6625

บริษัท เอชอาร์ดี บริดจ์ คอนซัลติ้ง แอนด์ ทรนนิ่ง จำกัด (สำนักงานใหญ่)

ที่อยู่ 141/4 หมู่ 9 ถ.ลำลูกกา ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12130 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 13 หลัก 0-1355-59005-09-5

Email : hrdbridge2016@gmail.com, <http://www.hrdbridge.com> Line Id : 0925196625