

ข้อกำหนด Requirement GMP AND HACCP



หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์ ปัจจุบันการแข่งขันทางธุรกิจ แต่ละอุตสาหกรรม มีการแข่งขันกันอย่างมาก ทำให้การนำระบบคุณภาพเข้ามามีบทบาทในการดำเนินธุรกิจเป็นอย่างมาก ซึ่ง GMPs และ HACCP ก็เป็นหนึ่งในระบบคุณภาพที่ต้องทราบข้อกำหนด ดังนั้นการเตรียมความพร้อม บทบาทหน้าที่ของพนักงานที่จะเป็นผู้ตรวจติดตามภายใน สำหรับระบบคุณภาพ GMPs และ HACCP สำคัญเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้องค์กรมีความพร้อมกับระบบคุณภาพ



วิทยากร ผู้ทรงคุณวุฒิ

ด้านมาตรฐานคุณภาพสากลโดย
และมีความเชี่ยวชาญทาง
ด้านมาตรฐาน ISO



คอร์สนี้เหมาะสมกับใคร

ผู้บริหาร / หัวหน้างาน / ผู้รับผิดชอบ
ด้านคุณภาพ / ผู้เกี่ยวข้องการตรวจ
ติดตามภายในระบบGMPs & HACCP /
พนักงานหรือผู้ที่สนใจ



รับใบประกาศนียบัตร

เมื่อจบหลักสูตรอบรมจะได้รับ
ใบประกาศนียบัตรรับรองจากสถาบัน
Toppro



วัตถุประสงค์

01

เพื่อให้ทราบบทบาทและความรู้พื้นฐานของ
ผู้ตรวจสอบภายในของระบบ GMPs
และ HACCP

02

เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอนการตรวจประเมิน
ระบบ GMPs และ HACCP

03

เพื่อให้สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใน
การจัดทำระบบมาเตรียมความพร้อมก่อน
การตรวจประเมินระบบ

04

เพื่อให้ทราบข้อกำหนดของ
ระบบ GMPs และ HACCP



รูปแบบการฝึกอบรม

1.



การบรรยาย
เชิงบูรณาการ

2.



เน้นการเรียนรู้แบบ
Participation
เพื่อให้ผู้อบรมได้มี
ส่วนร่วม

3.



การยกตัวอย่าง
และ Case study



หัวข้อการบรรยาย

🕒 เวลา 08:30-09:00 น. ลงทะเบียนอบรม , แบบทดสอบก่อนอบรม (Pre - Test) กล่าวเปิดการอบรม

📅 ระยะเวลาการอบรม 1 วัน 🕒 เวลา 09:00-16:00 น.

🕒 **ช่วงเช้า** เวลา 09:00-12:00 น.

🕒 **ช่วงบ่าย** เวลา 13:00-16:00 น.

01

หลักเกณฑ์และวิธีการ HACCP
(Hazard Analysis Critical
Control Point)

05

ขั้นตอนการดำเนินการที่
1-12 ขั้นตอน

02

หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีใน
การผลิตอาหาร (GMPs)

06

การทบทวนแผน HACCP

03

ระเบียบปฏิบัติมาตรฐานทาง
ด้านสุขอนามัย (SSOPs)

07

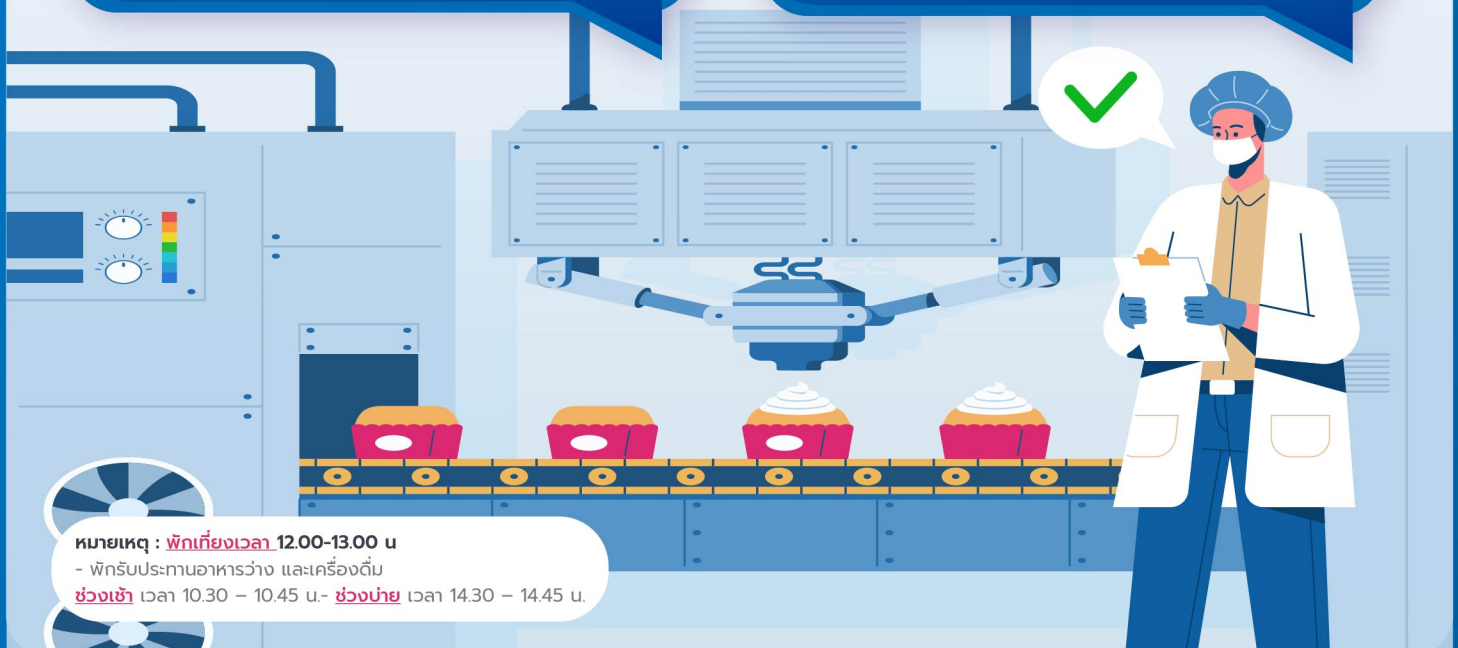
การเตรียมการเพื่อการตรวจ
ประเมินรับรองระบบ

04

ระบบการวิเคราะห์อันตราย
และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
(HACCP)



ถาม-ตอบ สรุป ประเมินผล
แบบทดสอบหลังอบรม
(Post-Test) กล่าวปิดอบรม



หมายเหตุ : **พักเที่ยงเวลา 12.00-13.00 น**

- พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม

ช่วงเช้า เวลา 10.30 – 10.45 น.- **ช่วงบ่าย** เวลา 14.30 – 14.45 น.

ข้อกำหนด Requirement GMP and HACCP

GMP (Good Manufacturing Practice)



หมายถึง หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร จัดทำขึ้น
โดยหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ หรือ โคเดกซ์ (CODEX)
ให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติ เพื่อความปลอดภัย
ของผู้บริโภค ซึ่ง GMP เป็นเกณฑ์ หรือข้อกำหนดพื้นฐาน
ที่จำเป็นในการผลิตและควบคุม ให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม
และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro | 033-166121

ประเภทของ GMP

GMP จะแบ่งประเภทของเกณฑ์มาตรฐานเป็น 2 ส่วน ได้แก่



GMP สุขลักษณะทั่วไป

เป็นหลักเกณฑ์ที่นำไปใช้
ปฏิบัติ สำหรับอาหาร
ทุกประเภท



GMP เฉพาะผลิตภัณฑ์

เป็นข้อกำหนดที่เพิ่มเติม
จาก GMP ทั่วไป เพื่อมุ่งเน้น
ในเรื่องของความเสี่ยง
กับความปลอดภัยของแต่ละ
ผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะมากยิ่งขึ้น



ประเภทอาหารที่มีการบังคับให้ใช้ GMP ตามกระทรวงสาธารณสุข
เช่น อาหารเสริมสำหรับการกินเด็กเล็ก, อาหารทารกและอาหารสูตร
ดัดแปลงสำหรับการกินเด็กเล็ก, น้ำแข็ง, นมโค, นมเปรี้ยว, เครื่องดื่ม
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท, สีสันอาหาร, ยา, กาแฟ เป็นต้น

WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro | 033-166121

เนื้อหา GMP

GMP เป็นเกณฑ์ หรือข้อกำหนดพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต
และควบคุม ให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหาร
ได้อย่างปลอดภัย มีเนื้อหาครอบคลุม 6 ประการ ดังนี้

1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. การสุขาภิบาล
5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด
6. บุคลากร



WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro | 033-166121

HACCP



HACCP ย่อมาจาก Hazard Analysis Critical Control Point

เป็นระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
ในการผลิตอาหาร เป็นการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร
ซึ่งครอบคลุมในทุกกระบวนการผลิตอาหาร เป็นการกันตัวอาหาร
ที่มีความปลอดภัย มาตรฐาน HACCP เป็นมาตรฐานสากลตามข้อกำหนด
ของคณะกรรมการโครงการมาตรฐานอาหาร FAO/WHO

WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro

HACCP การป้องกันปัญหาจากอันตราย

HACCP ครอบคลุมการป้องกันปัญหาจากอันตราย 3 สาเหตุ

1. **อันตรายทางชีวภาพ**
อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือสารพิษ
เช่น เชื้อรา แบคทีเรีย ไวรัส
2. **อันตรายจากสารเคมี**
สารเคมีที่ใช้ในการเลือก เพาะปลูกในกระบวนการผลิตวัตถุดิบ
เช่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช สารปฏิชีวนะ สารเร่งการเจริญ
เติบโต, สารเคมีที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหาร เช่น สารกันบูด
และสารเคมีที่ใช้ในโรงงาน เช่น สารเคมีทำความสะอาดเครื่องจักร
อุปกรณ์ในโรงงาน จารบี น้ำมันหล่อลื่น
3. **อันตรายทางกายภาพ**
สิ่งแปลกปลอมต่าง ๆ เช่น เศษแก้ว เศษกระดูก โลหะ เศษไม้

WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro | 033-166121

หลักการของ HACCP 7 ประการ

1. การวิเคราะห์อันตราย จากผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ที่อาจมีต่อผู้บริโภค
2. การวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การกำหนดจุดควบคุมวิกฤต
ในกระบวนการผลิตให้อยู่ในค่า ซึ่งจะลดการเกิดอันตรายจากผลิตภัณฑ์นั้นได้
3. การกำหนดค่าวิกฤต ณ จุดควบคุมวิกฤต เพื่อให้แน่ใจว่าจุดควบคุม
วิกฤต อยู่ภายใต้การควบคุม
4. การเฝ้าระวัง โดยกำหนดขึ้นอย่างเป็นระบบ มีแผนการตรวจสอบ
หรือเฝ้าสังเกตการณ์ และบันทึกข้อมูล
5. กำหนดมาตรการแก้ไข สำหรับรับมือพร้อม และใช้มาตรการนั้นทันที
กรณีพบว่า จุดควบคุมวิกฤตไม่อยู่ภายใต้การควบคุม
6. ทบทวนประสิทธิภาพ ของระบบ HACCP ที่ใช้อยู่ รวมทั้งใช้ผล
การวิเคราะห์ทดสอบ ทางห้องปฏิบัติการเพื่อประกอบการพิจารณา
7. จัดทำระบบบันทึก และเก็บรักษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

WWW.HRODTHAI.COM | สำนักงานฝึกอบรมด้านอาหารปลอดภัย - Hrodthai.com By Toppro | 033-166121

บริษัทที่ไว้วางใจใช้บริการของเรา



1. สมัครอบรมผ่าน www.topprobooking.com
 2. กรุณาสำรองที่นั่งล่วงหน้า 7 - 10 วัน
- ** กรณีหักภาษี ณ ที่จ่าย ในนาม "บริษัท ท็อป โปรเฟสชั่นแนล แอนด์ ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด"
- เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0205550017049 (สำนักงานใหญ่)
- ** ที่อยู่ 7/77 หมู่ 5 ต. ห้วยกะปิ อ. เมืองชลบุรี จ. ชลบุรี ปณ. 20130

ลงทะเบียนอบรมได้ที่
www.topprobooking.com

