



OKR TRAINING

บริษัท โอเคอาร์ เทรนนิ่ง จำกัด (สำนักงานใหญ่) เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0 1055 64056 23 9

108/158 ซอยเพชรเกษม 108 ม.โกสุมพิสัย ถนนเพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160

Email : cs.okrtraining@gmail.com (คุณนิษา) Email : info.okrtraining@gmail.com (คุณออย)

Line ID : @okrtraining www.okrtrainingthai.com Tel : 083-9914426 (คุณนิษา) , 082-4119654 (คุณออย)

หลักสูตร ข้อกำหนดมาตรฐาน GHPs _ HACCP (Revision 2022)

หลักการและเหตุผล (Introduction)

GHPs (หลักการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี) และ HACCP (ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม) เป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร เป็นเกณฑ์หรือข้อข้อกำหนดขั้นพื้นฐาน ที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและลดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นการนำหลักการ 5 Keys ของ WHO มาประยุกต์ใช้ โดยการประยุกต์ใช้หลักการของ GHPs HACCP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ประกอบการ โครงสร้างอาคาร กระบวนการผลิตที่ดีที่มีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การเริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมวัตถุดิบ การปฏิบัติระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภคโดยอาศัยการติดตามผ่านระบบการบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัยได้คุณภาพเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GHPs ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐาน

หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบพร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านง่ายต่อการทำความเข้าใจ

วัตถุประสงค์ (Objective)

หลังจากการเรียนรู้ ผู้เข้ารับการเรียนรู้อาจได้รับ

- ความรู้ ความเข้าใจ ในการประยุกต์ใช้ และจัดทำระบบตามข้อกำหนดแก้ไข GHPs HACCP Revised 2022 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สามารถจัดทำระบบได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม (Target Participants)

- บุคลากรที่บริษัทกำหนด จำนวนไม่เกิน 15 ท่าน

รูปแบบการอบรม (Methodology)

- การบรรยาย พร้อมข้อซักถาม 40%
- เกม / กิจกรรมกลุ่ม / ฝึกปฏิบัติ และการนำเสนอผลงานกลุ่ม 30%
- การแบ่งปันการเรียนรู้ร่วมกัน + การแข่งขันกระตุ้นผลงาน 30 %



บริษัท โอเคอาร์ เทรนนิ่ง จำกัด (สำนักงานใหญ่) เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0 1055 64056 23 9

108/158 ซอยเพชรเกษม 108 ม.โกสุมพิสัย ถนนเพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160

Email : cs.okrtraining@gmail.com (คุณนิษา) Email : info.okrtraining@gmail.com (คุณออย)

OKR TRAINING Line ID : @okrtraining www.okrtrainingthai.com Tel : 083-9914426 (คุณนิษา) , 082-4119654 (คุณออย)

วิทยากรบรรยาย (Lecturer)

- อาจารย์อาจารย์ทิพาภา ลีประเสริฐ
ปริญญาโท การบริหารธุรกิจ (MBA สาขาการจัดการ)
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์ประยุกต์ (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม)
ที่ปรึกษาด้านการพัฒนากระบวนการคุณภาพ และผู้ตรวจประเมินระบบมาตรฐานคุณภาพ
วิทยากรผู้เชี่ยวชาญในการใช้โปรแกรม Microsoft Office , Adobe Acrobat
เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานในองค์กรโรงงานอุตสาหกรรม

ระยะเวลาอบรม (Period)

- 1 วัน (6 ชั่วโมง)

เนื้อหาการบรรยาย (Key Contents)

เวลา	หัวข้อการฝึกอบรม	รายละเอียด
09.00–12.00 น.	• CODEX GHPs HACCP • บทนำ GHPs HACCP • WHO 5 Keys to Safer Food • General Principles - GHPs HACCP rev.5 (คำศัพท์ใหม่) - Section 1 บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร และ Workshop - Section 2 การผลิตขั้นต้น (Primary Production) - Section 3 สถานประกอบการ : การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ - Section 4 การฝึกอบรมและความสามารถ - Section 5 การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการควบคุม สัตว์พาหะนำเชื้อ - Section 6 สุขลักษณะส่วนบุคคล	วิทยากรบรรยาย ผู้เข้าอบรมร่วมเสนอความคิดเห็น กิจกรรม Workshop
12.00–13.00 น.	พักเที่ยง	
	- Section 7 การควบคุมการปฏิบัติงาน - Section 8 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค - Section 9 การขนส่ง - HACCP คืออะไร? - Preliminary Step1	



บริษัท โอเคอาร์ เทรนนิ่ง จำกัด (สำนักงานใหญ่) เลขประจำตัวผู้เสียภาษี : 0 1055 64056 23 9

108/158 ซอยเพชรเกษม 108 ม.โกสุมพิสัย ถนนเพชรเกษม แขวงหนองค้างพลู เขตหนองแขม กรุงเทพมหานคร 10160

Email : cs.okrtraining@gmail.com (คุณนิษา) Email : info.okrtraining@gmail.com (คุณออย)

OKR TRAINING Line ID : @okrtraining www.okrtrainingthai.com Tel : 083-9914426 (คุณนิษา) , 082-4119654 (คุณออย)

13.00–16.00 น.	- Preliminary Step2 - Preliminary Step3 - Preliminary Step4 - Preliminary Step5 - สรุปเอกสารที่ต้องมีการจัดในขั้นตอน HACCP และ Workshop การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่จะต้องควบคุม - สรุปการเรียนรู้ ตาม-ตอบ	
----------------	---	--

หมายเหตุ กำหนดการอบรมและรูปแบบการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมของบริษัทผู้เข้าอบรม

