

ระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหาร (FSSC22000) (Food Safety Management System FSSC22000)



วิทยากร : คุณวิศรุต สารภีเพชร

- วท.บ.ฟิสิกส์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , Lead Auditor for ISO/TS 16949 /OMNEX / RABQSA NO. LA584
- วิทยากรผู้มีประสบการณ์ ในการจัดทำระบบ ทั้งอุตสาหกรรมผลิตอาหาร และบรรจุภัณฑ์ ผลิตขวดพลาสติก ผลิตฝาจับ ฝาเกลียว และกระป๋องบรรจุปลา เครื่องดื่ม มานานกว่า 15 ปี

แนะนำหลักสูตร

ระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหาร (FSSC22000) เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน FSSC 22000 อย่างลึกซึ้งเพื่อให้สามารถนำระบบไปประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐานISO22000/FSSC22000 ในแต่ละประเด็นเชิงลึกเพื่อให้องค์กรสามารถนำความรู้ความเข้าใจเพื่อใช้ในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร

ระยะเวลาอบรม 2 วัน

หัวข้อสัมมนา (เวลา 09.00 – 16.00 น.)

วันที่ 1:

- ความเป็นมาของระบบการจกการด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ข้อกำหนดระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000• และตัวอย่างเอกสาร
- ข้อกำหนด ISO22000 และตัวอย่างเอกสาร แต่ละข้อ
- การทำาทบทวนฝ่ายบริหาร
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ

วันที่ 2 :

- ข้อกำหนด ISO-TS 22002-1 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร หรือ ISO/TS 22002-4 สำหรับบรรจุภัณฑ์
- ข้อกำหนด ISO-TS 22002-1 สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- การตรวจรับรอง การตรวจพิสูจน์ และปรับปรุงระบบ การจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร ตัวอย่าง HACCP แต่ละอุตสาหกรรม
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

ท่านละ 2,500 บาท + VAT 7% รวมเป็น 2,675 บาท

Promotion !! ส่งเข้าอบรม 3 ท่านขึ้นไป มอบส่วนลดท่านละ 400 บาท

*หมายเหตุ เฉพาะนิติบุคคลสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ได้ ราคานี้รวมเอกสาร อาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดหลักสูตร ใบเสร็จค่าลงทะเบียน สามารถนำไปบันทึกหักค่าใช้จ่ายทางบัญชีได้ 200 %

สนใจหลักสูตรหรือบริการของเรา สามารถติดต่อได้ที่ :

บริษัท เอสเอสอาร์ ควอลิตี้ เซ็นเตอร์ (ไทยแลนด์) จำกัด (สำนักงานใหญ่)
29/266 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองสาม อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี
TEL : 092-835 2953 , 092-775 5853 , 02-102 1898 , FAX : 02-569 6537
Email : ssr.qualitycenter@gmail.com , Web. : www.ssrqualitycenter.com