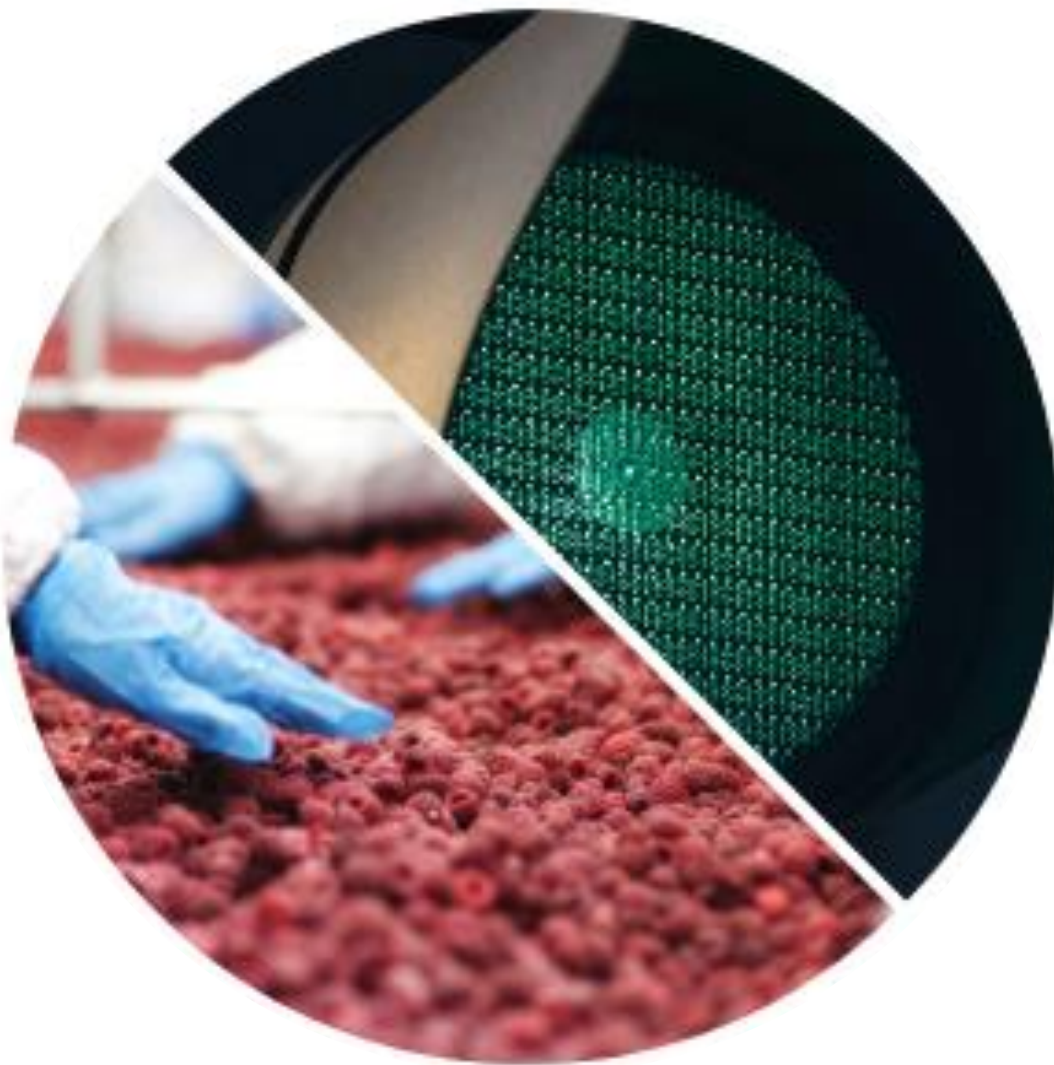


bsi.

BSI Training Academy

Food Training Catalogue 2021



สถาบันมาตรฐานอังกฤษ (BSI)

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติม: โปรดติดต่อ ส่วนงานอบรม 0 2294 4889-92

Website: bsigroup.com/en-th | LINE ID: @bsithailand | Email: infothai@bsigroup.com



Contents

FSSC 22000 Version 5 หลักสูตรฝึกอบรม ผู้ตรวจประเมิน/ผู้นำการตรวจประเมินระบบการจัดการอาหารปลอดภัย	3
CQI and IRCA Certified ISO 22000:2018 Lead Auditor Food Safety Management Systems (FSMS) Training Course.....	5
FSPCA Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) for Human Food	6
ข้อกำหนด GHPs/HACCP.....	8
การตรวจติดตามภายใน GHPs/HACCP.....	9
สุขลักษณะที่ดีและการจัดทำมาตรฐานสำหรับบริการจัดเลี้ยง (โรงแรม/ร้านอาหาร)	10
ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1.....	11
ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 22000:2018	12
การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Food Safety Issue 8.....	13
การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Packaging Materials Issue 6	14
Food Allergen Control.....	15
Food Defense (PAS 96 & TACCP) and Food Fraud.....	16
BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED)	17
Global Standard for Food Safety Issue 8.....	17
BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor.....	17
BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training	18
BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training	19
Global Standard for Packaging Materials Issue 6.....	20
BRCGS: Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training	20
BRCGS: Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training.....	21
Global Standard for Storage and Distribution Issue 3.....	22
BRCGS: Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Auditor Training	22
BRCGS: Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Understanding the Requirements.....	23
Product Safety Management.....	24
BRCGS: Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	24
BRCGS: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (HARPC)	25
BRCGS: Global Standard for Packaging and Packaging Materials: Effective Hazard and Risk Analysis (HARA) ..	26
BRCGS: Internal Auditor.....	27
BRCGS: Root Cause Analysis.....	27
BRCGS: Risk Assessment.....	28
BRCGS: Validation and Verification	28
BRCGS: Vulnerability Assessment for Food Fraud.....	29
BRCGS: Environmental Monitoring	30



FSSC 22000 Version 5 หลักสูตรฝึกอบรม ผู้ตรวจประเมิน/ผู้นำการตรวจประเมินระบบการจัดการอาหารปลอดภัย

FSSC 22000 Version 5 Food Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor Training Course

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 5 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการตรวจประเมินภายใน, การตรวจประเมินโดยลูกค้า และการตรวจประเมินโดยบุคคลที่ 3 ของการตรวจสอบด้านระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร FSSC 22000 ให้สอดคล้องกับ ISO 19011, ISO 17021 และ และ ISO/TS 22003 ตามความเหมาะสม

ประโยชน์ที่ได้รับ:

- ทำให้คุณมีศักยภาพเพื่อเป็นผู้ตรวจประเมิน/ผู้นำการตรวจประเมินของมาตรฐาน FSSC 22000
- ได้รับความรู้และเครื่องมือเพื่อปฏิบัติในการตรวจสำหรับให้สอดคล้องตาม FSSC 22000
- การใช้เครื่องมือและเทคนิคอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อชิงอุปสรรค จุดอ่อนและโอกาสในการปรับปรุง

เนื้อหาหลักสูตร:

ความรู้ (Knowledge)

- อธิบาย วัตถุประสงค์ของระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร, มาตรฐานการจัดการระบบความปลอดภัยด้านอาหาร, การตรวจสอบระบบการจัดการ และการรับรองโดยบุคคลที่สาม
- อธิบายถึงบทบาทของการผู้ตรวจ ในการวางแผน การดำเนินการตรวจ รายงานและการติดตามการตรวจระบบการจัดการอาหารปลอดภัยให้สอดคล้องกับ ISO 19011, ISO 17021 และ และ ISO/TS 22003 ตามความเหมาะสม

ทักษะ (Skills)

- วางแผน การดำเนินการตรวจ การรายงาน และการติดตามการตรวจระบบการจัดการอาหารปลอดภัย เพื่อจัดทำให้เกิดความสอดคล้องกับ FSSC 22000 หรือการยอมรับที่เท่าเทียม และให้สอดคล้องกับ ISO 19011, ISO 17021 และ และ ISO/TS 22003 ตามความเหมาะสม

ความรู้พื้นฐานก่อนอบรม:

ผู้เข้าอบรมควรมีความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหา ดังนี้ ก่อนเข้าอบรม

- 1) ความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิดของระบบการจัดการอาหารปลอดภัย ได้แก่
 - a. ระบบการจัดการอาหารปลอดภัยทั่วไป เช่น BRC, GLOBALGAP, FSSC และ/หรือ มาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัยอื่นๆ
 - b. กฎหมายด้านความปลอดภัย (เฉพาะอุตสาหกรรม/สถานที่ตั้ง)
 - c. โปรแกรมพื้นฐาน ที่เฉพาะใน ISO/TS 22002-1
 - d. แนวปฏิบัติที่ดีสำหรับ เกษตรกรรม (GAP), สัตวบาล (GVP), ผู้ผลิต (GMP), สุขอนามัย (GHP), การผลิต (GPP), การกระจาย (GDP) และ/หรือการซื้อมาขายไป (GTP) โดยขึ้นอยู่กับกลุ่มของห่วงโซ่อาหารที่ผู้เข้าเรียนปฏิบัติงาน
 - e. ทฤษฎีของ HACCP ที่กำหนดโดย Codex Alimentarius Commission
- 2) ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด ISO22000 หรือ ที่ยอมรับว่าเท่ากัน ที่ซึ่งอาจจากการได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรด้านข้อกำหนด ISO22000 จาก BSI หรือเทียบเท่า

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม เมื่อเรียนผ่านสำเร็จ คุณจะได้รับใบรับรอง ผู้ตรวจ/ผู้นำการตรวจการจัดการอาหารปลอดภัย ที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ IRCA



ผู้ตรวจการยอมรับการอบรม: ผู้ที่ต้องการมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการตรวจประเมินภายใน, การตรวจประเมินโดยลูกค้า และการตรวจประเมินโดยบุคคลที่ 3 ของการตรวจสอบด้านระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร FSSC 22000

END



CQI and IRCA Certified ISO 22000:2018 Lead Auditor Food Safety Management Systems (FSMS) Training Course

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 5 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการตรวจประเมินภายใน, การตรวจประเมินโดยลูกค้า และการตรวจประเมินโดยบุคคลที่ 3 ของการตรวจสอบด้านระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ให้สอดคล้องกับ ISO 19011 และ ISO 22003 ร่วมกับ ISO/IEC 17021 ตามความเหมาะสม

เนื้อหาหลักสูตร:

ได้รับความมั่นใจที่จะตรวจสอบระบบ FSMS ได้อย่างมีประสิทธิภาพด้วยเทคนิคการปฏิบัติที่ดีที่สุดในระดับสากล หรือแสดงให้เห็นถึงความมุ่งมั่นต่อความปลอดภัยของอาหาร โดยการปรับเปลี่ยนทักษะของผู้ตรวจประเมินที่มีอยู่ ให้มีความเชี่ยวชาญและเข้ากับการพัฒนาล่าสุด รวมถึงมีส่วนร่วมในการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่อง

คุณจะได้เข้าใจหลักการและวิธีปฏิบัติที่สำคัญของการตรวจสอบ FSMS ที่มีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน ISO 22000 และ ISO 19011 "แนวทางสำหรับระบบการจัดการการตรวจประเมิน"

คุณจะได้รับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการดำเนินการ เพื่อนำสู่ความสำเร็จในการตรวจประเมิน ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้วิธีการแบบทีละขั้นตอน คุณจะได้รับแนวทางจากกระบวนการตรวจประเมินทั้งหมดตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงการติดตามผล

มีทักษะในการวางแผน, ดำเนินการ, รายงานและติดตามการตรวจประเมิน FSMS เพื่อกำหนดความสอดคล้องช่วยเพิ่มการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารและประสิทธิภาพโดยรวมขององค์กร

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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

END



FSPCA Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) for Human Food

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2.5 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ตามที่องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ได้ประกาศกฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) ตั้งแต่ วันที่ 4 มกราคม 2554 ซึ่งเป็นการยกระดับกฎหมายด้านความปลอดภัยอาหารของสหรัฐฯครั้งสำคัญ ครอบคลุมเรื่อง มาตรการปฏิบัติต่อทั้งการกำกับควบคุมอาหารนำเข้า การทวนสอบผู้จัดหาต่างประเทศ การรับรองผู้ตรวจ ประเมินโดยบุคคลที่สาม และการควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานความเสี่ยง โดยกำหนดประกาศกฎระเบียบย่อย ด้านความปลอดภัยอาหารที่สำคัญทั้ง 7 ฉบับ (7 Core Regulations) ให้แล้วเสร็จภายในเดือนพฤษภาคม 2559

ล่าสุดเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2559 USFDA ได้ดำเนินการประกาศ 7 Core Regulations เสร็จสิ้นแล้ว และได้กำหนดระยะเวลาสิ้นสุดเปลี่ยนผ่านของกฎระเบียบทั้งหมดภายในปี 2562 โดยในส่วนของกฎระเบียบด้าน การควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานความเสี่ยง (Preventive Control) สำหรับอาหารมนุษย์ ซึ่งเป็น 1 ใน 7 Core Regulations นั้น USFDA ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปปรับเปลี่ยนการปฏิบัติด้านการวิเคราะห์ อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ไปสู่หลักปฏิบัติ "การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง" (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control: HARPC) เพื่อลดเหตุหรือปัจจัยของความเสี่ยงในกระบวนการผลิต และ กำหนดให้มีผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการรับรองคุณสมบัติเป็น Preventive Control Qualified Individual (PCQI) เป็นผู้ควบคุมการจัดทำและบังคับใช้แผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) ในแต่ละสถานประกอบการ โดยเฉพาะสถานประกอบการขนาดใหญ่ที่มีรายได้ต่อปีสูงกว่า 1 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และมีผู้ปฏิบัติงาน เกินกว่า 500 คน จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ Preventive Control ภายในวันที่ 17 กันยายน 2559

ประเทศไทยก็เป็นหนึ่งในผู้ผลิตสินค้าที่สำคัญเพื่อส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา เพราะฉะนั้นผู้ผลิตอาหารไทยที่สนใจ และต้องการศึกษากฎหมาย FSMA เพื่อการนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องในการส่งสินค้าออกไปยังสหรัฐฯ พร้อมทั้งต้องการได้รับใบรับรองการผ่านการอบรมหลักสูตร Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) จากวิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น Lead Instructor (LI) ของ Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการรับการตรวจสอบจาก USFDA



เนื้อหาหลักสูตร:

Day 1

- Chapter 1 Introduction to Course and Preventive Controls
- Chapter 2 Food Safety Plan Overview
- Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
- Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards
- Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7 Resources for Preparing Food Safety Plans

Day 2

- Review and Questions
- Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
- Chapter 9 Process Preventive Controls
- Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
- Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
- Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls

Day 3

- Review and Questions
- Chapter 13 Verification and Validation Procedures
- Chapter 14 Record-keeping Procedures
- Chapter 15 Recall Plan
- Chapter 16 Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม:

- ผ่านการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารหรือระบบคุณภาพ
- มีประสบการณ์ทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร
- ผ่านการฝึกอบรม มีความเชี่ยวชาญ หรือปฏิบัติงานด้าน GMP/HACCP หรือ ISO 22000

ผู้ผ่านการฝึกอบรมจะได้รับ:

- เอกสารคู่มือประกอบการศึกษาเพื่อดำเนินการของ PCQI (รูปแบบภาษาอังกฤษ)
- เอกสารการอบรมและแบบฝึกหัด (รูปแบบภาษาอังกฤษ)
- ประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติเป็น Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) จากวิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น Lead Instructor (LI) ของ Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)

END



ข้อกำหนด GHPs/HACCP GHPs/HACCP Requirement

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพิ่มพูนความรู้เกี่ยวกับระเบียบวิธี CODEX HACCP เพื่อพัฒนา จัดทำเอกสารและใช้แผนงานด้านความปลอดภัยในอาหาร HACCP และประยุกต์ใช้เกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs ของ Codex อย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้เข้าร่วมการอบรมจะสามารถ

- ประยุกต์ใช้ระเบียบวิธีด้านความปลอดภัยต่อความปลอดภัยในอาหาร CODEX HACCP
- เชื่อมโยงระเบียบวิธี CODEX HACCP กับแผนงาน HACCP ในบริษัทของคุณและข้อกำหนดของเกณฑ์การรับรอง HACCP และ GHPs มีส่วนร่วมในการพัฒนาและการทบทวนแผนงาน HACCP

GHPs หลักการปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี / HACCP ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม เป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลมาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารหรือการผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหาร โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐานและใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร หรือ Preliminary Step และขั้นตอนการประยุกต์ใช้หลักการ HACCP ทั้ง 7 หลักการ

BSI มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านถ่ายทอดการทำความเข้าใจ

เนื้อหาหลักสูตร:

- หลักแนวคิดและการสรุปหลักการที่สำคัญของระบบ GHPs, HACCP ทั้ง 7 ประการ
- การศึกษาถึงข้อมูลของผลิตภัณฑ์และการกำหนดวัตถุประสงค์การใช้และการทบทวนเอกสารแผนภูมิกระบวนการผลิต และ การทำการวิเคราะห์อันตรายและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายตามหลักการที่ 1 ของระบบ HACCP
- การวิเคราะห์หาจุด CCP ตามหลักการที่ 2 ของระบบ HACCP
- การกำหนดเกณฑ์ค่าจากวิกฤตที่เหมาะสม ตามหลักการที่ 3
- การกำหนดการเฝ้าระวัง ตามหลักการที่ 4
- การกำหนดวิธีการแก้ไข ตามหลักการที่ 5
- การกำหนดวิธีการทวนสอบ ตามหลักการที่ 6
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงระบบ และการถามตอบ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การตรวจติดตามภายใน GHPs/HACCP GHPs/HACCP Internal Audit

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

เพื่อให้การองค์กรท่านมีผู้ตรวจติดตามภายใน (Internal auditor) ที่มีความรู้ความสามารถพร้อมปฏิบัติงานในการเป็นผู้ตรวจติดตามระบบคุณภาพต่างๆของอุตสาหกรรมอาหาร เช่น มาตรฐาน GHPs/HACCP, ISO9001, BRC, ISO22000 และ FSSC 22000 เป็นต้น

เนื้อหาหลักสูตร:

- ระบบการตรวจประเมิน
- วัตถุประสงค์และชนิดของการตรวจประเมิน
- การเตรียมแผนการตรวจประเมิน
- การสร้างรายการคำถาม จาก HACCP Plan / Pre-requisite Programmes
- การสรุปรายงานและกิจกรรมการแก้ไขป้องกัน
- เทคนิคการตรวจประเมิน (Where at to look, how to look, What to look)
 - สถานที่ตั้ง อาคาร เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะดวก
 - การควบคุมกระบวนการผลิต: Process control
 - การปรับคุณภาพน้ำที่ใช้: Water control
 - การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ: Cleaning and sanitizing
 - การซ่อมบำรุง เครื่องมือ เครื่องจักร: Maintenance
 - การเก็บสารเคมี: Chemical Handling
 - การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ: Pest control
 - การควบคุมการปนเปื้อน แก้ว และวัสดุอื่นๆ: Glass control
 - สุขลักษณะคนงาน: Personal Hygiene
 - การฝึกอบรม: Training
 - การเรียกคืนสินค้า: Recall
 - การขนส่ง: Transportation

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



สัญลักษณ์ที่ดีและการจัดทำมาตรฐานสำหรับบริการจัดเลี้ยง (โรงแรม/ร้านอาหาร) GMP and Documentation for Catering (Hotel/Restaurant)

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

GMP ซึ่งเป็นหลักการที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางการกำหนดระบบการควบคุมการทำงานในการผลิตอาหารก่อนปรุงและอาหารปรุงสุกสำหรับ Mass Catering โดยการใช้ Model สำหรับการจัดทำระบบเอกสารให้สอดคล้องตามมาตรฐาน และใช้ระบบเอกสารเป็นเครื่องมือในการบริหารและติดตามประสิทธิภาพผลของการจัดทำระบบ โดยมุ่งประเด็นไปที่ขั้นตอนการเตรียมตัวขององค์กร และขั้นตอนการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด

BSI มุ่งมั่นในการให้ข้อมูล ความรู้ที่เป็นปัจจุบันที่สามารถนำไปปฏิบัติในการแก้ไขปัญหาในสถานประกอบการท่านได้อย่างแท้จริง หลักสูตรนี้เน้นให้พนักงานมีความรู้และความเข้าใจในส่วนที่มาของระบบ และทฤษฎี รวมถึงการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อให้เกิดประสบการณ์จริงในการประยุกต์ใช้ระบบ GMP in Mass Catering พร้อมตัวอย่างจริงให้ท่านง่ายต่อการทำความเข้าใจ

เนื้อหาหลักสูตร:

- ข้อกำหนดและแนวทางประยุกต์ใช้สำหรับระบบ GMP in Catering
- ข้อกำหนด 1: ขอบเขต
- ข้อกำหนด 2: ค่าจำกัดความ, คำศัพท์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ข้อกำหนด 3: ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในพื้นที่การผลิต/จัดเก็บ
- ข้อกำหนด 4: สถานที่ประกอบการผลิตหรือการจัดเตรียม
 - A : การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
 - B : พื้นที่สำหรับการให้บริการ
- ข้อกำหนด 5: สถานที่ประกอบอาหาร
- ข้อกำหนด 6: สุขอนามัยส่วนบุคคลและข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ
- ข้อกำหนด 7: สถานประกอบการ ข้อกำหนดทางด้านสุขลักษณะในการผลิต

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 5.1 FSSC 22000 Version 5.1 Requirement and Internal Audit

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ในการจัดทำระบบ ความปลอดภัยของอาหาร FSSC22000 ไม่ใช่เพียงแค่ขอการรับรองแต่ทำแล้วต้องสามารถรับรองความปลอดภัยของการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพราะฉะนั้นบุคลากรที่เกี่ยวข้องจะต้องมีความเข้าใจความต้องการของข้อกำหนดอย่างลึกซึ้ง โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถที่จะ

หลักสูตรข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO/FSSC 22000 เป็นหลักสูตรที่ออกแบบเฉพาะสำหรับผู้ที่ซึ่งต้องการความเข้าใจในมาตรฐาน ISO/FSSC 22000 หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐานในแต่ละประเด็น ที่มีส่วนในการช่วยองค์กรในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO/FSSC 22000 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามเพื่อเข้าใจในข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร:

วันที่ 1

- เป้าหมาย วัตถุประสงค์และโครงสร้างหลักสูตร
- โครงสร้าง FSSC
- การตรวจติดตามภายในระบบความปลอดภัยอาหาร
- คำศัพท์สำคัญและคำจำกัดความ
- ประโยชน์ของ ISO/FSSC 22000
- ขอบข่ายงานด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ผลลัพธ์ที่ตั้งใจไว้ของ ISO/FSSC 22000
- ความเสี่ยงและโอกาสด้าน FS
- แนวคิดและโครงสร้างสำคัญของ ISO 22000
- บริบทขององค์กร (ข้อ 4)
- ภาวะผู้นำ (ข้อ 5)

วันที่ 2

- การงานแผน (ข้อ 6)
- การสนับสนุน (ข้อ 7)
- การปฏิบัติงาน (ข้อ 8)
- การประเมินสมรรถนะ (ข้อ 9)
- การปรับปรุง (ข้อ 10)
- ข้อกำหนดเพิ่มเติม สำหรับ FSSC

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 22000:2018 ISO 22000:2018 Requirement and Internal Audit

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร ISO 22000 ไม่ใช่เพียงแค่ขอการรับรองแต่ทำแล้วต้องสามารถรับรองความปลอดภัยของการผลิตอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เพราะฉะนั้นบุคลากรที่เกี่ยวข้องจะต้องมีความเข้าใจความต้องการของข้อกำหนดอย่างลึกซึ้ง

โดยหลักสูตรนี้ได้ออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถที่จะนำมาประยุกต์ใช้ได้ หลักสูตร 2 วันนี้ได้มีการอธิบายข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 22000 ในแต่ละประเด็นที่มีส่วนในการช่วยองค์กรในการจัดทำระบบบริหารความปลอดภัยทางด้านอาหารขององค์กร รวมทั้งได้มีการอธิบายในประเด็นว่าจะนำระบบ ISO 22000 ไปประยุกต์ใช้กับระบบปัจจุบันในองค์กรของท่านได้อย่างไร ผู้เข้าอบรมจะได้ร่วมทำการซักถามความเข้าใจในข้อกำหนด ISO 22000 ได้อย่างถูกต้องกับวิทยากรผู้มีประสบการณ์

เนื้อหาหลักสูตร:

วันที่ 1

- เป้าหมาย วัตถุประสงค์ และโครงสร้างของหลักสูตร
- คำศัพท์สำคัญและคำจำกัดความ
- ทำไมต้องมีระบบบริหารด้านความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) / ประโยชน์ของ FSMS
- ขอบข่ายงานด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ผลลัพธ์ที่ตั้งใจไว้ของ ISO 22000
- แนวคิดและโครงสร้างสำคัญของ ISO 22000
 - บริบทขององค์กร (ข้อ 4)
 - ภาวะผู้นำ (ข้อ 5)
 - การงานแผน (ข้อ 6)
 - การสนับสนุน (ข้อ 7)
 - การปฏิบัติงาน (ข้อ 8)
 - การประเมินสมรรถนะ (ข้อ 9)
 - การปรับปรุง (ข้อ 10)

วันที่ 2

- วัตถุประสงค์ 1 การตรวจประเมินคืออะไร?
- วัตถุประสงค์ 2 การจัดเตรียมเพื่อการตรวจติดตาม
 - โปรแกรมการตรวจ
 - การเตรียมการก่อนตรวจ
- วัตถุประสงค์ 3 ดำเนินการตรวจสอบความปลอดภัยในอาหาร
 - การเปิดประชุม
 - การเก็บหลักฐานจากการตรวจ
 - เทคนิคการตรวจประเมิน
- วัตถุประสงค์ 4 การรายงานและการติดตามของสิ่งที่ตรวจพบ
 - การจัดระดับของสิ่งที่ตรวจพบ
 - การปิดประชุม
 - การวิเคราะห์สาเหตุ
 - การติดตามแผนการแก้ไข
 - การปรับปรุงกระบวนการตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง
 - บันทึกการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

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

END



การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Food Safety Issue 8 BRC Food Safety Issue 8 Requirements Interpretation and Internal audit techniques

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- เข้าใจความเป็นมาและและประโยชน์ของมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- เข้าใจความหมายและและเจตนารมณ์ของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการด้านคุณภาพ ให้สอดคล้องกับตามมาตรฐาน
- เข้าใจความแตกต่างของระบบการตรวจแบบไม่แจ้งล่วงหน้า (unannounced) และ โปรแกรมเพิ่มพิเศษ
- เข้าใจเกณฑ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- ทราบขอบเขตการตรวจประเมินและการวางแผนรับการตรวจประเมิน
- ทำการตรวจประเมินภายในตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Food Issue 8 ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- แนะนำมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- พื้นฐานและประโยชน์
- การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC Food Issue 8
- ข้อกำหนดที่ 1 ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหารระดับสูง และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- ข้อกำหนดที่ 2 ระบบบริหารจัดการอันตรายและความเสี่ยง
- ข้อกำหนดที่ 3 ระบบบริหารจัดการทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 4 มาตรฐานของโรงงาน
- ข้อกำหนดที่ 5 การควบคุมผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 6 การควบคุมกระบวนการ
- ข้อกำหนดที่ 7 บุคลากร
- ข้อกำหนดที่ 8 พื้นที่ high-risk, high-care และ ambient high-care
- ข้อกำหนดที่ 9 ข้อกำหนดสำหรับ Trade products
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ
- เทคนิคการตรวจติดตามภายในและการหาหลักฐานการตรวจประเมิน BRC Food Issue 8
 - การจัดการแผนการตรวจติดตาม
 - การดำเนินการตรวจติดตาม
 - การประเมินทักษะและความสามารถของผู้ตรวจติดตามภายใน
 - การจัดทำรายการคำถาม การเขียนรายงาน การติดตามผลการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



การตีความข้อกำหนดและเทคนิคการตรวจติดตามภายใน BRC Packaging Materials Issue 6

BRC Packaging Materials Issue 6 Requirements Interpretation and Internal audit techniques

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 2 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

- เข้าใจความเป็นมาและและประโยชน์ของมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- เข้าใจความหมายและและเจตนารมณ์ของข้อกำหนด เพื่อใช้ในการจัดทำระบบตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- เข้าใจถึงแนวทางในการจัดทำระบบการจัดการด้านคุณภาพ ให้สอดคล้องกับตามมาตรฐาน
- เข้าใจความแตกต่างของระบบการตรวจแบบไม่แจ้งล่วงหน้า (unannounced) และ โปรแกรมเพิ่มพิเศษ
- เข้าใจเกณฑ์การตรวจประเมินตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- ทราบขอบเขตการตรวจประเมินและการวางแผนรับการตรวจประเมิน
- ทำการตรวจประเมินภายในตามข้อกำหนดของมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6 ได้

เนื้อหาหลักสูตร:

- แนะนำมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- พื้นฐานและประโยชน์
- การตีความข้อกำหนดตามมาตรฐาน BRC Packaging Materials Issue 6
- ข้อกำหนดที่ 1 ความมุ่งมั่นจากฝ่ายบริหารระดับสูง และการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
- ข้อกำหนดที่ 2 ระบบบริหารจัดการอันตรายและความเสี่ยง
- ข้อกำหนดที่ 3 ระบบบริหารจัดการทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 4 มาตรฐานของโรงงาน
- ข้อกำหนดที่ 5 การควบคุมกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- ข้อกำหนดที่ 6 บุคลากร
- ข้อกำหนดที่ 7 ข้อกำหนดสำหรับ Trade products
- สรุปประเด็น การเสนอแนะแนวทางการจัดทำระบบ และการถามตอบ
- เทคนิคการตรวจติดตามภายในและการหาหลักฐานการตรวจประเมิน BRC Packaging Materials Issue 6
 - การจัดการแผนการตรวจติดตาม
 - การดำเนินการตรวจติดตาม
 - การประเมินทักษะและความสามารถของผู้ตรวจติดตามภายใน
 - การจัดทำรายการคำถาม การเขียนรายงาน การติดตามผลการตรวจ

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



Food Allergen Control

การประยุกต์ใช้ระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสุด:

จากภาวะการเจ็บป่วยในผู้ใหญ่และเด็กในปัจจุบันที่เป็นมีอาการภูมิแพ้จากอาหารบางชนิด และในแต่ละปีมีผู้ป่วยรวมถึงผู้เสียชีวิตเนื่องจากอาการภูมิแพ้จากการบริโภคอาหาร และในปัจจุบันยังไม่มีวิธีการรักษาการแพ้อาหารได้ ผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้อาหารจะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่ตนเองมีภูมิแพ้นั้นๆ โดยที่ต้นเหตุของการก่อภูมิแพ้อาหาร เช่น นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก ถั่วลิสง แป้งข้าวสาลี และถั่วเหลือง สามารถดำเนินควบคุมและตรวจสอบได้ ซึ่งการกำหนดแนวทางการควบคุมและการป้องกันที่เหมาะสมของผู้ประกอบการในการคุ้มครองและดูแลการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ลงสู่ผลิตภัณฑ์ เป็นหน้าที่สำคัญของทุกส่วนงานที่รับผิดชอบต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย มีความเหมาะสมต่อการบริโภค

วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม:

- เข้าใจถึงความหมายของระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

เนื้อหาหลักสูตร:

การบรรยาย

- หลักการและวัตถุประสงค์การปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)

- การจัดทำโปรแกรมการเกี่ยวกับระบบการควบคุม การดำเนินการแก้ไขและป้องกันการปนเปื้อน

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END



Food Defense (PAS 96 & TACCP) and Food Fraud

การปกป้องอาหารและอาหารปลอม สำหรับระบบความปลอดภัยอาหาร

- ✓ Public Training
- ✓ In-House Training

ระยะเวลา: 1 วัน

วัตถุประสงค์หลักสูตร:

ระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ถือเป็นหลักสำคัญต่อการประสบความสำเร็จในการทำธุรกิจอาหาร ทั้งนี้องค์ประกอบในการกำหนดแผนการควบคุมและแนวทางการปฏิบัติอย่างเหมาะสม รวมถึงการกำหนดแนวทางการทบทวนและตรวจสอบระบบตามหลักสากล เช่น แนวทางปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้ขนส่ง และผู้ค้าปลีกอาหาร (Guidance for Industry Producers, Processors, Transporters and Retailers) ตามคำแนะนำของ FDA โดยมีเป้าหมายสำหรับการประเมินระบบการผลิตอาหารที่มีความเพียงพอต่อการบริโภคและมีความปลอดภัย โดยผู้ประกอบการด้านธุรกิจการผลิตอาหารถือเป็นส่วนงานสำคัญต่อการปฏิบัติการเพื่อให้เกิดการนำระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัยไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

เนื้อหาหลักสูตร:

- เข้าใจถึงความหมายของระบบปฏิบัติการอาหารปลอดภัย
- แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยทั่วไปภายในองค์กรในแต่ละด้าน
 - ผู้บริหาร Management
 - พนักงาน Staff
 - ด้านสถานประกอบการ Facility
 - ด้านการดำเนินงาน Operations
- ทบทวนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับ Food defence and Food security
- WORK Shop
 - ประเมินความเสี่ยงพื้นที่อ่อนไหว
 - จัดทำแผนและมาตรการป้องกัน

รูปแบบการอบรม: การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม

ผู้ควรเข้ารับการอบรม: ผู้บริหาร, หัวหน้างาน, คณะทางด้านคุณภาพ และความปลอดภัยด้านอาหาร, Food Safety Team, เจ้าหน้าที่ควบคุมผู้ส่งมอบ

END

BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED)

Global Standard for Food Safety Issue 8



Courses include

- Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training
- Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training

BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Lead Auditor

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 5 Days.

Who should attend: Certification body auditors or new auditors seeking registration, technical and quality managers who wish to gain an in-depth understanding of the audit process, consultants.

Assessment: Lead Auditor 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: This 5-day in-depth course will provide an understanding of the Standard in terms of the protocol, requirements and how to audit effectively. Delegates will gain an in-depth guide to the requirements of the Standard, and learn how to undertake a BRCGS audit, including effective planning, conducting and reporting of the audit. Auditing techniques will be practiced and developed, to include the auditor competency skills required of GFSI scheme auditors. Delegates must have a prior working knowledge of quality management systems and auditing within the relevant manufacturing sector, and have completed a HACCP course of at least two days duration. Successful completion of this course, including the exam, forms part of the training necessary to become a BRCGS auditor. The steps necessary to complete your training must be arranged with a BRCGS-approved certification body.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The details of the BRCGS scheme
- The requirements of the Standard and how compliance can be demonstrated
- BRCGS auditing protocol
- Effective auditing techniques
- Food safety auditor competencies as defined by GFSI
- Completing the audit report
- Compliance monitoring of certification bodies
- The BRCGS Directory

END



BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 3 Days.

Who should attend: New BRCGS Auditors (who already hold a Lead Assessor qualification), consultants, technical & quality managers from sites who wish to gain a deeper understanding of the BRCGS audit process.

Assessment: Auditor Training exam 50 questions; Pass mark 75%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the requirements of the Standard, including fundamental clauses and statements of intent, and how to undertake a BRCGS audit, including planning and reporting of the audit.

Delegates must have a working knowledge of quality management systems and auditing within the relevant manufacturing sector. Delegates should also have completed a HACCP course of at least two days duration.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The BRCGS scheme
- The complete requirements of the Standard
- BRCGS auditing protocol
- Effective auditing techniques and completing the audit report
- Compliance monitoring of certification bodies
- The BRCGS Directory

END



BRCGS: Global Standard for Food Safety Issue 8: Sites Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 2 Days.

Who should attend: Technical & quality managers and their teams from manufacturing and retailing, BRCGS Professionals.

Assessment: Sites Training 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the Standard, and how to comply with the requirements. Delegates will also gain an understanding of what to expect during the process of certification, and actions needed prior to, during and after the audit.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- The details of the scheme
- How to meet the requirements of the Standard
- What to expect from your BRCGS audit
- Accessing and using site audit reports on the BRCGS Directory

END



BRCGS COURSES (WITH ACCREDITED)

Global Standard for Packaging Materials

Issue 6



Courses include

- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training
- Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training

BRCGS: Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 3 Days.

Who should attend: Technical & quality managers and their teams from manufacturing and retailing, BRCGS Professionals.

Assessment: Auditor Training 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the general principles of the requirements of the Standard, including fundamental clauses and statements of intent, and how to undertake a BRCGS audit, including planning and reporting of the audit.

Delegates should download and read a copy of Global Standard Packaging Materials Issue 6 before attending this course. The Standard is available from www.brcgsbookshop.com from August 2019.

This course is aimed at:

- New BRCGS Standards auditors who already hold a Lead Assessor qualification;
- consultants; and
- technical and quality managers from sites who wish to gain a deeper understanding of the BRCGS Standards audit process.

Key learning objectives

To provide an understanding of:

- be able to describe the scope of companies and products covered by the Standard;
- know what is required to comply with the requirements of the Standard;
- be able to prepare for an audit to the Standard; and
- understand the protocol for audits to the Standard.

END

BRCGS: Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Sites Training

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Assessment: Sites Training 25 question exam; Pass mark 60%

Course summary: This course has been designed to enable delegates to gain a full understanding of the requirements of Issue 6, including the objectives of fundamental clauses and statements of intent. Delegates will learn how audits against the Standard operate including preparation, the audit, non-conformities, corrective actions and certificate issue.

A good technical knowledge of the packaging industry is essential.

Delegates should download and read a copy of Global Standard for Packaging Materials Issue 6 before attending this course. The Standard is available from www.brcgsbookshop.com from August 2019.

This course is aimed at:

- Manufacturers
- Technical and Quality Managers
- Consultants and BRCGS Approved Training Providers

Key learning objectives

- Understanding the background and benefits of the Standard
- Outlining the details of the audit and certification programme
- Determining audit scope and planning the audit
- Understand what it is to have an audit, non-conformities and corrective actions
- How to report issues and use BRCGS resources
- Understand the BRCGS compliance programme

END



BRCGS COURSES (ACCREDITED)

Global Standard for Storage and Distribution Issue 3

Courses include

- Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Auditor Training
- Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Understanding the Requirements



BRCGS: Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Auditor Training

✓ In-House Training

Duration: 3 Days.

Who should attend: Auditors.

Assessment: Auditor Training 50 question exam; Pass mark 75%.

Course summary: The intention of the course is to train current auditors of other schemes who wish to audit Global Standard for Storage and Distribution.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- List the aims of the BRCGS scheme
- Describe the format, scope and structure of the Standards
- Effectively audit the requirements of the Standard
- Be able to complete the BRCGS audit and write the report
- Know how and where to access support from the BRCGS Standards

END



BRCGS: Global Standard for Storage and Distribution Issue 3: Understanding the Requirements

✓ **In-House Training**



Duration: 2 Days.

Who should attend: Technical, quality & operational staff from the logistics industry, retailers and food service companies.

Assessment: Understanding the Requirements 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course gives technical, quality and operations staff from the logistics industry, retailers and food service companies a clear understanding of the protocols and requirements of Global Standard for Storage and Distribution, including audit planning, and the events during and after the audit.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Describe the details of the scheme including audit scope and planning for the audit
- Implement the requirements of the Standard on-site
- Put actions into place to close an audit, knowing what corrective actions are needed and how certificates are issued
- Choose to have an audit against one of the different audit options available, including options 1 and 2 of the unannounced scheme
- Understand the current compliance monitoring of certification bodies by BRCGS
- Use and share audit reports on the BRCGS Directory

END



BRCGS COURSES (ACCREDITED)

Product Safety Management

The BRCGS Product Safety Management courses include:

- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls (HARPC)
- Effective Hazard and Risk Analysis (HARA)
- Internal Auditor
- Risk Assessment
- Root Cause Analysis
- Validation and Verification
- Vulnerability Assessment for Food Fraud



BRCGS: Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

✓ In-House Training

Duration: 2 Days.

Who should attend: Operational, Quality and Technical staff/Food safety management team members implementing HACCP or food safety plans and BRCGS Professionals.

Assessment: HACCP 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: The purpose of this course is to train technical and quality staff from sites who need to be able to establish and implement a hazard analysis and critical control point (HACCP) system.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the BRCGS requirements in relation to HACCP
- Describe Codex Alimentarius principles of HACCP
- Describe the reasons HACCP may fail and the most common BRCGS non-conformities related to HACCP
- Complete the preparatory stages for developing the HACCP plan
- Conduct a hazard analysis, determine CCPs and develop a HACCP plan with monitoring, correctiveaction and verification activities
- Food laboratory directors, managers and technicians
- Consultants and researchers involved in food safety

END



BRCGS: Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls (HARPC)

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Operational, Quality and Technical staff responsible for developing and the day-to-day management of the HARPC plan and BRCGS Professionals.

Assessment: HARPC 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course will cover the similarities and differences between requirements of the BRCGS Standard for Food Safety and the Food Safety Modernization Act's (FSMA) Preventive Controls rule.

BRCGS' HARPC course is not a substitute for the Food and Drug Administration's (FDA) Preventive Controls course.

HARPC encompasses far more in the way of food safety assessment and control than a traditional hazard analysis and critical control points (HACCP) plan.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Describe how the BRCGS Standard for Food Safety aligns with FSMA's Preventive Controls rule
- Explain the BRCGS Standards and HARPC requirements for development and management of a food safety plan
- Adapt a BRCGS food safety management system (FSMS) to meet Preventive Controls regulation.
- Review common non-conformities related to HACCP and HARPC found in BRCGS audits.
- Review risk analysis principles

END



BRCGS: Global Standard for Packaging and Packaging Materials: Effective Hazard and Risk Analysis (HARA)

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Technical & quality managers from packaging manufacturers and their teams, consultants, new auditors for the BRCGS Standard for Packaging and Packaging Materials who do not hold a qualification in HACCP and BRCGS Professionals.

Assessment: HARA 25 question exam; Pass mark 60%.

Course summary: This course will introduce delegates to BRCGS requirements, quality systems, the foundation of HARA – HACCP and the other crucial elements in managing a company's risk-based systems and is aimed at personnel from packaging manufacturers, such as technical managers, quality managers, and other members of product safety and quality management teams (production, engineering and new product development personnel) who need to develop and implement the hazard and risk analysis plan.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the requirements of the BRCGS Standard for Packaging and Packaging Materials in relation to hazard and risk analysis
- Understand the foundations of HARA/HACCP
- Establish and implement an effective hazard and risk analysis plan

END



BRCGS: Internal Auditor

✓ **In-House Training**

Duration: 2 Days.



Who should attend: Operational, quality and technical staff responsible for managing an internal auditing schedule and BRCGS Professional

Assessment: 50% Course Participation; 50% Course Assignment – Workplace audit; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to enable to undertake internal audits and prepare companies for third party audits. It's delivered via a series of workshop-led discussions, presentations and an interactive case study. During the live case study, you will be given feedback and support to enable you to carry out an audit at your own workplace.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand the roles and responsibilities of auditors
- Be able to plan and conduct an internal audit
- Know how to write concise, accurate and factual audit reports
- Be able to undertake audit follow-up activities

END

BRCGS: Root Cause Analysis

✓ **Public Training**

✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Quality and safety management staff at manufacturing, storage/distribution and retail sites and BRCGS Professionals.

Assessment: Course Assignment – Root Cause Analysis; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to provide delegates with a thorough understanding of root cause analysis (RCA) to know the importance of RCA, and to be able to perform RCA competently. This is especially helpful when implementing some of the requirements in the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define root cause analysis (RCA)
- Understand difference between symptoms and RCA
- Understand the role and importance of RCA in compliance with the BRCGS Standards
- Explore some common methods for undertaking RCA
- Be able to perform a RCA and document it effectively

END



BRCGS: Risk Assessment

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Technical, Quality staff and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assignment – risk assessment; Pass mark 75%.

Course summary: This course is to provide delegates with a thorough understanding of risk assessment and enable them to use different risk assessment models. This is particularly useful when implementing product safety management systems onsite, and when implementing the requirements of the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define and understand the terms validation and verification
- Understand the level of detail required for each process
- Use validation and verification in practice
- Appreciate how validation and verification relate to conformance to the Standard

END

BRCGS: Validation and Verification

- ✓ **In-House Training**

Duration: 1 Day.

Who should attend: Consultants/Auditors/Quality and safety management staff at manufacturing, storage and distribution and retail sites and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assignment – Validation & verification; Pass mark 75%.

Course summary: This course will provide delegates with a thorough understanding of validation and verification so they know the level of detail required for each process and are able to use validation and verification in practice. This is especially helpful when implementing some of the requirements in the BRCGS Standards.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Define and understand the terms validation and verification
- Understand the level of detail required for each process
- Use validation and verification in practice
- Appreciate how validation and verification relate to conformance to the Standard

END



BRCGS: Vulnerability Assessment for Food Fraud

- ✓ **Public Training**
- ✓ **In-House Training**



Duration: 1 Day.

Who should attend: Purchasing/Technical and Quality personnel at manufacturing, storage and distribution and retail sites; Auditors and Consultants and BRCGS Professionals.

Assessment: Course assessment – Vulnerability Assessment for Food Fraud; Pass mark 75%.

Course summary: This course is designed to provide manufacturers with an in-depth and practical understanding of Vulnerability Assessment for Food Fraud tools and techniques, and how they can be applied in a practical manner relevant to the delegate's industry sector.

It will enable delegates to use techniques to better identify and mitigate risks associated to raw materials in the supply chain. This is particularly useful when implementing product safety management systems and the requirements of the BRCGS Standards onsite.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand vulnerability assessment requirements for BRCGS Standards
- Understand what is meant by the term 'food fraud'.
- Identify the difference between vulnerability assessment, threat analysis critical control point and food defence.
- Assess the raw materials most vulnerable to food fraud.

To pass the course each learner will need to undertake a Vulnerability Assessment at their place of work.

END

BRCGS: Environmental Monitoring

✓ **In-House Training**



Duration: 1 Day.

Who should attend: Auditors/ Consultants and Technical and quality personnel.

Assessment: Course assignment – workplace assessment; Pass mark 75%.

Course summary: This course will provide delegates with an understanding of the key components of an environmental monitoring programme to identify potential microbiological risks in production and open product areas; in addition to explaining different sampling methods and key elements of a corrective action procedure. This is particularly useful when implementing an environmental monitoring programme based on the Global Standard for Food Safety Issue 8 requirements and industry best practices.

Key learning objectives

At the end of the course, delegates will be able to:

- Understand Issue 8 requirements and key components of an environmental monitoring programme, including risk assessment, sampling location, target organisms, test methods, sample frequency, establishing control limits, appropriate corrective action, validation/ verification of the programme
- Describe appropriate target organisms and identify suitable sampling locations
- Explain different sampling methods
- Explain appropriate corrective action for environmental monitoring failures
- Develop an environmental monitoring programme based on Issue 8 requirements and industry best practices

END

bsi.

bsi.

...making excellence a habit.™