

หลักสูตร:**ความเข้าใจในมาตรฐาน FSSC 22000 Version 6
Understanding FSSC 22000 Version 6 Training Course****รายละเอียดหลักสูตร**

เรียนรู้วิธีปลูกฝังการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องที่เป็นหัวใจสำคัญขององค์กรของคุณผ่านมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) พื้นฐานของมาตรฐาน ISO 22000:2018 เป็นโอกาสสำหรับองค์กรในการปรับทิศทางเชิงกลยุทธ์และการมุ่งเน้นในการปรับปรุงประสิทธิภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร

ระบุโครงสร้างและข้อกำหนดของระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพ และอธิบายว่าสิ่งนี้มีความหมายกับคุณอย่างไร รับข้อมูลเชิงลึกอย่างละเอียดเกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงแนวคิดหลักและโครงสร้างของมาตรฐาน FSSC 22000 คำศัพท์สำคัญ คำจำกัดความ และโครงสร้างระดับสูงที่ได้มาตรฐาน ISO คุณจะได้เรียนรู้การตีความและการประยุกต์ใช้แนวคิดและหลักการที่สำคัญของมาตรฐานกับกระบวนการที่มีอยู่ภายในองค์กรของคุณ

เนื้อหาหลักสูตร**ระยะเวลา : 1 วัน****ประโยชน์ที่จะได้รับ**

หลักสูตรนี้จะช่วยให้คุณเข้าใจข้อกำหนดของมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับ :

- ความสามารถในการจัดหาอาหารที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ รวมถึงผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องซึ่งตรงตามข้อกำหนดของลูกค้า ข้อกำหนดทางกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- การจัดการกับความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบ
- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องกับข้อกำหนดของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการระบุไว้

คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับ

- FSSC Food Safety Management System (FSMS) คืออะไร
- เหตุใด FSSC FSMS จึงมีความสำคัญและเป็นประโยชน์ต่อองค์กร
- ความเป็นมาของมาตรฐาน FSSC 22000 และผลลัพธ์ที่ตั้งไว้
- ข้อกำหนดและคำจำกัดความที่ใช้
- แนวคิดและโครงสร้างหลักของมาตรฐาน FSSC 22000 และ ISO 22000:2018
- ข้อกำหนดหลักของมาตรฐาน FSSC 22000 และ ISO 22000:2018

ผู้ควรเข้ารับการอบรม

ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การประยุกต์ใช้ การบำรุงรักษา การกำกับดูแล หรือการตรวจประเมินมาตรฐาน FSSC 22000 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร

ซึ่งอาจรวมถึงฝ่ายปฏิบัติการ ฝ่ายเทคนิคและคุณภาพ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล ฝ่ายวิศวกรรม ฝ่ายโลจิสติกส์และฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผู้จัดการ