

บริการจัดการอบรมภายในองค์กร IN-HOUSE-TRAINING

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

1. อบรมข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420)
2. ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบ GHPs เบื้องต้น ในโรงงานอาหาร
3. ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) เบื้องต้นในโรงงานอาหาร
4. อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการรวมระบบ GHPs - HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร
5. อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการรวมระบบ GHPs- HACCP - ISO 22000:2018 ในอุตสาหกรรมอาหาร (Integrated Food Safety System for GHPs-HACCP & ISO 22000:2018)
6. ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบ ISO 9001:2015 ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
7. ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบ ISO 22000:2018 ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
8. BRC Global Standard for Food Safety New Issue No. 8
9. BRC/IOP Global Standard for Packaging and Packaging Materials ISSUE 6
10. การตรวจติดตามระบบคุณภาพภายใน Internal Quality Audit : IQA
11. การตรวจติดตามระบบคุณภาพภายใน Internal Quality Audit : IQA for GHPs/ HACCP
12. Food Allergen Management การจัดการตามมาตรการสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
13. Pest control การจัดการแมลงและสัตว์พาหะ
14. Hygienic Design in Food Industry การออกแบบโรงงานตามหลักสุขอนามัย
15. Validation in Food Industry การยืนยันค่าการใช้งานในอุตสาหกรรมอาหาร
16. Food Safety System Certification (FSSC 22000) ver. 5.1 มาตรฐานระบบบริการความปลอดภัยอาหาร
17. Food defense (การปกป้องอาหารจากการก่ออาชญากรรมทางอาหารและการกลั่นแกล้ง)
18. Food Fraud - การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกัน
19. Food Safety Culture
20. Calibration - การสอบเทียบเครื่องมือวัด
21. การจัดทำเอกสารระบบ GHPs
22. การจัดทำเอกสารระบบ HACCP
23. การจัดทำเอกสาร IQA และการตอบกลับ CAR



ลงทะเบียน
IN-HOUSE-TRAINING

<https://bit.ly/3G1XKQK>



หมายเหตุ : ทุกหลักสูตรสามารถปรับเปลี่ยนได้ และบริการออกแบบ
หลักสูตรอบรมใหม่ ให้เหมาะสมตามความต้องการของท่าน