

Risk Management

for Feed Quality and Safety Management System

การบริหารความเสี่ยงสำหรับระบบบริหารคุณภาพ และความปลอดภัยอาหารสัตว์



acc. ISO9001, ISO 31000, FAMI QS and HACCP

Introduction

การบริหารความเสี่ยง (Risk Management) สำหรับมาตรฐานบริหารคุณภาพและความปลอดภัย เป็นส่วนหนึ่งของข้อกำหนดในทุกมาตรฐาน เช่น ISO 9001, HACCP, FAMI QS ที่ให้ความสำคัญในการควบคุมและลดความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตและจากผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์ ที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค แนวทางหรือ Guidelines ที่ใช้ในการบริหารความเสี่ยง เช่น ISO 31000, FMEA, WHO และมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง

ผลการบริหารความเสี่ยง สามารถจัดทำแนวทางการบริหารอย่างเป็นระบบ การเฝ้าระวังหลังสินค้าออกสู่ตลาด และการหาโอกาสในการปรับปรุงกระบวนการผลิต และพัฒนาสินค้าต่อไป

Learning Objectives



เนื้อหาการอบรม Risk Management for Feed industry ได้นำแนวทางจาก FMEA, FAMI QS requirements และระบบบริหารคุณภาพ มาประยุกต์ใช้อย่างเป็นระบบและครบถ้วนตาม Guideline เช่น การวิเคราะห์ความเสี่ยงในกระบวนการขนส่งอาหารสัตว์



ผลลัพธ์การอบรมนำไปประยุกต์ใช้ และการบริหารความเสี่ยงอย่างเป็นระบบและครบถ้วนตามมาตรฐาน เช่น FAMI QS และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

Course Outline

Part 1 : Preliminary risk activities / HACCP

Part 2 : Risk assessment

- Hazard Identification
- Hazard characterization
- Exposure assessment
- Risk characterization

Part 3 : Risk Communication

Part 4 : Crisis Management

Part 5 : Implement and Monitoring

Workshop : การกำหนดขอบเขตผลิตภัณฑ์และกิจกรรม (e.g. Premix, Additive) การกำหนดเกณฑ์การวิเคราะห์และการประเมินความเสี่ยง

Post Test

Who should Attend

RD , Management, QMR, Feed Safety team , GMP team, HACCP team

และแผนกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

#Feedstandard



MY HOME

Q Time Consulting Service Co.,Ltd.
68/858 Moo.8 ,Bangkrasor,Muang Nonthaburi, 11000
www.qtimeconsult.com



ID: qtime-consult
ID: qtime-service

CONTACT US

Tel : 02-965-5181
Fax : 02-965-5182
Mobile : 081 713 3450, 089 485 1991
info@qtimeconsult.com



Pls. Scan us for talking & News update @qtimeconsult

@qtimeconsult