

## OBJECTIVE

In order for organizations that have already been certified for food safety management standards in accordance with the guidelines of the GFSI standard or other standards, there can be guidelines for adjusting and creating a food safety culture effectively. The curriculum is designed as a one-day course for participants to know the basic concepts, principles of food safety culture. The content of this course will explain to the participants about the meaning, importance, composition and assessment of the food safety culture of the organization. Along with guidelines, guidelines for determining, tools and activities to be used to develop Corporate Food Safety Culture Management Plan along with being able to understand the standard issues that have changed and the impact on the current food safety management system and the future of your organization, through the learning process from group activities and includes examples of applications to be consistent with the guidelines of the GFSI Group Standards and Food Safety Standards so that each organization can analysis the gap (Gap) of the organization and can plan for the change and create an effective food safety culture of your organization. And in accordance with the environment of each business in the food chain. The content of the course consists of theory and practice in order for the participants to have skills in applying the GFSI and Culture Excellence Model requirements for the most relevant preparation during the transition period to the food business in New decade of the future

## CONTENT

- Introduction, important and impacts of food safety culture
- Definition, GFSI standard requirement and core elements for food safety culture
- Food safety culture assessment
- Creation, activities for food safety culture action plan
- Key success and implementation of food safety culture action plan
- Conclusion and benefits

## WHO SHOULD ATTEND

- Those with knowledge of the requirements on food safety management system standards and GFSI Recognized schemes before
- Business owner, senior management team, manager team and food safety team to prepare and maintain a food safety management system in the organization

## PREVIOUS KNOWLEDGE:

- In depth and trained food safety management system standard and GFSI recognized schemes standard requirements

## BENEFITS OF SELECTING SGS

- Your knowledge and skills are developed through an interactive and practical approach to tasks and audit activities
- Delivered by tutors who are experts in management systems auditing and experienced in training
- You are formally assessed and examined during training. You will receive a certificate upon successful completion, providing evidence of your competence to employers and auditor certification bodies

## DATE & DURATION

1 Day            09:00 – 16:00

## TIME TABLE

<b>08:45</b>	<b>Registration</b>
09:00	Course objective
09:10	Introduction, important and impacts of food safety culture
10:00	Definitions, GFSI standard requirement and core elements for food safety culture
<b>10:30</b>	<b>Morning break</b>
10:45	Food safety culture assessment -> <b>Workshop 1</b>
<b>12:00</b>	<b>Lunch</b>
13:00	Creation, Activities for food safety culture action plan -> <b>Workshop 2</b>
<b>14:30</b>	<b>Lunch break</b>
14:45	Key successes and implementation of food safety culture action plan
15:45	Conclusion and benefits
<b>16:00</b>	<b>End of class</b>

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้องค์กรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร สอดคล้องตามแนวทางของมาตรฐาน GFSI หรือมาตรฐานอื่นๆ อยู่แล้ว สามารถมีแนวทางในการปรับเปลี่ยนและสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยหลักสูตรได้ออกแบบเป็นหลักสูตร 1 วัน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมทราบถึงแนวความคิดพื้นฐานหลักการของวัฒนธรรมความปลอดภัย โดยเนื้อหาของหลักสูตรนี้จะอธิบายให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมถึง ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ และการประเมินวัฒนธรรมความปลอดภัยขององค์กร พร้อมทั้งแนวทางข้อเสนอแนะการกำหนด เครื่องมือและกิจกรรมต่างๆ ที่จะใช้เพื่อพัฒนา แผนบริหารจัดการ วัฒนธรรมความปลอดภัยขององค์กร พร้อมทั้งสามารถเข้าใจถึงประเด็นมาตรฐานที่มีการเปลี่ยนแปลง และผลกระทบต่อระบบบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในปัจจุบัน และอนาคตขององค์กรท่าน ผ่านกระบวนการเรียนรู้จากกิจกรรมกลุ่ม และรวมถึงการยกตัวอย่างประกอบของการนำไปประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับแนวทางของข้อกำหนดมาตรฐานกลุ่ม GFSI และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารต่างๆ เพื่อให้แต่ละองค์กรสามารถประเมินช่องว่าง (Gap) ขององค์กร และสามารถวางแผนสำหรับการปรับเปลี่ยนและสร้าง วัฒนธรรมความปลอดภัยขององค์กรให้เกิดประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของแต่ละธุรกิจห่วงโซ่อุปทานอาหาร เนื้อหาของ หลักสูตรประกอบไปด้วยภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติเพื่อให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมมีทักษะในการประยุกต์ใช้ข้อกำหนดตามมาตรฐาน GFSI และ Culture Excellence Model เพื่อการเตรียมตัวที่ตรงประเด็นที่สุดในช่วงเวลาของการปรับเปลี่ยนสู่ธุรกิจอาหารในทศวรรษใหม่แห่ง อนาคต

### หัวข้อการอบรม

- บทนำ ความสำคัญ และผลกระทบของวัฒนธรรมความปลอดภัย
- ความหมาย ข้อกำหนดของมาตรฐาน GFSI และองค์ประกอบสำคัญที่มีต่อวัฒนธรรมความปลอดภัย
- การประเมินวัฒนธรรมความปลอดภัย
- การสร้าง และกำหนดกิจกรรมต่างๆ ของแผนพัฒนาวัฒนธรรมความปลอดภัย
- ความสำเร็จ และการประยุกต์ใช้แผนพัฒนาวัฒนธรรมความปลอดภัย
- บทสรุป และประโยชน์ที่ได้รับ

### ผู้ที่ควรได้รับการฝึกอบรม

- ผู้ที่มีพื้นฐานความรู้ตามข้อกำหนดมาตรฐานระบบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารต่างๆ
- เจ้าของกิจการ, คณะผู้บริหารอาวุโส, ทีมผู้จัดการที่เกี่ยวข้อง และทีมงานความปลอดภัยในอาหารขององค์กร ที่ต้องการเตรียมตัว ศึกษาค้นคว้า และพัฒนาระบบบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารขององค์กร

### พื้นฐานความรู้ก่อนการฝึกอบรม

# Food Safety Culture for Food Supply Chain

## วัฒนธรรมอาหารปลอดภัยสำหรับห่วงโซ่อุปทานอาหาร

- มีความรู้ความเข้าใจเป็นอย่างดี และผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับระบบบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารต่างๆ รวมถึงมาตรฐานกลุ่ม GFSI

### ประโยชน์ที่จะได้รับหลังการฝึกอบรม

- ความรู้และทักษะของคุณจะได้รับการพัฒนาโดยใช้วิธีการโต้ตอบและปฏิบัติกับงานและกิจกรรมการตรวจประเมินต่างๆ
- ดำเนินการฝึกอบรมโดยผู้สอนที่มีความผู้เชี่ยวชาญในการตรวจประเมินระบบมาตรฐาน และการฝึกอบรม
- ผู้ได้รับการฝึกอบรมทุกท่านจะได้รับการประเมิน และทดสอบความรู้ความเข้าใจในระหว่างการฝึกอบรม และเมื่อผลการสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม

### ระยะเวลาการฝึกอบรม

1 Day            09:00 – 16:00

### กำหนดการฝึกอบรม

<b>08:45</b>	<b>ลงทะเบียน</b>
09:00	วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
09:10	บทนำ ความสำคัญ และผลกระทบของวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย
10:00	ความหมาย ข้อกำหนดของมาตรฐาน GFSI และองค์ประกอบสำคัญที่มีต่อวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย
<b>10:30</b>	<b>พักรับประทานอาหารว่าง</b>
10:45	การประเมินวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย -> กิจกรรมกลุ่มที่ 1
<b>12:00</b>	<b>พักรับประทานอาหารกลางวัน</b>
13:00	การสร้าง และกำหนดกิจกรรมต่างๆ ของแผนพัฒนาวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย -> กิจกรรมกลุ่มที่ 2
<b>14:30</b>	<b>พักรับประทานอาหารว่าง</b>
14:45	ความสำเร็จ และการประยุกต์ใช้แผนพัฒนาวัฒนธรรมอาหารปลอดภัย
15:45	สรุปประเด็นการฝึกอบรม และประโยชน์ที่ได้รับ
<b>16:00</b>	<b>สิ้นสุดการฝึกอบรม</b>