

The background is a light gray gradient. It is decorated with several realistic water droplets of various sizes, some clustered in the top left and others in the bottom right. In the upper center, there is a faint, circular logo or watermark that appears to be a university crest.

การอบรมบุคลากร

นางสาวนิศานาถ ตัณฑ์ชัย

- ข้อกำหนด/ระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งรวมถึงระเบียบการนำเข้าอาหาร จัดไว้พร้อมใช้งาน

ได้แก่ CUSTOM DECISION NO. 880, 299, 317, 021 AND
DINSANPIN2.3.4.050-96.

- CUSTOM DECISION NO. 880 -ข้อกำหนดทางเทคนิค DEC 9, 2011
- CUSTOM DECISION NO. 299 -การควบคุมด้านสุขลักษณะ MAY 28, 2010
- CUSTOM DECISION NO. 317 -การควบคุมทั่วไป JUNE 18, 2010
- TR TS 021/2011 -กฎหมายหลักที่ครอบคลุมมาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ
ของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิต รวมถึงการสอบย้อนกลับ ฉลาก
JUNE 10, 2014
- DINSANPIN2.3.4.050-96.สุขลักษณะของผลิตภัณฑ์ประมง MARCH 11, 1996

- บุคลากรต้องมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนด/ระเบียบที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งรวมถึงระเบียบการนำเข้าอาหาร พร้อมทั้งเก็บข้อกำหนด/ระเบียบ และหลักฐานการอบรมไว้อ้างอิง

- อบรมให้พนักงานมีความรู้ ความสามารถ จัดการงานที่มีความเฉพาะเจาะจง เกี่ยวกับสุขลักษณะ การควบคุมตามระบบ HACCP การควบคุมการผลิตเพื่อให้มั่นใจถึงความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ การออกแบบ โครงสร้างอาคารผลิต วิธีการผลิต การทำความสะอาด ล้างฆ่าเชื้อ การสุ่มตรวจติดตามการปฏิบัติในระหว่างการผลิต การควบคุมวัตถุดิบ การป้องกันการปนเปื้อน

- มีข้อกำหนดรหัสเขียวที่เป็นภาษาที่พนักงานสามารถอ่านแล้วเข้าใจ นำไปปฏิบัติได้
- มีแผนและผลการฝึกอบรม
- พนักงานของโรงงานสามารถเข้าถึงกฎระเบียบของข้อกำหนดรหัสเขียวใน **WEBSITE** กรมประมง

- มีการฝึกปฏิบัติ การทดสอบรายบุคคล ทดสอบเพื่อให้มั่นใจว่าพนักงานมีความรู้ ความสามารถจริง
- พนักงานได้รับการชี้แนะ แนะนำ ควบคุมการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม
- พนักงานมีความเป็นมืออาชีพ
- มีการอบรมอย่างต่อเนื่อง