

## โครงการฝึกอบรม

### หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจประเมินด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

#### หลักการและเหตุผล

กรมปศุสัตว์โดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ (สพส.) เป็นองค์กรที่ทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ ดูแล และให้การรับรองด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ตลอดห่วงโซ่การผลิตเริ่มตั้งแต่แหล่งผลิตสัตว์มีชีวิต ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ จนถึง โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศ และเพื่อการส่งออกไปยังต่างประเทศเพื่อให้มีปริมาณสัตว์และสินค้าปศุสัตว์ที่เพียงพอได้มาตรฐาน ถูกสุขอนามัย ปราศจากโรคสารตกค้าง และสารปนเปื้อน มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อมเป็นที่ยอมรับ และสามารถแข่งขันได้ในระดับสากลภารกิจดังกล่าวครอบคลุมถึงการตรวจประเมินและการรับรองฟาร์ม โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการที่ผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคภายในประเทศและส่งออก โดยผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าเกษตร: การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มเลี้ยงสัตว์ชนิดต่างๆ พระราชบัญญัติควบคุมการฆ่าเพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. ๒๕๕๙ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) หลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP) และมาตรฐาน Codex : Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020) เพื่อให้มั่นใจว่าระบบการผลิตสินค้าปศุสัตว์มีมาตรฐาน สินค้าปศุสัตว์มีความปลอดภัยทางด้านอาหารและมีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด พร้อมทั้งจะส่งต่อให้กับผู้จำหน่ายและผู้บริโภค

กลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ภายใต้สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จึงได้จัดอบรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานเจ้าหน้าที่สพส. หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพผู้ตรวจประเมินด้านมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ เพื่อเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามหน้าที่ภารกิจให้กับผู้ตรวจประเมินที่จะทำให้เกิดแนวทางการปฏิบัติในการตรวจประเมินที่เป็นเลิศ (Best practice) สามารถให้ความเห็นหรือข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก สามารถนำหลักเกณฑ์มาตรฐานต่างๆ มาปรับใช้ให้เป็นประโยชน์กับการตรวจประเมินและเพิ่มผลผลิตให้กับผู้ประกอบการ พร้อมทั้งนำอุปสรรคปัญหาที่พบจากการตรวจประเมินมาวิเคราะห์ร่วมกัน เพื่อหาสาเหตุและแนวทางการแก้ไขปัญหาเพื่อสามารถปฏิบัติงานการตรวจประเมินตามภารกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดต่างๆ ได้แก่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) หลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP) และมาตรฐาน Codex: Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020)

๒. เพื่อเพิ่มศักยภาพและประสิทธิภาพในการทำงานให้กับผู้เข้าร่วมอบรมที่จะทำให้เกิดแนวทางการปฏิบัติในการตรวจประเมินที่เป็นเลิศ (Best practice) พร้อมทั้งนำความรู้ ความเข้าใจที่ได้รับจากการอบรมไปปรับใช้ในกระบวนการตรวจประเมินสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก

๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำความรู้ ความเข้าใจที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้เพื่อสามารถให้ความเห็นหรือข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก

### กลุ่มเป้าหมาย

ข้าราชการและเจ้าหน้าที่ของสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการปฏิบัติงานด้านการตรวจประเมิน ตรวจสอบและพัฒนามาตรฐานด้านการปศุสัตว์ จำนวน ๕๐ คน

### รายละเอียดหลักสูตร

**หัวข้อที่ ๑.** การตรวจประเมินสถานประกอบการตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐)

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้เจ้าหน้าที่สพส. มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดและสามารถตรวจประเมินสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออกตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP) และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐)

**รายละเอียด** ๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐)

๒. หลักการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP)

๓. ข้อกำหนดพื้นฐานและแนวทางการให้คะแนนของผู้ตรวจ

๔. ข้อกำหนดการเปลี่ยนแปลง GMP ส่วนที่ ๒ ข้อกำหนดเฉพาะ

**วิธีการสอนบรรยาย** ซักถาม และยกตัวอย่างการปฏิบัติงาน

**ระยะเวลา** ชั่วโมง

**การประเมินผลทดสอบประเมินผลหลังการบรรยาย**

**วิทยากร** นายนิรันดร์ เหลาพันธ์ศักดิ์

**หัวข้อที่ ๒.** หลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP) กับการประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมินสถานประกอบการ

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้เจ้าหน้าที่สพส. มีความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP) และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมินสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก

**รายละเอียด** ๑. หลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP)

๒. ประยุกต์ใช้ HACCP ในการตรวจประเมินสถานประกอบการต่างๆ  
วิธีการสอนบรรยาย ซักถาม ยกตัวอย่างการปฏิบัติงาน และกิจกรรมกลุ่ม (workshop)  
ระยะเวลา ๘ ชั่วโมง

การประเมินผลทดสอบประเมินผลหลังการบรรยาย

วิทยากร นายนิรันดร์ เหลาพนัสส์ัก

**หัวข้อที่ ๓.** การตรวจประเมินสถานประกอบการตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีหรือมาตรฐาน Codex: Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020)

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้เจ้าหน้าที่สพส. มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดและสามารถตรวจประเมินสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออกตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีหรือมาตรฐาน Codex: Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020)

**รายละเอียด** ๑. หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีหรือมาตรฐาน Codex: Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020)

๒. การประยุกต์ใช้มาตรฐาน GHPs กับการตรวจประเมินสถานประกอบการ

วิธีการสอนบรรยาย ซักถาม และยกตัวอย่างการปฏิบัติงาน

ระยะเวลา ๘ ชั่วโมง

การประเมินผลทดสอบประเมินผลหลังการบรรยาย

วิทยากร นายนิรันดร์ เหลาพนัสส์ัก

สถานที่อบรม เฮลท์ แลนด์ รีสอร์ท แอนด์ สปา

ระยะเวลาการอบรม ระหว่างวันที่ ๒๘ มีนาคม ๒๕๖๕ ถึงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ จำนวน ๕ วัน

**ที่ปรึกษาโครงการ**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| ๑. นายสรวิศ ธานีโต       | อธิบดีกรมปศุสัตว์   |
| ๒. นายโสภัชย์ ชวาลกุล    | รองอธิบดีกรมปศุสัตว์  |
| ๓. นายอภิวัฒน์ คงนุรัตน์ | รักษาการผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ |
| ๔. นางธนิดา หรินทรานนท์  | ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานการปศุสัตว์ระหว่างประเทศ                 |

**ผู้รับผิดชอบโครงการ**

นายอุดม จันทร์ประไพภัทร นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ

**ผู้ประสานงาน**

- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| ๑. นางสาวคุณณณสม์ กล้าหาญ      | นายสัตวแพทย์ชำนาญการ |
| ๒. นางสาวชนันพัฒน์ สอนทรัพย์ดี | นักจัดการงานทั่วไป   |

**คณะทำงาน**

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| ๑. นางสาวศุภจี มณีรัตน์  | นักวิชาการสัตวบาล  |
| ๒. นางสาวนัยนา ราชมณี    | นักจัดการงานทั่วไป |
| ๓. นางสาวนิตยา พงษ์พิมาย | นักวิชาการสัตวบาล  |

## งบประมาณ

ใช้งบประมาณจากแผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ งบดำเนินงาน หมวดค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ จำนวน ๕๖๐,๓๐๐ บาท (ห้าแสนหกหมื่นสามร้อยบาทถ้วน)

## การประเมินผล

ผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนดในหลักสูตร ดังนี้

๑. ผู้เข้าอบรมต้องเข้ารับการฝึกอบรม และปฏิบัติตามกิจกรรมตามหลักสูตรที่กำหนด โดยร่วมกิจกรรมฝึกอบรมครบตลอดหลักสูตรการฝึกอบรมประเมินการเรียนรู้หลังการอบรม
๒. ผู้เข้าอบรมต้องผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตรโดยได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปของคะแนนเต็ม
๓. กรณีที่มีความจำเป็นไม่สามารถเข้ารับการฝึกอบรมหรือเข้าร่วมกิจกรรมได้ ให้แจ้งต่อผู้ดำเนินการจัดฝึกอบรมล่วงหน้า มิฉะนั้นจะถือว่าสละสิทธิ์โดยไม่มีข้อยกเว้นใด ๆ และหากผู้สอนได้ทำการลงทะเบียนเรียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้วจะไม่สามารถคืนเงินได้

## การรับรองผลการอบรม

ผ่านการทดสอบความรู้และระยะเวลาการเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice: GMP)
๒. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจหลักเกณฑ์การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazards Analysis and Critical Points: HACCP)
๓. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจมาตรฐาน Codex: Good Hygiene Practices (GHPs; Rev. 2020)
๔. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมินสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก
๕. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้เพื่อสามารถให้ความเห็นหรือข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานประกอบการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อการบริโภคในประเทศและเพื่อการส่งออก

## หมายเหตุ

๑. ผู้เข้าร่วมอบรมจำเป็นต้องปฏิบัติตามมาตรการในการเฝ้าระวัง ป้องกัน และควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) ของจังหวัดที่ดำเนินการจัดอบรม
  ๒. ผู้เข้าร่วมอบรมจำเป็นต้องได้รับการวัคซีนป้องกันโรคโควิด - 19 ชนิด  
ซิโนแวค (Sinovac) ครบ 2 เข็ม หรือ  
ซิโนฟาร์ม (Sinopharm) ครบ 2 เข็ม หรือ  
แอสตราเซนิกา (AstraZeneca) ครบ 2 เข็ม หรือ  
ไฟเซอร์ (Pfizer) ครบ 2 เข็ม หรือ  
โมเดอร์นา (Moderna) ครบ 2 เข็ม หรือ  
สปุตนิค วี (Sputnik V) ครบ 2 เข็ม หรือ  
สูตรไขว้ครบ 2 เข็ม ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดหรือ  
ได้รับวัคซีนชนิดจอห์นสันแอนด์จอห์นสัน (Johnson and Johnson) จำนวน 1 เข็ม มาแล้วเป็นระยะเวลาอย่างน้อย ๑๔ วัน หรือได้รับการตรวจหาเชื้อโควิด - 19 ด้วยวิธีการ RT - PCR ที่ยืนยันผลเป็นลบจากสถานพยาบาลหรือห้องปฏิบัติการ หรือ ATK (Antigen Test Kit) โดยขอความร่วมมือผู้เข้าร่วมอบรมทุกท่านตรวจ ATK (Antigen Test Kit) ก่อนการเดินทางไม่เกิน ๗๒ ชั่วโมง พร้อมแสดงหลักฐานรูปถ่ายหรือใบรับรองแพทย์ที่แสดงผลไม่พบเชื้อโควิด 19 (negative) ณ จุดลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการอบรมฯ
- ปฏิบัติตามมาตรการ D-M-H-T-T-A อย่างเต็มขีดความสามารถ ดังนี้
- D : Distancing เว้นระยะระหว่างบุคคล หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผู้อื่น
- M : Mask wearing สวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา
- H : Hand washing ล้างมือบ่อยๆ จัดให้มีจุดบริการเจลล้างมืออย่างทั่วถึงเพียงพอ
- T : Temperature ตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายก่อนเข้าใช้บริการ เพื่อคัดกรองผู้ให้บริการที่อาจไม่สบาย
- T : Testing ตรวจหาเชื้อโควิด 19
- A : Application ติดตั้งและใช้แอปพลิเคชัน “ไทยชนะ” และ “หมอชนะ” ก่อนเข้า-ออกสถานที่ทุกครั้ง

## ติดต่อสอบถาม

กลุ่มมาตรฐานด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ โทร.๐๒-๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๔๒