

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตร “ผู้ตรวจรับรองหลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวบรวมไข่”
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๖

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันรัฐบาลได้ให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ซึ่งส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความตื่นตัวทางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร และมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร จึงจำเป็นต้องปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ผู้ประกอบการหลายรายได้ให้ความสำคัญในการนำระบบบริหารงานด้านคุณภาพมาใช้ในกระบวนการผลิต โดยให้ความสำคัญเกี่ยวกับการป้องกัน หรือการกำจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตราย หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งการปฏิบัติที่ดี (Good Manufacturing Practice; GMP) ถือได้ว่าเป็นระบบประกันคุณภาพระบบหนึ่งที่มีการนำมาใช้กันอย่างแพร่หลาย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สำหรับกระบวนการผลิตไข่ในศูนย์รวบรวมไข่นั้น มีหลักการพื้นฐานที่สำคัญ คือ การป้องกัน หรือกำจัดสิ่งปนเปื้อน หรืออันตรายต่างๆ ตลอดกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ไข่ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการบริโภค

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.6910-2555) สำหรับศูนย์รวบรวมไข่ เพื่อใช้เป็นมาตรฐานเกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ และกรมปศุสัตว์ ได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบในการส่งเสริม สนับสนุน และให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการศูนย์รวบรวมไข่ในการพัฒนาศูนย์รวบรวมไข่ให้ได้ตามมาตรฐานดังกล่าว รวมทั้งได้รับมอบหมาย ให้ทำหน้าที่ในการตรวจรับรองตามมาตรฐานดังกล่าวด้วย ซึ่งกรมปศุสัตว์เห็นชอบในหลักเกณฑ์การขอรับและออกใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ ตั้งแต่พฤศจิกายน ๒๕๕๕

สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ จึงได้จัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “ผู้ตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวบรวมไข่” แก่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจหลักการปฏิบัติที่ดี (GMP) และสามารถตรวจสอบ ให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการในการควบคุมกระบวนการผลิตให้ถูกสุขอนามัย ซึ่งจะส่งผลให้กระบวนการผลิตไข่ได้คุณภาพ มีมาตรฐาน และปลอดภัยต่อการบริโภคตลอดจนส่งผลให้ศูนย์รวบรวมไข่มีการพัฒนาไปสู่มาตรฐานมากยิ่งขึ้นอีกด้วย

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ แก่เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ ผู้มีหน้าที่ตรวจรับรองให้เป็นไปตามมาตรฐาน มีประสิทธิภาพและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

๓. เป้าหมาย และคุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

- ๑) เจ้าหน้าที่จากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
- ๒) เจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์เขต ๑- ๙
- ๓) เจ้าหน้าที่จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัด

๔. รายละเอียด...

๔. รายละเอียดของหลักสูตร

๔.๑) หัวข้อ “สุขศาสตร์ของไข่”

- วัตถุประสงค์ : ผู้เข้าสัมมนามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างและสุขศาสตร์ของไข่
- รายละเอียด : ๑. ด้านโครงสร้างของไข่
๒. ด้านจุลชีววิทยาของไข่
๓. การควบคุมและการป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อ
- วิธีการสอน : บรรยาย / รูปภาพประกอบ / ซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๔.๒) หัวข้อ “ขั้นตอนการผลิตไข่”

- วัตถุประสงค์ : ผู้เข้าสัมมนามีความรู้ความเข้าใจในขั้นตอนการผลิตไข่ เมื่อผ่านกระบวนการต่างๆ ก่อนจัดส่งไปยังผู้บริโภค เพื่อลดการปนเปื้อนให้น้อยลง และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- รายละเอียด : ๑. พื้นที่รวบรวมไข่ก่อนเข้าไลน์การผลิต
๒. การทำความสะอาดไข่
๓. การคัดแยกขนาดไข่
๔. การบรรจุไข่
๕. การเก็บรักษาไข่
๖. การขนส่งไข่
- วิธีการสอน : บรรยาย / รูปภาพประกอบ / ซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๔.๒) หัวข้อ “มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่”

- วัตถุประสงค์ : ผู้เข้าสัมมนามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ (มกษ. 6910-2555)
- รายละเอียด : ๑. หลักเกณฑ์การรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่
๒. หลักการและวิธีการตรวจประเมิน GMP
๓. ประโยชน์ของระบบ GMP
- วิธีการสอน : บรรยาย/รูปภาพประกอบ / ซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๔.๓) หัวข้อ “การขอรับและออกใบรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่”

- วัตถุประสงค์ : ผู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการที่ดีในการผลิตขั้นต้น หรือวัตถุดิบเพื่อลดอันตรายที่อาจมาพร้อมกับวัตถุดิบ และมีผลต่อคุณภาพ ความปลอดภัย และความเหมาะสมต่อการบริโภค
- รายละเอียด : ๑) ขั้นตอนและวิธีการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่
๒) หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่
- วิธีการสอน : บรรยาย / รูปภาพประกอบ / ซักถามแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

๕. ระยะเวลาในการฝึกอบรมและสถานที่ดำเนินการ

รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๗ - ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ณ โรงแรมรอยัลฮิลล์ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครนายก

รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ณ โรงแรมรอยัลฮิลล์ กอล์ฟ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครนายก

๖. งบประมาณ...

๖. งบประมาณค่าใช้จ่าย

วงเงินงบประมาณ ๓๐๗,๔๘๐ บาท (สามแสนเจ็ดพันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

๖.๑) ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ค่าพาหนะ ค่าที่พัก (ก่อน-หลังการฝึกอบรม) สำหรับผู้รับการฝึกอบรม ให้เบิกจากต้นสังกัดตามระเบียบการคลังว่าด้วยระเบียบการเดินทางไปราชการและระเบียบการฝึกอบรม

๖.๒) ผู้ดำเนินการจัดการฝึกอบรมรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าที่พักผู้เข้าอบรมระหว่างการฝึกอบรม
- ค่าอาหาร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการฝึกอบรม
- ค่าวิทยากร
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการฝึกอบรม

๗. วิทยากร

วิทยากรจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

๘. ที่ปรึกษาโครงการ

๑. อธิบดีกรมปศุสัตว์
๒. นางวิมลพร จิตศักดิ์ รองอธิบดีกรมปศุสัตว์
๓. นายสรวิศ ธาณีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
๔. นางสาวนิดารัตน์ ไพโรคนะฮก ผู้อำนวยการส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายพลกฤษณ์ อัยตา นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ
ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์
โทร. ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๕๕ โทรสาร ๐-๒๖๕๓-๔๙๓๒

๑๐. คณะทำงาน

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| ๑. นายอุดม จันทร์ประไพภัทร | นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวมัตติกา เผ่าใจมา | นายสัตวแพทย์ |
| ๓. นายวิวัฒน์ วงษ์จันทร์ | นักวิชาการสัตวบาล |
| ๔. นางสาวศวดี สิทธิวิชัย | เจ้าพนักงานธุรการ |
| ๕. นางสาวสิริลักษณ์ สิงหะจุฑะ | เจ้าพนักงานธุรการ |

๑๑. การประเมินผล

- ๑) ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม
- ๒) ประเมินผลระหว่างการฝึกอบรม
 - ๒.๑ ประเมินวิทยากร
 - ๒.๒ ประเมินพฤติกรรมผู้เข้าอบรม
- ๓) ประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

๑๒. การรับรอง...

๑๒. การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมจะผ่านการฝึกอบรมและได้รับประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขที่กำหนด ดังนี้

๑) ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามกิจกรรมตามหลักสูตรที่กำหนด โดยร่วมพักค้างสถานที่จัดให้และร่วมกิจกรรมฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดอย่างสม่ำเสมอครบตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

๑๓. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ผู้มีหน้าที่ตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การตรวจประเมินการรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมไข่ เป็นไปตามมาตรฐาน มีประสิทธิภาพ และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

๑๔. การติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เลขที่ ๖๙/๑ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทร. ๐-๒๖๕๓-๔๔๔๔ ต่อ ๓๑๕๕ โทรสาร ๐-๒๖๕๓-๔๙๓๒

โครงการพัฒนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร "ผู้ตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวมไข่" รุ่นที่ ๑
ระหว่างวันที่ ๗ - ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

ณ โรงแรมรอยัลริสอร์ท รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครนายก

วัน/เดือน/ปี	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐	๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐	๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐	๑๔.๐๐ - ๑๕.๓๐	๑๕.๓๐ - ๑๗.๐๐
วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖					ลงทะเบียน	ขั้นตอนการผลิตไข่ (คุณภาพ เนื้อเยื่อ)	มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ (คุณภาพ เหล้าจินดาพันธ์)
	๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐		๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐			(1.5 x 1 x 1,200 = 1,800)	(1.5 x 1 x 1,200 = 1,800)
วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖	วิธีการขอรับและออกไปรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ (น.ศพ. พลกฤษณ์ อุยศลา)	สุขศาสตร์ของไข่ (รศ.น.ศพ.ศร ศุภชัย เมื่อนาวลสุวรรณ)	(2.0 x 1 x 600 = 1,200)		แลกเปลี่ยนความคิดเห็น	ทดสอบความรู้หลังการสัมมนา/พิธีปิด	
			(1.5 x 1 x 600 = 900)				

หมายเหตุ : รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๐ น.

และเวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๑๐ น.

โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร "ผู้ตรวจรับรองการปฏิบัติที่ดี (GMP) สำหรับศูนย์รวมไข่" รุ่นที่ ๒

ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

ณ โรงแรมรอยัลริท รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดนครนายก

วัน/เดือน/ปี	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐	๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐		๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐	๑๔.๐๐ - ๑๕.๓๐	๑๕.๓๐ - ๑๗.๐๐
วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖					พักเพียง	ลงทะเบียน	ขั้นตอนการผลิตไข่ (คุณธนาจุฑา เอื้อตะพาน)	มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ (คุณอุษณา เหล่าจินดาพันธ์)
วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖	วิธีการขอรับและออกไปรับรองการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวมไข่ (น.สพ. พลกฤษณ์ อุทัยตา)		ตุ๊กตา			แลกเปลี่ยนความคิดเห็น		ทดสอบความรู้ถึงการสัมมนา/พิธีปิด
	(2.0 x 1 x 600 = 1,200)		(1.5 x 1 x 600 = 900)					

หมายเหตุ : รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๐ น.

และเวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๑๐ น.