

สรุปเนื้อหาการและการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าอบรม สัมมนา หรือประชุมวิชาการ

ข้าพเจ้า นางสาวนงคราญ พงศ์ตระกูล พนักงานมหาวิทยาลัย ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ สังกัดหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ ขอนำเสนอรายงานสรุปเนื้อหาการและการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมการโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตรที่ ๒ ข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในตามมาตรฐาน BRC Food Issue ๘ ในระหว่างวันที่ ๒-๓ มีนาคม ๒๕๖๒ ณ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ ตามหนังสือขออนุญาตเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ ศธ ๐๕๒๓.๔.๔/๘๒ ลงวันที่ ๒๘ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒ ดังนั้น จึงขอสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการ ดังต่อไปนี้

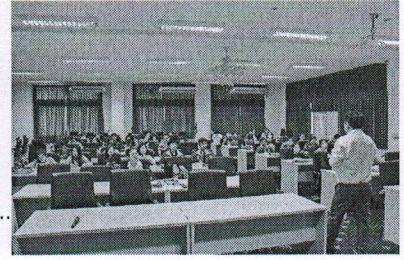
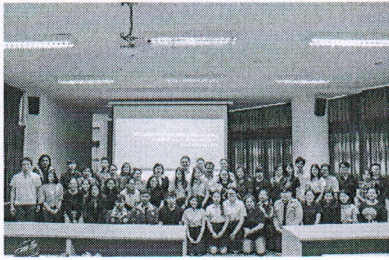
วิทยากรที่ให้ความรู้ในหัวข้อข้อกำหนดและการตรวจติดตามภายในตามมาตรฐานภายในตามมาตรฐาน BRC Food Issue ๘ คือ คุณธรรมรัตน์ รุ่งสังข์ โดย BRC Food issue ๘ เป็นมาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลที่เกิดจากสมาคมผู้ค้าปลีกแห่ง สหราชอาณาจักร (British Retail Consortium) ที่รวมกลุ่มกันจากบรรดาองค์กรธุรกิจจากกลุ่มต่างๆ เช่น Tesco, Asda Store, Sainsbury's, Iceland Foods และกลุ่มอื่นๆ วัตถุประสงค์ของมาตรฐาน BRC คือ การระบุข้อกำหนดด้านความปลอดภัย และคุณภาพที่ต้องมีการปฏิบัติให้สอดคล้องกับกฎหมาย ที่ซึ่งรวมถึงระบบคุณภาพ HACCP โดยมีมาตรฐานในการควบคุมสภาพแวดล้อมของโรงงาน สถานประกอบการ ผลิตภัณฑ์ กระบวนการ และพนักงานหรือบุคลากรขององค์กร ซึ่งข้อกำหนด BRC Food issue ๘ ประกอบด้วย ๙ ส่วนหลักๆ คือ ๑) ความมุ่งมั่นผู้บริหารอาวุโส ๒) แผนความปลอดภัยในอาหาร-HACCP ๓) การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ๔) มาตรฐานโรงงาน/มาตรฐานสถานที่ตั้ง ๕) การควบคุมผลิตภัณฑ์ ๖) การควบคุมกระบวนการ ๗) พนักงาน ๘) ความเสี่ยงของพื้นที่การผลิต High-risk, high-care and ambient high-care และ ๙) ข้อกำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์ซื้อขาย BRC Food issue ๘ ที่มีการปรับเปลี่ยนใหม่นี้จะให้ความสนใจในด้านส่งเสริมการพัฒนาวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ การส่งเสริมให้สถานประกอบการมีการพัฒนาระบบเพื่อความมั่นคงและการป้องกันอาหาร ขยายข้อกำหนดสำหรับติดตามด้านสภาวะแวดล้อมเพื่อสะท้อนถึงสำคัญที่เพิ่มขึ้น เพิ่มความชัดเจนในข้อกำหนดสำหรับโซนความเสี่ยงด้านการผลิตที่มีความเสี่ยงสูง และให้ความชัดเจนมากขึ้นสำหรับไซต์ที่ผลิตอาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง เพื่อให้มั่นใจในการบังคับใช้เมื่อเปรียบเทียบกับ Global Food Safety Initiative (GFSI) ดังนั้น BRC Food issue ๘ จึงเป็นมาตรฐานที่มีความสำคัญกับสถานประกอบการที่ผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร

ประโยชน์ที่ได้รับต่อตนเอง

๑. ได้ทราบและทำความเข้าใจถึงที่มาและหลักการพื้นฐานของข้อกำหนด BRC Food Issue ๘
๒. ได้เพิ่มพูนองค์ความรู้ด้านการดำเนินงานตามมาตรฐานสากลของข้อกำหนด BRC Food Issue ๘ ที่มีการเปลี่ยนแปลงใหม่
๓. ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากประสบการณ์จริงจากผู้ประกอบการที่ดำเนินงานตามข้อกำหนด BRC Food Issue ๘ ที่มาเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้

ประโยชน์ที่ได้รับต่อหน่วยงาน

ทำให้บุคลากรในหน่วยงานได้รับการพัฒนาตนเองในด้านองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับสายงานของตนเอง เพื่อนำความรู้ที่ได้รับมาพัฒนาในการทำงานและสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับนักศึกษาต่อไป



Handwritten signature in blue ink.

(นางสาวนงคราญ พงศ์ตระกูล)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

๑๕ มีนาคม ๒๕๖๒

ความเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานหลักสูตร/เลขานุการคณะ/หัวหน้างาน

Handwritten signature in blue ink.

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วงศ์พุทธิสิน)

ตำแหน่ง ประธานอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

...../...../.....

ความเห็นของคณบดีคณะวิทยาศาสตร์หรือผู้แทน

.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

...../...../.....