

รายงานสรุปเนื้อหาการนำไปใช้ประโยชน์จากการเข้าร่วมอบรม/กิจกรรม

ข้าพเจ้า นางสาว มยุรา ศรีกัลยานุกุล ตำแหน่ง อาจารย์ สังกัด หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา เทคโนโลยีชีวภาพ ได้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการในวันที่ ๒๒-๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ณ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตามหนังสือขออนุญาตเข้าร่วม เลขที่ อว ๖๙.๕.๔/๗๕ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ เรื่องการ อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หลักสูตร “ข้อกำหนด และการประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ และ FSSC ๒๒๐๐๐ Version ๕” ครั้งนี้ ข้าพเจ้าขอนำส่งสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์ของการอบรม ดังต่อไปนี้

เข้าร่วมฟังบรรยายเรื่อง ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ จากคุณธรรมรัตน์ รุ่งสังข์ เนื้อหาจะกล่าวถึงข้อกำหนดมาตรฐาน ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ เป็นระบบ มาตรฐานอาหารความปลอดภัยของอาหาร ควบคุมตลอดห่วงโซ่ของการผลิต ซึ่งประกอบไปด้วย

๐. Introduction (บทนำ)

๑. Scope (ขอบข่าย)

๒. Normative References (การอ้างอิง)

๓. Term and Definitions (นิยามศัพท์)

๔. Context of the organization (บริบทขององค์กร)

๕. Leadership (ความเป็นผู้นำ)

๖. Planning (การวางแผน)

๗. Support (การสนับสนุน)

๘. Operation (การปฏิบัติงาน)

๙. Performance Evaluation (การประเมินสมรรถนะ)

๑๐. Improvement (การปรับปรุง)

ในการนำระบบมาตรฐานอาหาร ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ มาใช้สำหรับอุตสาหกรรมอาหารจำเป็นต้องมี โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐาน (prerequisite program) ที่ดี เพราะสามารถนำมาใช้ควบคุมการปฏิบัติงานใน โรงงาน ความเสี่ยงหรือโอกาสที่จะทำให้เกิดความไม่ปลอดภัยกับอาหาร โปรแกรมสุขลักษณะพื้นฐานต้อง เหมาะสมกับองค์กรและบริบทขององค์กรที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เหมาะสมขนาดชนิด และ ลักษณะธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต

การประเมินอันตรายต้องมีเกณฑ์ในการประเมินที่แน่นอนชัดเจน เช่น การใช้คำถามและจะประเมินความเสี่ยงออกมา ๓ ระดับ คือ ความเสี่ยงต่ำ ปานกลาง และสูง หลังจากประเมินความเสี่ยงแล้ว ทำการควบคุมความเสี่ยงนั้น ๆ โดยต้องมีมาตรการอย่างเป็นระบบ สามารถวัดผลได้ มีการเฝ้าระวัง การตรวจติดตามเพื่อตรวจสอบ

มาตรฐาน FSSC ๒๒๐๐๐ Version ๕ จะมีข้อกำหนดที่ต้องการดังนี้

๑. Management of service (การจัดการด้านบริการ)
๒. Product Labelling (การแสดงผลการผลิตภัณฑ์)
๓. Food Defense (การป้องกันอาหาร)
๔. Food Fraud Mitigation (การป้องกันการฉ้อโกงทางด้านอาหาร)
๕. Management of Allergens (การจัดการสารก่อภูมิแพ้)
๖. Environment Monitoring (การเฝ้าระวังด้านสภาวะแวดล้อม)
๗. Formulation of Products (การจัดการสูตรส่วนผสมของผลิตภัณฑ์)
๘. Transportation and Delivery (การจัดการด้านทรัพยากรธรรมชาติ) ซึ่งจะใช้กับกลุ่มโรงงานที่ซื้อมาขายไป

ในการจัดทำระบบ FSSC ๒๒๐๐๐ จะอาศัยระบบมาตรฐานอาหารอื่น ๆ เป็นพื้นฐาน ได้แก่ GMP, HACCP หรือ ISO ๒๒๐๐๐ เป็นต้น

จากการเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ได้รับมอบประกาศนียบัตรเพื่อแสดงว่าได้ผ่านการอบรม ดังภาพที่ ๑



คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ขอมอบใบประกาศนียบัตรฉบับนี้ไว้ เพื่อแสดงว่า

อาจารย์ ดร.มยุรา ศรีกัลยานกุล

ได้ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร
ISO 22000: 2018 และ FSSC Version 5

ภายใต้โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ระหว่างวันที่ 22 - 23 กุมภาพันธ์ 2563

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รพีพร ชื่นบาล)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ภาพที่ ๑ ประกาศนียบัตรการอบรม ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ และ FSSC ๒๒๐๐๐ Version ๕

จากการเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ ทำให้ได้รับความรู้ในเรื่องของข้อกำหนดและการประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐานมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร ISO ๒๒๐๐๐:๒๐๑๘ และ FSSC ๒๒๐๐๐ Version ๕ สามารถนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาในการสอนได้แก่ วิชา ชว ๓๕๔ การควบคุมคุณภาพทางเทคโนโลยีชีวภาพ ชว ๔๕๑ การออกแบบโรงงานทางเทคโนโลยีชีวภาพ วท ๔๙๗ สหกิจศึกษา และวท ๔๙๘ การเรียนรู้อิสระ

ลงชื่อ.....

(นางสาวมยุรา ศรีกัลยานกุล)

12/12/21



.....

.....

.....

(ผศ.ดร. รุปน ชื่นบาล)