



บันทึกข้อความ

บธ.001/63

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ สำนักงานคณบดี คณะวิทยาศาสตร์

โทร. 3801

ที่ อว 69.5.1.1/522

วันที่ 30 พฤษภาคม 2565

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามที่ ข้าพเจ้าได้รับอนุญาตให้เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ หลักสูตร “ข้อกำหนด GHPs และ HACCP:2020 ในวันศุกร์ที่ 27 พฤษภาคม 2565 เวลา 08.30-17.00 น. ในรูปแบบการประชุมทางไกลผ่านจอภาพ (Video Conference) ผ่านโปรแกรม ZOOM Cloud Meeting จัดโดย ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร นั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าว เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นจึงขอรายงานสรุปเนื้อหาและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

1. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าร่วมสัมมนา

เข้าร่วมฟังบทนำ GHPs/HACCP และกฎเกณฑ์สำคัญ 5 ประการเพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP: 2003 และ GHPs: 2020 การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 1-7 และการตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 8-9 โดยคุณ คุณณัฐนันท์ เลียนกัตวา นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการ และคุณปริญา จันทรัตน์ นักวิชาการมาตรฐานชำนาญการ จากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ซึ่งเนื้อหาเป็นการอธิบายรายละเอียดของข้อกำหนด GHPs และ HACCP:2020 หรือการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม: 2020 และนำมาใช้แทน GMP version 2003 ที่สิ้นสุดการใช้รับรองในวันที่ 5 พฤษภาคม 2565

มีการทำปฏิบัติการเรื่อง การจัดตั้งทีม การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์จุดควบคุมวิกฤต และการเขียนแผนปฏิบัติการ HACCP โดยใช้แผนภูมิกระบวนการผลิตเครื่องดื่มบรรจุขวดพาสเจอร์ไรส์ และการผลิตเครื่องปรุงรสในภาชนะบรรจุปิดสนิท เป็นกรณีศึกษา โดยให้การปิดฝากระป๋องและเครื่องตรวจจับโลหะเป็นจุด CCP จากการทำปฏิบัติการทำให้ได้รับความรู้ทางด้านวิธีการเฝ้าระวังตรวจติดตาม การทวนสอบ ของเครื่องปิดฝากระป๋องและเครื่องตรวจจับโลหะ

2. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

จากการเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ ทำให้ได้รับความรู้เรื่องข้อกำหนด GHPs และ HACCP:2020 และสามารถวิเคราะห์อันตราย กำหนดจุด CCP รวมถึงการเขียนแผนปฏิบัติการ HACCP ซึ่งความรู้จากการอบรมครั้งนี้สามารถนำมาใช้ในการเรียนการสอนวิชา ชว 354 การควบคุมคุณภาพทางเทคโนโลยีชีวภาพ หัวข้อ GMP และ HACCP ที่มีการเปลี่ยนมาตรฐานใหม่เป็น GHPs และ HACCP:2020

นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นแนวทางในการเตรียมและพัฒนาเอกสารประกอบการสอนในการสอนในรายวิชาที่ได้รับมอบหมาย

ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

พัฒนาการเรียนการสอน ให้กับหลักสูตรเทคโนโลยีชีวภาพ

พร้อมนี้ได้แนบหลักฐานการเข้าร่วมสัมมนา มาพร้อมนี้แล้ว จำนวน 1 แผ่น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางสาวมยุรา ศรีกัลยานุกุล)

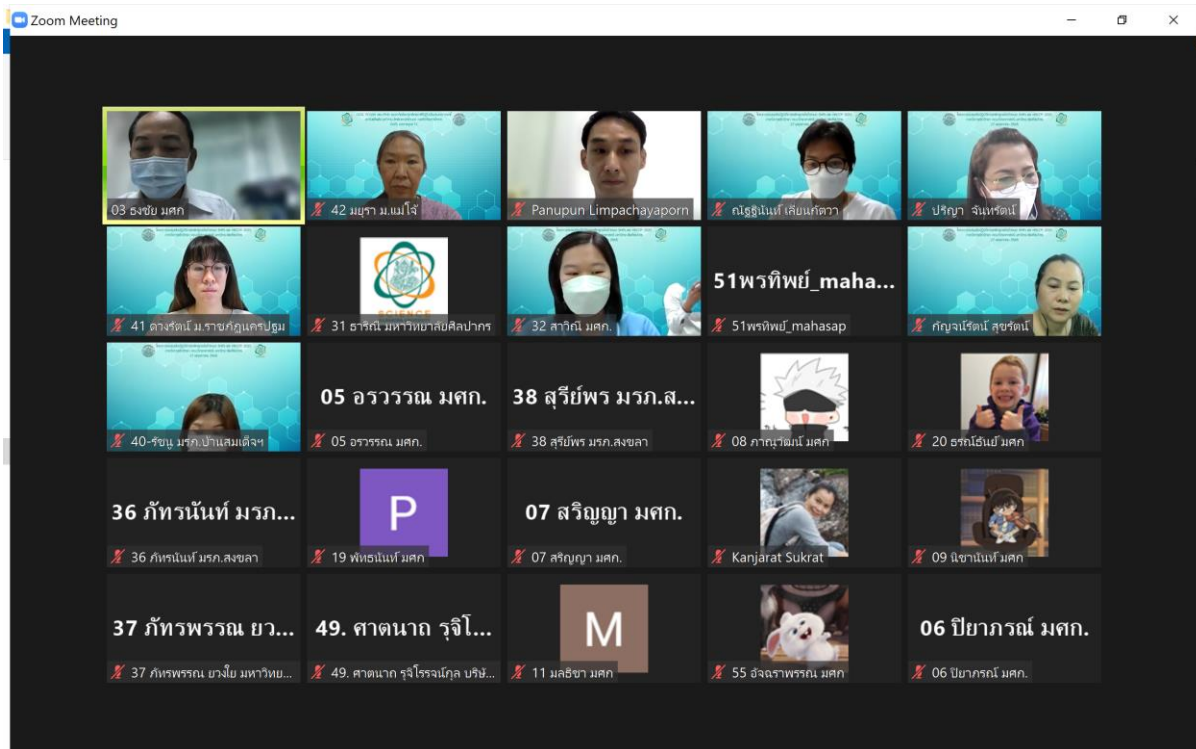
ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการสำนักงาน/หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....
.....

.....
(.....)
...../...../.....

ภาพกิจกรรมการเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ หลักสูตร “ข้อกำหนด GHPs และ HACCP:2020 ในวันศุกร์ที่ 27 พฤษภาคม 2565 เวลา 08.30-17.00 น. ในรูปแบบการประชุมทางไกลผ่านจอภาพ (Video Conference) ผ่านโปรแกรม ZOOM Cloud Meeting



Zoom Meeting | You are viewing 31 อารักษ์ มหาวชิราวุธวิทยาลัย's screen | View Options

42 มยุรา ม.แม่ใจ

กัญจน์ไนท์ เลียนแก้ว

03 ธงชัย มทก

31 อารักษ์ มหาวชิราวุธวิทยาลัย

49 พิเชษฐ มก

คุณณัฐนันท์ เลียนแก้ว
 นักวิชาการมาตรฐาน ระดับชำนาญการ
 สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
 การศึกษา
 2542 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2)
 สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
 2545 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
 สาขาวิทยาศาสตร์อาหาร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรข้อกำหนด GHPs และ HACCP: 2020
ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร
27 พฤษภาคม 2565

ประสงค์การทำงาน

- โครงการจัดตั้งคณะกรรมการมาตรฐาน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (2545)
- Supervisor ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และฝ่ายบริหารระบบคุณภาพ บริษัทอาร์ทฟูลโปรดักส์ จำกัด (2546-2547)
- นักวิชาการมาตรฐาน ระดับชำนาญการ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (พฤษภาคม 2547 - ปัจจุบัน)
 - หัวหน้าผู้ตรวจประเมินและผู้ตรวจประเมินระบบ GMP, HACCP และ QMS ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (สมอ.) และหน่วยงานภายนอก
 - ผู้ประเมินห้องปฏิบัติการเทียบตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025
 - คณะกรรมการตรวจรับการจัดทำพิธีการโครงการ TLC-GMP-SMEs TLC-HACCP-SMEs และ TLC - QSMEs
 - คณะกรรมการจัดทำ Knowledge Management ของสำนักบริหารมาตรฐาน 4
 - วิทยากรบรรยายระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร
 - วิทยากรบรรยายระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP)
 - วิทยากรบรรยายระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ISO22000:2018)
 - ผู้ตรวจประเมินคัดเลือกระบบมาตรฐานเริ่มต้น ประเภทการบริหารคุณภาพ
 - เลขานุการและกรรมการคณะกรรมการวิชาการคณะที่ 290 มาตรฐานโซชา
 - Trainee ในโครงการความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างสหภาพยุโรปและอาเซียน ในด้านมาตรฐานและการรับรอง (EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment)