

โครงการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานที่มีคุณสมบัติด้านการควบคุมเชิงป้องกัน สำหรับอาหารมนุษย์ (PCQI for Preventive Controls for Human Food)

ตามท้องถ้งการอาหารและยาประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA) ได้ประกาศใช้กฎหมายการปรับปรุงความปลอดภัยของอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act; FSM) เมื่อวันที่ 4 มกราคม 2554 โดยครอบคลุมมาตรการกำกับควบคุมอาหารนำเข้า การทวนสอบผู้จัดหาต่างประเทศ การรับรองผู้ตรวจประเมินโดยบุคคลที่สาม และการควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานความเสี่ยง มีผลบังคับใช้กับผู้ผลิต ผู้ประกอบธุรกิจ และประเทศผู้ส่งออกสินค้าอาหารไปยังสหรัฐอเมริกา ในส่วนของกฎระเบียบด้านการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Control) บนพื้นฐานความเสี่ยงสำหรับอาหารมนุษย์ ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปอาหารปรับเปลี่ยนไปสู่หลักปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control; HARPC) เพื่อลดเหตุหรือปัจจัยของความเสี่ยงในกระบวนการผลิต และกำหนดให้ผู้ที่ปฏิบัติงานที่ผ่านการรับรองคุณสมบัติเป็น Preventive Control Qualified Individual (PCQI) เป็นผู้ควบคุมการจัดทำและบังคับใช้แผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) ด้วยเหตุนี้ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จึงประสงค์จัดกิจกรรมโครงการฝึกอบรมหลักสูตร “การฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานที่มีคุณสมบัติด้านการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์” (Process Control Qualified Individual Training on Preventive Controls for Human Food) ครั้งที่ 1 เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่อุตสาหกรรมที่ดำเนินการผลิตเพื่อส่งออกจำหน่ายยังประเทศสหรัฐอเมริกา

วัตถุประสงค์ของโครงการ

- ✓ เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ เพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดทำแผนอาหารปลอดภัย (Food Safety Plan)
- ✓ เพื่อสร้างผู้ปฏิบัติงานที่มีคุณสมบัติด้านการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (PCQI for Preventive Controls for Human Food)

คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

- ✓ ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานแปรรูปอาหารทั่วไป
- ✓ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในสายการผลิตอาหาร
- ✓ ผู้ควบคุมระบบคุณภาพ ที่ปรึกษาระบบความปลอดภัยของอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร
- ✓ ผู้สนใจทั่วไป ที่มีความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร โภชนาการ หรือวิศวกรรมอาหาร

ระยะเวลาและสถานที่ในการอบรม

การฝึกอบรมแต่ละครั้งใช้ระยะเวลา 3 วัน โดยทางภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร ได้จัดให้มีการอบรมขึ้น ในระหว่าง

- ✓ วันที่ 9 ถึง 11 สิงหาคม 2560
- ✓ สถานที่ ณ ห้องประชุม 50 ปี ชั้น 4 ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร อาคารมหาวชิรุณหิศ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร

ประกาศนียบัตรที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

ผู้เข้าอบรมจะได้รับการประเมิน “ผ่าน” และได้รับประกาศนียบัตรจาก Food Safety Preventive Controls Alliance: FSPCA เมื่อ

- 1) ผู้เข้าฝึกอบรมต้องเข้าร่วมการฝึกอบรมในทุกหัวข้อ
- 2) ผู้เข้าฝึกอบรมต้องแสดงการมีส่วนร่วมในการอบรม เช่น แสดงความเห็นหรือข้อเสนอแนะเมื่อมีการแบ่งกลุ่มทำงาน เป็นต้น
- 3) FSPCA จะติดต่อกับผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ได้รับผลการประเมิน “ผ่าน” ภายหลังเสร็จสิ้นการอบรม โดยต้องชำระเงินเพิ่มเพื่อรับประกาศนียบัตรราคา 50 U.S. Dollar [1,800 บาท]

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่ 31 กรกฎาคม 2560

อัตราค่าลงทะเบียน* ท่านละ

11,200 บาท

* ราคาไม่รวมค่าประกาศนียบัตรจาก FSPCA 1,800 บาท และต้องชำระเงินภายในวันที่ 31 กรกฎาคม 2560

ท่านสามารถดาวน์โหลดใบสมัครและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ 10330

☎ 0-2218-5515-6 (ติดต่อคุณปิ่นรัช)

🌐 www.foodtech.sc.chula.ac.th

✉ ftcuworkshop@gmail.com

โครงการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานที่มีคุณสมบัติด้านการควบคุมเชิงป้องกัน สำหรับอาหารมนุษย์ (PCQI for Preventive Controls for Human Food)

ตารางการฝึกอบรม : ตำราและเอกสารประกอบการบรรยายเป็นภาษาอังกฤษ โดยวิทยากรจะบรรยายเป็นภาษาไทย

หัวข้ออบรมวันที่ 1

Time	Topic	Instructor
8.30-9.00	Registration	
9.00-9.15	Welcoming address	Dean/Head of Department
9.15-9.45	Course overview, Introductions of instructors and participants	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
9.45-10.00	Coffee break	
10.00-11.00	Chapter 1: Introduction to Course	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
11.00-12.00	Chapter 2: Food Safety Plan Overview	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
12.00-13.00	Lunch	
13.00-14.00	Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs	
14.00-15.30	Chapter 4: Biological Food Safety Hazards (and Appendix 4) Exercise	Assoc.Prof.Dr. Sumate
15.30-15.45	Coffee break	
15.45-17.00	Chapter 5: Chemical, Physical, and Economically Motivated Food Safety Hazards	Assoc.Prof.Dr. Jirarat

หัวข้ออบรมวันที่ 2

Time	Topic	Instructor
8.30-9.30	Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
	Exercise	
9.30-10.00	Chapter 7: Resources for Food Safety Plans	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
10.00-10.15	Coffee break	
10.15-12.00	Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination	Assoc.Prof.Dr. Sumate
	Exercise	
12.00-13.00	Lunch	
13.00-15.00	Chapter 9: Process Preventive Controls	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
	Exercise	
15.15-15.30	Coffee break	
15.30-17.00	Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls	Assoc.Prof.Dr. Sumate

หัวข้ออบรมวันที่ 3

Time	Topic	Instructor
8.00-9.00	Chapter 11: Sanitation Preventive Controls (and Appendices 5-6)	Assoc.Prof.Dr. Sumate
	Exercise	
9.00-10.00	Chapter 12: Supply Chain Preventive Controls	Assoc.Prof.Dr. Sumate
	Exercise	
10.00-10.15	Coffee break	
10.15-12.00	Chapter 13: Verification and Validation Procedures	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
	Exercise	
12.00-13.00	Lunch	
13.00-14.15	Chapter 14: Record-keeping Procedures	Assoc.Prof.Dr. Jirarat
	Exercise	
14.15-15.15	Chapter 15: Recall Plan	Assoc.Prof.Dr. Sumate
	Exercise	
15.15-15.30	Coffee break	
15.30-17.00	Chapter 16: Regulation Overview - cGMP and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food	Assoc.Prof.Dr. Sumate

โครงการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานที่มีคุณสมบัติด้านการควบคุมเชิงป้องกัน สำหรับอาหารมนุษย์ (PCQI for Preventive Controls for Human Food)

วิทยากรจากภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รองศาสตราจารย์ ดร. สุเมธ ตันตระเจียร

Ph.D. Food Science, University of Missouri-Columbia, USA

M.S. Food Science, Mississippi State University, USA

วท.บ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร เป็นวิทยากรในการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors) ในหัวข้อจุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และหลักการสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

✉ sumate.t@chula.ac.th



รองศาสตราจารย์ ดร. จิรรัตน์ อนันตกุล

Ph.D. Food Science and Technology, Cornell University, USA

M.S. Food Science and Technology, Cornell University, USA

วท.บ. เทคโนโลยีทางอาหารและเทคโนโลยีชีวภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

อาจารย์ด้านกระบวนการแปรรูปอาหาร เป็นวิทยากรในการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors) ในหัวข้อหลักการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท บันทึกข้อมูล และการจัดเก็บเอกสาร อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน และเครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ

✉ jirarat.t@chula.ac.th