โครงการบริการวิชาการ

ชื่อโครงการ เทคนิคการจัดการแมลงและสัตว์พาหะแบบบูรณาการ ตามมาตรฐาน GMP

1. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมผลิตอาหารหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเวชภัณฑ์ ทั้งที่เป็นอาหารของมนุษย์และไม่ใช่อาหารของมนุษย์ อุตสาหกรรมอื่นๆ ซึ่งมีความจำเป็นต้องขอการรับรองมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice), BRC (The British Retail Consortium), AIB (American institute of baking) เป็นต้น และรวมทั้งอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับที่พักอาศัย เช่นโรงแรม หรือรีสอร์ท เป็นต้น มีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศเป็นอย่างมาก เพื่อให้การดำเนินงานของอุตสาหกรรมต่างๆ ให้ได้มาตรฐาน มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคและผู้ที่รับบริการ ผู้ประกอบการจึงต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและมาตรฐานต่างๆ รวมทั้งมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะในโรงงานอุตสาหกรรมดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของซากแมลงและสัตว์พาหะในผลิตภัณฑ์ การป้องกันเชื้อโรคลงสู่อาหาร หรือการป้องกันอันตรายที่เกิดจากแมลงและสัตว์พาหะทั้งทางตรงและทางอ้อม เทคนิคการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ รวมถึงการจัดการสถานประกอบการอย่างเหมาะสม จึงเป็นส่วนสำคัญที่ต้องพิจารณาเพื่อนำมาประกอบการเลือกวิธีการป้องกันและกำจัดที่มีประสิทธิภาพ โดยมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องผสมผสานเทคนิคหลายวิธีเข้าด้วยกันแบบบูรณาการ หรือที่เรียกว่าการจัดการแมลงและสัตว์ศัตรูแบบผสมผสาน (Integrated Pest Management: IPM) ซึ่งเป็นกระบวนการวางแผนควบคุม ป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์พาหะแบบบูรณาการ โดยผสมผสานเทคนิคการจัดการหลายวิธีเข้าด้วยกันอย่างมีหลักการ และมีพื้นฐานอยู่บนความรู้ ความเข้าใจในระบบนิเวศน์ของแมลงและสัตว์พาหะ เพื่อลดจำนวนประชากรแมลงและสัตว์พาหะลง โดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและใช้สารเคมีให้น้อยที่สุด ซึ่งต้องมีการวางแผนการปฏิบัติอย่างเป็นขั้นตอน ตลอดจนการติดตามและประเมินผล จึงจะส่งผลให้การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์พาหะประสบผลสำเร็จ

การให้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการป้องกันกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลระบบควบคุมแมลงและสัตว์พาหะประจำโรงงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์หรือการให้บริการ เป็นสิ่งที่มีความจำเป็นเป็นอย่างยิ่ง ทั้งนี้เพื่อเป็นการเพิ่มสมรรถนะให้ผู้ปฏิบัติงาน ส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพในการควบคุม ประกอบกับการเลือกใช้เทคนิคการควบคุมที่หลากหลายและลดปริมาณการใช้สารเคมีกำจัดแมลงและสัตว์ลงได้ สามารถช่วยประหยัดงบประมาณ ลดการสูญเสียของผลิตภัณฑ์ซึ่งเกิดการปนเปื้อนจากแมลง รวมทั้งสนับสนุนระบบคุณภาพต่างๆ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้ผู้ประกอบการไทย ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

2. วัตถุประสงค์

1) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในภาคอุตสาหกรรมผลิตอาหาร รวมไปถึงภาคธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับชีววิทยาของแมลงและสัตว์พาหะ ที่ตามหลักวิชาการที่ถูกต้อง
2) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในภาคอุตสาหกรรมผลิตอาหาร รวมไปถึงภาคธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ มีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการป้องกันกำจัดแมลงและสัตว์พาหะ โดยใช้หลักการบูรณาการ (IPM) อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อความปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน ผู้รับบริการ และสิ่งแวดล้อม

3. ผู้รับผิดชอบโครงการ

หัวหน้าโครงการ

ดร.จรงค์ศักดิ์ พุมนวน

ฝ่ายอาคารและสถานที่ และโสตทัศนูปกรณ์

1. นายธนสิน ทับทิมโต
2. นายอำพล กล่อมปัญญา
3. นายวสันต์ แสงอินทร์
4. นายสมมารถ อยู่สุขยิ่งสถาพร
5. นายมงคล เรืองบุบผา
6. นายปิยวัฒน์ ศรีสวัสดิ์
7. ว่าที่ร้อยตรีหญิง สุรีวัลย์ ศรีจาด

ฝ่ายลงทะเบียนและประเมินผล

1. นางณหทัย วิจิตโรทัย
2. นางสาวจรรยา คงฤทธิ์
3. นางสาวบุปผา จงพัฒน์
4. นายประพัฒน์ อธิปัญจพงษ์
5. นายสุริยสิทธิ์ สมนึก

ฝ่ายระบบสารสนเทศ ประชาสัมพันธ์ และจัดทำใบประกาศนียบัตร

1. นายประพัฒน์ อธิปัญจพงษ์
2. นายสุริยสิทธิ์ สมนึก
3. ดร.นิภาพร ยลสวัสดิ์
4. นางสาววิไล ปั้นปิตานุสรณ์
5. นางสาวนุจรี บุญแปลง
6. นางสาวจันทร์เพ็ญ เอื้อสกุลรุ่งเรือง
7. นางสาวสุภาพรรณ ศฤงฆาร

ฝ่ายประสานงานและการเงิน

1. นางสาวจันทรา ดีมาก
2. นางสาวพัชรี ชูอำไพ
3. นางสาวสุกัญญา สมหมาย

4. ระยะเวลา

ระยะเวลา 1 วัน วันที่ 12 มกราคม 2565 ออนไลน์ ผ่านระบบ Zoom meeting

5. รายละเอียดของการฝึกอบรม

รูปแบบ	จำนวน (ชม.)	หัวข้อ / รายละเอียด
1. บรรยาย	6 ชั่วโมง	- ระบบ Food Safety ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร - หน้าที่และบทบาทของพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องสำหรับ ระบบ Food Safety ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร - เทคนิคการวิเคราะห์และการประเมินประชากรแมลงทั่วไป ที่มีโอกาสปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร - เทคนิคการกำหนดเป้าหมายแมลงเป็นศูนย์ ในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร - เทคนิคการจัดการแมลงและสัตว์พาหะแบบบูรณาการตามมาตรฐาน GMP

6. กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 100 คน

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเวชภัณฑ์ หรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาทิเช่น อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ ทั้งที่เป็นอาหารของมนุษย์และไม่ใช่อาหารของมนุษย์ อุตสาหกรรมอื่นๆ ที่ต้องการให้เกิดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และรวมทั้งอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับที่พักอาศัย เช่นโรงแรม หรือรีสอร์ท ที่ต้องการให้เกิดมาตรฐานการให้บริการ

7. ข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับผู้เข้าอบรม

ผู้ที่จะได้รับใบประกาศนียบัตรในการอบรมครั้งนี้ ต้องมีเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่า 75% ของเวลาอบรม และมีคะแนนทดสอบมากกว่า 80%

8. ค่าลงทะเบียน

8.1 ค่าลงทะเบียน 1,200 บาท / ท่าน

8.2 สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับในวันฝึกอบรม

- เอกสารหรือไฟล์ ประกอบการอบรม
- ใบประกาศนียบัตร (ผู้ที่เข้าอบรมไม่น้อยกว่า 75% ของเวลาอบรม และ มีคะแนนทดสอบมากกว่า 80%)

9. กำหนดการฝึกอบรม ออนไลน์ผ่าน Zoom meeting วันพุธที่ 12 มกราคม 2565

กำหนดการฝึกอบรม		
เวลา	**หัวข้อบรรยาย**	**วิทยากร**
08.30-08.50 น.	ลงทะเบียน	
08.50-09.00 น.	พิธีเปิด	คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
09.00-11.00 น.	**- ระบบ Food Safety ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร** **- หน้าที่และบทบาทของพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องสำหรับ ระบบ Food Safety ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร**	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์
11.00-11.10 น.	*พักรับประทานอาหารว่าง*	
11.10-12.10 น.	**เทคนิคการวิเคราะห์และการประเมินประชากรแมลงทั่วไป ที่มีโอกาสปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ของโรงงานอุตสาหกรรม / สถานที่ผลิตอาหาร**	ดร.จรงค์ศักดิ์ พุมนวน
12.10-13.10 น.	*พักรับประทานอาหารกลางวัน*	
13.00-14.00 น.	**เทคนิคการกำหนดเป้าหมายแมลงเป็นศูนย์ ในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร**	ดร.ชัยวัฒน์ จันทร์พิทักษ์
14.00-14.10 น.	*พักรับประทานอาหารว่าง*	
14.10-16.10 น.	**เทคนิคการจัดการแมลงและสัตว์พาหะแบบบูรณาการตามมาตรฐาน GMP**	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์
16.10-16.30 น.	**ทำแบบทดสอบ และปิดการอบรม**	

กำหนดการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม