

## ข่าว

### การจัดอบรมหลักสูตร “หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ประมงในภาชนะปิดสนิท” วันที่ ๗ - ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๑ ณ โรงแรมเมธาวลัย ชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงโดยกลุ่มตรวจประเมินระบบคุณภาพแหล่งแปรรูป ได้จัดอบรมหลักสูตร “หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ประมงในภาชนะปิดสนิท” ให้กับเจ้าหน้าที่ตรวจสอบสุลักษณะโรงงานและเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการทางกายภาพของกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสมุทรสาคร สุราษฎร์ธานี และสงขลา จำนวน ๔๖ คน ณ โรงแรมเมธาวลัย อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ ๗ - ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๑ การอบรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้มีประสบการณ์ จำนวน ๔ ท่าน ได้แก่ ดร.วราภามหากาญจนกุล และดร. วาณี ชนเย็นชอบ จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นายวชิระ คงมนต์ และนางสาวระพีผ่อง ทิพย์ผ่อง จากบริษัท Thermal process specialist ซึ่งเป็นบริษัทที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาให้การรับรองและเป็นผู้ให้บริการตรวจสอบ Temperature Distribution: TD และ Heat Penetration: HP ให้กับโรงงานอาหารในภาชนะปิดสนิท

กิจกรรมในการอบรมครั้งนี้ มีทั้งภาคทฤษฎีและการจำลองสถานการณ์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้เห็นภาพและสามารถนำไปเป็นแนวทางในการตรวจโรงงานอุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้าสัตว์น้ำในภาชนะปิดสนิทได้ รวมทั้งแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ตรวจประเมินเพื่อปรับมาตรฐานการปฏิบัติงานให้เหมือนกันและแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับวิทยากรที่มีประสบการณ์



ภาพการฝึกอบรม