

โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “Introduction to GMP and HACCP สำหรับการรับรองสถานประกอบการตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์”

หลักการและเหตุผล

กองพัฒนาระบบการรับรองมาตรฐานสินค้าประมงและหลักฐานเพื่อการสืบค้น (กมป.) เป็นหน่วยงานบริการรับรองระบบการผลิต ผลิตผลและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สำหรับกุ้งทะเลและปลานิล ตามระบบมาตรฐานสากล ISO/IEC17065 และเพื่อให้การดำเนินการสอดคล้องตามระบบคุณภาพของหน่วยรับรองตามระบบมาตรฐาน ให้เป็นไปตามระบบคุณภาพสากลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในระบบการผลิตตามข้อกำหนด สุขลักษณะในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (GMP) หลักการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ ในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (HACCP) และมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ทำให้เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจและทักษะต่างๆ เพื่อให้เกิดการพัฒนากระบวนการรับรองสถานประกอบการเป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะและสามารถป้องกันอันตรายและข้อบกพร่องต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในระบบการผลิต

ในการนี้ กมป. จึงได้จัดการฝึกอบรมหลักสูตร “Introduction to GMP and HACCP สำหรับการรับรองสถานประกอบการตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์” เพื่อให้การรับรองสถานประกอบการเป็นไปตามมาตรฐานสากล อันจะส่งผลให้เพิ่มประสิทธิภาพการรับรองสถานประกอบการตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของกรมประมงต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. ทราบถึงระบบคุณภาพสากล หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในระบบการผลิตตามข้อกำหนด สุขลักษณะในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (GMP) และ หลักการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (HACCP) สำหรับการรับรองสถานประกอบการตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
๒. ทราบถึงข้อกำหนดของมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและมีความจำเป็นต้องใช้หลักการด้าน สุขลักษณะในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (GMP) และหลักการจัดระบบวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในการผลิต ผลิตภัณฑ์ประมง (HACCP) สำหรับการรับรองระบบการผลิต ผลิตผล และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
๓. เพื่อให้สอดคล้องตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการตรวจประเมินของหน่วยรับรองสำหรับ หลักเกณฑ์คุณสมบัติและประสบการณ์ผู้ตรวจประเมินของ กมป.

คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมการสัมมนา

เจ้าหน้าที่ของกรมประมง ที่ปฏิบัติงานด้านรับรองสถานประกอบการในระบบการผลิต รวมทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับการรับรองสถานประกอบการในระบบการผลิต

เป้าหมาย

เจ้าหน้าที่จากกรมประมง จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม ประมาณ ๓๕ คน

ระยะเวลาการสัมมนา

วันที่ ๙-๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๑

สถานที่จัดสัมมนา

โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จังหวัดนครปฐม

เนื้อหาการสัมมนา

๑. ข้อกำหนด GMP Codex (1-10)
๒. การเตรียมความพร้อม 5 ขั้นตอน ของ HACCP
๓. หลัก 7 ประการของ HACCP

วิธีการอบรม

การบรรยาย และแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ

วิทยากร

เจ้าหน้าที่จากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (สรอ.)

งบประมาณ

๑. ใช้งบค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๒๐๕,๗๗๐ บาท (สองแสนห้าพันเจ็ดร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจาก แผนงาน : บูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร โครงการ : พัฒนาเกษตรอินทรีย์ กิจกรรมหลัก : พัฒนาเกษตรอินทรีย์ กิจกรรมย่อย : พัฒนาแหล่งผลิตเข้าสู่มาตรฐาน

๒. ค่าใช้จ่ายที่ผู้เข้าร่วมอบรมเบิกจากต้นสังกัด กรณีเป็นข้าราชการ มีดังนี้

๒.๑ ค่าเบี้ยเลี้ยงเดินทาง ใช้ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ ดังนี้

การคำนวณเวลาเพื่อเบิกเบี้ยเลี้ยงเดินทางให้นับตั้งแต่วันที่เดินทางออกจากสถานที่อยู่หรือสถานที่ปฏิบัติราชการตามปกติจนกลับถึงสถานที่อยู่หรือสถานที่ปฏิบัติราชการตามปกติ แล้วแต่กรณี แล้วนำจำนวนวันทั้งหมดมาคูณกับอัตราเบี้ยเลี้ยงเดินทางเหมาจ่ายต่อวัน เพื่อเป็นค่าเบี้ยเลี้ยงเดินทาง ในกรณีที่ผู้จัดการอบรมจัดอาหารบางมื้อให้ระหว่างการสัมมนา ให้หักเบี้ยเลี้ยงเดินทางที่คำนวณได้ ในอัตรามื้อละ ๑ ใน ๓ ของอัตราเบี้ยเลี้ยงเดินทางเหมาจ่ายต่อวัน

การคำนวณเวลาให้นับ ๒๔ ชั่วโมง เป็น ๑ วัน ถ้าไม่ถึง ๒๔ ชั่วโมง หรือเกิน ๒๔ ชั่วโมงและส่วนที่ไม่ถึง ๒๔ ชั่วโมงหรือเกิน ๒๔ ชั่วโมงนั้น มากกว่า ๑๒ ชั่วโมง ให้ถือเป็น ๑ วัน

๒.๒ ค่าพาหนะในการเดินทางเข้าร่วมการอบรมและเดินทางกลับ

๒.๓ ค่าที่พัก หลังการอบรม ให้เบิกจากต้นสังกัด

๓. ค่าใช้จ่ายในความรับผิดชอบของผู้จัด ได้แก่

๓.๑ ค่าที่พักก่อนและระหว่างการอบรม จำนวน ๒ คืน ณ สถานที่ที่ผู้จัดจัดให้

๓.๒ ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๒ มื้อ อาหารเย็น ๑ มื้อ และค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๔ มื้อ

๓.๓ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่จำเป็นในการจัดอบรม อยู่ในความรับผิดชอบของผู้จัดการอบรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ทราบหลักการของข้อกำหนดในมาตรฐาน GMP/ HACCP
๒. สามารถตีความข้อกำหนดในมาตรฐาน GMP/ HACCP และตรวจประเมินตามข้อกำหนดได้อย่างถูกต้อง
๓. เข้าใจในสาระสำคัญของมาตรฐาน GMP/ HACCP

๔. ทราบขั้นตอนการทำงานแผน การเตรียมการ การดำเนินการและการจัดทำรายงานการตรวจประเมินรวมทั้งสามารถรวบรวม วิเคราะห์หลักฐานที่ตรวจพบและการตัดสินใจตามหลักเกณฑ์การตรวจประเมิน

การประเมินและติดตามผลโครงการ

๑. แนวทางการประเมินผลสัมฤทธิ์ของการอบรม : ประเมินปฏิกิริยาผู้เข้าร่วมอบรมต่อการบริหารจัดการโครงการ เพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงโครงการ โดยใช้แบบประเมินผลการอบรม (ความพึงพอใจ) โดยผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจตามประเด็นองค์ประกอบของการจัดฝึกอบรม ไม่ต่ำกว่าระดับ “มาก”

๒. แนวทางการติดตามผลการอบรม : ติดตามผลการฝึกอบรม โดยส่งแบบสอบถามและติดตามผลการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์หลังการฝึกอบรม

ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| ๑. นางสาวบุญทริกา ศิริ | นักวิชาการประมงปฏิบัติการ |
| ๒. นางสาวศจี เวหา | นักวิชาการประมงปฏิบัติการ |
| ๓. นางสาวภณิดา บัวลังกา | นักวิชาการประมงปฏิบัติการ |
| ๔. นางสาวปจรรย์ ภัทรรุ่งเรืองกุล | นักวิชาการประมงปฏิบัติการ |
| ๕. นางสาวธิดา เกตุศรีแก้ว | นักวิชาการประมง (พนักงานราชการ) |
| ๖. นายวิวัฒน์ แก้วดี | นักวิชาการประมง (พนักงานราชการ) |

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมหลักสูตร “Introduction to GMP and HACCP
สำหรับการรับรองสถานประกอบการตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์”
วันที่ ๙-๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๑
โรงแรมสามพราน ริเวอร์ไซด์ จังหวัดนครปฐม

วัน เดือน ปี	เวลา	กิจกรรม
๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด GMP Codex ข้อ ๑-๔”
	๑๐.๐๐-๑๑.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด GMP Codex ข้อ ๕-๖”
	๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด GMP Codex ข้อ ๗-๑๐”
	๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G๑-G๕”
	๑๕.๐๐-๑๗.๐๐ น.	แบ่งกลุ่มปฏิบัติ เรื่อง “การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์และวัตถุประสงค์ในการใช้ และแผนภูมิกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์” (แบ่งเป็น ๒ กลุ่ม วิทยากรกลุ่มละ ๑ คน)
	๑๘.๐๐ น.	รับประทานอาหารเย็น
๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๑	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G๖-G๑๐”
	๑๐.๐๐-๑๒.๐๐ น.	แบ่งกลุ่มปฏิบัติ เรื่อง “การจัดทำขอบข่ายของอันตราย (TOR) และการวิเคราะห์อันตรายและการกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” (แบ่งเป็น ๒ กลุ่ม วิทยากรกลุ่มละ ๑ คน)
	๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	การบรรยายเรื่อง “การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G๑๑-G๑๒”
	๑๕.๐๐-๑๗.๐๐ น.	แบ่งกลุ่มปฏิบัติ เรื่อง “การจัดทำแผนปฏิบัติงาน HACCP และการทวนสอบระบบ HACCP” (แบ่งเป็น ๒ กลุ่ม วิทยากรกลุ่มละ ๑ คน)

หมายเหตุ: รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ – ๑๐.๔๕ น. และ ๑๕.๐๐ – ๑๕.๑๕ น.
 ตารางการฝึกอบรมอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม