



โครงการ เพิ่มศักยภาพทางวิชาชีพ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ISO22000
การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “หลักสูตรมาตรฐานในสถานประกอบการด้านอาหาร
GMP/HACCP/ISO22000”
คณะวิทยาศาสตร์

๑ หลักการและเหตุผล

ISO 22000:2005 ซึ่งมีชื่อเต็มว่า ระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร – ข้อกำหนดสำหรับทุกองค์กร ในห่วงโซ่อาหาร “Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Supply Chain” ได้ถูกออกแบบมาเพื่อกำหนดกรอบมาตรฐานสากลที่ครอบคลุมข้อกำหนดทุกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับ คุณภาพด้านอาหาร (BRC, IFS, HACCP, SQF, GMP, EU) และความปลอดภัยของอาหารที่มีการบังคับใช้ในทางการค้าสินค้าอาหารอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะทำให้ธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหารมีมาตรฐานเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงสินค้าสำเร็จรูป และเป็นมาตรฐานที่ตรวจประเมินได้ เป็นที่ยอมรับในระดับสากล (Auditable standard) รวมทั้งจะช่วยผลักดันให้องค์กร ให้ความสำคัญในการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับ ข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ บริการด้านอาหาร

ข้อกำหนดส่วนมากของมาตรฐาน ISO22000:2005 สามารถเทียบเคียงกับ ISO9001:2000 ซึ่งที่มีการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร องค์กรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO9001:2000 สามารถประยุกต์ใช้ มาตรฐาน ISO22000:2005 ได้โดยสะดวก

โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรมาตรฐานในสถานประกอบการด้านอาหาร GMP/HACCP/ISO22000 นี้จึงเป็นโครงการที่ทางคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทยต้องการ เสริมสร้างศักยภาพให้กับนักศึกษาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาการระบบ อุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ให้มีความพร้อม ความรู้และความเข้าใจ เพื่อนำไปใช้ในการจัดทำระบบ คุณภาพได้อย่างถูกต้องและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด เมื่อได้นำไปใช้ในการปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรมอาหาร ในอนาคต เป็นประโยชน์ทั้งต่อผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อจำหน่ายภายในประเทศหรือส่งออก และผู้บริโภคที่ ต้องการผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย นอกจากนี้ นักศึกษาที่ผ่านการอบรมในโครงการนี้จะได้รับประกาศนียบัตรเพื่อ รับรองการผ่านการอบรมจากฝ่ายรับรองระบบ สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ โดยนักศึกษาจะต้องผ่านการเข้า ฟังการบรรยายและการทำกิจกรรมตามเกณฑ์มาตรฐานที่ทางโครงการได้กำหนดขึ้นด้วย

๒ วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความพร้อมที่จะเข้าสู่ตลาดแรงงานหลังสำเร็จการศึกษา
2. เพื่อให้ นักศึกษามีศักยภาพทางด้านวิชาชีพให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ

3. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานในสถานประกอบการด้านอาหาร GMP /HACCP/ ISO22000
4. สร้างความเชื่อมโยงระหว่างคณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาการระบบอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย และสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในด้านการรับรองระบบคุณภาพและมาตรฐานด้านอาหาร
5. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้รับประกาศนียบัตรจากฝ่ายรับรองระบบ สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ เป็นการแสดงศักยภาพและความพร้อมก่อนเข้าทำงานในภาคอุตสาหกรรมอาหารต่อไป

๓ วิธีการดำเนินงาน

1. ประชาสัมพันธ์โครงการให้กับนักศึกษาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาการระบบอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ได้ทราบรายละเอียดของวัน/เวลา และหัวข้อการจัดอบรม เพื่อเข้าร่วมโครงการ
2. ติดต่อสถานที่และเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ จากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ มาบรรยาย
3. จัดบรรยายพิเศษให้ความรู้ทางด้านวิชาชีพ
4. ประเมินผลการเข้าร่วมโครงการของนักศึกษา และสรุปผลโครงการ

๓ ตัวชี้วัดความสำเร็จ (KPIs)

1. จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม
2. ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม
3. จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมที่ได้รับประกาศนียบัตร

๓ เป้าหมายตามตัวชี้วัดความสำเร็จ (KPIs)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนนักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 30 คน
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการระดับมากขึ้นไป (ระดับ 4 ขึ้นไป)
3. จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมที่ได้รับประกาศนียบัตรไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการ

๓ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าอบรมมีความเข้าใจมาตรฐานในสถานประกอบการด้านอาหาร GMP /HACCP/ ISO22000
2. ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้เกี่ยวกับวิชาชีพก่อนที่จะเข้าสู่ตลาดแรงงาน มีความพร้อมและมั่นใจที่จะเข้าสู่การปฏิบัติงานในภาคอุตสาหกรรมอาหาร สามารถจัดทำระบบ GMP /HACCP/ ISO22000 ได้อย่างถูกต้องเมื่อไปปฏิบัติงานจริง

3. สร้างบัณฑิตในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ที่มีศักยภาพและคุณภาพเป็นที่ต้องการในภาคธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น
4. สร้างความเชื่อมโยงระหว่างคณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาระบบอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย และสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ เพื่อให้เกิดความร่วมมือในด้านการรับรองระบบคุณภาพและมาตรฐานด้านอาหาร
5. เผยแพร่ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในภาคธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารมากขึ้น

๖ ผลเสียที่คาดว่าจะเกิดขึ้นถ้าไม่ได้รับอนุมัติ

1. นักศึกษาขาดความรู้ด้านวิชาชีพทำให้โอกาสในการได้งานหลังสำเร็จการศึกษาน้อยกว่าบัณฑิตที่จบจากสถาบันการศึกษาอื่นๆ
2. ขาดโอกาสการส่งเสริมกิจกรรมและการเพิ่มพูนความรู้ให้กับนักศึกษาที่กำลังจะจบการศึกษา
3. ขาดโอกาสการประชาสัมพันธ์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาระบบอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
4. ขาดโอกาสการสร้างเชื่อมโยงระหว่างคณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และสาขาวิชาระบบอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย และสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ
5. ขาดโอกาสการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

ทรัพยากรที่ต้องการและที่คาดว่าจะได้รับ

- ➔ ระยะเวลาจัดกิจกรรม 3 วัน ระหว่างวันที่ 28-30 ตุลาคม 2552
- ➔ วันเสร็จสิ้นโครงการ 31 ธันวาคม 2552
- ➔ สถานที่จัด ห้อง 5603 อาคาร 5 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

๖ หัวหน้าหน่วยงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุชีพ งามเจริญ

๖ ผู้จัดทำ/ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ. ดร. เหมือนหมาย อภินทนาพงศ์
(สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และ สาขาวิชาระบบอุตสาหกรรมอาหาร)

กำหนดการฝึกอบรม เรื่อง
โครงการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรมาตรฐานในสถานประกอบการด้านอาหาร
GMP/HACCP/ISO22000

วันพุธที่ 28 ตุลาคม 2552 – ศุกร์ที่ 30 ตุลาคม 2552
ณ ห้อง 5603 อาคาร 5 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

วันพุธที่ 28 ตุลาคม 2552

- 08.00 – 08.30 น. ลงทะเบียน และพิธีเปิด
- 08.30 – 10.00 น. ภาพรวมของมาตรฐาน ISO 9001:2008
ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 9001:2008
Scope, Normative references, Terms and Definition
ข้อกำหนด 4 Quality Management System
- 10.00 – 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.15 – 12.00 น. ข้อกำหนด 5 Management Responsibility
ข้อกำหนด 6 Resource Management
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. ข้อกำหนด 7 Product realization
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 – 16.00 น. ข้อกำหนด 7 Product realization (ต่อ)
ข้อกำหนด 8 Measurement, Analysis, and Improvement
- 16.00 – 17.00 น. Workshop 1

วันพฤหัสบดีที่ 29 ตุลาคม 2552

- 08.00 – 10.30 น. ภาพรวมของมาตรฐาน GMP
ข้อกำหนด 1 -5
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. ภาพรวมของมาตรฐาน GMP
ข้อกำหนด 6-8
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. ภาพรวมของมาตรฐาน HACCP
Step 1-5
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 – 17.00 น. ภาพรวมของมาตรฐาน HACCP
Step 6-12

วันศุกร์ที่ 30 ตุลาคม 2552

- 08.00 –10.00 น. โครงสร้างพื้นฐานของมาตรฐาน ISO22000:2005
ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO22000:2005
ขอบข่าย การอ้างอิง และนิยามศัพท์
ข้อกำหนด 4 ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร
- 10.00 – 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.15 – 12.00 น. ข้อกำหนด 5 ความรับผิดชอบของผู้บริหาร
ข้อกำหนด 6 การบริหารทรัพยากร
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.45 น. ข้อกำหนด 7 การวางแผนและการผลิตอาหารปลอดภัย
ข้อกำหนด 8 การทวนสอบ การยืนยันความใช้ได้ และการปรับปรุงระบบการจัดการ
- 15.45 – 16.00 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 16.00 – 17.00 น. Workshop 2

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
