



ที่ ส.อ.ท.ชม. 078 /2559

4 เมษายน 2559

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร”

เรียน ท่านสมาชิกสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ /ผู้ประกอบการที่สนใจ

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. กำหนดการฝึกอบรม จำนวน 2 แผ่น  
2. แบบตอบรับเข้าร่วมอบรม จำนวน 1 แผ่น

ด้วย กองพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารรายสาขา ๒ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ กำหนดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร” ระหว่างวันที่ 24 – 27 พฤษภาคม 2559 ณ โรงแรมอิมพีเรียลแมปปิง อำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ ให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 40 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารได้รับความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำหลักการของระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ไปปรับใช้ในการควบคุมการผลิตอาหารและเพื่อยกระดับความปลอดภัยของอาหารดังกล่าวที่กำหนดการที่แนบ

สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่พิจารณาเห็นว่า การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อธุรกิจของท่าน จึงขอเรียนเชิญท่านเข้าร่วมการสัมมนาตามวันเวลา และสถานที่ดังกล่าวข้างต้น โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้นโดย ขอความกรุณาส่งแบบตอบรับที่แนบ หรือสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่สภาอุตสาหกรรมฯ คุณนิภาวดี นิรัติศยวานิช และคุณปัทมา สุขวิฑฒโก โทร. 053 -304346 -7 โทรสาร 053-246353 ภายในวันที่ 19 พฤษภาคม 2559

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางศิริพร ตันติพงษ์)

ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่

## กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร”

ระหว่างวันที่ 24 – 27 พฤษภาคม 2559

ณ โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่

จัดโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่

\*\*\*\*\*

### 1. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันธุรกิจต่างๆ มีการแข่งขันสูง การผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานตรงกับความต้องการของลูกค้าและมีความปลอดภัยที่จะบริโภคกลายเป็นข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับผู้ผลิต ดังนั้น การนำระบบการบริหารคุณภาพที่มีประสิทธิภาพเข้ามาช่วยในการประกอบธุรกิจก็จะทำให้องค์กรมีความสามารถในการแข่งขันมากขึ้น ซึ่งในอนาคตรระบบ GMP/HACCP ไม่ใช่เป็นระบบพื้นฐานแล้วอาจกลายเป็น ISO 22000 ที่เป็นพื้นฐานการจัดการด้านคุณภาพ และความปลอดภัยของอุตสาหกรรมอาหาร และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร ระบบนี้เข้ามาในประเทศไทยหลายปีแล้วแต่ผู้ประกอบการอาหารเริ่มต้นตัวขอการรับรองระบบเนื่องจากประเทศคู่ค้าให้ความสำคัญในการต้องการสินค้าที่มาจากประเทศที่มีโรงงานที่มีระบบ Food Safety ประกันความปลอดภัยของสินค้าตลอดระบบห่วงโซ่อาหารมากขึ้น

ISO 22000 เป็นระบบคุณภาพที่ต่อยอดในเรื่อง ความปลอดภัยอาหาร เป็นการรวมเอาระบบ GMP ซึ่งเป็นระบบพื้นฐานของอุตสาหกรรมอาหารกับระบบ HACCP ซึ่งเป็นระบบวิเคราะห์จุดอันตรายแต่ละขั้นตอนการผลิต ทั้งนี้เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น ข้อกำหนดของระบบมาตรฐานนี้ใช้สำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารสำหรับองค์กรต่างๆ ในห่วงโซ่อาหาร ซึ่งต้องจัดให้มีกลไกสามารถควบคุมอันตรายที่เกิดขึ้น เพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยต่อการบริโภค ข้อกำหนดนี้สามารถประยุกต์ใช้กับทุกองค์กร โดยไม่จำกัดขนาด ซึ่งองค์กรนั้นจะเกี่ยวข้องในห่วงโซ่อาหาร และการนำไปใช้เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย เช่น โรงงานที่ผลิตภาชนะบรรจุ สารเคมี ผู้ขนส่ง ผู้ให้บริการจัดเก็บและการกระจายสินค้าที่มีความเกี่ยวข้องทั้งทางตรงและทางอ้อมกับห่วงโซ่อาหารก็สามารถนำระบบนี้ไปใช้ได้อย่างเหมาะสม กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เล็งเห็นความสำคัญในเรื่องดังกล่าว จึงกำหนดจัดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร” ระหว่างวันที่ 24 – 27 พฤษภาคม 2559 ณ โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำหลักการของระบบ GMP HACCP และ ISO 22000 ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุมการผลิตอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ สร้างความเข้มแข็ง รวมถึงสร้างโอกาสให้แก่ผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมอาหารในการดำเนินธุรกิจเชิงยุทธศาสตร์ต่อไปบนเวทีการค้าโลก

### 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของระบบ GMP HACCP และ ISO 22000
- 2.2 เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำหลักการของระบบ GMP HACCP และ ISO 22000 ที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล มาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุมการผลิตอาหาร
- 2.3 เพื่อยกระดับความปลอดภัยของอาหาร และสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค
- 2.4 เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น และเพิ่มช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

### 3. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

3.1 ตัวแทนฝ่ายบริหารขององค์กร

3.2 หัวหน้างานหรือพนักงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต การควบคุมระบบคุณภาพ หรือเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

### 4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

4.1 มีผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมด้านอุตสาหกรรมอาหารเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่า 40 คน

4.2 ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการของระบบ GMP HACCP และ ISO 22000 และสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุมการผลิตอาหาร

4.3 สามารถสร้างความเข้มแข็งและยกระดับมาตรฐานการผลิต สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์รวมถึงสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค

4.4 ก่อให้เกิดภาพพจน์ที่ดีต่อองค์กร และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ

### 5. วิธีการดำเนินการ

ดำเนินการเอง

### 6. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

4 วัน ระหว่างวันที่ 24 – 27 พฤษภาคม 2559

### 7. สถานที่ฝึกอบรม

โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่

### 8. งบประมาณ

โครงการ 2.3-1 โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป

กิจกรรมดำเนินการเอง : ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร (เชียงใหม่)

### 9. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ส่วนพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร กองพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ซอยตรีมิตร ถ.พระรามที่ 4 แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110

โทร 0 2367 8127, 0 2367 8143 โทรสาร 0 2381 5518

กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร”

ระหว่างวันที่ 24 – 27 พฤษภาคม 2559

ณ โรงแรมอิมพีเรียลแม่ปิง จังหวัดเชียงใหม่

จัดโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่

\*\*\*\*\*

วันที่ 24 พฤษภาคม 2559

เวลา 08.30 – 09.00 น.

ลงทะเบียน

เวลา 09.00 – 12.00 น.

- สถานการณ์ด้านระบบความปลอดภัยทางอาหารในประเทศไทย
- ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายการผลิตอาหาร / Update กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหาร  
(วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่)

เวลา 13.00 – 16.00 น.

(GMP)

- ความหมาย ข้อกำหนด และประโยชน์ของ Good Manufacturing Practice (GMP)
- อันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร
- ข้อกำหนด Good Manufacturing Practice ระดับสากล (GMP CODEX)
  - ผู้ผลิตขั้นต้น
  - สถานประกอบการ และสิ่งอำนวยความสะดวก
  - การควบคุมกระบวนการผลิต
  - การบำรุงรักษา และการสุขาภิบาล
  - สุขลักษณะส่วนบุคคล
  - การขนส่ง
  - ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
  - การฝึกอบรม
- กิจกรรมกลุ่ม (Workshop) / ตอบข้อซักถาม

วันที่ 25 พฤษภาคม 2559

เวลา 09.00 – 12.00 น.

- ข้อกำหนด HACCP Analysis and Critical Control Points (HACCP)
  - ขั้นตอนการเตรียมการพื้นฐาน 5 ขั้นตอน
    - การจัดตั้งคณะทำงาน
    - การจัดทำรายละเอียดผลิตภัณฑ์
    - การกำหนดวัตถุประสงค์การใช้ และกลุ่มผู้บริโภค
    - การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต
    - การทวนสอบแผนภูมิกระบวนการผลิต

เวลา 13.00 – 16.00 น.

- หลักการวิเคราะห์อันตราย 7 ประการ
  - การระบุอันตรายและมาตรการควบคุม (หลักการที่ 1)
    - การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (หลักการที่ 2)
- กิจกรรมกลุ่ม (Workshop) / ตอบข้อซักถาม

วันที่ 26 พฤษภาคม 2559

เวลา 09.00 – 12.00 น.

- ข้อกำหนด HACCP Analysis and Critical Control Points (HACCP) (ต่อ)
  - หลักการวิเคราะห์อันตราย 7 ประการ
    - การกำหนดค่าวิกฤต (หลักการที่ 3)
    - การกำหนดการตรวจติดตาม (หลักการที่ 4)
    - กำหนดวิธีการแก้ไข (หลักการที่ 5)
    - การทวนสอบ (หลักการที่ 6)
    - เอกสาร และบันทึก (หลักการที่ 7)

เวลา 13.00 – 16.00 น.

- กิจกรรมกลุ่ม (Workshop) / ตอบข้อซักถาม

วันที่ 27 พฤษภาคม 2559

เวลา 09.00 – 10.30 น.

- โครงสร้างพื้นฐานของมาตรฐาน ISO 22000
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 1 – 3 : ขอบข่าย การอ้างอิง การนิยามศัพท์
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 4 : ระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 5 : ความรับผิดชอบของผู้บริหาร

เวลา 10.45 – 12.00 น.

- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 6 : การบริหารทรัพยากร
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 7 : การวางแผนและการผลิตอาหารปลอดภัย
- ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22000 8 : การทวนสอบ การยืนยันความใช้ได้ และการปรับปรุงระบบการจัดการ

เวลา 13.00 – 16.00 น.

- กิจกรรมกลุ่ม (Workshop) / ตอบข้อซักถาม

วิทยากรจาก

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
2. บริษัท คิว คอมแพค จำกัด

หมายเหตุ

เวลา 10.30 – 10.45 น. และเวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน



## แบบตอบรับ

### กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตร “กฎหมายอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP/ISO 22000 ในอุตสาหกรรมอาหาร”

ระหว่างวันที่ 24 - 27 พฤษภาคม 2559

ณ โรงแรมอิมพีเรียลแมปปิง จังหวัดเชียงใหม่

จัดโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ร่วมกับ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่

.....

### ฟรี ไม่เสียค่าใช้จ่าย

#### รายชื่อเข้าร่วมการฝึกอบรม

- ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....ตำแหน่ง.....  
เลขที่บัตรประชาชน.....โทรศัพท์มือถือ.....
- ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....ตำแหน่ง.....  
เลขที่บัตรประชาชน.....โทรศัพท์มือถือ.....
- ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....ตำแหน่ง.....  
เลขที่บัตรประชาชน.....โทรศัพท์มือถือ.....

บริษัท/หจก./หน่วยงาน .....

เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน.....

แขวง.....เขต.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

Website.....

E-mail.....

ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ.....

#### สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและส่งแบบตอบรับได้ที่

สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ : คุณนิภาวดี นิรัติศยวานิช และ คุณปัทมา สุขวัฑฒโก

โทร. 053 - 304346-7 โทรสาร 053 - 246353 มือถือ 081 - 992 0147

E-mail : ft Chiangmai@gmail.com