



ที่ กษ ๐๖๒๓/ว ๒๕๕๕

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์  
ถนนติวานนท์ ปทุมธานี ๑๒๐๐๐

๒ ตุลาคม ๒๕๕๗

เรื่อง แจ้งรายชื่อผู้เข้าฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

เรียน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์  
๒. แบบตอบรับเข้าร่วมฝึกอบรม

ด้วยองค์การอนามัยโลกได้แนะนำให้ใช้ระบบ HACCP ในการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของห่วงโซ่อาหาร เพื่อความปลอดภัยในอาหารที่มนุษย์บริโภค โดยกรมปศุสัตว์มีนโยบายให้นำระบบ HACCP มาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์จึงกำหนดจัดฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในระบบดังกล่าวอย่างถูกต้องแก่ผู้ประกอบการ ดังนี้

รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔ - ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๗ ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๙ ธันวาคม ๒๕๕๗ ณ โรงแรมแคนทารี เบย์ ระยอง จ.ระยอง

รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๖ มกราคม ๒๕๕๘ ณ โรงแรมสวนบวหาดชะอำ จ.เพชรบุรี

รุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘ ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์ จึงขอเชิญท่านส่งเจ้าหน้าที่เข้ารับการฝึกอบรมจำนวน ๒ คน โดยส่งรายชื่อไปที่ฝ่ายรับรองระบบประกันคุณภาพ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ภายในวันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๕๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

อินทิรา น

(นายธนบดี รอดสม)

ผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาระบบและ

รับรองคุณภาพอาหารสัตว์อุตสาหกรรม

ปฏิบัติหน้าที่ในฐานะผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

ฝ่ายรับรองระบบประกันคุณภาพ

โทร. ๐-๒๑๕๙-๐๔๐๖ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๒๑๕๙-๙๒๑๓

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร  
HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

วันที่ 1

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	พิธีเปิด โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์
09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP
10.00 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	บรรยาย เรื่อง การผลิตในขั้นต้น
14.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย - จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน

วันที่ 2

09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงาน
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	บรรยาย เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคล
14.00 - 15.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย (ต่อ) : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ

วันที่ 3

09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง การขนส่ง
10.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การฝึกอบรม
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	บรรยาย เรื่อง การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน
14.30 - 16.30 น.	การนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย
16.30 - 17.00 น.	สรุป ตอบข้อซักถาม และการทำแบบทดสอบ

**วันที่ 4**

09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 1-5
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 6-8
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย - กรณีศึกษาหลักการ HACCP ชั้นตอนที่ 1-8

**วันที่ 5**

09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 9-10
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 11-12
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย
15.00 - 16.00 น.	การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย (ต่อ)
16.00 - 16.30 น.	การสรุป ตอบข้อซักถาม
16.30 - 17.00 น.	สรุป ตอบข้อซักถาม และการทำแบบทดสอบ

**หมายเหตุ** เวลา 10.30 - 10.45 น., 15.00 - 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง



## แบบตอบรับ

### การฝึกอบรม “HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์”

- รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๒๔ - ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๗ ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา
- รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๙ ธันวาคม ๒๕๕๗ ณ โรงแรมแคนทารี เบย์ ระยอง จ.ระยอง
- รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๖ มกราคม ๒๕๕๘ ณ โรงแรมสวนบวกดาดชะอำ จ.เพชรบุรี
- รุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘ ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

หน่วยงาน/บริษัท .....

เบอร์โทรติดต่อกลับ .....

เข้าร่วมประชุม

ไม่เข้าร่วม

๑. ชื่อ (นาย/นาง/น.ส.).....นามสกุล.....  
ตำแหน่ง.....หน่วยงาน.....

๒. ชื่อ (นาย/นาง/น.ส.).....นามสกุล.....  
ตำแหน่ง.....หน่วยงาน.....

ต้องการให้สำรองห้องพัก

ไม่ต้องการให้สำรองห้องพัก

#### กรณีต้องการสำรองห้องพัก

๑. โรงแรมคลาสสิก คามิโอ และโรงแรมแคนทารี เบย์ ติดต่อคุณภคินี สงชนะ โทร.๐๘๓-๙๕๕๕๒๒๑
๒. โรงแรมสวนบวกดาดชะอำ ติดต่อคุณเพ็ญศิริ คลองคต โทร.๐๘๑-๙๒๑๑๖๓๑

หมายเหตุ คณะผู้จัดจะรับผิดชอบเฉพาะค่าอาหารกลางวัน และอาหารว่างและเครื่องดื่ม  
ระหว่างวันที่ฝึกอบรม

โปรดแจ้งแบบตอบรับคืนมาที่ ฝ่ายรับรองระบบประกันคุณภาพ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์  
และสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณพรพรรณ, คุณบุญเสริม, คุณมนัสชนก  
โทร. ๐-๒๑๕๙-๐๔๐๖ - ๗ ต่อ ๑๐๘ โทรสาร ๐-๒๙๖๓-๙๒๑๓