



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ (ต่อบันทึก) กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

ที่ ๗๖ ๐๑๑๔/๒๕๖๒

วันที่ พ

พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติจัดโครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์

เรื่องเดิม

หนังสือด่วนที่สุด ที่ กษ ๐๖๑๔/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ อธิบดีกรมปศุสัตว์ อนุมัติในหลักการให้กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ดำเนินการจัดโครงการฝึกอบรม หลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

ข้อเท็จจริง

หนังสือที่ กษ ๐๖๒๓/๑๔๔๓ ลงวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๒ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความประสงค์ขออนุมัติจัดโครงการฝึกอบรม หลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ จำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๕๕ คน รวมทั้งสิ้น ๒๒๐ คน ใช้งบประมาณ ๙๙๐,๑๒๐ บาท ดังนี้

รุ่นที่	วันที่	สถานที่	งบประมาณ (บาท)
๑	๒๕ - ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒	รร.ไมต้า แกรนด์ โฮเทล ทวารวดี จ.นครปฐม	๒๔๗,๕๓๐
๒	๑๖ - ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๒	รร.บางแสน เฮอริเทจ จ.ชลบุรี	๒๔๗,๕๓๐
๓	๑๓ - ๑๗ มกราคม ๒๕๖๓	รร.คลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา	๒๔๗,๕๓๐
๔	๒๗ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๓	รร.คลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา	๒๔๗,๕๓๐
รวมทั้งสิ้น			๙๙๐,๑๒๐

(รายละเอียดตามโครงการที่แนบมาพร้อมนี้)

ข้อกฎหมาย

๑. ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไปราชการและการจัดการประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ ข้อ ๑๘, หนังสือสำนักนายกรัฐมนตรี ที่ สร ๑๐๐๔/ว ๕๐๙ ลงวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๕ กำหนดให้เป็นอำนาจปลัดกระทรวงฯ อนุมัติให้จัดการฝึกอบรมกรณีมีบุคคลภายนอกเข้ารับการอบรม และกระทรวงเกษตรฯ ได้มีคำสั่งที่ ๒๕๐/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ มอบอำนาจให้อธิบดีกรมปศุสัตว์ มีอำนาจในการพิจารณาอนุมัติการจัดประชุมภายในประเทศที่เป็นการจัดประชุมสัมมนาหรืออบรมที่มีข้าราชการหรือลูกจ้างหรือพนักงานราชการจากต่างกระทรวง ทบวง กรมหรือบุคคลภายนอกเข้าร่วม

๒. ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ข้อ ๘ ฯลฯ

๓. บันทึกกองคลัง ล่วนที่สุด ที่ กษ ๐๖๐๓/๘๔๐๖ ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ กรมฯ เห็นชอบกรณีจัดฝึกอบรมในสถานที่เอกชน ถ้าจัดเลี้ยงอาหารมื้อเดียวให้เบิกได้ไม่เกินคนละ ๕๐๐ บาท (ถ้าเลี้ยงเกิน ๑ มื้อ ให้เบิกไม่เกินอัตราตามระเบียบ)



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนากาารปศุสัตว์ (กลุ่มวิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี โทร. ๓๓๖๓)

ที่ กษ ๐๖๑๔/๒๒๔๓ วันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติจัดโครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน กองคลัง

เรื่องเดิม

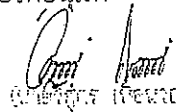
ตามหนังสือ ค่วนที่สุด กองส่งเสริมและพัฒนากาารปศุสัตว์ ที่ กษ ๐๖๑๔/๒๒๔๓ ลงวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๒ เรื่อง ขออนุมัติหลักการในการจัดประชุม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ จำนวน ๑ โครงการ ทั้งนี้กรมปศุสัตว์ได้อนุมัติหลักการในการจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ตามเอกสารแนบ นั้น

บัดนี้ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความประสงค์ดำเนินการจัดโครงการ ฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ดำเนินการในช่วงเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒ ถึง มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓ โดยมีผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม คือ ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ จำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๕๕ คน รวม ๒๒๐ คน วิทยากร รุ่นละ ๔ คน และคณะทำงานรุ่นละ ๒ คน จำนวน ๔ รุ่น รวม ๒๔ คน รวมทั้งสิ้น ๒๔๔ คน จำนวน ๒๐ วัน โคนใช้เงินงบประมาณทั้งสิ้น ๙๙๐,๑๒๐ บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน) จากแผนงาน : บูรณาการ พัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ยุทธศาสตร์ : ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ กิจกรรม : ตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สถานที่ดำเนินการ โรงแรมไมด้า แกรนด์ ไฮเทล ทวารวดี จ.นครปฐม โรงแรมบางแสนเฮอริเทจ จ.ชลบุรี และโรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

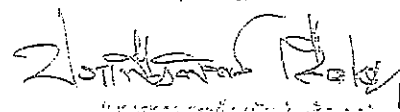
ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

กองส่งเสริมและพัฒนากาารปศุสัตว์ พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติให้ให้กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ จัดโครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดอนุมัติ


อธิบดีกรมส่งเสริมและพัฒนากาารปศุสัตว์

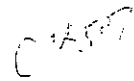
ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี


ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

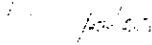
อธิบดีกรมปศุสัตว์

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี

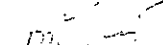
ผู้รับทราบ



กองคลัง



1/๒๕๖๒



(นายชาติ กิตติชัย)

ผ. (ผู้ประสานงานกับกรมส่งเสริมและพัฒนากาารปศุสัตว์)

1/๒๕๖๒

ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. โครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

2. หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เป็นอุตสาหกรรมที่เพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร เช่น ปลาเลี้ยง ข้าวโพด และวัสดุเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น กากถั่วเหลือง เนื้อและกระดูกป่น ปลาป่น เป็นต้น นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่สำคัญ ๆ อีกมากมาย เช่น อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ อุตสาหกรรมสกัดพืช น้ำมัน โรงงานปลาป่น เป็นต้น ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ได้มีการขยายตัวเพิ่มโดยตลอด ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ โดยตลาดภายในประเทศ ปริมาณความต้องการอาหารสัตว์มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น และในตลาดต่างประเทศได้มีการส่งออกต่อเนื่อง ในปี 2561 มีปริมาณ 755,516.57 ตัน มูลค่า 56,258.20 ล้านบาท (หนังสือรับรองการตรวจสอบอาหารสัตว์ส่งออกไปนอกราชอาณาจักร สอ.2) ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี โดยส่งออกไปมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก แม้ว่าประเทศคู่ค้าของไทยจะเพิ่มข้อกำหนดทางการค้าเพิ่มขึ้น แต่แนวโน้มการส่งออกอาหารสัตว์ของไทยยังคงมีมูลค่าเพิ่มขึ้น แสดงถึงคุณภาพของอาหารสัตว์ไทย ที่ทั่วโลกให้การยอมรับ โดยเฉพาะปัญหาการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชเป็นมาตรการกีดกันทางการค้า การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเชื่อกันว่า เป็นเชื้อแบคทีเรีย ที่ก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น ใช้รากสาคน้อย (*Salmonella Typhi*) ใช้รากสาเทียม (*Salmonella Paratyphi*) โรคติดเชื้อในกระเพาะอาหาร (*Salmonella Enteritidis*) โรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบ (*Salmonella Typhimurium*) และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดปัญหาการติดเชื้อ ต้อยในคนและสัตว์ (สมพร ศิริทวิน 2541, Stohr Klaus 1995) การเกิดโรคใช้หวัดคนกระบาดในสัตว์ปีก จึงกลายเป็นสิ่งที่ทุกประเทศให้ความสนใจในการเฝ้าระวังวัฏจักรการระบาดของโรค และเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค สารพิษ สารเคมีตกค้างโดยบางประเทศได้ระบุไว้ในเงื่อนไขการนำเข้า อาหารและอาหารสัตว์ว่าต้องปราศจากเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด เช่น เชื้อซัลโมเนลลาในตัวอย่าง 25 กรัม เชื้อใช้หวัดนก เป็นต้น

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดูแลควบคุมอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ได้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นที่จะต้องมีการนำระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ลูกค้ากำหนดไว้ในการซื้อขายอาหารสัตว์ และเป็นระบบประกันคุณภาพที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร และจะนำมาพัฒนาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารสัตว์เป็นครั้งแรก แต่ปัญหาที่สำคัญในขณะนี้ ก็คือ การขาดแคลนบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความสามารถด้าน HACCP หรือที่มีอยู่ไม่เพียงพอกับปริมาณโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในประเทศ นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมยังขาดความเข้าใจและยังไม่เห็นความจำเป็นที่จะนำระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต ดังนั้นการส่งเสริมบุคลากรทั้งในภาครัฐและภาคเอกชนให้มีความรู้ความสามารถในเรื่องระบบ HACCP อย่างแท้จริง จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องเร่งดำเนินการ อันจะเป็นการเตรียมความพร้อมกับการที่ประเทศคู่ค้าอาจจะมีการขี้อบังคับให้ผู้ส่งออกอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ต้องใช้ระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนั้นที่ประชุม WHO เมื่อเดือนตุลาคม 2540 ได้แนะนำให้ใช้ระบบ HACCP ใน feed - food chain เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบ ตั้งแต่ฟาร์ม โรงงานอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ (ให้ปลอดภัยตั้งแต่ From Farm to Table) ดังนั้นโครงการนี้สามารถแก้ไขปัญหของระบบ food safety เป็นอย่างดี

3. วัตถุประสงค์การฝึกอบรม

2.1 เพื่อเตรียมความพร้อมของโรงงานผลิตอาหารสัตว์ในการขอรับรองระบบ GMP และ HACCP

2.2 เพื่อพัฒนาบุคลากรภาคเอกชนให้มีความรู้ความเข้าใจในระบบ HACCP และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. เป้าหมาย หรือคุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

จำนวนรวม 244 คน แต่ละรุ่นประกอบด้วย

1. ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นละ 55 คน จำนวน 4 รุ่น รวม 220 คน

2. วิทยากร รุ่นละ 4 คน และคณะทำงาน รุ่นละ 2 คน จำนวน 4 รุ่น รวม 24 คน

	3. หลักในการเขียนเอกสาร
	4. การจัดเตรียม Quality Manual
	5. การจัดเตรียม Procedure
	6. การจัดเตรียม Work Instruction
	7. เอกสารอื่นๆ
	8. การจัดเตรียมแบบฟอร์ม
	9. ระบบการควบคุมเอกสาร
	10. การจัดเตรียมเอกสารการจัดการสุขลักษณะ
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
3. หัวข้อ การผลิตในขั้นต้น (1 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และแน่ใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> - สุขลักษณะของสภาพแวดล้อม - การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะของแหล่งอาหาร - การปฏิบัติต่ออาหาร การเก็บรักษา และการขนส่ง - การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และสุขอนามัยส่วนบุคคล
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
4. หัวข้อ สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (1 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการการออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> - ทำเลที่ตั้ง - อาคารสถานที่ประกอบการ และห้อง - เครื่องมือ - สิ่งอำนวยความสะดวก
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
5. หัวข้อ แบ่งกลุ่มย่อย – จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน (2 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมสามารถจัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน
วิธีการสอน	แบ่งกลุ่มย่อย จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนออย่างอิสระ โดยวิทยากรจะช่วยเสริมเพิ่มเติม
6. หัวข้อ การควบคุมการปฏิบัติงาน (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และผลิตอาหารที่ปลอดภัย เหมาะสมสำหรับการบริโภค
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> - การควบคุมอันตรายของอาหาร - จุดสำคัญของระบบการควบคุมสุขลักษณะ - ข้อกำหนดการจัดการจัดหา และรับวัสดุ - การบรรจุหีบห่อ - น้ำ - การจัดการและการควบคุมดูแล - เอกสารและการบันทึกข้อมูล - ขั้นตอนการเรียกคืน
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น

วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
12. หัวข้อ การฝึกอบรม (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และเปลี่ยนพฤติกรรม และทัศนคติของผู้ที่ปฏิบัติต่ออาหาร ลดความเสี่ยงในการเกิดอาหารเป็นพิษ ลดการร้องเรียนจากลูกค้า
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> - จิตสำนึกและความรับผิดชอบ - แผนการจัดฝึกอบรมที่จะทำให้เกิดผลสำเร็จ - การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
13. หัวข้อ การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และเข้าใจวิธีที่ใช้ในการทวนสอบ การตรวจติดตามระบบ และองค์ประกอบต่างๆในการตรวจติดตามระบบ
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> - วิธีที่ใช้ในการทวนสอบ - การตรวจสอบ - การตรวจติดตามระบบ - ผู้ตรวจติดตาม - การจัดทำกำหนดการตรวจติดตามระบบ - ขั้นตอนการตรวจติดตาม - การแก้ไขข้อบกพร่อง
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
14. หัวข้อ แบ่งกลุ่มย่อย : การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย กรณีศึกษาระบบ GMP (2 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	เพื่อเปิดโอกาสให้ทุกคนได้สรุปบทเรียนที่ได้จากการเรียนรู้โดยทบทวนเนื้อหา และเทคนิคต่างๆที่ได้เรียนรู้ เพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติงานได้จริง
รายละเอียดของวิชา	1. สรุปบทเรียนสิ่งที่ได้เรียนรู้ว่ามีอะไรบ้าง 2. ทบทวนเนื้อหา เทคนิควิธีการต่างๆที่เรียนรู้ เพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องยิ่งขึ้น 3. แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้
วิธีการสอน	ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนออย่างอิสระ โดยวิทยากรจะช่วยเสริมเพิ่มเติม
15. หัวข้อ ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และประวัติความเป็นมาของระบบ HACCP
รายละเอียดของวิชา	1. HACCP คืออะไร 2. ประวัติความเป็นมาของระบบ HACCP 3. กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง 4. ประโยชน์ของระบบ HACCP 5. หลักการของระบบ HACCP 6. คำนิยาม
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
16. หัวข้อ การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 1-5 (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และการจัดตั้งทีมงาน รายละเอียดผลิตภัณฑ์
รายละเอียดของวิชา	1. การจัดตั้งทีมงาน HACCP 2. การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์

7. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน 4 รุ่น ๆ ละ 5 วัน ดังนี้

รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 25 – 29 พฤศจิกายน 2562 ณ โรงแรมไมด้า แกรนด์ โฮเทล ทวารวดี จ.นครปฐม

รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 16 – 20 ธันวาคม 2562 ณ โรงแรมบางแสน เฮอริเทจ จ.ชลบุรี

รุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 13 – 17 มกราคม 2563 ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

รุ่นที่ 4 ระหว่างวันที่ 27 – 31 มกราคม 2563 ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

เวลาในการฝึกอบรมฯ 35 ชั่วโมง/รุ่น 4 รุ่นรวมเป็น 140 ชั่วโมง

8. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากรจากกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

1. บรรยายภาคทฤษฎี โดยใช้เอกสารฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรม การอบรมระบบ GMP-HACCP ในการผลิตอาหารสัตว์ และคู่มือการตรวจประเมินโรงงานอาหารสัตว์ เพื่อรับรอง GMP และ HACCP

2. ปฏิบัติการจัดทำคู่มือต่าง ๆ

9. งบประมาณในการฝึกอบรม

(เบิกจากงบดำเนินงาน แผนงานบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ รวมเป็นเงิน 990,120 บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน) ตามรายละเอียดงบประมาณแนบท้าย

10. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

1. อธิบดีกรมปศุสัตว์ (นายสรวิศ ธานีโต)

2. นายรักไทย งามภักดิ์ ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

11. ผู้รับผิดชอบโครงการ/คณะดำเนินการฝึกอบรม

นางสาวสายญาติ สิ้นนาค กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ โทร. 0-2159-0406-7 ต่อ 108

โทรสาร 0-2159-0406-7 ต่อ 115

คณะดำเนินงาน

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. นายอดุลย์ เพิ่มผล | ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ |
| 2. นายบุญเสริม ปิตานนท์ชัย | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ |
| 3. นายจิรวัดณ์ อรรถไกรสิทธิ์ | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ |
| 4. นางณัฐพร ไชยานุวงศ์ | ตำแหน่งนายสัตวแพทย์ชำนาญการ |
| 5. นางสาวสายญาติ สิ้นนาค | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ |
| 6. นางสาวพรพรรณ จิรัชชัยวัฒน์กุล | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ |
| 7. นางสาวแสงรัตน์ ครุทสนธิ์ | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ |
| 8. นางวีรวัลย์ ราชศิริดี | ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาล |
| 9. นางสาวมนัสชนก สมคะเน | ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์ |
| 10. นางสาวเสาวนีย์ วีระชัย | ตำแหน่งนักจัดการงานทั่วไป |

คณะทำงานขอเบิกจำนวน 2 คน /1 รุ่น

1. ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม
2. ประเมินวิทยากร
3. ประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม
4. การติดตามประเมินผลการฝึกอบรม

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร
HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

วันที่ 1

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	พิธีเปิด โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์
09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐาน ด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP
10.00 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน
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 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : กรณีศึกษาระบบ GMP และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย

สรุปรายค่าใช้จ่ายในการจัดอบรม
การฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์
(เบิกจากงบดำเนินงาน - ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ)

ที่	รายการ	งบประมาณ	งบประมาณรวม
1	ค่าสนาคุณวิทยากร - ราชการ 4 นาย รวมจำนวน 35 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท (รวม 4 นาย)	21,000 บาท	เป็นเงิน 21,000 บาท
2	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าอาหารว่าง 10 มื้อ ๆ ละ 50 บาท จำนวน 61 คน (ผู้เข้ารับการอบรม 55 นาย วิทยากร 4 นาย คณะทำงาน 2 นาย)	30,500 บาท	เป็นเงิน 30,500 บาท
3	ค่าอาหารกลางวัน - ค่าอาหารกลางวัน 61 คน ๆ ละ 400 บาท จำนวน 5 มื้อ (ผู้เข้ารับการอบรม 55 นาย วิทยากร 4 นาย คณะทำงานโครงการ 2 นาย)	122,000 บาท	เป็นเงิน 122,000 บาท
4	ค่าจัดทำกระดาษใส่เอกสาร จำนวน 55 ใบ ๆ ละ 100 บาท	5,500 บาท	เป็นเงิน 5,500 บาท
5	ค่าเอกสารประกอบการฝึกอบรม (เอกสารพิมพ์) - การจัดการสุขลักษณะ และระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร จำนวน 55 เล่ม ๆ ละ 300 บาท - การอบรมระบบ GMP-HACCP ในการผลิตอาหารสัตว์ จำนวน 55 เล่ม ๆ ละ 200 บาท - ใบประกาศผ่านการอบรมระบบ GMP/HACCP จำนวน 55 แผ่น ๆ ละ 15 บาท	16,500 บาท 11,000 บาท 825 บาท	เป็นเงิน 28,325 บาท
6	ค่าที่พักแรม - วิทยากร 4 คน ห้องเดี่ยว 2 ห้อง ๆ ละ 1,200 บาท 5 คืน ห้องคู่ 1 ห้อง ๆ ละ 1,500 บาท 5 คืน - คณะทำงาน 2 คน ห้องคู่ 1 ห้อง ๆ ละ 1,500 บาท 5 คืน	12,000 บาท 7,500 บาท 7,500 บาท	เป็นเงิน 27,000 บาท
7	ค่าพาหนะเดินทาง - วิทยากร 4 นาย ๆ ละ 400 บาท (ค่ารถรับจ้างและค่ารถประจำทางไปกลับ) - คณะทำงาน 2 คน ๆ ละ 400 บาท (ค่ารถรับจ้างและค่ารถประจำทางไปกลับ)	1,600 บาท 800 บาท	เป็นเงิน 2,400 บาท
8	ค่าเบี้ยเลี้ยง - คณะทำงาน 2 คน วันเดินทาง 2 คน x 1 วัน ๆ ละ 240 บาท เป็นเงิน 480 บาท วันจัดฝึกอบรม 2 คน x 5 วัน (เบิก 2/3 = 160) เป็นเงิน 1,600 บาท	2,080 บาท	เป็นเงิน 2,080 บาท
9	ค่าวัสดุและอุปกรณ์การฝึกอบรม เช่น ปากกา 55 ด้ามละ 5 บาท=275 บาท สมุดปกอ่อน 55 เล่ม ๆ ละ 30 บาท ปากกา 4 โหล ๆ ละ 520 บาท (ปากกามาฉีก) กระดาษโพลีคาร์ต 180 แผ่น ๆ ละ 25 บาท กระดาษถ่ายเอกสาร 2 รีม ๆ ละ 110 บาท	8,725 บาท 275 1,650 2,080 4,500 220	เป็นเงิน 8,725 บาท
	จำนวน 1 รุ่น เป็นเงินทั้งสิ้น		247,530 บาท
	จำนวน 4 รุ่น เป็นเงินทั้งสิ้น		990,120 บาท

ขอสรุปรายการ

จำนวน 4 รุ่น เป็นเงินทั้งสิ้น 990,120 บาท

367,720



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์ (กลุ่มวิจัยและพัฒนากิจการถ่ายทอดเทคโนโลยี โทร.๓๓๖๓) 19.12

ที่ กษ.๐๖๑๔/๒๖๕๖1 วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๒ 5

เรื่อง ขออนุมัติในหลักการในการจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์

เรื่องเดิม

ด้วยฝ่ายรับรองระบบประกันคุณภาพ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ มีความประสงค์จะจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๑ โครงการ คือ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ กลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นละ ๕๕ คน จำนวน ๔ รุ่น รวม ๒๒๐ คน วิทยากร รุ่นละ ๔ คน และคณะทำงาน รุ่นละ ๒ คน จำนวน ๔ รุ่น รวม ๒๔ คน รวมทั้งสิ้น ๒๔๔ คน จำนวน ๒๐ วัน โดยใช้เงินงบประมาณจากแผนงาน : บูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ยุทธศาสตร์ : ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ กิจกรรม : ตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ และเกินกว่าแผน เป็นเงินจำนวน ๓๖๗,๗๒๐ บาท (สามแสนหกหมื่นเจ็ดพันเจ็ดร้อยยี่สิบบาทถ้วน) โดยปรับใช้เงินหมวดค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ รวมเป็นเงิน ๙๙๐,๑๒๐ บาท (เก้าแสนเก้าหมื่นหนึ่งร้อยยี่สิบบาทถ้วน) และขอรับรองว่าไม่มีผลกระทบต่อผลผลิตของกองควบคุมอาหารและยาสัตว์แต่อย่างใด ดำเนินการในช่วงเดือน พฤศจิกายน พ.ศ ๒๕๖๒ ถึง มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓ สถานที่ดำเนินการ โรงแรมไมเค่ แกรนด์ โฮเทล ทวารวดี จ.นครปฐม โรงแรมบางแสน เฮอร์เทจ จ.ชลบุรี และโรงแรมคลาสสิค คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา

ทั้งนี้ การดำเนินงานดังกล่าวยึดหลักเกณฑ์ตามหนังสือ ด่วนที่สุด สำนักงบประมาณ ที่ นร ๐๗๐๒/ว ๑๒๕ ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๒ เรื่อง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ไปพลางก่อน และวิธีปฏิบัติในการอนุมัติเงินจัดสรร การบริหารงบประมาณรายจ่าย และการหักงบประมาณรายจ่ายตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการใช้งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ ๒๕๖๒ ไปพลางก่อน

ข้อเท็จจริง

เนื่องจากโครงการดังกล่าวเป็นการประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ซึ่งตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการเดินทางไปราชการและการจัดประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ ข้อที่ ๑๘ กำหนดให้ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นผู้ที่มีอำนาจอนุมัติ ทั้งนี้รองปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้มีคำสั่งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ ๒๕๐/๒๕๖๐ เรื่อง มอบหมายอำนาจหน้าที่ให้ข้าราชการปฏิบัติราชการแทน หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการผลิต โดยให้อธิบดีกรมปศุสัตว์มีอำนาจในการอนุมัติข้าราชการ (ยกเว้นอธิบดีและรองอธิบดี) ลูกจ้างและพนักงานราชการของกรมปศุสัตว์ เดินทางไปราชการต่างประเทศ และการพิจารณาอนุมัติการจัดประชุมภายในประเทศที่เป็นการจัดประชุมสัมมนาหรืออบรมที่มีข้าราชการหรือลูกจ้างหรือพนักงานราชการจากต่างกระทรวง ทบวง กรมหรือบุคคลภายนอกเข้าร่วม ตามข้อ ๑๘ ของระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไปราชการและการจัดประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ ที่หน่วยงานเป็นผู้ดำเนินการ

การฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

รุ่นที่ 1 วันที่ 25 -29 พฤศจิกายน 2562

ณ โรงแรมไมด้า แกรนด์ โฮเทล ทวารวดี จังหวัดนครปฐม

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
1	นาย อภิสสิทธิ์ โพธิ์ศรี	บริษัท สยามชัยโภคภัณฑ์ จำกัด
2	นาย ไกรพล หงอสกุล	บริษัท สยามชัยโภคภัณฑ์ จำกัด
3	นางสาว ยุวดี วิบูลอรรถ	ห้างหุ้นส่วนจำกัด พันธุ์พันธุ์สัตว์
4	นางสาว วิชญาพร สรีวิชัย	ห้างหุ้นส่วนจำกัด พันธุ์พันธุ์สัตว์
5	นาย กฤดี เขมญาณ	บริษัท ซาโกร (ประเทศไทย) จำกัด
6	นาย วชิรพล สิ้นฉนวนาร	บริษัท เตอะ โพชั่น แมคเกอร์ จำกัด
7	นาย วชิระ อยู่ศิริ	บริษัท วี.ซี. เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
8	นาง วาสนา สุขเกษม	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
9	นาย วัฒนธน์ ฤทธิเดช	บริษัท วี.ซี.เอฟ. กรุ๊ป จำกัด
10	นาง อลงกรณ์ แซ่เล่า	บริษัท นิวไวเทค จำกัด
11	นางสาว สุพรทิพย์ ทัดทรง	บริษัท ฮอลแลนด์ มิลล์ จำกัด
12	นาย ปิยะพันธุ์ ศิลาทอง	บริษัท โพรเทคเตอร์ นิวทรีชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
13	นางสาว ปรีตดา พานงูเหลือม	บริษัท ฮอลแลนด์ มิลล์ จำกัด
14	นางสาว สิริพรรณ แสนบุตร	บริษัท นิวทรีเมด จำกัด
15	นางสาว พิชาพร ธนะเกียรติไกร	บริษัท โพรเทคเตอร์ นิวทรีชั่น (ประเทศไทย) จำกัด
16	นางสาว เรืองอุไร รำเพยพล	บริษัท นิวทรีเมด จำกัด
17	นาย ชัยวัฒน์ คำจักร	บริษัท พิชเซอร์ ไซเอนซ์ เทคโนโลยี (ไทยแลนด์) จำกัด
18	นาย เอกรัตน์ กลางหมู่	บริษัท พิชเซอร์ ไซเอนซ์ เทคโนโลยี (ไทยแลนด์) จำกัด
19	นางสาว นพรัตน์ สุกลธา	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
20	นางสาว สาวิตตรี พุกพักตร์สุข	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
21	นางสาว สรัญญา เปเทียนสี	บริษัท สยาม พรินเซียส ฟีดส์ จำกัด
22	นาย ทศนัย แสงเจริญนรินทร์	บริษัท หนองบัว ฟีด มิลล์ จำกัด
23	นาย วิโรจน์ เจริญสุข	บริษัท หนองบัว ฟีด มิลล์ จำกัด
24	นาย ณัฐดนัย นาถวิล	บริษัท สยามอะกรี ซัพพลาย จำกัด
25	นาย กวิน จันทรพิศุทธิ์	บริษัท ดีดี ดีอก จำกัด
26	นาย วาสน์ สว่างอารมณ์	บริษัท ลีพัฒนามลิตภัณฑ์ จำกัด
27	นาย เกียรติศักดิ์ เอี่ยมสอาด	บริษัท ลีพัฒนามลิตภัณฑ์ จำกัด
28	นางสาว รัชนิกร ชัดเจนกิจ	บริษัท อาร์ที อะกรีเทค จำกัด
29	นางสาว ฉัตรชนก ทองใส	บริษัท เคลลี แอนด์ คอมพาเนียน จำกัด
30	นางสาว อมรรรัตน์ อัจฉรงค์ฤทธิ์	บริษัท อาร์ที อะกรีเทค จำกัด
31	นางสาว รัชดาวัลย์ รัตมิวศิษฏ์ปัญญา	บริษัท เสริมสินอาหารสัตว์น้ำ จำกัด
32	นาย กฤษณะ จูจินดา	บริษัท เสริมสินอาหารสัตว์น้ำ จำกัด
33	นาย นายภราดร ขาวเจริญ	บริษัท เวท ซุปพีเรีย คอนซัลแตนท์ จำกัด
34	นาย นายจตุรวิทย์ ผืนปันวงศ์	บริษัท เวท ซุปพีเรีย คอนซัลแตนท์ จำกัด
35	นาง สมพันธ์ อัครขำนาญ	บริษัท เคลลี แอนด์ คอมพาเนียน จำกัด
36	นางสาว กนกพรรณ ทรวงกลด	บริษัท น้ามันพืชไทย จำกัด(มหาชน)

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
37	นางสาว เพ็ญนภา จันทร์อ่ำ	บริษัท น้ำมันพืชไทย จำกัด(มหาชน)
38	นาย พัฒนพงศ์ เจียรจิพงศ์	บริษัท เอ็มพาวเวอร์ริง อินโนเวชั่นส์ จำกัด
39	นาย วรพงศ์ ธานี	บริษัท เอ็มพาวเวอร์ริง อินโนเวชั่นส์ จำกัด
40	นางสาว นันทพร รัตนกรภูวดล	บริษัท แสงเจริญวัฒนาการประมง จำกัด
41	นาย กวินวัชร เหลืองกาญจนกุล	บริษัท แสงเจริญวัฒนาการประมง จำกัด
42	นางสาว สมจิตต์ แซ่ลือ	บริษัท บี เอ็น ที เทรดติ้ง จำกัด
43	นางสาว วิชิตา มงคลสระ	บริษัท บี เอ็น ที เทรดติ้ง จำกัด
44	นางสาว ณิชา สำราญ	บริษัท แวกู ฟาร์มา แอนด์ มิลค์ จำกัด
45	นาย กล้าณรงค์ ทิรัญคำ	บริษัท แวกู ฟาร์มา แอนด์ มิลค์ จำกัด
46	นางสาว ปราณีต อินทร์ไกร	บริษัท สยามพรีเมียมฟีด จำกัด
47	นางสาว อรอุมา บุญรอด	บริษัท โภคา ฟีด จำกัด
48	นาย จุฑา กันทัด	บริษัท โภคา ฟีด จำกัด
49	นางสาว ชลฤทัย พิณเดช	บริษัท รุ่งสินโภคะภัณฑ์ จำกัด
50	นางสาว วนิดา ธัญญะพร	บริษัท รุ่งสินโภคะภัณฑ์ จำกัด
51	นาย ธีรวัฒน์ งามละออ	บริษัท สุขเรืองแก้วปลาป่น (2004) จำกัด
52	นางสาว สุจิตตา วงศ์สัมฤทธิ์	บริษัท โชคทองอุตสาหกรรมปลาป่นน้ำแข็ง จำกัด
53	นางสาว ช่อมรัตน์ อ่วมอ่อง	บริษัท ยูนิโกร อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
54	นาย สุระ บุญรอดรัมย์	บริษัท ไทยโปรเกรส ฟีด จำกัด
55	นาย ปิณณวิชญ์ สุขตะโก	บริษัท คาร์กิลล์สยาม จำกัด สำนักงานนครปฐม
56	นางสาว วีรวัลย์ ราชศรีดี	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ✓
57	นางสาว มนัสชนก สมคะเน	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ✓

การฝึกอบรม HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

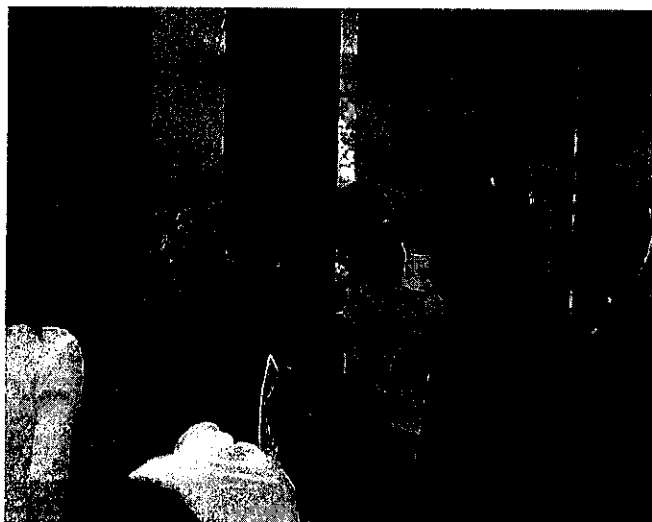
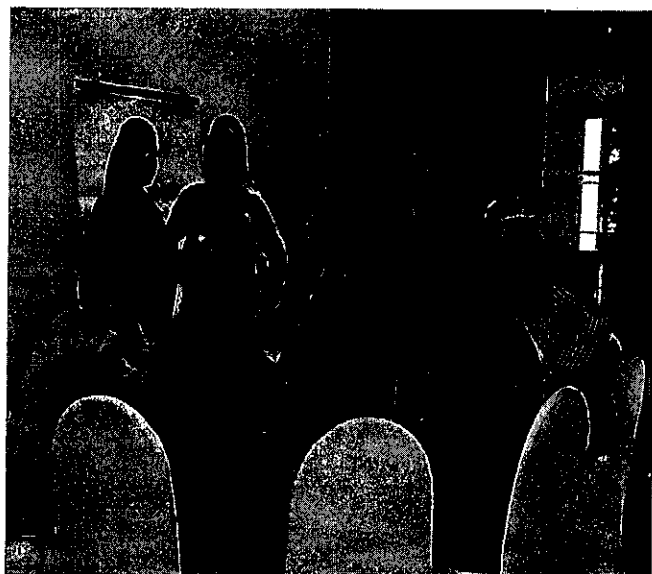
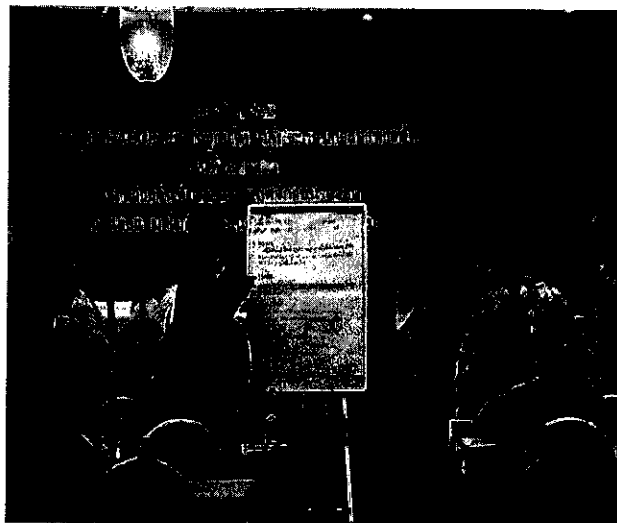
รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 16- 20 ธันวาคม 2562

ณ โรงแรมบางแสน เฮอริเทจ จังหวัดชลบุรี

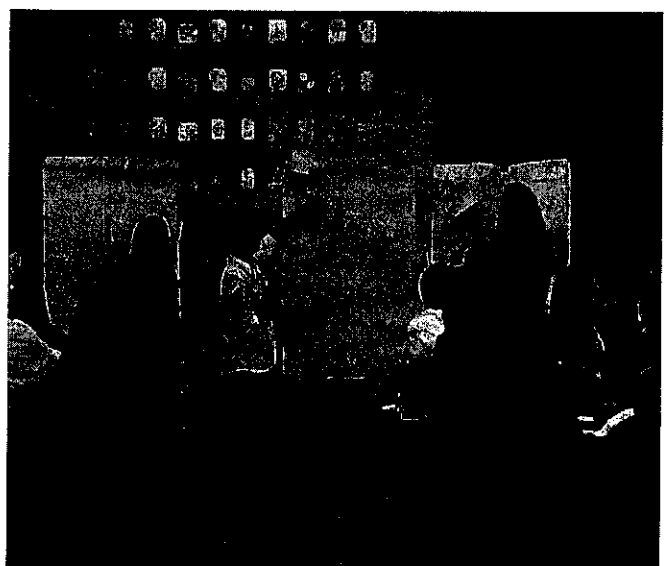
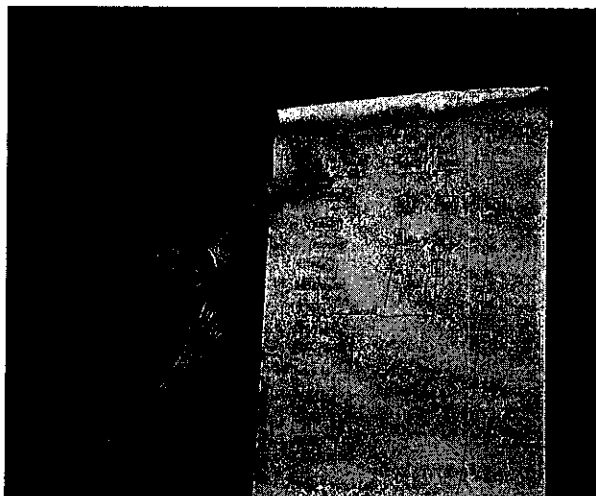
ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
1	นางสาวอนุสรรา แก้วเผือก	บริษัท โกลเด้น ไลน์ บิสซิเนส จำกัด
2	นายสุเทพ ช้อยทอง	บริษัทโกลเด้น ไลน์ บิสซิเนส จำกัด
3	นางสาวเบญจวรรณ โลจจะเพิ่มสุขผล	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด
4	นายสุวัฒน์ สิทธิเวชไทย	บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)
5	นายสมลักษณ์ พงษ์วัฒนกุล	ห้างหุ้นส่วนจำกัด พันธุ์สัตว์
6	นางสาวณัฐธิดา สังข์พราหมณ์	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด
7	นายวิฑูรย์ เพทหาย	บริษัท บี.ที.ไปโอเทค 2010 จำกัด
8	นางสาววิริยาภรณ์ บุญทะปัญญา	บริษัท บี.ที.ไปโอเทค 2010 จำกัด
9	นางสาวสุรีพร ขจรกลิน	บริษัท วี.เอส.เค. อินเตอร์เทค (1989) จำกัด
10	นายชัยพร ลีตรงค์ศักดิ์	บริษัท วี.เอส.เค. อินเตอร์เทค (1989) จำกัด
11	นางสาวนิภาพร มณีพรราว	บริษัท โอเซียนฟีด จำกัด
12	นายนำโชค สมหา	ห้างหุ้นส่วนจำกัด มีฟีด อาหารสัตว์
13	นางสาวนภาพร วรรณสัก	ห้างหุ้นส่วนจำกัด มีฟีด อาหารสัตว์
14	นางสาวกฤษณา พิทักษ์วสิน	บริษัท เอเชียเคมิคัล จำกัด
15	นายปิยะพันธ์ มณีโชติ	บริษัท แอ็ดวานซ์ฟาร์มา จำกัด
16	นายอนุชา อ่ำศรี	บริษัท เค. เอ็ม. พี. ไปโอเทค จำกัด
17	นายภัทรารุช สอาดแก้ว	บริษัท แอ็ดวานซ์ฟาร์มา จำกัด
18	นางสาวภัทรวดี วัฒนชาสถิต	บริษัท เนคเทค เพ็ทฟู้ด จำกัด
19	นางสาวทิวาวรรณ เจริญศรี	บริษัท อีสเทิร์นปลาปน จำกัด
20	นางสาวยุวดี ศรีสีบ	บริษัท เนคเทคเพ็ทฟู้ด จำกัด
21	นางสาวศิริมาศ รักเกียรติ	บริษัท ไทยพัฒนาฟีด จำกัด
22	นายชำนาญ น้อยวิบล	บริษัท เอเชียพลัส ฟีดมิลล์ จำกัด
23	นางสาวชนิดาภา ดี๋บศรีบุตร	บริษัท แหลมทองสหการ จำกัด
24	นางสาวอาลิตา เขียวอดสา	บริษัท แหลมทองสหการ จำกัด
25	นายนครินทร์ รักษาศรี	บริษัท อีสเทิร์นปลาปน จำกัด
26	นางสาววรรษยา ธนทรัพย์สกุล	บริษัท เพ็ท สมาร์ท อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
27	นางสาวบงกช ธุระพันธ์	บริษัทเพ็ท สมาร์ท อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
28	นายมงคล สุวรรณศรี	บริษัท ดีเอสเอ็ม นิวทริชั่นแนล โปรดักส์ (ประเทศไทย) จำกัด
29	นายบุญญวัฒน์ มัททวิวงศ์	บริษัท ไปโอชาयीน์ แอนิมัล เฮลธ์ จำกัด
30	นายธนสิทธิ์ ขอบชื่น	บริษัท ดีเอสเอ็ม นิวทริชั่นแนล โปรดักส์ (ประเทศไทย) จำกัด
31	นางสาวปรินดา จะปะภิยา	บริษัท เอเชียเคมิคัล จำกัด
32	นายณัฐวรรธน์ ฐากุลวีรนนท์	บริษัท เอ็น. เค. ปลาปน จำกัด
33	นางสาวกิตติยา สังข์สีแก้ว	บริษัท อัลฟาเวท จำกัด
34	นางสาวมณัญญา เทศจันทร์	บริษัท อัลฟาเวท จำกัด
35	นางสาวธิติพร จิตต์สุนทร	บริษัท เอ็น. เค. ปลาปน จำกัด

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
36	นางสาวพุทธิตา สุทธิมาน	บริษัท คิงส์สเตลล่า แลบบอราทอรี จำกัด
37	นางสาวเพ็ญพิชชา สุขุมาลจิตกุล	บริษัท คิงส์สเตลล่า แลบบอราทอรี จำกัด
38	นางสาวอรรวรรณ รัตนภาค	บริษัท เค. เอ็ม. พี. ไปโอเทค จำกัด
39	นางสาวภัคปรวิทย์ หวังศุภกิจโกศล	บริษัท ลพบุรี เอนเนอจี จำกัด
40	นายวิทยา กิจชีวะวิทยา	ห้างหุ้นส่วนจำกัดน้ำมันพืชชีวมงคล
41	นางสาวสิริวรรณ รัตนกรชัยกุล	ห้างหุ้นส่วนจำกัดน้ำมันพืชชีวมงคล
42	นายทวีศักดิ์ จำรัส	บริษัท กรุงเทพมหานคร จำกัด (มหาชน)
43	นายพรศิริ วุฒิสิริ	บริษัท กรุงเทพมหานคร จำกัด (มหาชน)
44	นายรังสรรค์ พุ่มคง	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
45	นางสาวอัมรา วรรณทอง	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
46	นายสุภจักรณ์ จันทรเกษม	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
47	นายอนุศักดิ์ พุทธเจริญ	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
48	นางพรรณนพพร ศรีไตรราศรี	บริษัท เสี่ยง 111 จำกัด
49	นายณัฐพันธ์ ศาสตร์พงษ์พันธ์	บริษัท หนองบัว ฟีด มิลล์
50	นางปฐมนิพร เกียรติพัฒนาชัย	บริษัท หนองบัว ฟีด มิลล์
51	นางสาวกุลริสา สายรัตน์	บริษัท คาร์กิลล์สยาม จำกัด สำนักงานปราจีนบุรี
52	นางสาววิภาดา แป้นทอง	บริษัท คาร์กิลล์สยาม จำกัด สำนักงานปราจีนบุรี
53	นายเอนก สุดจิตร	บริษัท บุญพิศาล จำกัด
54	นายกัลป์พล คุณนุช	บริษัท ไทยพัฒนาฟีด จำกัด
55	นายอำนาจ เพ็ญขุนทด	บริษัท แอ็บโซลูท นูทริชั่น จำกัด
56	นางวันดี จิตต์รักไทย	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ✓
57	นางสาวเสาวนีย์ วีระชัย	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ✓

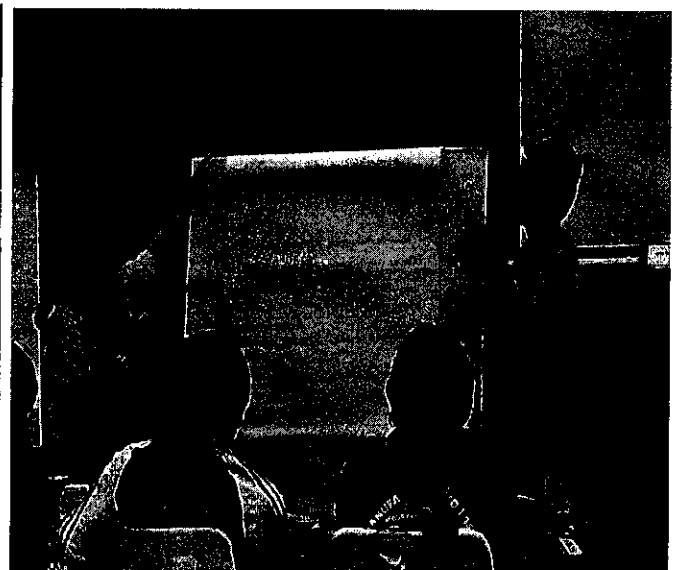
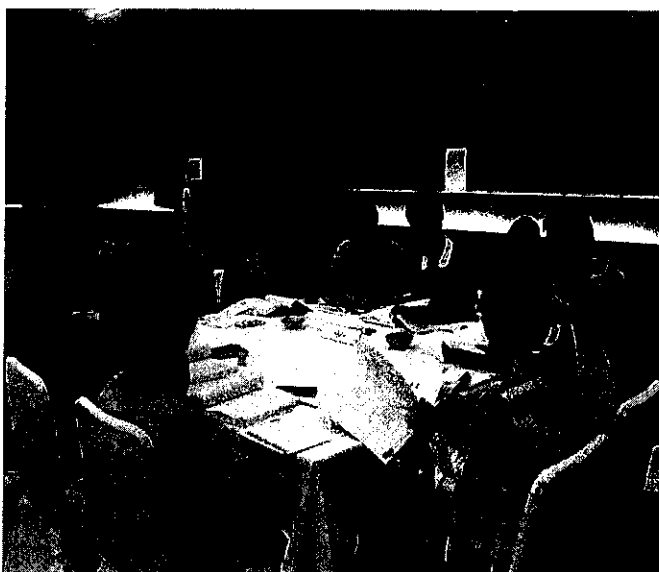
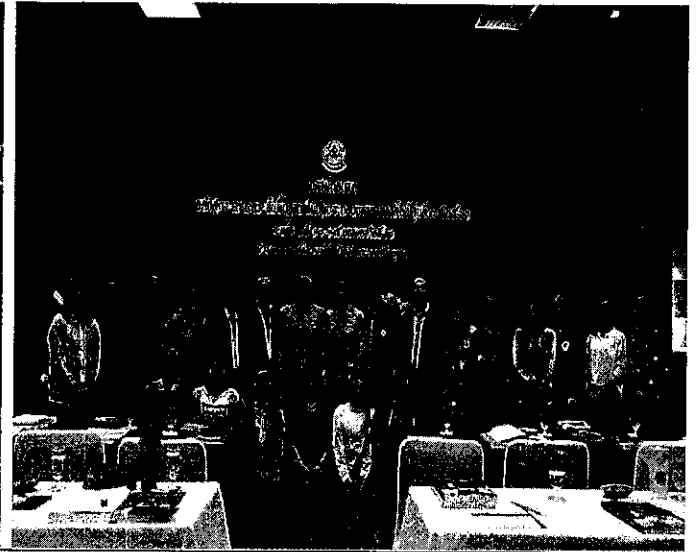
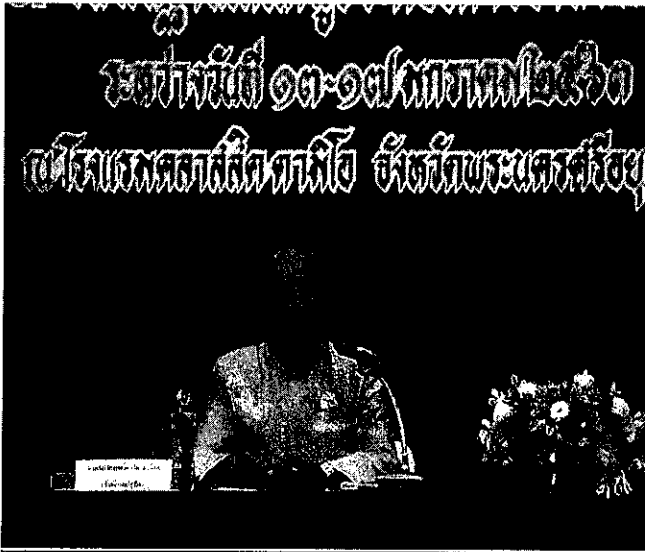
ภาพบรรยากาศการฝึกอบรม HACCP รุ่นที่ 1



ภาพบรรยากาศการฝึกอบรม HACCP รุ่นที่ 2



ภาพบรรยากาศการฝึกอบรม HACCP รุ่นที่ 3



ภาพบรรยากาศการฝึกอบรม HACCP รุ่นที่ 4

