



วันที่ 15 ก.พ. 2564  
เวลา 15:20

366

กลุ่มช่วยอำนวยความสะดวกบริหาร
เลขรับที่ 581
วันที่ 15 ก.พ. 2564
เวลา 15:20
๕   1

## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ (ต่อนบันทึก) กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

ที่ กษ ๐๖๒๓/๑๕๕

วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor

คุณหญิงพิมพ์  
สนร  
10 mv. 6p

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์

### ข้อเท็จจริง

หนังสือ ที่ กษ ๐๖๒๓/๑๕๕ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔ อยส. มีความประสงค์ขออนุมัติจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมคลาสสิก คาเมโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีผู้เข้าอบรม จำนวน ๔๐ คน วิทยากร ๓ คน คณะทำงาน ๒ คน ใช้งบประมาณ ๓๕๗,๓๖๐ บาท (รายละเอียดตามโครงการที่แนบมาพร้อมนี้)

### ข้อกฎหมาย

๑. ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ข้อ ๘ ๖๓

๒. หนังสือกระทรวงการคลัง ด่วนที่สุดที่ กค ๐๔๐๖.๔/ว ๕ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๕๖ เรื่อง มาตรการบรรเทาผลกระทบจากการปรับอัตราค่าจ้างขั้นต่ำปี ๒๕๕๖ โดยแจ้งปรับเพิ่มอัตราค่าอาหาร และค่าเช่าที่พักในการฝึกอบรมภายในประเทศ

๓. บันทึกกองคลัง ด่วนที่สุด ที่ กษ ๐๖๐๗/๘๔๐๖ ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ กรมา เห็นชอบกรณีจัดฝึกอบรมในสถานที่เอกชน ถ้าจัดเลี้ยงอาหารมื้อเดียวให้เบิกได้ไม่เกินคนละ ๔๐๐ บาท (ถ้าเลี้ยงเกิน ๑ มื้อ ให้เบิกไม่เกินอัตราตามระเบียบ)

๔. หนังสือกองแผนงาน ที่ กษ ๐๖๐๖/๒๒๓ ลงวันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๐ กรมา เห็นชอบตามมติคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ให้เบิกค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ในการอบรมและการประชุมในสถานที่เอกชนไม่เกิน ๕๐ บาท ต่อมื้อต่อคน

๕. ตามผังบัญชีฯ การจัดฝึกอบรมครั้งนี้ชื่อบัญชีค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม - ภายในประเทศ

### ข้อพิจารณา

กองคลังพิจารณาแล้วว่า

๑. ค่าใช้จ่ายจัดสัมมนาฯ จำนวน ๓๕๗,๓๖๐ บาท เบิกจ่ายจากกิจกรรมตรวจสอบฯ ซึ่งอยู่ในแผนฯ ๖๔ จำนวน ๔๙,๕๐๐ บาท และส่วนที่เกินจากแผนฯ จำนวน ๓๐๗,๘๖๐ บาท ขอปรับประเภทจากค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ ซึ่ง อยส. ขอรับรองว่าไม่ส่งผลกระทบต่อเป้าหมายผลผลิตแต่อย่างใด

๒. ระยะเวลาในการอบรมฯ ๒๘ ชั่วโมง อัตราค่าสมนาคุณวิทยากร, ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม, ค่าอาหาร, ค่าที่พัก และค่ากระเป่าเอกสาร ไม่เกินอัตราที่ระเบียบกำหนด สำหรับค่าเอกสาร

ประกอบ...

ประกอบการอบรมสำหรับผู้เข้ารับการอบรม, คำพาหนะรับจ้างคณะทำงาน, คำนำมันเชื้อเพลิงรถยนต์ราชการ, คำว่าสดู เครื่องเขียนและอุปกรณ์ กำหนดให้หัวหน้าส่วนราชการใช้ดุลยพินิจในการเบิกจ่ายได้เท่าที่จ่ายจริง โดยคำนึงถึงความจำเป็น เหมาะสม และประหยัด เพื่อประโยชน์ของทางราชการ

๓. เห็นควรให้ผู้จัดฯ ประเมินผลการอบรมฯ พร้อมทั้งรายงานกรมฯ ภายใน ๖๐ วัน นับแต่สิ้นสุดการจัดการอบรมฯ ทั้งนี้เป็นอำนาจอธิบดีกรมปศุสัตว์พิจารณาอนุมัติ

ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบตามที่ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ เสนอโปรด

๑. อนุมัติให้จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor ได้ตามวัน เวลา สถานที่ และเบิกค่าใช้จ่ายได้ตามที่เสนอจำนวน ๓๕๗,๓๖๐ บาท

๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้ารับการอบรม จำนวน ๔๐ คน ตามรายชื่อที่แนบ

1540 086  
วันที่  
11/07/19

(นางเอ็นจิต ทองสงค์)  
ผู้อำนวยการกองคลัง

- อนุมัติ
- ให้ดำเนินการตามระเบียบราชการโดยเคร่งครัด

(นายสรวิศ ธานีโต)  
อธิบดีกรมปศุสัตว์  
๑๑ ก.พ. ๒๕๖๔



# บันทึกข้อความ

เลขที่	๒๔๓/
วันที่	๘ มิ.ย. ๕๖
เวลา	

ส่วนราชการ... กองการเจ้าหน้าที่ (กลุ่มพัฒนาบุคลากร โทร.๐๒ ๒๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๒๑๕๑,๒๑๕๓)  
 ที่ กษ.๐๖๐๒/(๐๖๒๓/๑๔๕) วันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ สนอ กลุ่มงบประมาณ

เรื่อง ขออนุมัติจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor  
 เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน ผู้อำนวยการกองคลัง

### ต้นเรื่อง

ตามบันทึกข้อความกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ที่ กษ.๐๖๒๓/๑๔๕ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔ ขออนุมัติจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมคลาสสิค คาเมอ โอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีผู้เข้ารับการอบรม ๔๐ ราย วิทยากร ๓ ราย และคณะทำงาน ๒ ราย โดยใช้งบประมาณจำนวน ๓๕๗,๓๖๐ บาท และได้ผ่านการพิจารณากำกับดูแลจากคณะกรรมการประกันคุณภาพการฝึกอบรมภายใน อยส. เรียบร้อยแล้ว ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

### ข้อปฏิบัติ

กองการเจ้าหน้าที่ได้ดำเนินการพิจารณาโครงการดังกล่าวแล้ว เห็นว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์การประกันคุณภาพการฝึกอบรมกรมปศุสัตว์ตามที่ผู้จัดฯ เสนอ ทั้งนี้ เมื่อเสร็จสิ้นการจัดการอบรมแล้ว ขอให้ผู้จัดฯ ดำเนินการ ดังนี้

๑. จัดทำรายงานสรุปผลการประเมินการประชุมสัมมนา/โครงการ หลังเสร็จสิ้นการฝึกอบรมภายใน ๓๐ วันทำการ โดยให้เสนอกรมปศุสัตว์ ผ่าน กกจ. (ให้แนบรายละเอียดโครงการด้วยทุกครั้งที่ยื่นรายงาน) ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์ประกันคุณภาพการฝึกอบรมกรมปศุสัตว์ฉบับปี พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดให้มีการประเมินติดตามผลการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน(ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศูนย์วิทยากรบุคคลกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๕)

๒. คณะกรรมการประกันคุณภาพการฝึกอบรมภายในหน่วยงานที่จัด ดำเนินการตรวจประเมินฯ ตามแบบฟอร์มรายงานการตรวจประเมินการประกันคุณภาพการฝึกอบรมของหน่วยงาน พร้อมรวบรวมหลักฐานสิ่งที่ค้นพบ และเสนอผู้บริหารของหน่วยงาน ลงนามรับรองการตรวจประเมิน

๓. บันทึกข้อมูลแผน - ผลการจัดฝึกอบรมและข้อมูลการประเมินตามข้อ ๑ และ ๒ ข้างต้น ในแบบฟอร์มข้อมูลโครงการฝึกอบรมภายในกรมปศุสัตว์ทุกครั้ง เพื่อเป็นฐานข้อมูลของหน่วยงาน และรายงานกรมฯผ่าน กกจ. ทุกสิ้นเดือนและในสิ้นปีงบประมาณ

### ข้อเสนอ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติจัดโครงการประชุมสัมมนา ตามที่ อยส. เสนอ ทั้งนี้ เป็นอำนาจของอธิบดีกรมปศุสัตว์ ตามคำสั่งกรมปศุสัตว์ ที่ ๑๓๘/๒๕๖๓ ลงวันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

โล๐๘๖

(นายเลอสร สิริपालกะ)

นักทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ

ว.๐๓๗ ๕๖.๖๔

(นางสาววิภาวรรณ สุวรรณพนธ์)

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ

(นายพงษ์พันธ์ ธรรมมา)

ผู้อำนวยการกองการเจ้าหน้าที่

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน กลุ่มการเงิน

เพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบตามที่ อยส. เสนอมา โปรดอนุมัติ ทั้งนี้ กลุ่มงบประมาณ ได้ตรวจสอบแล้ว ค่าใช้จ่ายจัดสัมมนา จำนวน 357,360 บาท เบิกจ่ายจาก ก.ตรวจสอบฯ ซึ่งอยู่ในแผนฯ 64 จำนวน 49,500 บาท และส่วนที่เกินจากแผนฯ จำนวน 307,860 บาท ขอปรับประเภทจากค่าวัสดุวิทยฯ ซึ่ง อยส.

ขอรับรองว่าไม่ส่งผลกระทบต่อเป้าหมายผลผลิตแต่อย่างใด

๘ มิ.ย. ๕๖

ศ.กษ.๕๖



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ (กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ โทร.๐-๒๑๕๙-๐๔๐๖ ต่อ ๑๐๘)

ที่ กษ ๐๖๒๓/๒๕๕

วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน ผอ.กองคลัง ผ่าน ผอ.กองการเจ้าหน้าที่

ด้วยกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ได้กำหนดจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor<sup>Auditor</sup> ระหว่างวันที่ ๒๑-๒๔ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมคลาสสิก คาเมอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นข้าราชการและพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ทั้งจากส่วนกลางและส่วนภูมิภาค จำนวน ๔๐ คน วิทยากร ๓ คน และคณะทำงาน ๒ คน รวม ๔๕ คน ระยะเวลาในการฝึกอบรมสัมมนา ๒๘ ชั่วโมง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev. 5-2020 สามารถนำไปใช้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งยังเป็นการเตรียมความพร้อมของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเป็นผู้ตรวจประเมิน (Auditor) ของระบบ GHPs/HACCP โรงงานผลิตอาหารสัตว์ แต่เนื่องจากกองควบคุมอาหารและยาสัตว์มีภารกิจเร่งด่วนต้องมีการพัฒนาบุคลากรของกรมปศุสัตว์ให้มีความรู้ ความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev. 5-2020 โดยมีการปรับปรุงเพิ่มเติมจากระบบ GMP/HACCP Rev.4-2003 ซึ่งได้ใช้มาเป็นระยะเวลานานกว่า ๑๗ ปีแล้ว เพื่อเป็นการพัฒนาตนเอง องค์กรให้ก้าวหน้าและทันสมัย สอดคล้องกับนโยบายภาครัฐ และสามารถตอบสนองต่อภาคเอกชนผู้มาขอรับบริการในการขอรับรองระบบประกันคุณภาพ ให้มีมาตรฐานในระดับสากล สามารถแข่งขันทางการค้าในเวทีโลกได้ โดยขอปรับเปลี่ยนจากแผนฝึกอบรมมาปี ๒๕๖๔ เดิมกำหนดเป็นโครงการอบรมหลักสูตร ISO 9001 : 2015 Introduction & Internal Auditor ซึ่งกองควบคุมอาหารและยาสัตว์เห็นความจำเป็นเร่งด่วนต้องจัดฝึกอบรมหลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal โดยใช้งบประมาณจากงบดำเนินงาน แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ จำนวนเงิน ๔๙,๕๐๐ บาท และที่เกินกว่าแผนขอปรับใช้จากหมวดค่าวัสดุวิทยาศาสตร์เป็นเงิน ๓๐๗,๘๖๐ บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๕๗,๓๖๐ บาท (สามแสนห้าหมื่นเจ็ดพันสามร้อยหกสิบบาทถ้วน) และขอรับรองว่าไม่มีผลกระทบต่อแผนการปฏิบัติงานแต่อย่างใด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

๑. โครงการฝึกอบรม
๒. งบประมาณ
๓. รายชื่อผู้เข้าอบรม

เสนอ กลุ่มพัฒนาบุคลากร

27 ม.ค. 2564

(นายรักไทย งานภักดี)

ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

1. โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev. 5-2020 Introduction and Internal Auditor

2. หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เป็นอุตสาหกรรมที่เพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร เช่น ปลายข้าว ข้าวโพด และวัสดุเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น กากถั่วเหลือง เนื้อและกระดูกป่น ปลาป่น เป็นต้น นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่สำคัญ ๆ อีกมากมาย เช่น อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ อุตสาหกรรมสกัดพืชน้ำมัน โรงงานปลาป่น เป็นต้น ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ได้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นโดยตลอด ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ โดยตลาดภายในประเทศ ปริมาณความต้องการอาหารสัตว์มีการขยายตัวเพิ่มขึ้น และในตลาดต่างประเทศได้มีการส่งออกต่อเนื่อง ในปี 2562 มีปริมาณ 786,364.92 ตัน มูลค่า 54,491.38 ล้านบาท และในปี 2563 มีปริมาณ 548,659.45 ตัน มูลค่า 38,667.80 ล้านบาท (ข้อมูล 1 ม.ค. -ก.ย.63) (หนังสือรับรองการตรวจสอบอาหารสัตว์ส่งออกป้อนราชอาณาจักร สอ. 2) ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี โดยส่งออกไปมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก แม้ว่าประเทศคู่ค้าของไทยจะเพิ่มข้อกำหนดทางการค้าเพิ่มขึ้น แต่แนวโน้มการส่งออกอาหารสัตว์ของไทยยังคงมีมูลค่าเพิ่มขึ้น แสดงถึงคุณภาพของอาหารสัตว์ไทย ที่ทั่วโลกให้การยอมรับ โดยเฉพาะปัญหาการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชเป็นมาตรการกีดกันทางการค้า การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเชื่อดังกล่าว เป็นเชื้อแบคทีเรีย ที่ก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น ไข้รากสาदन้อย (*Salmonella Typhi*) ไข้รากสาदनียม (*Salmonella Paratyphi*) โรคติดเชื้อในกระแสเลือด (*Salmonella Enteritidis*) โรคเยื่อหุ้มสมองอักเสบ (*Salmonella Typhimurium*) และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดปัญหาการติดเชื้อ คือ ยานในคนและสัตว์ (สยามพร ศิริรวิน 2541, Stohr Klaus 1995) การเกิดโรคไข้หวัดนกระบาดในสัตว์ปีก จึงกลายเป็นสิ่งที่ทุกประเทศให้ความสนใจในการเฝ้าระวังวัฏจักรการระบาดของโรค และเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค สารพิษ สารเคมีตกค้างโดยบางประเทศได้ระบุไว้ในเงื่อนไขการนำเข้า อาหารและอาหารสัตว์ว่าต้องปราศจากเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด เช่น เชื้อซัลโมเนลลาในตัวอย่าง 25 กรัม เชื้อไข้หวัดนก เป็นต้น

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ดูแลควบคุมอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ได้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นที่จะต้องมีการนำระบบ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ลูกค้ากำหนดไว้ในการซื้อขายอาหารสัตว์ และเป็นระบบประกันคุณภาพที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร และจะนำมาพัฒนาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารสัตว์เป็นครั้งแรก แต่ปัญหาที่สำคัญในขณะนี้ ก็คือ การขาดแคลนบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความสามารถด้าน HACCP หรือที่มีอยู่ไม่เพียงพอกับปริมาณโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในประเทศ นอกจากนี้ยังสามารถให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมที่ยังขาดความรู้ ความเข้าใจและยังไม่เห็นความจำเป็นที่จะนำระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต ดังนั้นการส่งเสริมบุคลากรภาครัฐให้มีความรู้ความสามารถในเรื่องระบบ HACCP อย่างแท้จริง จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องเร่งดำเนินการ อันจะเป็นการเตรียมความพร้อมกับการที่ประเทศคู่ค้า อาจจะมีข้อบังคับให้ผู้ส่งออกอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ต้องใช้ระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนั้นที่ประชุม WHO เมื่อเดือนตุลาคม 2540 ได้แนะนำให้ใช้ระบบ HACCP ใน feed - food chain เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบ ตั้งแต่ฟาร์ม โรงงานอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ (ให้ปลอดภัยตั้งแต่ From Farm to Table) ดังนั้นโครงการนี้สามารถแก้ไขปัญหาของระบบ food safety เป็นอย่างดี

ในการนี้กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ จึงเห็นควรให้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP revision 5-2020 Introduction & Internal Auditor โรงงานผลิตอาหารสัตว์ เพื่อให้การรับรองระบบประกันคุณภาพตามมาตรฐานสากล Codex Alimentarius GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 rev.5 (2020) ซึ่งได้มีการปรับปรุงเพิ่มเติมจากระบบ GMP/HACCP Rev.4-2003 ซึ่งใช้มาเป็นระยะเวลา 17 ปี แก่พนักงานเจ้าหน้าที่ทั้งจากส่วนกลางและส่วนภูมิภาคในการกำกับดูแลโรงงานอาหารสัตว์ทั่วประเทศ เป็นไปตามมาตรฐานสากล และสอดคล้องกับพระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558 เพื่อรองรับการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เพื่อให้ได้อาหารสัตว์ที่ปลอดภัยต่อสัตว์ และส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคต่อไป

### 3. วัตถุประสงค์การฝึกอบรม

- 3.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจในระบบ GHPs/HACCP Rev.5-2020
- 3.2 เพื่อเตรียมความพร้อมของพนักงานเจ้าหน้าที่ในการเป็นผู้ตรวจประเมิน (Auditor) ของระบบ GHPs/HACCP Rev.5-2020 โรงงานผลิตอาหารสัตว์

### 4. เป้าหมาย หรือคุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

- จำนวน 1 รุ่น 45 คน ได้แก่
- ผู้เข้าอบรม จำนวน 40 คนที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้อง สังกัด
    - สำนักงานปศุสัตว์เขต
    - กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
    - สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

### 5. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร

1. หัวข้อ ชี้แจงจุดประสงค์และรายละเอียดโครงการฝึกอบรมฯ (1 ชม.)
 

วัตถุประสงค์	ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจวัตถุประสงค์และความสำคัญของโครงการอบรมฯ
รายละเอียดของวิชา	1. ความเป็นมาและวัตถุประสงค์และความสำคัญของโครงการฯ 2. ความรับผิดชอบ การชี้แจงผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
วิธีการสอน	บรรยาย,
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม
2. หัวข้อ บทนำ GHPs/HACCP และกฎเกณฑ์สำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก (2 ชม.)
 

วัตถุประสงค์	ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจหลักการ และหลักการสำคัญของข้อกำหนดและกฎเกณฑ์สำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก
รายละเอียดของวิชา	1. นิยามศัพท์ในระบบ GHPs/HACCP 2. หลักการ และสาระสำคัญของข้อกำหนด 3. การจัดทำระบบ GHPs/HACCP 4. กฎเกณฑ์สำคัญ 5 ประการ ได้แก่ Keep clean , Separate raw and cooked, Cook thoroughly, Keep food at safe temperatures, Use safe water and raw materials.
วิธีการสอน	อภิปราย,

การประเมินผล	แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม
3. หัวข้อ เปรียบเทียบข้อกำหนด	GMP rev.4-2003 และGHPs rev.5-2020 (1 ชม.) /
วัตถุประสงค์	ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจหลักการและข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และGHPs rev.5-2020
รายละเอียดของวิชา	1. บทนำ 2. วัตถุประสงค์ 3. เปรียบเทียบข้อกำหนดที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม
วิธีการสอน	อภิปราย
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม

4. หัวข้อ การตีความข้อกำหนด GHPs 2-4 (3 ชม.) /

วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และข้อกำหนด GHPs เพื่อให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหาร
รายละเอียดของวิชา	1. บทนำ 2. ความปลอดภัยด้านอาหาร 3. การผลิตในขั้นต้น : การควบคุมสภาพแวดล้อม สุขลักษณะของการผลิต การเคลื่อนย้าย จัดเก็บและขนส่ง การทำความสะอาด การบำรุงรักษาและสุขลักษณะส่วนบุคคล 4. สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์ : สถานที่ตั้งและโครงการ(สถานที่ตั้ง การออกแบบและวางผัง โครงสร้างภายในและส่วนประกอบ อาคารชั่วคราว/เคลื่อนย้าย) สิ่งอำนวยความสะดวก (รางระบายน้ำและการกำจัดของเสีย การทำความสะอาด สุขลักษณะส่วนบุคคลและห้องน้ำ) เครื่องมือ (อุปกรณ์ควบคุมและตรวจเฝ้าระวังอาหาร) 5. การฝึกอบรมและความตระหนัก : ความตระหนัก และความรับผิดชอบ โปรแกรมการฝึกอบรม การแนะนำและการกำกับดูแล การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้
วิธีการสอน	อภิปราย
การประเมินผล	แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม

5. หัวข้อ การตีความข้อกำหนด GHPs 5-7 และ GHPs 8-9 (6 ชม.) และได้มีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนด GHPs และจากการแลกเปลี่ยนประสบการณ์

วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และข้อกำหนด GHPs
รายละเอียดของวิชา	1. สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด ระบบการควบคุมสัตว์รบกวน และการจัดการของเสีย 2. สุขลักษณะส่วนบุคคล : สถานะสุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บ ความสะอาดส่วนบุคคล พฤติกรรมส่วนบุคคล ผู้เยี่ยมชม และบุคคลอื่นจากภายนอกสถานประกอบการ 3. การควบคุมการปฏิบัติงาน : รายละเอียดผลิตภัณฑ์ และกระบวนการ ประเด็นหลักของ GHPs น้ำ ระบบเอกสารและบันทึก ขั้นตอนการเรียกคืน และการนำอาหารที่ไม่ปลอดภัยออกจากตลาด

4. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความตระหนักให้ผู้บริโภค: การชี้บ่ง

รุ่น

และการสอบกลับได้ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ การให้ความรู้แก่บริโภค

5. การขนส่ง : ท้าไป ข้อกำหนด และการใช้งานและการบำรุงรักษา

6. แบ่งกลุ่ม สรุบทเรียน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ความคิดเห็นในเรื่อง  
การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน และสุขลักษณะส่วนบุคคล และการนำสิ่งที่เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

7. นำเสนอผลการสรุบทเรียนเรื่องการซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาล  
โรงงาน และสุขลักษณะส่วนบุคคล

วิธีการสอน

อภิปราย/แบ่งกลุ่มสรุบทเรียน ระดมความคิดเห็นและนำเสนอผลงาน

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม บทสรุปจากผลการระดมความคิดเห็นและ

การ นำเสนอผลงาน

6. หัวข้อ เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020,(1 ชม.) ,

วัตถุประสงค์

ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจหลักการของข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ

HACCP rev.5-2020

รายละเอียดของวิชา

1. บทนำ

2. วัตถุประสงค์

3. เปรียบเทียบข้อกำหนดที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

วิธีการสอน .

อภิปราย/

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม

7. หัวข้อ การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G15,(2 ชม.),

วัตถุประสงค์

ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G15

เพื่อให้

เกิดความปลอดภัยด้านอาหาร

รายละเอียดของวิชา

1. การจัดตั้งทีมงาน HACCP

2. การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์

3. การบ่งชี้วัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์

5. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต

6. การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Conduct a hazard analysis)

7. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Points :

CCP)

8. กำหนดค่าวิกฤต (Establish critical Limit (s))

9. กำหนดระบบเพื่อเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system  
to monitor control of the CCP)

10. กำหนดวิธีการแก้ไข

11. กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของ

ระบบ HACCP



12. กำหนดเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติ และบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่เหมาะสมตามหลักการเหล่านี้ และการประยุกต์ใช้

วิธีการสอน                      อภิปราย/

การประเมินผล                      แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม

8. หัวข้อ การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7 และ G8-G12, (6 ชม.)

วัตถุประสงค์                      ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7 และ G8-G12 เพื่อให้เกิดความปลอดภัยด้านอาหาร

รายละเอียดของวิชา                      1. การดำเนินการวิเคราะห์อันตราย (Conduct a hazard analysis)  
2. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Determine the Critical Control Points : CCPs)

CCP)

3. กำหนดค่าวิกฤต (Establish critical Limit (s))

4. กำหนดระบบเพื่อเฝ้าระวังจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Establish a system to monitor control of the CCP)

5. กำหนดวิธีการแก้ไข

6. กำหนดวิธีการทวนสอบเพื่อยืนยันประสิทธิภาพการดำเนินงานของระบบ

HACCP

7. กำหนดเอกสารที่เกี่ยวข้องกับวิธีปฏิบัติ และบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่เหมาะสมตามหลักการเหล่านี้ และการประยุกต์ใช้

8. แบ่งกลุ่ม สรุบทบทเรียน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ความคิดเห็นในเรื่องการวิเคราะห์อันตราย และหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การเฝ้าระวังและการแก้ไขจุดวิกฤต และการนำสิ่งที่เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

9. นำเสนอผลการสรุบทบทเรียนเรื่องการวิเคราะห์อันตราย และหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การเฝ้าระวังและการแก้ไขจุดวิกฤต

วิธีการสอน                      อภิปราย แบ่งกลุ่มสรุบทบทเรียน ระดมความคิดเห็นและนำเสนอผลงาน

การประเมินผล                      แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม บทสรุปจากผลการระดมความคิดเห็นและการนำเสนอผลงาน

9. หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตรวจติดตามภายใน (5 ชม.)

วัตถุประสงค์                      ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และขั้นตอนการตรวจติดตาม และได้มีความรู้ความเข้าใจจากการแลกเปลี่ยนประสบการณ์

รายละเอียดของวิชา                      1. บทนำ

2. วิธีที่ใช้ในการทวนสอบ

3. การตรวจสอบ

4. การตรวจติดตามระบบ

5. ผู้ตรวจติดตาม

6. การจัดทำกำหนดการตรวจติดตามระบบ

7. ขั้นตอนการตรวจติดตาม

8. การแก้ไขข้อบกพร่อง

9. แบ่งกลุ่ม สรุบทเรียน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ความคิดเห็นในเรื่อง  
หลักสูตรและความรับผิดชอบ การซึ่งผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการนำสิ่งที่เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้
10. นำเสนอผลการสรุบทเรียนเรื่องหลักสูตรและความรับผิดชอบ การซึ่ง

ผู้มีส่วน

ส่วนได้ส่วนเสีย

วิธีการสอน

อภิปราย/แบ่งกลุ่มสรุบทเรียน ระดมความคิดเห็นและนำเสนอผลงาน

การประเมินผล

แบบทดสอบก่อนและหลังอบรม บทสรุปจากผลการระดมความคิดเห็นและ

การ นำเสนอผลงาน

6. สถานที่ดำเนินการ/ฝึกอบรม

ณ โรงแรมคลาสสิค คามีโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

7. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน 1 รุ่น ระยะเวลา 4 วัน

ระหว่างวันที่ 21-24 มีนาคม 2564/เวลาในการฝึกอบรมฯ 28 ชั่วโมง

8. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากรจากสถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (Masci)/จำนวน 3 ท่าน

1. อภิปรายภาคทฤษฎี ชักถาม สรุบทเรียน ระดมความคิดเห็น แลกเปลี่ยนประสบการณ์ แสดง  
บทบาทสมมติ และการนำเสนอผลงาน

9. งบประมาณในการฝึกอบรม

(เบิกจากงบดำเนินงาน แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐาน  
สินค้าเกษตร กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ รวมเป็นเงิน 357,360 บาท (สามแสนห้าหมื่น  
เจ็ดพันสามร้อยหกสิบบาทถ้วน) ตามรายละเอียดงบประมาณแนบท้าย

10. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

1. อธิบดีกรมปศุสัตว์ (นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต)
2. ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ (นายสัตวแพทย์รักไทย งามภักดิ์)

11. ผู้รับผิดชอบโครงการ/คณะดำเนินการฝึกอบรม

สายญาติ สีนาค/ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ กลุ่มรับรองระบบประกันคุณภาพ  
กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

โทร. 0-2159-0406-7 ต่อ 108 มือถือ 086-3115250 โทรสาร 0-2159-0406-7 ต่อ 115

คณะดำเนินงาน

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. นายบุญเสริม ปิตานนท์ชัย  | นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ |
| 2. นางสาวสายญาติ สีนาค      | นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ      |
| 3. นางสาวแสงรัตน์ ครุฑสนธิ์ | นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ      |
| 4. นางสาวมกามาส รุ่งเรือง   | นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ    |
| 5. นางสาววีร์วัลย์ ราชศรีดี | นักวิชาการสัตวบาล              |



กำหนดการโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง  
GHPs/HACCP Rev.5-2020 Introduction and Internal Auditor  
ระหว่างวันที่ 21-24 มีนาคม 2564  
ณ โรงแรมคลาสสิค คามิโอ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วันที่ 21 มีนาคม 2564		
14.00 - 15.00 น.		ลงทะเบียน
15.00 - 16.00 น.		ชี้แจงจุดประสงค์และรายละเอียดโครงการฝึกอบรม
16.00 - 18.00 น.	๕	อภิปรายเรื่อง บทนำ GHPs/HACCP และกฎเกณฑ์สำคัญ 5 ประการ เพื่อให้ อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก
18.00 - 19.00 น.		รับประทานอาหารเย็น
19.00 - 20.00 น.	1	อภิปรายเรื่อง เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และ GHPs rev.5-2020
วันที่ 22 มีนาคม 2564		
08.30 - 09.00 น.		พิธีเปิดการฝึกอบรม โดย อธิบดีกรมปศุสัตว์
09.00 - 12.00 น.	๑	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 2-4
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 16.00 น.	๑	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-7 และ GHPs ข้อ 8-9
16.00 - 18.00 น.	๒	แบ่งกลุ่มย่อย: แบบฝึกหัดที่ 1 กรณีศึกษาข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-7
18.00 - 19.00 น.		รับประทานอาหารเย็น
19.00 - 20.00 น.	1	แบ่งกลุ่มย่อย: แบบฝึกหัดที่ 2 กรณีศึกษาข้อกำหนด GHPs ข้อ 8-9 และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย
วันที่ 23 มีนาคม 2564		
09.00 - 10.00 น.	1	อภิปรายเรื่อง เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020
10.00 - 12.00 น.	๑	อภิปรายเรื่อง การตีความ <sup>ผู้ควบคุม</sup> ข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G15
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 16.00 น.	๑	อภิปรายเรื่อง การตีความ <sup>ผู้ควบคุม</sup> ข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7 และ G8-G12
16.00 - 18.00 น.	๑	แบ่งกลุ่มย่อย: แบบฝึกหัดที่ 3 กรณีศึกษาข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7
18.00 - 19.00 น.		รับประทานอาหารเย็น
19.00 - 20.00 น.	1	แบ่งกลุ่มย่อย: แบบฝึกหัดที่ 4 กรณีศึกษาข้อกำหนด HACCP ข้อ G8-G12 และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย

วันที่ 24 มีนาคม 2564 /

09.00 - 12.00 น. 3

อภิปรายเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตรวจติดตามภายใน/  
พักรับประทานอาหารกลางวัน

12.00 - 13.00 น.

13.00 - 15.00 น. ๕

แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 5 กรณีศึกษาขั้นตอนการตรวจติดตามภายใน  
และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย

15.00 - 17.00 น.

สอบข้อเขียน  
สรุป และปิดการอบรม

**หมายเหตุ**

1. เป็นการอภิปรายและแบ่งกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม
2. พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30- 10.45 น. และเวลา 14.30 - 14.45 น.

ค่าใช้จ่ายโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร  
GHPs/HACCP rev.5-2020 Introduction & Internal Auditor  
(เบิกจากงบดำเนินงาน - ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ)

ลำดับ	รายการ	งบที่ขออนุมัติ
1	ค่าสมนาคุณวิทยากร/ - มีใช้บุคลากรภาครัฐ 3 นาย รวมจำนวน 78 ชั่วโมง ๆ ละ 1,200 บาท 93,600	เป็นเงิน 93,600 บาท
2	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - ค่าอาหารว่าง 6 มื้อ ๆ ละ 50 บาท จำนวน 45 คน (ผู้เข้ารับการอบรม 40 นาย วิทยากร 3 นาย คณะทำงานโครงการ 2 นาย)	เป็นเงิน 13,500 บาท
3	ค่าอาหาร/ วันที่ 21 มีนาคม 2564/ - ค่าอาหารเย็น 45 คน ๆ ละ 400 บาท จำนวน 1 มื้อ 18,000 วันที่ 22 และ 23 มีนาคม 2564/ - ค่าอาหารกลางวัน เย็น 45 คน ๆ ละ 350 บาท จำนวน 4 มื้อ 63,000 วันที่ 24 มีนาคม 2564/ - ค่าอาหารกลางวัน 45 คน ๆ ละ 400 บาท จำนวน 1 มื้อ 18,000 (ผู้เข้ารับการอบรม 40 นาย วิทยากร 3 นาย คณะทำงานโครงการ 2 นาย)	เป็นเงิน 99,000 บาท
4	ค่าจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม/ - เอกสารสารประกอบการอบรม จำนวน 40 ชุด ๆ ละ 270 บาท 10,800	เป็นเงิน 10,800 บาท
5	ค่ากระเป๋าคอมพิวเตอร์ จำนวน 40 ใบ ๆ ละ 100 บาท 4,000	เป็นเงิน 4,000 บาท
6	ค่าพาหนะเดินทาง - คณะทำงาน 2 คน ๆ ละ 400 บาท (ค่ารถรับจ้างและค่ารถประจำทางไปกลับ) 800 - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงรถยนต์ราชการ 1 คัน จำนวน 4 วัน ๆ ละ 800 บาท 3,200	เป็นเงิน 4,000 บาท
7	ค่าที่พักแรม/ - ห้องเดี่ยว 3 ห้อง ๆ ละ 1,450 บาท 3 คืน 13,050 - ห้องคู่ 21 ห้อง ๆ ละ 1,800 บาท 3 คืน 113,400 (ผู้เข้ารับการอบรม 40 นาย วิทยากร 3 นาย คณะทำงานโครงการ 2 นาย)	เป็นเงิน 126,450 บาท
8	ค่าวัสดุและอุปกรณ์การฝึกอบรม/ - ปากกา 50 ด้าม ละ 5 บาท 250 - ปากกาเขียนไวท์บอร์ด/กระดานฟลิปชาร์ต 2 โหล ๆ ละ 520 บาท 1,040 - กระดาษฟลิปชาร์ต 180 แผ่น ๆ ละ 25 บาท 4,500 - กระดาษถ่ายเอกสาร 2 มีม ๆ ละ 110 บาท 220	เป็นเงิน 6,010 บาท
จำนวน 1 รุ่น เป็นเงินทั้งสิ้น		357,360 บาท

หมายเหตุ ขอตัวจ่ายทุกรายการ

307,860 X

**ตารางการบรรยาย**

		อัตราค่าตอบแทน	บรรยายโดยวิทยากร
		อัตราคน/ชม.	
วันที่ 1,	16.00 - 18.00 น.	อภิปรายเรื่อง บทนำ GHPs/HACCP และกฎแฉสำคัญ 5 ประการ เพื่อให้อาหารปลอดภัยขององค์การอนามัยโลก	(1,200x3x2) = 7,200, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	19.00 - 20.00 น.	อภิปรายเรื่อง เปรียบเทียบข้อกำหนด GMP rev.4-2003 และGHPs rev.5-2020	(1,200x3x1) = 3,600, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
วันที่ 2,	09.00 - 12.00 น.	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 2-4	(1,200x3x3) = 10,800, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	13.00 - 16.00 น.	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-7 และ GHPs ข้อ 8-9	(1,200x3x3) = 10,800, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	16.00 - 18.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 1 กรณีศึกษาข้อกำหนด GHPs ข้อ 5-7	(1,200x3x2) = 7,200, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	19.00 - 20.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 2 กรณีศึกษาข้อกำหนด GHPs ข้อ 8-9 และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย	(1,200x3x1) = 3,600, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	09.00 - 10.00 น.	อภิปรายเรื่อง เปรียบเทียบข้อกำหนด HACCP rev.4-2003 และ HACCP rev.5-2020	(1,200x3x1) = 3,600, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
วันที่ 3,	10.00 - 12.00 น.	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G1-G15	(1,200x3x2) = 7,200, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	13.00 - 16.00 น.	อภิปรายเรื่อง การตีความข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7 และ G8-G12	(1,200x3x3) = 10,800, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	16.00 - 18.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 3 กรณีศึกษาข้อกำหนด HACCP ข้อ G6-G7	(1,200x3x2) = 7,200, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	19.00 - 20.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 4 กรณีศึกษาข้อกำหนด HACCP ข้อ G8-G12 และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย	(1,200x3x1) = 3,600, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
	09.00 - 12.00 น.	อภิปรายเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตรวจติดตามภายใน	(1,200x3x3) = 10,800, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
วันที่ 4,	13.00 - 15.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : แบบฝึกหัดที่ 5 กรณีศึกษาขั้นตอนการตรวจติดตามภายใน และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย	(1,200x3x2) = 7,200, วิทยากรท่านที่ 1,2,3
			<u>93,600</u>

**สรุปจำนวนชั่วโมง**

วิทยากรท่านที่ 1 : นางสาวฐิติรัตน์ พาณิชยางกูร รวม 26 ชั่วโมง เป็นเงิน 31,200 บาท  
 วิทยากรท่านที่ 2 : นางสาวกัตฌอร กักรักสรรณาภา รวม 26 ชั่วโมง เป็นเงิน 31,200 บาท  
 วิทยากรท่านที่ 3 : นายณพวุฒิ หตุหรรษพงศ์ รวม 26 ชั่วโมง เป็นเงิน 31,200 บาท  
 รวม 78 ชั่วโมง เป็นเงินทั้งสิ้น 93,600 บาท

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev.5-2020 Introduction & Internal Auditor  
ระหว่างวันที่ 21 - 24 มีนาคม 2564 ณ โรงแรมคลาสสิก คาเมโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1	นายอศุขย์ เพิ่มผล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
2	นางธรรมวรรณ หนูนโธสง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
3	นางสุภารัตน์ เจือจันทร์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
4	นางณัฐพร ไชยานุวงศ์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
5	นายจิรวัดน์ อรรคไกรสีห์	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
6	นายบุญเสริม ปิตานนท์ชัย	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
7	นายวีระ อึ้งสอาด	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
8	นางสาวศยามล พวงขจร	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
9	นายวัชร สิริตันดี	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
10	นางสาวอรพรรณ วงศ์คำ	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
11	นางสาวพรรณมน จิรัชชัยวัฒน์กุล	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
12	นางสาวจุฑารัตน์ เล้าสุทธิพงษ์	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
13	นางสาวโสมสจี ศิวลิยกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
14	นางสาวสุชนา สุขกลัด	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
15	นางสาวศิริสวัสดิ์ จันทร์ศรี	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
16	นางสาวพัสวี ภัคพงศ์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
17	นางสาววรรศร ประเสริฐกุลชัย	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
18	นางสาววชิราพร แสนสม	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
19	นางสาวหมกามาส รุ่งเรือง	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
20	นางสาววิภา ศรีมูล	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
21	นางสาววีรวัลย์ ราศรีดี	นักวิชาการสัตวบาล	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
22	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	นักวิทยาศาสตร์	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
23	นายเกียรติศักดิ์ หัวหมื่น	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 1
24	นางสาวลินีนากู สุขสุเสียง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 1
25	นางสาวภัทรวิ หังทวีสุข	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 2
26	นายมาโนชญ์ วงศ์แวว	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 3
27	นายสมเกียรติ วิริยมานะธรรม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 3
28	นางเกสวดี โคตรภูเวียง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 4
29	นางสาวปาจริย์ ห่มขวา	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 4
30	นางมณิชนา ประชุม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 5
31	นางสาวประวีณ์นุต สุนะ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 5
32	นางสาวอังคณา ชันทะบุตร	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6
33	นางสาวหทัยชนก วาสะศิริ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6
34	นางมรกต พิษญาสาริต	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7



ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
35	นางสาวชนิษฐา เตชวาทกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7
36	นางสาวนารัตน์ บารมีรังสิกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7
37	นายพิชัย วัฒนาวาณิชกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 8
38	นางสาวอุไรรัตน์ โคตรวันทา	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 8
39	นายสุกฤทธิงามเลส ไชยรัตน์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 9
40	นางสาวชมเดือน นิमितกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 9

รายชื่อผู้เข้าอบรมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร GHPs/HACCP Rev.5-2020 Introduction & Internal Auditor  
ระหว่างวันที่ 21 - 24 มีนาคม 2564 ณ โรงแรมคลาสสิก คามีโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ-สกุล		ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ				หมายเลข ห้องพัก	หมายเหตุ
					21 มี.ค. 64	22 มี.ค. 64	23 มี.ค. 64	24 มี.ค. 64		
1	นายอดุลย์	เพิ่มผล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A02	
2	นางธรรมาวรรณ	หนูนไธสง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A03	
3	นางสุดารัตน์	เจือจันทร์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A03	
4	นางณัฐพร	ไชยานุวงศ์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A07	
5	นายจิรวัดน์	อรรคไกรสีห์	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A02	
6	นายบุญเสริม	ปิตานนท์ชัย	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A08	
7	นายวิระ	อึ้งสอาด	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A08	
8	นางสาวศยามล	พวงขจร	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A07	
9	นายวิระ	ศิริตันดี	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A09	
10	นางสาวอรพรรณ	วงศ์คำ	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A10	
11	นางสาวพรชมน	จิรัชชัยวัฒน์กุล	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A10	
12	นางสาวจุฬารัตน์	เล่าสุทธิพงษ์	นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A11	
13	นางสาวโสมศจี	ศิริลัยกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A11	
14	นางสาวสุชนา	สุขกัตต์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1A12	

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ				หมายเลข ห้องพัก	หมายเหตุ
				21 มี.ค. 64	22 มี.ค. 64	23 มี.ค. 64	24 มี.ค. 64		
15	นางสาวศิริสวัสดิ์ จันทร์ศรี	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					412	
16	นางสาวพัลวิ ภัคพงศ์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					2113	
17	นางสาววรรศร ประเสริฐกุลชัย	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					2113	
18	นางสาวจิราพร แสนสม	นายสัตวแพทย์ปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					2115	
19	นางสาวผกามาส รุ่งเรือง	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					2115	
20	นางสาววิภา ศรีมูล	นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1503	
21	นางสาววิรวลัย ราศรีดี	นักวิชาการสัตวบาล	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					1903	
22	นางสาวมนัสชนก สมคะเน	นักวิทยาศาสตร์	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์					2505	
23	นายเกียรติศักดิ์ หัวหมื่น	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 1					1509	
24	นางสาวสินีนฎ สุขสุเสียง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 1					2505	
25	นางสาวภัทรรวี หังทวีสุข	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 2					2506	
26	นายมาโนชญ์ วงศ์แนว	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 3					1507	
27	นายสมเกียรติ วิริยมานะธรรม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 3					1507	
28	นางเกศวดี โคตรภูเวียง	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 4					2506	
29	นางสาวปาจริย์ ห่มขวา	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 4					1508	

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	หน่วยงาน	ลายมือชื่อ				หมายเลข ห้องพัก	หมายเลข
				21 มี.ค. 64	22 มี.ค. 64	23 มี.ค. 64	24 มี.ค. 64		
30	นางมณีนุชา ประชุม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 5					1413	
31	นางสาวประวีณ์นุต สุนะ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 5					1413	
32	นางสาวอังคณา ชันทะบุตร	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6					1415	
33	นางสาวหทัยชนก วาสะศิริ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6					1415.	
34	นางมรกต พิษญาสาธิต	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7					1416	
35	นางสาวชนิษฐา เดชวาทกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7					1416	
36	นางสาวนารัตน์ บารมีรังสิกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 7					1908	
37	นายพิชัย วัฒนาวานิชกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 8					1505	
38	นางสาวอุไรรัตน์ โคตรวันทา	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 8					1506	
39	นายสุกฤดีความเลส ไชยรัตน์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 9					1505	
40	นางสาวชมเดือน นิमितกุล	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 9					1506	
41	นางสาวสาขามาลี สันนาค	จักรีรักษ์ รังสิตกุล ไร่บางกอก	กองควบคุมอาหารและยา					2316	