



# ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

กองคลัง  
 วันที่ ๑๐/๓๑  
 วันที่ 27 ธ.ค. 2563  
 หน้า

ส่วนราชการ กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ (ฝ่ายรับรองระบบประกันคุณภาพ โทร. ๐-๒๑๕๙-๐๔๐๖ ต่อ ๑๐๘)  
 ที่ กษ ๐๖๒๓/ ๑๕๕๖ วันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๓  
 เรื่อง ขออนุมัติจัดการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

๙๖  
 ๙๖๓๕

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน ผอ.กองคลัง

ด้วยกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ได้กำหนดจัดฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ จำนวน ๓ รุ่น ๆ ละ ๕๕ คน รวมจำนวน ๑๖๕ คน อยู่ในแผนฯ ปี ๒๕๖๔ จำนวนเงิน ๓๒๕,๘๐๐ บาท โดยใช้งบประมาณจากแผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ซึ่งได้ทำแผนเบิกจ่ายไว้ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๔ และเกินกว่าแผน เป็นเงินจำนวน ๔๑๖,๑๓๐ บาท โดยปรับใช้เงินหมวดค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ รวมเป็นเงิน ๗๔๑,๙๓๐ บาท (เจ็ดแสนสี่หมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยสามสิบบาทถ้วน) และขอรับรองว่าไม่มีผลกระทบต่อผลผลิตของกองควบคุมอาหารและยาสัตว์แต่อย่างใด

กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ขอจัดการฝึกอบรมฯ ดังนี้

รุ่นที่	วันที่	สถานที่	งบประมาณ (บาท)
๑	๑๖ - ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓	ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา	๒๔๗,๓๑๐ /
๒	๓๐ พฤศจิกายน - ๔ ธันวาคม ๒๕๖๓	ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จ.พระนครศรีอยุธยา	๒๔๗,๓๑๐ /
๓	๑๔ - ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๓	ณ โรงแรมแคนทารี อยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	๒๔๗,๓๑๐ /
รวม			๗๔๑,๙๓๐ /

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรด

- อนุมัติการจัดฝึกอบรมฯ ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว
- อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมฝึกอบรมฯ ดังที่แนบมาพร้อมนี้

(นายรักไทย งามภักดิ์)

ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์ ผ่าน กลุ่มการเงิน

เพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบตามที่ อัยส. เสนอมา โปรดอนุมัติ ทั้งนี้ กลุ่มงบประมาณได้ตรวจสอบแล้ว ค่าใช้จ่ายในการจัดสัมมนาฯ จำนวน 741,930 บาท เบิกจ่ายจากกิจกรรมตรวจสอบฯ ซึ่งอยู่ในแผนฯ 64 จำนวน 325,800 บาท และส่วนที่เกินจากแผนฯ จำนวน 416,130 บาท ขอปรับประเภทจากค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ ซึ่ง อัยส. ขอรับรองว่าไม่ส่งผลกระทบต่อเป้าหมายผลผลิตแต่อย่างใด

วันที่ ๒๑ ธ.ค. ๒๕๖๓

1. โครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์
2. หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ เป็นอุตสาหกรรมที่เพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร เช่น ปลายข้าว ข้าวโพด และวัสดุเหลือใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร เช่น กากถั่วเหลือง เนื้อและกระดูกป่น ปลาป่น เป็นต้น นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องที่สำคัญ ๆ อีกมากมาย เช่น อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อสัตว์ อุตสาหกรรมสกัดพืช น้ำมัน โรงงานปลาป่น เป็นต้น ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ได้มีการขยายตัวเพิ่มโดยตลอด 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) (หนังสือรับรองการตรวจสอบอาหารสัตว์ส่งออกไปนอกราชอาณาจักร สอ.2) ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี โดยส่งออกไปมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก แม้ว่าประเทศคู่ค้าของไทยจะเพิ่มข้อกำหนดทางการค้าเพิ่มขึ้น แต่แนวโน้มการส่งออกอาหารสัตว์ของไทยยังคงมีมูลค่าเพิ่มขึ้น แสดงถึงคุณภาพของอาหารสัตว์ไทย ที่ทั่วโลกให้การยอมรับ โดยเฉพาะปัญหาการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชเป็นมาตรการกีดกันทางการค้า การปนเปื้อนของเชื้อซัลโมเนลลาในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ซึ่งเชื่อดังกล่าว เป็นเชื้อแบคทีเรีย ที่ก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น ไข้รากสาดน้อย (*Salmonella Typhi*) ไข้รากสาดเทียม (*Salmonella Paratyphi*) โรคติดเชื้อในกระเพาะเลือด (*Salmonella Enteritidis*) โรคเชื้อหุ้มสมองอักเสบ (*Salmonella Typhimurium*) และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังก่อให้เกิดปัญหาการติดเชื้อ คือยาในคนและสัตว์ (สมพร ศิรินาวิน 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 นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมยังขาดความเข้าใจและยังไม่เห็นความจำเป็นที่จะนำระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต ดังนั้นการส่งเสริมบุคลากรทั้งในภาครัฐและภาคเอกชนให้มีความรู้ความสามารถในเรื่องระบบ HACCP อย่างแท้จริง จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องเร่งดำเนินการ อันจะเป็นการเตรียมความพร้อมกับการที่ประเทศคู่ค้าอาจจะมีข้อบังคับให้ผู้ส่งออกอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ต้องใช้ระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ที่ประชุม 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 183 คน แต่ละรุ่นประกอบด้วย

1. ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นละ 55 คน จำนวน 3 รุ่น รวม 165 คน

2. วิทยากร รุ่นละ 4 คน และคณะทำงาน รุ่นละ 2 คน จำนวน 3 รุ่น รวม 18 คน

1. ภาคบรรยาย และภาคกิจกรรม ระบบ GMP	
1.1 มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP	(1 ชั่วโมง)
1.2 การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน	(2 ชั่วโมง)
1.3 การผลิตในขั้นต้น	(1 ชั่วโมง)
1.4 สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก	(1 ชั่วโมง)
1.5 แบ่งกลุ่มย่อย – จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน	(2 ชั่วโมง)
1.6 การควบคุมการปฏิบัติงาน	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
1.7 สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
1.8 สุขลักษณะส่วนบุคคล	(1 ชั่วโมง)
1.9 แบ่งกลุ่มย่อย - สุขลักษณะส่วนบุคคล	(3 ชั่วโมง)
1.10 การขนส่ง	(1 ชั่วโมง)
1.11 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค	(30 นาที)
1.12 การฝึกอบรม	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
1.13 การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
1.14 การนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย	(2 ชั่วโมง)
1.15 การทำแบบทดสอบระบบ GMP	(30 นาที)
2. ภาคบรรยาย และภาคกิจกรรม ระบบ HACCP	
2.1 ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
2.2 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 1-5	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
2.3 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 6-8	(2 ชั่วโมง)
2.4 แบ่งกลุ่มย่อย - กรณีศึกษาหลักการ HACCP ขั้นตอนที่ 1-8	(2 ชั่วโมง)
2.5 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 9-10	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
2.6 การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 11-12	(1 ชั่วโมง 30 นาที)
2.7 การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย	(3 ชั่วโมง 30 นาที)
2.8 การทำแบบทดสอบระบบ HACCP	(30 นาที)
5. รายละเอียดเนื้อหาหลักสูตร	
1. หัวข้อ มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP (1 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ
รายละเอียดของวิชา	1. ความสำคัญของข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารของ Codex 2. Codex คืออะไร 3. ความจำเป็นที่ต้องมีโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะอาหารเพื่อรองรับระบบ HACCP 4. สาระสำคัญในหลักเกณฑ์ทั่วไปสำหรับสุขลักษณะของอาหาร 5. ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการด้านสุขลักษณะ
วิธีการสอน	บรรยาย/ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
2. หัวข้อ การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน (2 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการการจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน

รายละเอียดของวิชา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสำคัญของระบบเอกสาร</li> <li>2. โครงสร้างระบบเอกสาร</li> <li>3. หลักในการเขียนเอกสาร</li> <li>4. การจัดเตรียม Quality Manual</li> <li>5. การจัดเตรียม Procedure</li> <li>6. การจัดเตรียม Work Instruction</li> <li>7. เอกสารอื่นๆ</li> <li>8. การจัดเตรียมแบบฟอร์ม</li> <li>9. ระบบการควบคุมเอกสาร</li> <li>10. การจัดเตรียมเอกสารการจัดการสุขลักษณะ</li> </ol>
วิธีการสอน	บรรยาย/ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
3. หัวข้อ การผลิตในขั้นต้น (1 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และแน่ใจว่าอาหารปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
รายละเอียดของวิชา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>- สุขลักษณะของสภาพแวดล้อม</li> <li>- การผลิตอย่างถูกสุขลักษณะของแหล่งอาหาร</li> <li>- การปฏิบัติต่ออาหาร การเก็บรักษา และการขนส่ง</li> <li>- การทำความสะอาด การบำรุงรักษา และสุขอนามัยส่วนบุคคล</li> </ul> </li> </ol>
วิธีการสอน	บรรยาย/ซักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
4. หัวข้อ สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (1 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการการออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
รายละเอียดของวิชา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทำเลที่ตั้ง</li> <li>- อาคารสถานที่ประกอบการ และห้อง</li> <li>- เครื่องมือ</li> <li>- สิ่งอำนวยความสะดวก</li> </ul> </li> </ol>
วิธีการสอน	บรรยาย/ซักถาม 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>- การควบคุมอันตรายของอาหาร</li> <li>- จุดสำคัญของระบบการควบคุมสุขลักษณะ</li> <li>- ข้อกำหนดการจัดหา และรับวัสดุ</li> <li>- การบรรจุหีบห่อ</li> <li>- น้ำ</li> </ul> </li> </ol>

- การจัดการและการควบคุมดูแล
- เอกสารและการบันทึกข้อมูล
- ขั้นตอนการเรียกคืน

วิธีการสอน บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น  
 7. หัวข้อ สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน (1 ชั่วโมง 30 นาที)  
 วัตถุประสงค์ ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และแน่ใจว่ามีการซ่อมบำรุง การดูแลรักษา และทำความสะอาดที่พอเพียงและเหมาะสม

รายละเอียดของวิชา 1. ข้อกำหนดของ Codex

- การซ่อมบำรุง ดูแลรักษา
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- การควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ
- การควบคุมกำจัดของเสีย
- การตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบการสุขาภิบาลโรงงาน

วิธีการสอน บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น  
 8. หัวข้อ สุขลักษณะส่วนบุคคล (1 ชั่วโมง)  
 วัตถุประสงค์ ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และแน่ใจว่าผู้ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง หรือโดยทางอ้อม จะไม่ทำให้อาหารปนเปื้อน

รายละเอียดของวิชา 1. ข้อกำหนดของ Codex

- สุขภาพ
- การเจ็บป่วย และบาดเจ็บ
- อุปนิสัยส่วนบุคคล
- ผู้เยี่ยมชม

วิธีการสอน บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น  
 9. หัวข้อ แบ่งกลุ่มย่อย - สุขลักษณะส่วนบุคคล (3 ชั่วโมง)  
 วัตถุประสงค์ ผู้อบรมสามารถทำเอกสารสุขลักษณะส่วนบุคคล  
 วิธีการสอน แบ่งกลุ่มย่อย สุขลักษณะส่วนบุคคล สุขลักษณะโรงงาน: การทำความสะอาด และการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ โดยให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนอ อย่างอิสระ โดยวิทยากรจะช่วยเสริมเพิ่มเติม

10. หัวข้อ การขนส่ง (1 ชั่วโมง)  
 วัตถุประสงค์ ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน ความเสียหาย จัดให้มีสภาพแวดล้อมที่มีประสิทธิผล

รายละเอียดของวิชา 1. ข้อกำหนดของ Codex

- บททั่วไป
- ข้อเสนอแนะในการขนส่ง
- ข้อเสนอแนะในการขนส่งอาหารที่มีความเสี่ยงสูง
- ข้อกำหนด : การออกแบบ และสร้างพาหนะหรือตู้ขนส่ง
- การตรวจสอบตู้ขนส่ง
- การตรวจสอบการขนส่งสินค้าอาหาร

วิธีการสอน บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น  
 11. หัวข้อ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค (30 นาที)  
 วัตถุประสงค์ ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และแสดงข้อมูลที่เพียงพอ เข้าใจง่าย สามารถ

	บ่งชี้และเรียกคืนได้ง่าย
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>- การกำหนดรุ่นผลิตภัณฑ์</li> <li>- ข้อมูลของผลิตภัณฑ์</li> <li>- การแสดงฉลาก</li> <li>- การให้ความรู้แก่ผู้บริโภค</li> </ul>
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
12. หัวข้อ การฝึกอบรม (1 ชั่วโมง 30 นาที) /	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม และทัศนคติของผู้ที่ปฏิบัติต่ออาหาร ลดความเสี่ยงในการเกิดอาหารเป็นพิษ ลดการร้องเรียนจากลูกค้า
รายละเอียดของวิชา	1. ข้อกำหนดของ Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>- จิตสำนึกและความรับผิดชอบ</li> <li>- แผนการจัดฝึกอบรมที่จะทำให้เกิดผลสำเร็จ</li> <li>- การฝึกอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้</li> </ul>
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"> <li>- วิธีที่ใช้ในการทวนสอบ</li> <li>- การตรวจสอบ</li> <li>- การตรวจติดตามระบบ</li> <li>- ผู้ตรวจติดตาม</li> <li>- การจัดทำกำหนดการตรวจติดตามระบบ</li> <li>- ขั้นตอนการตรวจติดตาม</li> <li>- การแก้ไขข้อบกพร่อง</li> </ul>
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 3. การป้องกันข้อผิดพลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ 4. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต 5. การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิการผลิต
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
17. หัวข้อ การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 6-8 (2 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ การระบุอันตรายและหาจุดวิกฤต
รายละเอียดของวิชา	1. การระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนและพิจารณาหามาตรการในการควบคุมอันตรายที่พบ 2. การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม 3. การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
18. หัวข้อ แบ่งกลุ่มย่อย - กรณีศึกษาหลักการ HACCP ขั้นตอนที่ 1-8 (2 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และสามารถนำไปใช้ได้
รายละเอียดของวิชา	1. สรุปทบทวนสิ่งที่ได้เรียนรู้ว่ามีอะไรบ้าง 2. ทบทวนเนื้อหา เทคนิควิธีการต่างๆที่เรียนรู้ เพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องยิ่งขึ้น 3. แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้
วิธีการสอน	แบ่งกลุ่มย่อย กรณีศึกษาหลักการ HACCP ขั้นตอนที่ 1-8 โดยให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนออย่างอิสระ โดยวิทยากรจะช่วยเสริมเพิ่มเติม
19. หัวข้อ การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 9-10 (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และกำหนดการเฝ้าระวังและวิธีแก้ไข
รายละเอียดของวิชา	1. การกำหนดการเฝ้าระวัง 2. การกำหนดวิธีการแก้ไข
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
20. หัวข้อ การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 11-12 (1 ชั่วโมง 30 นาที)	
วัตถุประสงค์	ผู้อบรมเข้าใจแนวคิด หลักการ และกำหนดวิธีทวนสอบ พร้อมจัดทำเอกสาร
รายละเอียดของวิชา	1. การกำหนดวิธีการทวนสอบ 2. การกำหนดวิธีจัดทำเอกสาร และการจัดเก็บบันทึกข้อมูล
วิธีการสอน	บรรยาย ชักถาม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น
21. หัวข้อ แบ่งกลุ่มย่อย : การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย กรณีศึกษาระบบ HACCP (4 ชั่วโมง)	
วัตถุประสงค์	เพื่อเปิดโอกาสให้ทุกคนได้สรุปทบทวนที่ได้จากการเรียนรู้โดยทบทวนเนื้อหา และเทคนิคต่างๆที่ได้เรียนรู้ เพื่อให้สามารถนำไปปฏิบัติงานได้จริง
รายละเอียดของวิชา	1. สรุปทบทวนสิ่งที่ได้เรียนรู้ว่ามีอะไรบ้าง

2. ทบทวนเนื้อหา เทคนิควิธีการต่างๆที่เรียนรู้ เพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้อง  
ยิ่งขึ้น

3. แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการนำสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

#### วิธีการสอน

ให้ทุกคนมีส่วนร่วมในการนำเสนออย่างอิสระ โดยวิทยากรจะช่วยเสริมเพิ่มเติม

#### 6. สถานที่ดำเนินการ/ฝึกอบรม

ภาคบรรยายและปฏิบัติ ณ โรงแรมในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

#### 7. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน 3 รุ่น ๆ ละ 5 วัน ดังนี้

รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 16 – 20 พฤศจิกายน 2563 ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 30 พฤศจิกายน – 4 ธันวาคม 2563 ณ โรงแรมคลาสสิก คามิโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

รุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 14 – 18 ธันวาคม 2563 ณ โรงแรมแคนทารี อยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

เวลาในการฝึกอบรมฯ 35 ชั่วโมง/รุ่น 3 รุ่นรวมเป็น 105 ชั่วโมง

#### 8. วิทยากรและเทคนิคการฝึกอบรม

วิทยากรจากกองควบคุมอาหารและยาสัตว์

1. บรรยายภาคทฤษฎี โดยใช้เอกสารฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการสุขลักษณะและระบบ HACCP

ในโรงงานอุตสาหกรรม การอบรมระบบ GMP-HACCP ในการผลิตอาหารสัตว์ และคู่มือการตรวจประเมินโรงงาน  
อาหารสัตว์ เพื่อรับรอง GMP และ HACCP

2. ปฏิบัติการจัดทำคู่มือต่าง

#### 9. งบประมาณในการฝึกอบรม

(เบิกจากงบดำเนินงาน แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า โครงการยกระดับคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตร  
กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ รวมเป็นเงิน 741,930 บาท (เจ็ดแสนสี่หมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยสามสิบ  
บาทถ้วน) ตามรายละเอียดงบประมาณแนบท้าย

#### 10. ที่ปรึกษาโครงการฝึกอบรม

1. อธิบดีกรมปศุสัตว์ (นายสรวิศ ธานีโต) ✓

2. นายรักไทย งามภักดิ์ ผู้อำนวยการกองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ✓

#### 11. ผู้รับผิดชอบโครงการ/คณะดำเนินการฝึกอบรม

นางสาวสายญาติ สีนาค 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 สีนาค

ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ

6. นางสาวแสงรัตน์ ครุทสนธิ์

ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลชำนาญการ

7. นางสาวผกามาส รุ่งเรือง

ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ

8. นางวีรวัลย์ ราชศรีดี

ตำแหน่งนักวิชาการสัตวบาล

9. นางสาวมนัสชนก สมคะเน

ตำแหน่งนักวิทยาศาสตร์

10. นางสาวเสาวนีย์ วีระชัย

ตำแหน่งนักจัดการงานทั่วไป

#### คณะทำงานขอเบิกจำนวน 2 คน /1 รุ่น

1. ทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม

2. ประเมินวิทยากร



3. ประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลังสิ้นสุดการฝึกอบรม

4. การติดตามประเมินผลการฝึกอบรม

## 12. การประเมินผลและติดตามผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมที่ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรมจากกรมปศุสัตว์ ต้องปฏิบัติตามระเบียบที่กำหนดในหลักสูตร ดังนี้

1. ผู้เข้าอบรมต้องปฏิบัติตามกิจกรรมตามหลักสูตรที่กำหนด โดยร่วมกิจกรรมฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดอย่างสม่ำเสมอครบตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรม

2. ผู้เข้าอบรมต้องผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตรโดยได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไปของคะแนนเต็ม

3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกคนมีผลงานเสนอกรมฯ จำนวน 1 ชิ้น

## 13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารสัตว์ได้ทราบวิธีการนําระบบ HACCP มาควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

2. ทำให้ประเทศไทยมีระบบมาตรฐานสากลในการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

3. ทำให้ประเทศไทยส่งออกอาหารสัตว์ได้มากขึ้น โดยเฉพาะอาหารสัตว์เลี้ยง เช่น อาหารสำหรับสุนัขและแมว เนื่องจากประเทศผู้นำเข้าต้องการให้ราชการรับรองระบบ HACCP

4. ทำให้สัตว์ที่เลี้ยงเพื่อเป็นอาหารโปรตีนได้อาหารสัตว์ที่ปลอดภัย ส่งผลให้ได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ที่ปลอดภัย

## 14. การติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

นางสาวสายญาติ สีนนาค กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ กรมปศุสัตว์

โทร. 0-2159-0406-7 ต่อ 108 โทรสาร 0-2159-0406-7 ต่อ 115

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร  
HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์

วันที่ 1

08.00 - 08.30 น.		ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.		พิธีเปิด โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์
09.00 - 10.00 น.	1	บรรยาย เรื่อง มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP
10.00 - 12.00 น.	๕	บรรยาย เรื่อง การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	1	บรรยาย เรื่อง การผลิตในขั้นต้น
14.00 - 15.00 น.	1	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก
15.00 - 17.00 น.	๒	แบ่งกลุ่มย่อย - จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน

วันที่ 2

09.00 - 10.30 น.	1.๖	บรรยาย เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงาน
10.30 - 12.00 น.	1.๖	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	1	บรรยาย เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคล
14.00 - 15.00 น.	๓	แบ่งกลุ่มย่อย : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ
15.00 - 17.00 น.		แบ่งกลุ่มย่อย (ต่อ) : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ

วันที่ 3

09.00 - 10.00 น.	1	บรรยาย เรื่อง การขนส่ง
10.00 - 10.30 น.	๑.๕	บรรยาย เรื่อง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
10.30 - 12.00 น.	1.๖	บรรยาย เรื่อง การฝึกอบรม
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	1.๖	บรรยาย เรื่อง การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน
14.30 - 17.00 น.	๒.๕	แบ่งกลุ่มย่อย : กรณีศึกษาระบบ GMP และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย

วันที่ 4

09.00 - 10.30 น.	1.5	บรรยาย เรื่อง ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น
10.30 - 12.00 น.	1.5	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 1-5
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	2	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 6-8
15.00 - 17.00 น.	2	แบ่งกลุ่มย่อย - กรณีศึกษาหลักการ HACCP ชั้นตอนที่ 1-8,

วันที่ 5

09.00 - 10.30 น.	1.5	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 9-10
10.30 - 12.00 น.	1.5	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 11-12
12.00 - 13.00 น.		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	} 4	แบ่งกลุ่มย่อย : กรณีศึกษาระบบ HACCP
15.00 - 17.00 น.		แบ่งกลุ่มย่อย (ต่อ) : การนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย

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

สรุปรายค่าใช้จ่ายในการจัดอบรม  
การฝึกอบรม HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์  
(เบิกจากงบดำเนินงาน - ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ)

๑๑  
ณ ๑๐๐๐/บาท

ที่	รายการ	งบประมาณ	งบประมาณรวม
1	ค่าสมาคมนักวิทยากร/ - 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	ค่าจัดทำกระเป๋ใส่เอกสาร 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 - ใบประกาศผู้ผ่านการอบรมระบบ 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 (ปากกามาจิก) กระดาษโฟลชาร์ต 180 แผ่น ๆ ละ 25 บาท	8,505 บาท 275 บาท 1,650 บาท 2,080 บาท 4,500 บาท	เป็นเงิน 8,505 บาท
จำนวน 1 รุ่น เป็นเงิน			247,310 บาท
จำนวนรวม 3 รุ่น รวมเป็นเงินทั้งสิ้น			741,930 บาท

ขอถ่ายจ่ายทุกรายการ

จำนวน 3 รุ่น เป็นเงินทั้งสิ้น 741,930 บาท

416,130 บาท

ตารางการบรรยาย

		<u>อัตราค่าตอบแทน</u>	<u>บรรยายโดยวิทยากร</u>
<b>วันที่ 1</b>			
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน		
08.30 - 09.00 น.	พิธีเปิด โดยอธิบดีกรมปศุสัตว์		
09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง มาตรฐานอาหารระหว่างประเทศและภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ เพื่อรองรับระบบ HACCP	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 1
10.00 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะในโรงงาน	(600x2) = 1,200	วิทยากรท่านที่ 2
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 - 14.00 น.	บรรยาย เรื่อง การผลิตในขั้นต้น	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 3
14.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ: การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 4
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย - จัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน	(600x2) = 1,200	วิทยากรท่านที่ 4
<b>วันที่ 2</b>			
09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง การควบคุมการปฏิบัติงาน	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 4
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง สถานที่ประกอบการ : การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 2
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 - 14.00 น.	บรรยาย เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคล	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 1
14.00 - 15.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 1
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย (ต่อ) : สุขลักษณะส่วนบุคคล : การทำความสะอาดและการป้องกันกำจัดสัตว์พาหะนำเชื้อ	(600x2) = 1,200	วิทยากรท่านที่ 3
<b>วันที่ 3</b>			
09.00 - 10.00 น.	บรรยาย เรื่อง การขนส่ง	(600x1) = 600	วิทยากรท่านที่ 3
10.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค	(600x0.5) = 300	วิทยากรท่านที่ 3
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การฝึกอบรม	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 4
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 - 14.30 น.	บรรยาย เรื่อง การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 2
14.30 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : กรณีศึกษาระบบ GMP และการนำเสนอผลงานของกลุ่มย่อย	(600x2.5) = 1,500	วิทยากรท่านที่ 1
<b>วันที่ 4</b>			
09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 1
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 1-5	(600x1.5) = 900	วิทยากรท่านที่ 4
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		
13.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ขั้นตอนที่ 6-8	(600x2) = 1,200	วิทยากรท่านที่ 2
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย - กรณีศึกษาหลักการ HACCP ขั้นตอนที่ 1-8	(600x2) = 1,200	วิทยากรท่านที่ 3

วันที่ 5

09.00 - 10.30 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 9-10	$(600 \times 1.5) =$	900	วิทยากรท่านที่ 2
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ชั้นตอนที่ 11-12	$(600 \times 1.5) =$	900	วิทยากรท่านที่ 1
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน			
13.00 - 15.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย : กรณีศึกษาระบบ HACCP	$(600 \times 2) =$	1,200	วิทยากรท่านที่ 3
15.00 - 17.00 น.	แบ่งกลุ่มย่อย (ต่อ) : กรณีศึกษาระบบ HACCP และการนำเสนอผลงานกลุ่มย่อย	$(600 \times 2) =$	1,200	วิทยากรท่านที่ 4

สรุปจำนวนชั่วโมง

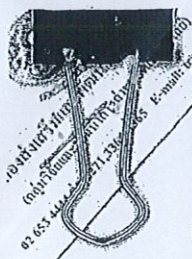
วิทยากรท่านที่ 1 จำนวน 8 ชั่วโมง 30 นาที 5,100 บาท

วิทยากรท่านที่ 2 จำนวน 8 ชั่วโมง 30 นาที 5,100 บาท

วิทยากรท่านที่ 3 จำนวน 8 ชั่วโมง 30 นาที 5,100 บาท

วิทยากรท่านที่ 4 จำนวน 9 ชั่วโมง 30 นาที 5,700 บาท

รวม 35 ชั่วโมง เป็นเงินทั้งสิ้น 21,000 บาท



# ด่วนที่สุด บันทึกข้อความ

๖๗

กลุ่มช่วยอำนวยความสะดวก เลขรับที่ 4246
วันที่ 14 ต.ค. 2563
..... นน
..... 2

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (กลุ่มวิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี โทร.๓๓๖๕) .....  
 ที่ กษ ๐๖๑๔/๑๙๙๐ วันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติในหลักการในการจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

เรียน อธิบดีกรมปศุสัตว์

### เรื่องเดิม

ตามที่กองควบคุมอาหารและยาสัตว์ ได้มีหนังสือ ที่ กษ ๐๖๒๓/ ๑๔๘๘ ลงวันที่ ๒ ตุลาคม ๒๕๖๓ มีความประสงค์จะจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ที่มีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ จำนวน ๑ โครงการ คือ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ กลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ วิทยากร และคณะทำงาน จำนวน ๓ รุ่นๆ ละ ๕ วัน รวมทั้งสิ้น ๑๘๓ คน โดยใช้เงินงบประมาณ เป็นเงินทั้งสิ้น ๗๔๑,๙๓๐ บาท (เจ็ดแสนสี่หมื่นหนึ่งพันเก้าร้อยสามสิบบาทถ้วน) จากแผนงาน บูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ยุทธศาสตร์ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ กิจกรรมตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ ดำเนินการในช่วงเดือน พฤศจิกายน ถึง เดือน ธันวาคม ๒๕๖๓ สถานที่ดำเนินการ โรงแรมในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

### ข้อเท็จจริง

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

### ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ พิจารณาแล้วเห็นควรอนุมัติในหลักการโครงการประชุม ฝึกอบรม สัมมนา ซึ่งมีบุคคลภายนอกเข้าร่วม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ จำนวน ๑ โครงการ คือ โครงการฝึกอบรมหลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ทั้งนี้เป็นอำนาจอธิบดีกรมปศุสัตว์ พิจารณาอนุมัติตามคำสั่งมอบอำนาจของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ ๒๕๐/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบขอได้โปรดอนุมัติ

๑. อนุมัติในหลักการ
๒. อนุมัติรายชื่อผู้เข้าร่วมฝึกอบรมฯ

- อนุมัติหลักการ ข้อ ๑, ข้อ ๒,

(นายสรวิศ ธาณีโต)  
 อธิบดีกรมปศุสัตว์  
 ๑๙ ต.ค. ๒๕๖๓

(นายสุรเดช สมิเปรม)  
 รองอธิบดีกรมปศุสัตว์  
 1 1 ๓๑ ๖๖

(นายสุรเดช สมิเปรม)  
 อธิบดีกรมปศุสัตว์  
 (นางสาวประไพพร เสือเอก)  
 14 ต.ค. ๖3.  
 (นางสาวประไพพร เสือเอก)  
 หัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี

(นายวิวัฒน์ ไชยชะอุ่ม)  
 ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์





รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม  
 โครงการฝึกอบรม HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นที่ 1  
 ระหว่างวันที่ 16 - 20 พฤศจิกายน 2563 ณ โรงแรมคลาสสิก คาเมโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
1	นางสาวจิตาจารย์ กุณะกันต์	บริษัท ที.วี.เอฟ.2002 จำกัด
2	นายโชคชัย คีรี	บริษัท พันธ์ ฟีดมิลล์ จำกัด
3	นางสาวกาญจนา ขอรับกลาง	บริษัท พันธ์ ฟีดมิลล์ จำกัด
4	นายสมภพ ใจตรง	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
5	นางสาวจารุมน อินตะแก้ว	บริษัท ที.วี.เอฟ. (2002) จำกัด
6	สพ.ญ.อังคณา เสงประสิทธิ์วงศ์	บริษัท สมาร์ท เวท จำกัด
7	นางสาววิณากร เข้ม้งาน	บริษัท เอจี - ซายน์ จำกัด
8	นายสมพร ปาวะรี	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (บางนา กม.21)
9	นางสาวสุณิสา แดงจ้อย	บริษัท ซินเซียร์อาหารสัตว์ จำกัด
10	นายสิทธิพล ลือสิงหนาท	บริษัท ซินเซียร์อาหารสัตว์ จำกัด
11	นายประสูติ มีชูเชาว์	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ท่าเรือ)
12	นางสาวศุภลักษณ์ สุริยะชัย	บริษัท ฟาร์มจงเจริญ จำกัด
13	นางสาววิภารัตน์ หล้าสวย	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
14	นางสาวปวีณา ศักดิ์สิทธิ์	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
15	นายวีรพล สิงคบุรี	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
16	นางสาวสุรีพร กางพรม	บริษัท ฟาร์มจงเจริญ จำกัด
17	นางสาวสุพรรณณี จันทสร	บริษัท พรีเมียร์ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
18	นางสาวพัชร์เพ็ญ แสงวชอบ	บริษัท สุโกมล จำกัด
19	นายอมนตรี ดีพาชู	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
20	นายศักดิ์ถาวร เพชรมาตย์	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
21	นางสาวรัฐติมา พันธุ์น้อย	บริษัท โกลบอล เพ็ทโซลูชั่นส์ จำกัด
22	นางสาวสินีนุช ขุนทอง	บริษัท โกลบอล เพ็ทโซลูชั่นส์ จำกัด
23	นางสาวสุภาภรณ์ ทิพย์มนต์	บริษัท อุตสาหกรรมปลาป่นภูเก็ต จำกัด
24	นายธนพล เครือแสนธิ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
25	นายบูรณศักดิ์นันท์ วงศ์มุสิก	บริษัท อุตสาหกรรมปลาป่นภูเก็ต จำกัด
26	นายธนะชัย เกิดศิริ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
27	นางสาวกัลย์กุลยา ทรัพย์คุณาพิชัย	บริษัท อุตสาหกรรมปลาป่นท่าจีน จำกัด
28	นายสมพร พันชนกกุล	บริษัท นีโอ ฟาร์มา เคมี จำกัด
29	นายศรุต ทวีวงศ์	บริษัท นีโอ ฟาร์มา เคมี จำกัด
30	นายชนานวุฒิ ดวงแข	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
31	นางสาวสมใจ จันทรเขียว	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด



ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
32	นางสาวณัฐวดี แซ่เจียม	บริษัท ซอว์ปิงจำกัด
33	นางสาวปฐมาวดี อินทสุวรรณ	บริษัท ซอว์ปิง จำกัด
34	นายสุริยา จันทรรักษา	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
35	นางสาวทิพวรรณ ประเสริฐสังข์	บริษัท อุตสาหกรรมปลาป่นท่าจีน จำกัด
36	นายสุริยงศ แสงสุดตา	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ป๋กธงชัย)
37	นายยงยุทธ นามมูลศรี	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ป๋กธงชัย)
38	นายณัฐพงศ์ วงษ์งาม	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
39	นางสาวธารทิพย์ แยมสุวรรณรัตน์	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ขอนแก่น)
40	นางสาวสวรรยา ดุงโคกกรวด	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ขอนแก่น)
41	นางสาววิภาวรรณ โอฬารวงศ์เจริญ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ราชบุรี)
42	นางสาวเบญจวรรณ น้อยมีสัตย์	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ราชบุรี)
43	นางสาวบุญยานุช เดชจินดา	บริษัท ไทยยูเนี่ยน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
44	นางสาวปรารธนา สังข์ทอง	บริษัท ไทยยูเนี่ยน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
45	นายวิวัฒน์ นนทรีย์	บริษัท แอมมีนัล ซัพพลีเมนต์ แอนด์ ฟาร์มาซูติคอล จำกัด
46	นายวิศรุต มุฮำหมัด	บริษัท แอมมีนัล ซัพพลีเมนต์ แอนด์ ฟาร์มาซูติคอล จำกัด
47	นายกฤตกร กาญจนโชติเดชา	บริษัท พรี่เซิร์ฟ ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
48	นางสาวมงคลทิพย์ วิธูรจิตร	บริษัท เกรทเทสต์ เฟ็ท แคร้ จำกัด
49	นางอุลาพร จันทรกระจ่าง	บริษัท เอจี - ซายน์ จำกัด
50	นายอนุกุล เมฆโต	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
51	นายนันทวิท พูลเกษร	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
52	นางสาววรรณวิษา รื่นสุข	บริษัท เวทโปรดักท์แอนด์คอนซัลแตนท์ จำกัด
53	นางสาวสุนิษา เกียรติบุตร	บริษัท เวทโปรดักท์แอนด์คอนซัลแตนท์ จำกัด
54	นางสาวชลธิชา บุญเลาะ	บริษัท แอคอินเทล จำกัด
55	นางสาวอุษา ดีพุ่ม	บริษัท แอดลัสโปรดักส์ จำกัด
56	นายเนตินัย โคตรไมตรี	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

โครงการฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นที่ 2

ระหว่างวันที่ 30 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2563 ณ โรงแรมคลาสสิค คามิโอ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
1	นายดุสิต บ่อแก้ว	บริษัท พนัส ฟีดมิลล์ จำกัด
2	นายคงประพันธ์ โปธิ์คลี	บริษัท พนัส ฟีดมิลล์ จำกัด
3	นางสาววัชรภรณ์ คำวังเงี้ยว	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
4	นายเกียรติขจร บุญสอน	บริษัท แอ็ดวานซ์ฟาร์มา จำกัด
5	นายวิศรุต สายสุข	บริษัท แอ็ดวานซ์ฟาร์มา จำกัด
6	นางสาวสิริประภา จำเริญกุล	บริษัท ที.วี.เอฟ. (2002) จำกัด
7	นางสาวปองธรรม เสรีวิชัยสวัสดิ์	บริษัท ที.วี.เอฟ. (2002) จำกัด
8	นายธีรวัฒน์ งามละออ	บริษัท สุขเรืองแก้วปลาปน(2004) จำกัด
9	นางสาวเนาวรัตน์ นาคใหม่	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
10	นางสาวอณัตยา พิวิโภษา	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
11	นางสาวพรทิพย์ เต็มใจ	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
12	นายทรงธรรม ทรงศิริเดช	บริษัท เอสเอสเอส-ธานี-ฟูดส์ จำกัด
13	นายสมชัย ชมดอน	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
14	นายวิศวัฒน์ มณีน้อย	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
15	นายไชยวัฒน์ ศรีเลิศ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
16	นางสาวชนาภา สัมมาอรรด	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
17	นางสาวเบญจมาศ ชัยรักษา	บริษัท แอ็บโซลูท นูทริชั่น จำกัด
18	นางสาวอังสุมาลย์ ปกติ	บริษัท แอ็บโซลูท นูทริชั่น จำกัด
19	นายสมพงษ์ เปรมสุข	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
20	นายศิริสิทธิ์ ทอนอัมพร	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
21	นางสาวณัฏฐกาญจน์ บุตรวาปี	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
22	นายฐิติกร บุญเรือง	บริษัท นูทริกซ์ จำกัด (มหาชน)
23	นายปฎิภาณ แสนยะบุตร	บริษัท นูทริกซ์ จำกัด (มหาชน)
24	นางสาวณัฏฐนิชชา ธนัทพงศ์พลิน	บริษัท เอฟ.อี.ฟาร์มา จำกัด
25	นางสาวขวัญใจ หอมจิตร	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
26	นายกิตติศักดิ์ รินรักษา	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
27	นางสาววรินทร์ภาค จรุงจรรยาพงศ์	บริษัท กรุงเทพอาหาร จำกัด (มหาชน) (ชลบุรี)
28	นางสาวล่องทอง แสงเพชร	บริษัท ไทยยูเนียน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (ระนอง)
29	นางสาวพรพิมล หนูสุวรรณ	บริษัท ไทยยูเนียน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (ระนอง)
30	นางสาวเสาวลักษณ์ จันทรพลอย	บริษัท แอนิมัล ซัพพลีเมนต์ แอนด์ ฟาร์มาซูติคอล จำกัด
31	นางสาวรัศมี รักญาติ	บริษัท แอนิมัล ซัพพลีเมนต์ แอนด์ ฟาร์มาซูติคอล จำกัด



ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
32	นางสาวประภาภรณ์ เหลืองอมรไพศาล	บริษัท พีริเซอร์ฟ ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
33	นางสาวพรพรรณ กอมนชัย	บริษัท พีริเซอร์ฟ ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
34	นายวันพร ขำทุ่ง	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
35	นางสาวณัชนันท์ เวชสูงเนิน	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
36	นายไพฑูรย์ บัวเงิน	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ธารเกษม)
37	นางสาวสิรินาถ คำภีระ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ธารเกษม)
38	นายปรีชา หมัดยะลาน	บริษัท เวทโปรดักท์แอนด์คอนซัลแตนท์ จำกัด
39	นางสาววาสนา เจ๊ะมิน	บริษัท เวทโปรดักท์แอนด์คอนซัลแตนท์ จำกัด
40	นายณพล ศรีบุญเรือง	บริษัท แอคอินเทล จำกัด
41	นายภานุพงษ์ แป้นศิริ	บริษัท เค.เอ็ม.พี.ไบโอเทค จำกัด
42	นางสาวรัตนพร ประจำ	บริษัท เค.เอ็ม.พี.ไบโอเทค จำกัด
43	นางสาวจินตนา เลหาวิจิตรจันทร์	บริษัท ยูนิฟาย ฟีด จำกัด
44	นางสาวมานิตา หวังกิจธรรม	บริษัท ยูนิฟาย ฟีด จำกัด
45	นางพิมล คงศรี	บริษัท ไทยยูเนียน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (ระโนด)
46	นายรังสรรค์ มุ่งก่อกกลาง	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (บางนา กม.21)
47	นางรุ่งอรุณ สุขราชกิจ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (บางนา กม.21)
48	นางสาวพรพรรณ ศรีอวยพรชัย	บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เฟ็ท ฟู้ด จำกัด
49	นางสาวปามิตา ชมภู	บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนล เฟ็ท ฟู้ด จำกัด
50	นางสาวรัตนพร เชี่ยวชาญ	บริษัท อนุสรณ์มหาชัยซูริมีจำกัด
51	นายอิศพร สุวรรณทิพย์	บริษัท ไทยยูเนียน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
52	นายณัฐพล พิมพ์ันธุ์	บริษัท ไทยยูเนียน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
53	นางสาวนริศรา อยู่สนิท	บริษัท อนุสรณ์มหาชัยซูริมี จำกัด
54	นางสาวจารุณี จงเชิดชูตระกูล	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
55	นางสาวสรวล อินดีะแก้ว	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
56	นางสาวพิชามญชุ์ อ้อวิจิตร	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์
57	นางสาวกนกนภา ภาษิต	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์





รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

โครงการฝึกอบรม HACCP ชั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นที่ 3

ระหว่างวันที่ 14 - 18 ธันวาคม 2563 ณ โรงแรมแคนทารี อยูธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
1	นายจิรพล วีระนนทนาพันธ์	บริษัท พนัส ฟีดมิลล์ จำกัด
2	นางสาวทิพย์รส จะนน	บริษัท พนัส ฟีดมิลล์ จำกัด
3	นายสรพงษ์ แสงจันทร์	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
4	นายพีรศักดิ์ สวณจันทร์	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ท่าเรือ)
5	นายเศรษฐ์ธรรม หนุนทรัพย์	บริษัท ไอ แอนด์ วี ไปโอ จำกัด
6	นายพนมกร สอนเสนา	บริษัท เจบีเอฟ จำกัด
7	นายภวินท์ วิบูลย์ชาติ	บริษัท กรุงไทยอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
8	นายอภิเชษฐ นวนเกิด	บริษัท กรุงไทยอาหาร จำกัด (มหาชน) (สมุทรปราการ)
9	นายศักดิ์สุรียา ลีประโคน	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
10	นายถนอม วิเวกวัน	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (กบินทร์บุรี)
11	นางสาวกรณิศ ประทุมเมศ	บริษัท นีโอ ฟาร์มมา เคมี จำกัด
12	นางสาวศศิธร ทองเผือก	บริษัท นีโอ ฟาร์มมา เคมี จำกัด
13	นายบุญกุล ฉ่ำสไต	บริษัท เจริญภัณฑ์สามชุกฟีดมิลล์ จำกัด
14	นายณัฐพล แยมปลื้ม	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
15	นายรัชยา ยังมาก	บริษัท วี.ซี.เอฟ.กรุ๊ป จำกัด
16	นางสาวพิชา พัฒนกิจกุล	บริษัท สแน็ค เมเนีย จำกัด
17	นางสาวอรรวรรณ เลื่อนสุริยะ	บริษัท สแน็ค เมเนีย จำกัด
18	นางสาวปานใจ ชูบุญ	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
19	นางสาวเอกสุดา อรรถารวุฒิ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ปทุมธานี)
20	นางสาวอนุธิดา ธิโรชาติรัตนโกสิน	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ปทุมธานี)
21	นายนพพร ไม้ทอง	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
22	นายพิสิทธิ์ ใจชื่น	บริษัท ทีอาร์เอฟ ฟีดมิลล์ จำกัด
23	นางสาวกัญญา ทอนเกาะ	บริษัท แสงทองอาหารสัตว์ จำกัด
24	นายอภิวัฒน์ ยาจันทิก	บริษัท ฮอลแลนด์มิลล์ จำกัด
25	นางสาวภัทรวดี ฉายเนตร	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
26	นางสาวปณณธร เปลี่ยนเที่ยงธรรม	บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
27	นางสาวนันท์นภัส อิศรางกูร ณ อยุธยา	บริษัท พรีเมียร์ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
28	นางสาวกนกอร ศรีทอง	บริษัท พรีเมียร์ฟู้ด สเปเชียลตี้ จำกัด
29	นางสาวหงส์นิลอุมา มีชาติชวนันท์	บริษัท มิตรภาพอาหารสัตว์ จำกัด
30	นางสาววิไลรัตน์ เจริญจิตรี	บริษัท มิตรภาพอาหารสัตว์ จำกัด
31	นายศุภชัย ศักดิ์ศรีจันทร์	บริษัท เอจี - ซายน์ จำกัด



ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
32	นายชัยณรงค์ ภาคทอง	บริษัท เอจี - ซายน์ จำกัด
33	นางสาววิชุดา ตีสุงเนิน	บริษัท ฮอลแลนด์มิลล์ จำกัด
34	นายณรงค์กรณ์ ริมธีระกุล	บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล เพ็ท ฟู้ด จำกัด
35	นายอภิวัฒน์ หลักมัน	บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล เพ็ท ฟู้ด จำกัด
36	นางสาวสุนิสา ฉิมเชื้อ	บริษัท เพ็ทพัล โปรดักส์ จำกัด
37	นางสาวณัฐนิชา อุดทน	บริษัท เพ็ทพัล โปรดักส์ จำกัด
38	นายเกรียงศักดิ์ สุวรรณวิก	บริษัท คาร์กิลล์ สยาม จำกัด (ฉะเชิงเทรา)
39	นางสาวสุพรรณิการ์ ดวนใหญ่	บริษัท คาร์กิลล์ สยาม จำกัด (ฉะเชิงเทรา)
40	นายสัญญา เย็นใจ	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ราชบุรี)
41	นายพิชิต มนเทียรอาสน์	บริษัท ซีพีเอฟ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) (ราชบุรี)
42	นางสาวสุดปรารถนา จักคำบาง	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด
43	นางสาวอัยริน บุญด้วยลาน	บริษัท สหฟาร์ม จำกัด
44	นายพิเชษฐ์ หมู่ผึ้ง	บริษัท ไทยยูเนี่ยน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
45	นางสาววรางคณา จันทรค์คง	บริษัท ไทยยูเนี่ยน ฟีดมิลล์ จำกัด (มหาชน) (สมุทรสาคร)
46	นางสุภาพร บุญบำเทิง	บริษัท เอเซียนเคมีคัล จำกัด
47	นางสาวสุกานดา แสงทรัพย์	บริษัท เอเซียนเคมีคัล จำกัด
48	นายนพพร พานิช	บริษัท แสงเจริญวัฒนาประมง จำกัด
49	นางสาวศวีวรรณ เกื้อคลัง	บริษัท แสงเจริญวัฒนาประมง จำกัด
50	นางสาววิภา ศรีมูล	กองควบคุมอาหารและยาสัตว์

