

เขียนโดย

วันจันทร์ที่ 19 มีนาคม 2012 เวลา 14:23 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 22 มีนาคม 2012 เวลา 10:03 น.

สัตวแพทย์หญิงวิมลพร อิติศักดิ์ รองอธิบดีกรมปศุสัตว์

เป็นประธานเปิดการอบรม HACCP

ให้ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่น 3 (62/2555)

หลักสูตร ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต หรือ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) อาหารสัตว์
ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ รุ่นที่ 3 ในวันอังคารที่ 20 มีนาคม 2555 เวลา 09.00 น. ณ โรงแรมบางกอกพาเลส กรุงเทพฯ โดยมีนายสัตวแพทย์สรวิศ
ธานีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์กล่าวรายงาน พร้อมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการอาหารสัตว์เข้าร่วมอบรมกว่า
40 คน เข้าร่วมในพิธีเปิด

รองอธิบดีฯวิมลพร กล่าวว่า การฝึกอบรมฯ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19 – 23 มีนาคมนี้โดยมีหัวข้อที่น่าสนใจมากมายทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ
 อาทิ การจัดท่าคู่มือเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารสัตว์ เช่น การจัดโครงสร้างอาคารการผลิต เครื่องจักร การควบคุมกระบวนการผลิต การซ่อมบำรุง
 การสุขาภิบาลโรงงาน สุขลักษณะส่วนบุคคล ตลอดจนการทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน หลักการเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ฯลฯ
 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารสัตว์ ซึ่งประกอบด้วย ผู้ผลิตอาหารสัตว์อุตสาหกรรม ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยง และผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์
 ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ในการผลิตอาหารสัตว์
 ไปใช้ในการควบคุมการผลิตอาหารสัตว์ ให้ได้คุณภาพและมีความปลอดภัยที่สุด ตรงตามความต้องการของประเทศคู่ค้าและผู้บริโภคสินค้าอาหารสัตว์ ทั้งภาครัฐและเอกชน
 ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องพัฒนาความรู้ขีดความสามารถเพื่อนำไปปฏิบัติให้สอดคล้องกับนโยบายของกรมปศุสัตว์
 เป็นผลให้เกิดความปลอดภัยต่อห่วงโซ่อาหารรวมทั้งอาหารสัตว์ สร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคภายในประเทศ และประเทศคู่ค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์และเนื้อสัตว์
 ที่ได้รับอาหารสัตว์ที่ปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ปลอดภัย ทั้งยังสามารถส่งออกเพื่อนำรายได้เข้าประเทศอีกด้วย

รองอธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวเพิ่มเติมว่า

กรมปศุสัตว์ตระหนักถึงความสำคัญและความจำเป็นที่จะต้องมีการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิต หรือ Hazard Analysis and
 Critical Control Point (HACCP) มาเพื่อควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ซึ่งอาจเป็นเงื่อนไขสำคัญที่คู่ค้ากำหนดไว้ในการซื้อขายอาหารสัตว์
 และเป็นระบบประกันคุณภาพที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร ได้นำมาพัฒนาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารสัตว์
 ซึ่งปัญหาที่สำคัญคือการขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถด้าน HACCP และที่มีอยู่ก็ไม่เพียงพอกับปริมาณโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในประเทศ
 การส่งเสริมบุคลากรอย่างจริงจังจึงเป็นเรื่องสำคัญที่เร่งดำเนินการอันจะเป็นเตรียมความพร้อมกับการที่ประเทศคู่ค้า
 อาจมีข้อบังคับให้ผู้ส่งออกอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ต้องใช้ระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต รวมทั้งที่ประชุม WHO ได้แนะนำให้ใช้ระบบ HACCP ใน feed –
 food chain เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบตั้งแต่ฟาร์ม โรงงานอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ (ให้ปลอดภัยตั้งแต่ From Farm to fork)
 โครงการนี้จึงสามารถแก้ปัญหาระบบ food safety ได้อย่างดี

“กรมปศุสัตว์ให้ความสำคัญหลักการและวิธีดำเนินงานในการนำระบบ HACCP ไปใช้ในโรงงานผลิตอาหารสัตว์

เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารสัตว์ให้เทียบเท่ามาตรฐานสากลเพื่อการส่งออก และทำให้เกิดความปลอดภัย ทั้งระบบในการผลิตอาหารสัตว์
 ซึ่งจะเป็นผลดีทำให้การผลิตอาหารสัตว์มีประสิทธิภาพเป็นที่น่าเชื่อถือและยอมรับของต่างประเทศ ทั้งยังสนับสนุนผู้ประกอบการให้จัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร
 / อาหารสัตว์ โดยการให้คำแนะนำวิชาการรวมทั้งการตรวจรับรองระบบคุณภาพ GMP และ HACCP โดยมีโรงงานที่ได้รับการรับรองระบบ GMP 177 โรงงาน และ
 ระบบ HACCP 114 โรงงาน หากสนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ส่วนรับรองด้านการปศุสัตว์ 0 - 2653 - 4444 ต่อ 3133 ” รองอธิบดีกล่าว

เขียนโดย

วันจันทร์ที่ 19 มีนาคม 2012 เวลา 14:23 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 22 มีนาคม 2012 เวลา 10:03 น.

ข้อมูล : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ข่าว : พิจารณา สามนจิตติ นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการ กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์