

เขียนโดย

วันพฤหัสบดีที่ 14 กุมภาพันธ์ 2013 เวลา 14:33 น. - แก้ไขล่าสุด วันอังคารที่ 19 กุมภาพันธ์ 2013 เวลา 09:56 น.

กรมปศุสัตว์ จัดฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสัตว์ หลักสูตร HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ ประจำปี 2556 รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 18 – 22 กุมภาพันธ์ 2556 เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ในการนำวิธีการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) มาควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ โดยมี นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นประธานเปิดการอบรม ในวันจันทร์ที่ 18 กุมภาพันธ์ 2556 เวลา 09.00 น. ณ โรงแรมโลตัส บางสวนแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กล่าวว่า การนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ในการผลิตอาหารสัตว์ ไปใช้ในการควบคุมการผลิตอาหารสัตว์ให้ได้อุณหภูมิและมีความปลอดภัยที่สุดนั้น ตรงตามความต้องการของประเทศคู่ค้าและผู้บริโภคอาหารสัตว์ ดังนั้น ทั้งภาครัฐและเอกชน จึงจำเป็นต้องพัฒนาความรู้ขีดความสามารถ เพื่อนำไปปฏิบัติให้สอดคล้องกับนโยบายของกรมปศุสัตว์ เป็นผลให้เกิดความปลอดภัยต่อห่วงโซ่อาหารรวมทั้งอาหารสัตว์ สร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคภายในประเทศและประเทศคู่ค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์และเนื้อสัตว์ ที่ได้รับอาหารสัตว์ที่ปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์ปลอดภัย และประเทศไทยยังสามารถส่งออกเพื่อนำรายได้เข้าประเทศอีกด้วย ทั้งยังเป็นยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารสัตว์ให้เทียบเท่ามาตรฐานสากล เพื่อการส่งออก และทำให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบในการผลิตอาหารสัตว์ต่อไป

นายสัตวแพทย์สรวิศ กล่าวเพิ่มเติมว่า สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ ตระหนักถึงความสำคัญและความจำเป็นที่จะต้องมีการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตหรือ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) เพื่อมาควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นเงื่อนไขสำคัญที่ลูกค้ากำหนดไว้ในการซื้อขายอาหารสัตว์ และเป็นระบบประกันคุณภาพที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร และได้นำมาพัฒนาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ แต่ปัญหาที่สำคัญในขณะนี้ คือ การขาดแคลนบุคลากรหรือเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ ความสามารถด้าน HACCP และที่มีอยู่ไม่เพียงพอกับปริมาณโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ในประเทศ ดังนั้น การส่งเสริมให้บุคลากรทั้งในภาครัฐและภาคเอกชน มีความรู้ ความสามารถ ในเรื่อง HACCP อย่างแท้จริง จึงเป็นเรื่องสำคัญที่ต้องเร่งดำเนินการ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมกับการที่ประเทศคู่ค้า อาจจะมียกข้อบังคับให้ผู้ส่งออกอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ต้องใช้ระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ ที่ประชุม WHO เมื่อเดือนตุลาคม 2540 ได้แนะนำให้ใช้ระบบ HACCP ใน feed – food chain เพื่อให้เกิดความปลอดภัยทั้งระบบ ตั้งแต่ฟาร์ม โรงงานอาหารสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ (ให้ปลอดภัยตั้งแต่ From Farm to fork) ดังนั้น โครงการนี้สามารถแก้ไขปัญหาระบบ food safety เป็นอย่างดี

ในปี 2556 สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ได้รับอนุมัติให้จัดการฝึกอบรม HACCP ขั้นพื้นฐานให้แก่ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ทั้งหมด 4 รุ่น การฝึกอบรมครั้งนี้ เป็นรุ่นที่ 2 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ ในการนำวิธีการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม(HACCP) มาควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ มีผู้ประกอบการผลิตอาหารสัตว์ จำนวน 50 คน เข้ารับการฝึกอบรม ใช้เวลาในการฝึกอบรม ตั้งแต่วันที่ 18 – 22 กุมภาพันธ์ 2556 รวมเวลา 5 วัน หัวข้อการฝึกอบรมประกอบด้วย บรรยายภาคทฤษฎีและปฏิบัติการ จัดทำคู่มือต่างๆ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารสัตว์ เช่น การจัดการโครงสร้างอาคารการผลิต เครื่องจักร การควบคุมกระบวนการผลิต การซ่อมบำรุง การสุขาภิบาล โรงงานสุขลักษณะส่วนบุคคล ตลอดจนการทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน หลักการเบื้องต้น และการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP โดยมีวิทยากรจากสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ เป็นผู้ดำเนินการฝึกอบรมให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ นอกจากนี้ ยังได้สนับสนุนผู้ประกอบการให้การจัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร-อาหารสัตว์ โดยการให้คำแนะนำวิชาการ และการตรวจรับรองระบบคุณภาพระบบ GMP และ HACCP ตั้งแต่ปี 2545 โดยมีโรงงานที่ได้รับการรับรองระบบ GMP จำนวน 182 โรงงาน และระบบ HACCP จำนวน 125 โรงงาน

เขียนโดย

วันพฤหัสบดีที่ 14 กุมภาพันธ์ 2013 เวลา 14:33 น. - แก้ไขล่าสุด วันอังคารที่ 19 กุมภาพันธ์ 2013 เวลา 09:56 น.

ข้อมูล : สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์

ข่าว : เพ็ญศิริ ดวงอุดม กลุ่มเผยแพร่ฯ สสส.