

**รายงานการศึกษา ฝึกอบรม ดูงาน ประชุม/สัมมนา ปฏิบัติการวิจัยและการปฏิบัติงาน
ในองค์การระหว่างประเทศ**

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 ชื่อ/นามสกุล... น.ส. นัยนา ไช้เทียมวงศ์.....
อายุ... 49การศึกษา.....
ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน.....
- 1.2 ตำแหน่ง... นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....
คณะ/กรม... อหามัย..... มหาวิทยาลัย/กระทรวง... สาธารณสุข.....
หน้าที่ความรับผิดชอบ (โดยย่อ).....
.....
- 1.3 ชื่อเรื่อง/หลักสูตร... Seminar for Food Safety Policy Making and Management.....
สาขา.....
เพื่อ ☐ ศึกษา ☐ ฝึกอบรม ☐ ดูงาน
☒ ประชุม/สัมมนา ☐ ปฏิบัติงานวิจัย ☐ ไปปฏิบัติงานในองค์การระหว่างประเทศ
แหล่งผู้ให้ทุน... JICA.....ประเทศที่ไป... ญี่ปุ่น.....
งบประมาณ.....
ระหว่างวันที่... 9-22 พฤศจิกายน 2557.....
รวมระยะเวลาการรับทุน... 14 วัน.....
ภายใต้โครงการ.....
ของหน่วยงาน... International Training Center (Japan).....
คุณวุฒิ/วุฒิบัตรที่ได้รับ... Certificate in Seminar for Food Safety Policy Making and
Management

**ส่วนที่ 2 ข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ฝึกอบรม ดูงาน ประชุม/สัมมนา ปฏิบัติงานวิจัย และไปปฏิบัติงาน ในองค์การ
ระหว่างประเทศ (โปรดให้ข้อมูลในเชิงวิชาการที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ หากมีรายงานแยกต่างหาก
กรุณาแนบ File ส่งไปด้วย)**

- 2.1 วัตถุประสงค์
เพื่อพัฒนาความรู้ ประสบการณ์ ในการจัดทำนโยบายและ แผนการดำเนินงานด้านอาหาร
ปลอดภัยของประเทศญี่ปุ่น และประเทศอื่นๆ ที่เข้าร่วมการสัมมนา และนำมาใช้ในการปรับปรุง
นโยบายและแผนความปลอดภัยอาหารของประเทศไทย
- 2.2 เนื้อหา (สรุปโดยย่อประมาณ 2 – 5 หน้า กระดาษ A4) ตามเอกสารที่แนบ.....
/2.3 ประโยชน์ที่ได้รับ.....

2.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- ☐ ต่อตนเอง ได้ความรู้ด้านวิชาการ ประสบการณ์ในกรเข้าร่วมการสัมมนา -----
และได้รู้จักผู้แทนจากประเทศอื่นๆ ซึ่งเป็นเครือข่ายในการติดต่อประสานงานต่อไปใน
อนาคต
- ☐ ต่อหน่วยงาน ได้นำเสนอแนวทางกรดำเนินงานอาหารปลอดภัยของประเทศไทย
และได้รับทราบแนวทางการดำเนินงานของประเทศอื่นๆ ซึ่งอาจนำมาประยุกต์ใช้ใน
ประเทศไทยต่อไป
- ☐ อื่น ๆ (ระบุ) -----

ส่วนที่ 3 ปัญหา/อุปสรรค ----- -----

ส่วนที่ 4 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

เห็นควรสนับสนุนให้นักวิชาการ หรือผู้รับผิดชอบงานสุขภาพอาหารในระดับศูนย์เขต หรือท้องถิ่น
ได้มีโอกาสได้ไปร่วม สัมมนา หรือศึกษาดูงานในประเทศที่มีการดำเนินงานที่ดีมีประสิทธิภาพ เพื่อ
เพิ่มพูนความรู้ และประสบการณ์ และนำมาพัฒนาและปรับใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่

(ลงชื่อ) Ms. Joms

(น.ส. นัยนา ใช้เทียมวงศ์)

ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชา

ไม่เห็นด้วยที่ส่งไปให้คนอื่นทำ เพราะไม่มีความรู้เรื่องอาหารและ
โภชนาการ และไปให้คนอื่นทำก็ไม่ได้ เพราะว่าคนอื่นก็ไม่รู้เรื่อง
เรื่องอาหารและโภชนาการเหมือนกัน และผู้บังคับบัญชา

(ลงชื่อ) Ms. Joms

นางนันทิกา หนูเทพ

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)

รักษาราชการแทน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

หมายเหตุ

แบบฟอร์มนี้เป็น Electronic File หากเนื้อที่ไม่พอโปรดขยายหรือเพิ่มเติมให้ได้ข้อมูลที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

Course: Seminar for Food Safety Policy Making and Management

9-22 November 2014, International Training Center (JICA) Tokyo, Japan

Aims: To learn systems and present situation of risk management for food safety in Japan, to improve risk management for food safety in the countries and develop safer food trade, and to contribute to the development of international cooperation

Course content:

1. Preliminary Phase in a participant's home country

To formulate an Inception report issues in a participant's country and organization related to food safety and hygiene are preliminary identified. The report includes basic data, policies and administrative structure, problems and existing activities on food safety.

2. At the training center, Tokyo Japan

Output module 1: To clarify issues and challenges in participants' countries by learning Japanese experiences and the present situation and comparing risk management for food safety in participating countries and organizations

- Subjects:**
- (1) Inception report from participating countries (on a subject basis)
 - (2) Japanese efforts toward betterment of food safety level (history and present conditions)
 - (3) Laws and regulations concerning food safety in Japan
 - (4) Administrative system for food safety
 - (5) Risk analysis methodology for food
 - (6) Regulations on agricultural, fisheries and stock farm products

Output module 2: To acquire better understanding of imported food safety measures.

- Subjects:**
- (1) Inspection system of imported food
 - (2) Regulations on Agrochemical Residues and Additives,
 - (3) Outline of Labeling System
 - (4) Compliance status with WTO and Codex in Japan,

Output module 3: To acquire better understanding of roles, responsibilities and collaboration among (Ministry of Health, Labor and Welfare: MHLW) and food safety and hygiene related organizations in Japan.

- Subjects:**
- (1) Food Safety Management by Local Government (Tokyo Metropolitan Government)
 - (2) Courtesy visit to Director General of Food Safety Department at Ministry of Health, Labor and Welfare/Discussion with officials in charge
 - (3) Monitoring and instruction system of market (Tokyo Metropolitan Central Wholesale Market, Sanitary Inspection Station)
 - (4) Inspection system of imported food (Yokohama Quarantine Station, Imported food quarantine and inspection center)
 - (5) Voluntary food safety management by food industry (Japan Food Safety Association, and Megmilk Snow Brand, Ebina Factory)

Output 4: To discuss findings and outcomes for better policy making and management based on the knowledge acquired through the seminar.

- Subjects:**
- (1) Summary report development
 - (2) Presentation of report and discussion
 - (3) Evaluation meeting