

**รายงานผลการ ฝึกอบรม ณ ต่างประเทศ  
ของข้าราชการกรมอนามัย (One - Page Report)**

ชื่อ-สกุล...นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย..... ตำแหน่ง...นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ.....

หน่วยงาน...สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ชื่อหลักสูตร ฝึกอบรม Management of Microbiology Hazards in Foods

ระดับ ประกาศนียบัตร (Certificate) สาขาวิชา Management of Microbiology Hazards in Foods

รายนามผู้ ฝึกอบรม ณ ต่างประเทศ(ชื่อ-สกุล/ตำแหน่ง/หน่วยงาน)

นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
ระหว่างวันที่....6-10 มีนาคม2560 แหล่งงบประมาณ...รัฐบาล ก.พ. (พัฒนาข้าราชการ)

สถานที่..... Wageningen University ราชอาณาจักรเนเธอร์แลนด์

**วัตถุประสงค์** พัฒนาคำวารู้เกี่ยวกับการจัดการด้านอาหารให้ปลอดภัยและการประเมินความเสี่ยง

**ผลการศึกษา ฝึกอบรม** (และเปรียบเทียบกับประเทศไทยเป็นอย่างไร)

การอบรมพัฒนาคำวรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยในการควบคุมการปนเปื้อนจากเชื้อโรค ใน กลุ่มแบคทีเรีย พืชจากแบคทีเรีย โปรโตซัว เชื้อรา ไวรัส การประเมินความเสี่ยงในสถานที่ผลิตอาหารและการออกแบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารตามหลักการมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร หลักการประเมินความเสี่ยง หลักการHACCP ซึ่งประเทศในแถบยุโรปได้นำมาใช้เป็นหลักในการจัดการความเสี่ยงด้านอาหาร และในเอเชียส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นของการใช้หลักการของGMP และมีความแตกต่างในด้านสภาพภูมิอากาศทำให้กลุ่มของเชื้อโรคแตกต่างกันในการจัดการควบคุม ลักษณะอาหาร วิธีชีวิตในการบริโภคที่ต่างกัน.

**ประโยชน์จากการไปศึกษา ฝึกอบรม** (ทั้งส่วนวิชาการและการบริหารจัดการ)

ได้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวยุโรปที่มีสภาพภูมิอากาศแตกต่างจากประเทศไทยการดำเนินงานในการจัดการควบคุมอาหารให้ปลอดภัยในกลุ่มอาหารที่เขบริโภคประจำมาจากนม เนย ชนมปัง อาหารริมทางมีบ้างและไม่แพร่หลาย ขายเป็นเวลาไม่เกิน 14.00 น.กลุ่มเชื้อโรคที่ต้องควบคุม จัดการจึงเฉพาะเจาะจงไม่หลากหลาย การจัดการใช้องค์ความรู้ด้านการประเมินความเสี่ยง เนเธอร์แลนด์มีมหาวิทยาลัย Wageningen ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำที่มีชื่อเสียงอันดับ 1ในด้าน Food Technology จัดหลักสูตรระยะสั้นที่มีคนเรียนมาจากทั่วโลก ทำให้มีองค์ความรู้และวิชาการสนับสนุนในการทำงานด้านอาหารปลอดภัยแก่หน่วยงานต่างๆ

**ข้อเสนอเชิงนโยบายหรือการดำเนินการต่อกรมอนามัย/กระทรวงสาธารณสุข**

การพัฒนาอาหารปลอดภัยในประเทศไทยมีหลายหน่วยงานรับผิดชอบตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงผู้บริโภคซึ่งกรมอนามัยมีสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีบทบาทหน้าที่ในการอภิบาลระบบในการควบคุมจัดการเกี่ยวกับสถานประกอบการกิจการตามพรบ.การสาธารณสุข พศ.2535 โดยใช้หลักกฎหมาย หลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร เน้นการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลและการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียกลุ่มโคลิฟอร์มเป็นพื้นฐาน ซึ่งควรมีการพัฒนาองค์ความรู้ในการประเมินความเสี่ยงและเน้นเชื้อโรคในกลุ่มอื่นๆเพิ่มขึ้นทั้งเชื้อรา ไวรัส รวมทั้งสารเคมีและสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารให้มากขึ้น ใช้ข้อมูลจากการศึกษาวิจัยด้านอาหารให้มากขึ้น สิ่งที่น่านำมาเป็นต้นแบบคือความมีวินัยในการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า เช่น การจัดการอาหารว่างในการประชุมไม่ฟุ่มเฟือย ทุกสถานที่ลดการใช้ถุงพลาสติก การใช้จักรยานในชีวิตประจำวัน ระบบการขนส่งมวลชนที่เชื่อมต่อได้สะดวก

ลงนาม.....ผู้จัดทำ

(นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย)

วันที่.....28 มีนาคม2560.....

## Report of Management of Microbiological Hazards in Foods (17th International Advanced course)

**Name** Mr. Chailert Kingkaewcharoenchai

**Position** Public Health Technical Officer, Senior Professional Level  
Bureau of Food and Water Sanitation, Department of Health

**Duration** 6 - 10 March 2017

**Budget / Scholarship** Office of the Civil Service Commission (OCSC)

**Place** Wageningen, The Netherlands

**Objective:** To improve the knowledge of the management of micro-organisms that may compromise the safety of foods. such as food quality and safety assurance, risk management and public health protection.

**Results of the training:** (Including comparison with Thailand)

The course programme combines lectures, group work on case studies and plenary discussions. The lectures were given by first-hand experts from academic, industry and government agencies. Background material was provided during the course for further reading and references. Foodborne hazards for consumer safety (bacteria, toxin, protozoa, virus), Food safety in international trade, Risk Analysis: Risk Management, Risk Assessment, Risk Communication, Good Hygienic Practices, Hazard Analysis Critical Control Point, Hygienic design & engineering, Microbiological Criteria, and Risk based food safety metrics.

### **Advantages of attending the meeting:**

Management of Microbiological Hazards in Foods addressed both success stories in food safety and problems remaining to be dealt with as, indeed, foodborne illnesses are a continuing problem worldwide food industry, including primary production, manufacturers, retailers and food service. The roles of different stakeholders, how food safety assurance can be achieved, which problems are to be prevented and in particular what knowledge is essential in managing the production of safe foods will be prominent topics in this course. There for In Thailand Risk Analysis: Risk Management, Risk Assessment, Risk Communication is necessaried to be improve for management for Food safety along the food chain.

### **Suggestion and Recommendation to DoH and MoPH**

To develop of foodsafety manafement in Thailand, it is responsibility of many officers and have many roles of different stakeholders. Bureau of Food and Water Sanitation, Department of Health is the one who control and management of foodservices by the Public Health Act B.E.2535 using standard and regulation, and food sanitation principal base on physical and bacteriological standard. In the future it is necessary to develop and apply Risk Analysis (risk management, risk assessment, risk communication) and evidence based for food safety in foodservices. Therefore, the responsible authorities should have more knowledge, experiences and skills on new approaches; risk assessment, value-added and researches in order to develop the food safety standard of Thailand to be equal to the International Standers.

Signature Chailert Kingkaewcharoenchai Reporter  
(Mr. Chailert Kingkaewcharoenchai)  
Date March 2017