

**รายงานผลการไปศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย ดูงาน ประชุมและสัมมนา ณ ต่างประเทศ
ของข้าราชการกรมอนามัย (One - Page Report)**

ชื่อ-สกุล น.ส.วรารณ์ ถาวรวงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
หน่วยงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ชื่อหลักสูตรการศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย /ชื่อการประชุม สัมมนา และดูงาน

Post Graduate Training on Food Safety

ระหว่างวันที่ ๒ – ๑๓ มีนาคม ๒๐๒๐ แหล่งงบประมาณ SEAMEO RECFON

สถานที่ SEAMEO RECFON UI Building, University of Indonesia, ประเทศอินโดนีเซีย

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ ซึ่งมีสาเหตุมาจากอันตรายทางด้านชีวภาพ เคมี และกายภาพ ที่เกิดขึ้นในชุมชนได้
๒. เพื่อให้สามารถวิเคราะห์ถึงปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งมีชีวิตในห่วงโซ่อาหาร เพื่อการควบคุมความปลอดภัยในอาหาร และสามารถใช้หลักการของ HACCP ในการผลิตอาหารอย่างง่ายได้
๓. เพื่อให้เข้าใจหลักการประเมินความเสี่ยงทางด้านชีวภาพ และสามารถประเมินระดับของความเสี่ยงนั้นได้
๔. เพื่อให้สามารถพัฒนาโปรแกรมการให้ความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารและถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้มีส่วนได้เสียอื่นๆ ของการทำงานด้านความปลอดภัยของอาหาร

ผลการศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย ดูงาน ประชุมและสัมมนา ณ ต่างประเทศ (และเปรียบเทียบกับประเทศไทยเป็นอย่างไร)

การฝึกอบรมในครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมอบรมจาก ๔ ประเทศ ได้แก่ ไทย มาเลเซีย พม่า และอินโดนีเซีย รวมจำนวน ๒๗ คน มีการเรียนในวิชาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในประเด็นที่มีความหลากหลาย โดยกิจกรรมในการฝึกอบรมครั้งนี้ มีดังนี้

๑. การทำความรู้จักของผู้เข้าร่วมอบรมโดยการแนะนำตัวชื่อ ประเทศ สถานที่ทำงาน ปัจจัยความสำเร็จของการฝึกอบรมของหลักสูตรนี้ และอาหารที่ชอบและทำไม่ถึงชอบอาหารชนิดนั้น

๒. การเรียนรู้ในวิชาต่าง ๆ จากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ความสามารถในด้านอาหารปลอดภัยจาก SEAMEO RECFON สถาบันสุขภาพของคูนิกัน มหาวิทยาลัยเกี่ยวกับอาหารฮาลาล สำนักงานควบคุมอาหารและยาแห่งชาติ และ แผนกการแพทย์ มหาวิทยาลัยอินโดนีเซีย ประเทศอินโดนีเซีย นอกจากนี้ยังมีมหาวิทยาลัยการแพทย์ระหว่างประเทศ ประเทศมาเลเซีย ในหัวข้อต่าง ๆ ได้แก่ ธรรมชาติของอาหารทางด้านชีวภาพและเคมีที่เชื่อมโยงกับโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ

๓. การสัมมนาในหัวข้อ

- ประสิทธิภาพของการฝึกอบรมความปลอดภัยด้านอาหารในบริการอาหารเชิงพาณิชย์
- ปัญหาที่เกิดขึ้นใหม่ที่เกิดจากไวรัสในอาหาร
- ระเบียบความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับโครงการดูแลเด็ก: มุมมองของหน่วยงานรัฐ
- บทบาทของสถาบันการศึกษาในโครงการความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติที่มีฐานความเสี่ยงต่อประเทศกำลังพัฒนา

๔. การนำเสนองานกลุ่มในหัวข้อ

- การเกิดอุบัติการณ์ของโรคที่เกิดจากอาหาร กรณีศึกษา "โบทูลินัม" จากพิษหน่อไม้ดิบ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย

๕. การนำเสนอโครงการพัฒนาต่อยอดด้านความปลอดภัยของอาหารหลังจากที่ได้รับการฝึกอบรม โดยได้นำเสนอเกี่ยวกับการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานและมาตรฐานของโครงการจัดการน้ำสะอาดในระบบ ประปาขนาดเล็กขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประเทศไทย

ประโยชน์จากการไปศึกษา ฝึกอบรม ประชุม สัมมนา และดูงาน (ทั้งส่วนวิชาการและการบริหารจัดการ)

๑. ได้ทบทวนองค์ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่พบในอาหาร การประเมินความเสี่ยง และหลักการ HACCP เพื่อประกันความปลอดภัยในอาหาร และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้
๒. ได้ทำความรู้จักเพื่อนใหม่จากประเทศในภูมิภาคอาเซียน และได้เครือข่ายด้านความปลอดภัยอาหารเพิ่มมากขึ้น
๓. ได้ประสบการณ์ในการเดินทางไปอบรมในต่างประเทศ ซึ่งต้องมีการเตรียมตัว บริหารจัดการในเรื่องต่าง ๆ หลายด้าน

ข้อเสนอเชิงนโยบายหรือการดำเนินการต่อกรมอนามัย/กระทรวงสาธารณสุข

กระทรวงสาธารณสุขในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร จึงควรวางแผนยุทธศาสตร์ประเด็นงานให้ครอบคลุม ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ โดยการประสานงานเครือข่ายที่เกี่ยวข้องสำหรับกรมอนามัย ซึ่งเป็นหน่วยงานวิชาการ ต้องให้ความสนใจในประเด็นนี้เช่นกัน โดยความรับผิดชอบที่สำคัญ เช่น การศึกษาวิจัยเพื่อเพิ่มองค์ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย การอบรมเพื่อสร้างองค์ความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องแก่เครือข่าย

ลงนาม.....วราภรณ์ ถาวรวงษ์.....ผู้จัดทำ

(น.ส.วราภรณ์ ถาวรวงษ์)

วันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๓

Report of the Regional Training on Food Safety

Name Ms. Waraporn Thawornwong **Position** Public Health Technical Officer, Professional Level

Institute Bureau of Food and Water Sanitation, Department of Health, Ministry of Public Health

Duration March 2nd – 13th, 2020

Budget South East Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition (SEAMEO RECFON)

Place SEAMEO RECFON UI Building, University of Indonesia, Jakarta, Indonesia

Objectives:

1. To understand about foodborne disease caused by microbial, chemical and physical hazard.
2. Able to analyze factors affecting living organism to control the safety of food.
3. Able to use the principle of Hazard Analysis Critical Control (HACCP) in simple food production.
4. Understand the principle of microbiology risk assessment and assess the level of risk.
5. Able to develop food safety education program.
6. Able to teach other stakeholders and develop food safety training program.

Results of the training:

In this training, there are 27 participants from 4 countries such as Thailand, Malaysia, Myanmar and Indonesia. There are various subjects related to food safety in diverse issues. The activities of this training are as follows.

1. Getting to know each other from the participants by introducing oneself: telling the name, country, workplace, the factors how make us successful from this course and the favorite food and why I like that food.

2. Learning in various subjects from the expert professors of food safety from SEAMEO RECFON, Health Institute of Kuningan, Universitas Muhammadiyah Prof.Hamka, National Agency for Food and Drug Control, Medicine Department, Universitas Indonesia and International Medical University, Malaysia on various topics, such as the nature of biological & chemical hazards to application of knowledge to prevent Food borne disease (FBD) Interactive exercises: article review (Morning safety) design food safety education project, sharing experience, syndicate groups (discussions and presentations)

3. The seminar on the following topics:

- Efficacy of Food Safety Training in Commercial Food Service
- Foodborne viruses; an emerging problem
- Food Safety Regulations for Childcare Programs: State Agency Perspectives
- The Role of Academe in Risk-based National Food Safety Programs for Developing Countries.

4. The presentation of group work in the topic:

- The foodborne diseases incident: Case study; Botulism from bamboo shoots in many provinces; Surat Thani, Chaiyapoom and Chonburi province in Thailand

5. The presentation of food safety development project after the training by presenting the project on the standard of procedure (SOP) of water safety plan for small community in the Ministry of Public Health, Thailand

6. The presentation of food safety education project

Advantages of attending the training:

1. Getting the knowledge about the disease caused by food as a medium, food safety control, risk assessment and HACCP principles to ensure of food safety. These knowledges can be applied to work appropriately.

2. Getting to know new friends from ASEAN countries and more food safety networks.

3. Having experiences in travelling abroad which requires preparation and management in various aspects.

Suggestion and Recommendation on DOH and MOPH

MOPH which directly responds for food safety should focus on and plan to cover the related operation, including coordination with networks. For DOH, academic agency will concern in this issue, especially food safety knowledge research, stakeholder education, food inspection and publication.

Signature.....Waraporn Thawornwong....Reporter
(Ms. Waraporn Thawornwong)

Date April 21, 2020