



**แบบรายงานการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**  
**หน่วยงาน...วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน....มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**๑. ข้อมูลส่วนบุคคล**

ชื่อ-สกุล	นาย อ.สันติพงศ์ จิโรจน์กุลกิจ	ตำแหน่ง	อาจารย์
กลุ่มบุคลากร	✓ สายวิชาการ	สายสนับสนุนวิชาการ	

**๒. หลักสูตรหรือเรื่องที่เกี่ยวข้องประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

โครงการฝึกอบรมบุคลากรด้านมาตรฐาน GHP Good Hygiene Practices

**๓. วิทยากรในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

ดร. ชยุตพงศ์ นิลอ่อน

**๔. สถาบันหรือหน่วยงานที่จัดประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

**๕. ระยะเวลาที่เข้ารับการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

1-2 พฤศจิกายน 2564

**๖. งบประมาณที่ใช้ในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

-

**๗. วัตถุประสงค์ของการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

มาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร หรือ จี เอช พี (GHP, Good Hygiene Practice) เป็นมาตรฐานด้าน (Manufacturing Practices) โดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุประสงค์ และบรรจุภัณฑ์ สุขอนามัยในทุก ขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

**๘. สรุปเนื้อหาสาระของการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

บางสถานการณ์ การดำเนินงานของ GHP อาจไม่เพียงพอ ที่จะรับประกันความปลอดภัยอาหาร เนื่องจาก ความซับซ้อนของการดำเนินงานด้านอาหาร และ อันตรายเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการ ความก้าวหน้าทาง เทคโนโลยี (เช่น การยืดอายุการเก็บรักษาผ่านการบรรจุในบรรยากาศที่ปรับเปลี่ยน (Extending shelf-life through modified atmosphere packaging) หรือ การใช้งานผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดไว้สำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ) ในกรณีดังกล่าว เมื่อมีการระบุอันตรายที่สำคัญผ่านการวิเคราะห์ความเป็นอันตรายที่ไม่ได้ควบคุมโดย GHP ควรพิจารณาประยุกต์ใช้ HACCP ควบคู่กันไปด้วย

๙. ปัญหาอุปสรรคในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

- ไม่มี

๑๐. ประโยชน์ที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

:- ต่อตนเอง

การฝึกอบรม และความสามารถ พนักงานต้องได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้มีความเข้าใจ มี จริยธรรมองค์กร ตระหนักถึงพฤติกรรมและการปฏิบัติงานอย่างมีสุขลักษณะที่ดี

:- ต่อหน่วยงาน/มหาวิทยาลัย

หน่วยงานสามารถ นำไปประยุกต์ ในการจัดการเรียนการสอนได้ เพื่อพัฒนานักศึกษาให้ เป็นไปตามมาตรฐานสากล โดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ สุขอนามัย ในทุก ขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

๑๑. เอกสารหรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

-

๑๒. สำเนาประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรฯ ที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

-

๑๓. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ อื่น ๆ

(ผู้รายงาน).....อ.สันติพงศ์ จิโรจน์กุลกิจ.....

(.....อ.สันติพงศ์ จิโรจน์กุลกิจ.....)

วันที่ .....1/2/65.....

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น

.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

วันที่ .....