****

**แบบรายงานการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

**หน่วยงาน...วิทยาลัยโลจิสติกส์และซัพพลายเชน....มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**๑. ข้อมูลส่วนบุคคล**

**ชื่อ-สกุล** นาย สราวุธ พุฒนวล **ตำแหน่ง** อาจารย์

**กลุ่มบุคลากร** สายวิชาการ สายสนับสนุนวิชาการ

**๒. หลักสูตรหรือเรื่องที่เข้าร่วมประชุม/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 วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ สุขอนามัยในทุก ขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

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

บางสถานการณ์ การดำเนินงานของ GHP อาจไม่เพียงพอ ที่จะรับประกันความปลอดภัยอาหาร เนื่องจาก ความซับซ้อนของการดำเนินงานด้านอาหาร และ อันตรายเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ หรือกระบวนการ ความก้าวหน้าทาง เทคโนโลยี (เช่น การยืดอายุการเก็บรักษาผ่านการบรรจุในบรรยากาศที่ปรับเปลี่ยน **(Extending shelf-life through modified atmosphere packaging**) หรือการใช้งานผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่กำหนดไว้สำหรับวัตถุประสงค์พิเศษ) ในกรณีดังกล่าว เมื่อมีการระบุอันตรายที่สำคัญผ่านการวิเคราะห์ความเป็น**อันตรายที่ไม่ได้ควบคุมโดย GHP ควรพิจารณาประยุกต์ใช้ HACCP ควบคู่กันไปด้วย**

**๙. ปัญหาอุปสรรคในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

**- ไม่มี**

**๑๐. ประโยชน์ที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

**:-ต่อตนเอง**

การฝึกอบรม และความสามารถ พนักงานต้องได้รับการฝึกอบรมเพื่อให้มีความเข้าใจ [มีจริยธรรมองค์กร](http://www.qsgconsult.com/blog-detail.php?id=379) ตระหนักถึงพฤติกรรมและการปฏิบัติงานอย่างมีสุขลักษณะที่ดี

**:- ต่อหน่วยงาน/มหาวิทยาลัย**

หน่วยงานสามารถ นำไปประยุกต์ ในการจัดการเรียนการสอนได้ เพื่อพัฒนานักศึกษาให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล โดยครอบคลุมตั้งแต่สุขอนามัยของสถานที่ผลิต วัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ สุขอนามัยในทุก ขั้นตอนการผลิต การบำรุงรักษาสถานที่ผลิต และการขนส่งจนกว่าสินค้าจะถึงมือผู้บริโภค

**๑๑. เอกสารหรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน**

**-**

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

**-**

**๑๓. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ อื่น ๆ**

**(ผู้รายงาน)...**

**(.........อ.สราวุธ พุฒนวล......)**

**วันที่ .........1/2/65..................**

**ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น**

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

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

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

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

**(ลงชื่อ).............................**

**(...........ศศิวิมล ว่องวิไล...........)**

**วันที่ ..........1/2/65...........**