

หลักสูตร มาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense)

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการป้องกันการปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นจัดเป็นสิ่งสำคัญที่สุดอีกสิ่งหนึ่งในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อป้องกันมิให้ผลิตภัณฑ์อาหารเกิดอันตรายต่อลูกค้าและผู้บริโภค ทั้งนี้ มาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่ผ่านมานั้นมุ่งเน้นไปเพียงการปนเปื้อนโดยไม่เจตนาเท่านั้น อาทิ มาตรฐาน GMP, HACCP เป็นต้น แต่ในปัจจุบันพบว่า การปนเปื้อนไปสู่ผลิตภัณฑ์อาหารนั้นอาจเกิดโดยเจตนาหรือความตั้งใจของบุคคลบางกลุ่มเพื่อหวังผลในเชิงลบ ทั้งในระดับย่อย เช่น ความขัดแย้งระดับองค์กร ไปจนถึงระดับชาติ เช่น การก่อการร้าย ดังนั้น ในกระบวนการผลิตอาหารจึงควรเพิ่มเติมมาตรการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากช่องทางดังกล่าวร่วมด้วยเพื่อให้ครอบคลุมความเสี่ยง ดังนั้น

การก่อการร้ายทางอาหาร คือ การโจมตีต่อผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องมือโดยเจตนา ซึ่งอาจก่อให้เกิดความสูญเสียหรืออันตรายขึ้นจากความตั้งใจไม่ดีของบุคคลต่างๆ เพื่อป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร สถานประกอบการจึงจำเป็นต้องมีการวางแผนการป้องกันขึ้นมา หรือที่เรียกกันว่า Food Defense นั่นเอง

วัตถุประสงค์การอบรม 1. เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense)

2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปวางแผนและประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ

ระยะเวลาอบรม 6 ชั่วโมง

รูปแบบการอบรม บรรยาย

เกณฑ์การประเมินผล ทดสอบหลังอบรม ผ่านเกณฑ์ 60%

กำหนดการ

08.30-09.00 น. ลงทะเบียน / ทำแบบทดสอบก่อนอบรม

09.00-10.30 น. -นิยามของ Food Defense

-ที่มา และความสำคัญ

-แนวทางปฏิบัติตามหลัก Food Defense

USFDA – ALERT Food Defense Awareness Program

10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

10.45-12.00 น. -การจัดทำแผนรองรับ Food Defense

FDA FIRST Program

12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-14.30 น. กรณีศึกษา WORKSHOP 1 : วางแผนป้องกันการตั้งใจหรือจงใจทำให้อาหารไม่

ปลอดภัยโดยบุคคลภายในองค์กร

14.30-14.45 น. พักรเบรค

14.45-15.45 น. กรณีศึกษา WORKSHOP 2 : วางแผนป้องกันการตั้งใจหรือจงใจทำให้อาหารไม่

ปลอดภัยโดยบุคคลภายนอกองค์กร เช่น วัตถุประสงค์ที่รับจากผู้ขาย

15.45-16.00 น. ทำแบบทดสอบหลังอบรม / สรุปผล

วิทยากร **อ.วราภรณ์ บุรณะพานิชย์**

● EDUCATION

BA in Science and Technology (Biotechnology)

Thammasat University (2005)

BA in Public Health Program (OHS)

Sukhothaimarathirath University (2012)

● EXPERIENCE

October 2024 - Now

Quality System Manager / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

December 2020 – October 2024

Quality System Specialist / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

May 2013 – December 2020

QC-QA Assistant Manager / Aptar (Thailand) Ltd. (Packaging)

February 2006 – May 2023

QA Assistant Manager / Thai-preeda Industry Co.,Ltd. (Food)

● CERTIFICATIONS

BRCGS Food EHS

BRCGS Packaging Halal

GHPs & HACCP Codex Kosher

ISO 9001 MUI/BPJPH

ISO 22000

Lead Auditor

จัดโดย บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด

สนใจสอบถาม : **นางนุช 083 -188-2771** ฝ่ายอบรม

บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด

