

สรุปผลการดำเนินกิจกรรมตามโครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหาร
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดจันทบุรี ปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ในวันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๖
ณ โรงแรมนิว แทรเวล ลอดจ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี ได้รับอนุมัติให้จัดการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดจันทบุรี ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการผลิตอาหารฯ ในการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้ตามมาตรฐาน และผลิตอาหารฯในจังหวัดจันทบุรีให้มีคุณภาพมาตรฐานปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดการจัดกิจกรรมดังนี้

๑. จัดอบรมในวันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ โรงแรมนิว แทรเวล ลอดจ์ อ.เมือง จ.จันทบุรี

๒. กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ประกอบการผลิตอาหาร ได้แก่ น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแข็งบริโภค เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขระดับจังหวัด/อำเภอ/ตำบล จำนวน ๒๐๐ คน

๓. งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ ๑๐๙,๘๐๐ บาท ใช้ไป ๑๐๙,๘๐๐ บาท

การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหาร แบ่งเป็น ๒ ช่วง คือ

ช่วงที่ ๑ เป็นการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง

การกำกับดูแลสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์อาหารให้ถูกต้อง

ช่วงที่ ๒ เป็นการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ เรื่อง การแก้ไขปัญหาสถานที่ผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร

ผิดมาตรฐาน แบ่งกลุ่มทั้งหมด ๑๐ กลุ่ม โดยวิทยากรเป็นเภสัชกร/เจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำอำเภอในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ซึ่งผู้รับการอบรมได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นร่วมทำแผนในการพัฒนาสถานที่และผลิตภัณฑ์ โดยมีมติร่วมกันดังนี้

๑.ผู้ประกอบการจะต้องควบคุมและรักษามาตรฐานของสถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ น้ำแข็งบริโภคฯ และน้ำแร่ธรรมชาติ ตามมาตรฐาน GMP ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ.๒๕๖๓ และเจ้าหน้าที่อำเภอจะสุ่มตรวจเฝ้าระวังสถานประกอบการ

๒.ให้ผู้ประกอบการที่ผลวิเคราะห์น้ำบริโภคฯและน้ำแข็งบริโภคฯในปีที่ผ่านมา ไม่ผ่านตามมาตรฐาน หรือยังไม่ได้ทำการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ ให้ดำเนินการแก้ไข และส่งตรวจวิเคราะห์ซ้ำ

๓.ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำบริโภคฯ สามารถใช้ได้เป็นระยะเวลา ๒ ปี

๔.กำหนดให้สถานที่ผลิตน้ำบริโภคฯ น้ำแข็งและน้ำแร่ธรรมชาติ ต้องมีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ผ่านการรับรองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ.๒๕๖๓ อย่างน้อย ๑ คน และผู้ควบคุมการผลิตฯอยู่ประจำสถานที่ผลิตได้ ๑ แห่ง

๕.สมาคมเภสัชสาธารณสุขแห่งประเทศไทย สาขาจังหวัดจันทบุรี จะมีการเปิดอบรม/สอบหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตฯ ทุกเดือน ให้สมัครผ่านหน้าเว็บไซต์ <http://www.phpa-th.com/index.php>

๖.การแสดงฉลากอาหารของน้ำบริโภคฯ ส่วนใหญ่พบว่าไม่มีการแสดงข้อความ ควรบริโภคก่อน ดังนั้นให้ระบุข้อความ ควรบริโภคก่อน ...ระบุวันเดือนปี.....

๗.ผู้ประกอบการผลิตอาหารประเภท ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ ลูกชิ้น มีการใช้สารกันเสียสามารถใช้กลุ่มซอร์เบตได้ในปริมาณที่กฎหมายกำหนด แต่ห้ามมีการใช้กลุ่มเบนโซเอต

๘.มีกลุ่ม Line ผู้ประกอบการน้ำบริโภคฯ สำหรับให้ผู้ประกอบการได้แลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็น หรือมีข้อสงสัย/ปัญหาในการขออนุญาตสามารถปรึกษาเจ้าหน้าที่ได้

ประโยชน์ที่ได้รับ

๑. ผู้ประกอบการผลิตอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร ให้ได้ตามมาตรฐาน

๒. ผลิตภัณฑ์อาหารในจังหวัดจันทบุรีมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ภาพกิจกรรม

โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จังหวัดจันทบุรี
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖
ในวันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ โรงแรมนิว แทรเวล ลอดจ์ อ.เมือง จ.จันทบุรี





