

## บทสรุปผู้บริหาร

โครงการจัดทำหลักสูตรต้นแบบเพื่อพัฒนาผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) เพื่อรองรับระบบประกันคุณภาพตามพระราชบัญญัติอาหารฉบับใหม่ ได้ดำเนินการโดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับโรงงานอาหาร มีผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านระบบประกันคุณภาพเข้าร่วม ทำให้สามารถบรรลุผลโครงการฯ ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยเจ้าของโครงการ คือ สำนักอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ผลที่ได้คือ สามารถจัดทำหลักสูตรฯ ที่มีประสิทธิภาพนำไปใช้ปฏิบัติได้จริง เพื่อใช้ในการอบรมให้ความรู้สำหรับผู้ประกอบการ โดยเฉพาะ SME ทำให้สามารถเกิดระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ซึ่งหมายถึง การดำเนินการเพื่อให้การผลิตมีมาตรฐาน คำนึงถึงขั้นตอนการผลิตรวมทั้งปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้อง ต้องมีการตรวจสอบควบคุมอย่างเป็นระบบต่อเนื่องและสม่ำเสมอ เพื่อคุณภาพและความปลอดภัยอาหารสู่ผู้บริโภค หลักสูตรฯ นี้ใช้ในการฝึกอบรมและประเมินให้ผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) สามารถทำหน้าที่ในความรับผิดชอบได้ครบถ้วนและมีประสิทธิภาพ ในขอบเขตเริ่มจากการตรวจสอบตลอดห่วงโซ่อาหาร เสนอแนะให้นายจ้างปฏิบัติตามกฎหมายอาหารอย่างเคร่งครัด สามารถวิเคราะห์และเขียนแผนการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan) และนำไปปฏิบัติใช้ได้จริงในโรงงานอาหารนั้น ใช้หลัก Plan Do Check Action ที่สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงระบบประกันคุณภาพตามที่ พ.ร.บ.อาหารฉบับใหม่กำหนด

จากโครงการฯ นี้ทำให้เกิดการรวบรวมองค์ความรู้สำหรับผู้ประกอบการ ได้แก่ คู่มือทางวิชาการตามหลักสูตรฯ เอกสารประกอบการอบรมและบรรยาย (Power Point) ข้อสอบสำหรับประเมินความรู้ก่อนและหลังอบรมทุกหัวข้อ สามารถวัดผลการเรียนรู้ พร้อมแบบฟอร์มทุกขั้นตอนระบบประกันคุณภาพที่โรงงานอาหารควรมีการบันทึก และแผนการจัดการความปลอดภัยอาหาร หลังจากมีการดำเนินการจัดทำหลักสูตรฯ แล้ว ทางคณะทำงานฯ ได้ทดลองจัดการฝึกอบรมผู้ประกอบการระดับ SME จำนวน 30 คน ได้ผลก่อนและหลังการอบรม มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรฯ และการจัดทำแผนฯ พบว่า จากคะแนน 5 ผลคือก่อนและหลังอบรมได้ผล 3.51(ระดับปานกลาง)และ 4.22 (ระดับมาก) ตามลำดับ และการนำความรู้จากการอบรมไปใช้ได้ 4.17 (ระดับมาก) ทางคณะทำงานฯ ได้นำหลักสูตรไปทดลองกับสถานที่ประกอบการ 5 แห่ง (5 ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร) พบว่า แผนการจัดการความปลอดภัยอาหารมีความยากง่ายที่คะแนน 3.2 (ระดับปานกลาง) และคะแนนความพึงพอใจในการนำไปใช้ในโรงงาน คือ 4 (ระดับมาก) จากนั้นได้ทำการเชิญประชุมสัมมนาความคิดเห็นจากผู้เกี่ยวข้องหลายภาคส่วน ทั้งภาครัฐและเอกชนรวม 76 คน พบว่า ผลเป็นไปในแนวทางเดียวกับโรงงาน คือ ต้องการให้มีระบบเอกสารคุณภาพในการบันทึกน้อยลง และแผนการจัดการความปลอดภัยอาหารให้ลดรายละเอียดเพื่อทำาง่ายขึ้นและกระชับขึ้น คณะทำงานโครงการฯ ได้นำข้อสรุปและคำแนะนำมาปรับปรุง และนำเสนอให้สำนักอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อนำไปดำเนินการขยายผลให้มีประโยชน์ยิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่องต่อไป