

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Brashears, Mindy; ...[et al].

1.2 Article Title : Development and evaluation of an advanced HACCP work shop for meat processors

1.3 Journal Title : Dairy, Food and Environment Sanitation.

Vol. 22 No 12 Year 2002 Page 976-984

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การพัฒนาและประเมินวิธีการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่องการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมขั้นสูงสำหรับผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

หน่วยงาน USDA FOOD SAFETY AND QUALITY INITIATIVE ให้ทุนแก่ผู้เชี่ยวชาญในมหาวิทยาลัย เนบราด้าและแคนซัสซิตี พัฒนาหลักสูตรการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง HACCP ขึ้นก้าวน้ำ ใช้เวลา 1 วัน เพื่อเพิ่มความรู้แก่ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ขนาดเล็ก ให้สามารถจัดทำระบบ HACCP ได้อย่างมีประสิทธิภาพ หัวข้อสัมมนา คือ เรื่องการทวนสอบ การตรวจรับรองและการออกแบบการทดลองในระบบ HACCP แผนการสุ่มตัวอย่าง การทบทวนในเรื่องการทวนสอบเชิงลึกของ USDA การตรวจประเมินซ้ำ การตรวจประเมิน โปรแกรมรูปแบบการตรวจสอบตามแนว HACCP(HIMP) ความสัมพันธ์ระหว่าง HACCP กับโปรแกรมการบริหารคุณภาพโดยรวม (TQM) และการควบคุมกระบวนการทางสถิติ (SPC) พร้อมทั้งกรณีศึกษาประกอบ แต่ตัดการทบทวนหลักการ 7 ข้อของ HACCP ออกเพราะซ้ำซ้อนกับหลักสูตรพื้นฐานของ HACCP ได้ทำการทดสอบรูปแบบการสัมมนานี้ เพื่อให้แน่ใจว่ามีเนื้อหาที่เขาคือต้องการ ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 15 ราย ได้รับเชิญให้มาทดสอบและประเมินหลักสูตรการสัมมนานี้ มีการนำเสนอรูปแบบการให้ความรู้เป็นเวลา 30 นาทีโดยผู้เชี่ยวชาญพิเศษ เมื่อผู้เข้าสัมมนาทำกิจกรรมกลุ่มแล้วจะช่วยให้เขาสามารถออกแบบวิธีการตรวจรับรองหรือเปลี่ยนจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP) ในแผน ประยุกต์ใช้โปรแกรมจำลองเชื้อที่ทำให้เกิดโรคในกระบวนการเฉพาะ และนำข้อมูลที่เก็บได้ในระหว่างการตรวจติดตาม HACCP มาสู่กระบวนการทางสถิติได้เพื่อศึกษาแนวโน้มได้ หลังจากเสร็จแต่ละกิจกรรมผู้เข้าสัมมนาจะประเมินผลและทำการวิเคราะห์กลุ่ม นอกจากนี้ผู้เข้าสัมมนาจะมีความคุ้นเคยกับหัวข้อที่เรียนแล้วยังให้ความเห็นสรุปได้ดังนี้คือ ผู้เข้าสัมมนาทุกคนเห็นว่าการนำเสนอให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ กรณีศึกษาและแบบฝึกหัดช่วยผู้เข้าสัมมนาได้มาก ผู้เข้าสัมมนา 60% และ 80% รับว่า การตรวจรับรอง HACCP และกิจกรรม SPC เป็นประโยชน์ในการทำงานตามลำดับ ทุกหัวข้อเป็นเรื่องสำคัญในการวางแผนการจัดการในแต่ละวันของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ การอบรม HACCP อย่างต่อเนื่องมีความสำคัญต่อผู้เข้าสัมมนามาก การสัมมนาในอนาคตควรมีหัวข้อเช่นเดียวกันนี้ต่อไปด้วย ระยะเวลาการฝึกอบรม 1 วันเหมาะสม

เพราะทำให้ทำงานเพียงระยะสั้นและได้รับทราบเรื่องทันต่อเหตุการณ์ ข้อเสนอแนะที่ได้รับจากผู้
เข้าอบรมได้นำมาปรับเปลี่ยนหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นไปอีก เพื่อให้ HACCP เป็นเครื่องมือทำให้การ
ผลิตอาหารมีความปลอดภัยที่สุดสำหรับผู้บริโภค บทความนี้แสดงรายละเอียดของหลักสูตร
กรณีศึกษา แบบประเมินผล และตารางแสดงผลการประเมินให้พิจารณา