

เตือน! ผู้เล่นโซเชียลเน็ตเวิร์ก ตกเป็นเหยื่อจากข้อมูลส่วนตัวในโลกออนไลน์

เอเชียฯ เดือนผู้เล่นโซเชียลเน็ตเวิร์ก อย่านำข้อมูลส่วนตัวมากเกินไปเพราะอาจเป็นเหยื่ออาชญากรไซเบอร์ได้ง่าย พร้อมวิธีโปรแกรมลดข้อมูลส่วนตัวบนโลกออนไลน์ในงานสัมมนาด้วยความปลอดภัยข้อมูลคอมพิวเตอร์ระดับอาเซียน ซีดีค 2008

นายปริญญา ทอมอนเนก ประธานกรรมการและผู้จัดการ บริษัทเอเชีย โปรเฟสชั่นแนล เซ็นเตอร์ จำกัด เปิดเผยว่า ปัจจุบันความปลอดภัยของข้อมูลเป็นเรื่องใกล้ตัว และแพร่กระจายไปในวงกว้างมากขึ้น จากสถิติและผลงานวิจัยในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ช่องโหว่และภัยคุกคามที่เกิดขึ้นบนโลกไซเบอร์ ส่วนใหญ่เกิดขึ้นโดยช่องโหว่ของโปรแกรมประยุกต์ และช่องโหว่ของการพัฒนาโปรแกรมประยุกต์ที่ไม่

มั่นคง ปลอดภัย ทำให้แนวโน้มการรักษาความปลอดภัยคอมพิวเตอร์ มุ่งพัฒนาโปรแกรมประยุกต์ที่มีความมั่นคงปลอดภัยตามมาตรฐานสากลมากขึ้น

ทั้งนี้เอเชียฯ ร่วมกับเขตอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์ประเทศไทยหรือซอฟต์แวร์พาร์ค กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สมาคมความมั่นคงปลอดภัยระบบสารสนเทศ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กว่า 50 หน่วยงาน จัด “โครงการอบรมการป้องกันความปลอดภัยข้อมูลคอมพิวเตอร์ ครั้งที่ 9 (ซีดีค 2008)” ขึ้น ระหว่างวันที่ 10-11 พ.ย. 2552 ที่ศูนย์ถาวรประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยเป็นงานสัมมนาด้านความปลอดภัยข้อมูลคอมพิวเตอร์ที่ใหญ่ที่สุดในอาเซียน ซึ่งเป็นแหล่งรวมผู้เชี่ยวชาญทั้งใน

และต่างประเทศ ที่จะร่วมถ่ายทอดประสบการณ์ หรือวิธีการที่ดีกว่า เพื่อให้องค์กรหรือผู้สนใจสามารถนำไปใช้ป้องกันตนเองให้พ้นจากภัยคุกคามสมัยใหม่ทุกรูปแบบบนโลกไซเบอร์

สำหรับภัยคุกคามที่พบมากในขณะนี้ นายปริญญา กล่าวว่า ส่วนใหญ่เป็นภัยจากเทคโนโลยีเว็บเซอร์วิส ภัยจากการทำธุรกรรมออนไลน์ ภัยจากบอทเน็ต มัลแวร์ รวมถึงภัยจากช่องโหว่ในโปรแกรมประยุกต์ที่ถูกพัฒนาขึ้นมาอย่างไม่ปลอดภัย และภัยจากการใช้งานระบบไร้สาย ส่วนเป้าหมายคาดว่า ภัยคุกคามจากเว็บเซอร์วิส รวมถึงภัยการใช้โซเชียลเน็ตเวิร์ก เช่น ไฮไฟร์ ทวิตเตอร์ หรือเฟซบุ๊ก จะมาแรง โดยเฉพาะการขโมยข้อมูลส่วนตัวบนโลกออนไลน์ เดือนผู้ใช้งานโซเชียลเน็ตเวิร์ก ไม่ควรใส่ข้อมูลส่วนตัวมากเกินไป เพราะอาจตกเป็นเหยื่อของอาชญากรไซเบอร์ได้ง่ายขึ้น ซึ่งในงานซีดีค 2008 นี้จะมีการสาธิตเทคนิคใหม่ ๆ ที่อาชญากรไซเบอร์ใช้หาข้อมูลส่วนตัวของเหยื่อโดยอาศัยข้อมูลจากเครือข่ายโซเชียลเน็ตเวิร์กเป็นหลัก.

เทคโนโลยีนิวส์

การใช้ระบบปลอดเชื้อในการบรรจุอาหาร

วิธีการทั่วไปที่ใช้สำหรับการผลิตอาหารบรรจุกระป๋องหรือขวดแก้ว จะต้องมีการบรรจุอาหารลงในบรรจุภัณฑ์ก่อน จากนั้นจึงนำไปผ่านความร้อนเพื่อการทำลายจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารและบรรจุภัณฑ์ แต่การบรรจุอาหารโดยระบบปลอดเชื้อมีความแตกต่างจากการบรรจุที่กล่าวมาข้างต้น กล่าวคือ การบรรจุโดยระบบปลอดเชื้อมี 3 ขั้นตอน ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ (1) การฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารด้วยวิธีการที่เหมาะสมก่อนนำไปบรรจุ ซึ่งมักใช้วิธีการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิสูง ในระยะเวลาสั้น ๆ (high temperature short time, HTST) หรือถ้าเป็นอาหารที่ปลอดเชื้อมาแล้ว เช่น นมเปรี้ยว ก็ไม่จำเป็นต้องผ่านขั้นตอนนี้ ขั้นตอนที่ (2) การฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในบรรจุภัณฑ์ก่อนนำไปบรรจุอาหาร ซึ่งมีหลายวิธี เช่น การใช้ความร้อน การใช้รังสี การใช้สารเคมี และการใช้ความร้อนจากการผลิตบรรจุภัณฑ์ แต่ที่นิยมใช้ได้แก่การแช่ในสารเคมีพวกไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ (H₂O₂) และการอาศัยความร้อนสูงจากการขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ เช่น การขึ้นรูปขวดพลาสติกหรือแก้ว ก่อนนำไปบรรจุอาหาร และขั้นตอนที่ (3) การบรรจุอาหารลงในบรรจุภัณฑ์และการปิดผนึกภายใต้สภาวะที่

ปลอดเชื้อ ซึ่งจะต้องทำในระบบปิด โดยอากาศที่ใช้หมุนเวียนในระบบปิดต้องผ่านการ
กำจัดจุลินทรีย์และสิ่งปนเปื้อนโดยวิธีการกรองด้วยเมมเบรนหรือแผ่นกรองที่มีรูพรุนขนาด
0.3-0.8 และ 0.2-0.3 ไมครอนเมตร ตามลำดับ โดยแรงดันบรรยากาศภายในต้องสูง
กว่าภายนอกเล็กน้อย และพื้นที่บริเวณนั้นยังต้องมีระบบการฆ่าเชื้อด้วยรังสีอัลตรา
ไวโอเลต (รังสียูวี) อีกด้วย เพื่อให้ระบบบรรจุอาหารปลอดเชื้อตลอดเวลา.

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อทั้งสื่อพิมพ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่