

สารบัญ

เรื่อง	หน้า	เรื่อง	หน้า
โครงการกำหนดมาตรฐานการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และควบคุมคุณภาพที่กำหนดมาตรฐานเพื่อส่งเสริมการส่งออก	1	● จุลินทรีย์และคุณภาพของอาหาร	23
: กิจกรรมพัฒนาสุขลักษณะโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		● คุณลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของอาหาร	25
		● ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตที่ถูกต้อง และสุขลักษณะในโรงงานอาหาร	26
โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารตามแนวทางของการมาตรฐาน (Development of Food Industry through Standardization)	3	● การประเมินผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านจุลชีววิทยา	28
คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงาน	5	● การควบคุมด้านสุขลักษณะ การประเมินผล และตรวจติดตามผล	30
คำกล่าวของ Mr.Nils Ramm-Ericson. — Unido Country Director	6	● แนวความคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดวิกฤติ	32
คำกล่าวต้อนรับ ในพิธีเปิดของเลขานุการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	7	● มาตรฐานวิธีการทดสอบอาหาร	33
		● การจัดทำมาตรฐานอาหาร	35
คำกล่าวเปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง สุขลักษณะคุณภาพ และมาตรฐานอาหาร โดย ายพณา รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม	8	● ห้องปฏิบัติการทดสอบทางด้านอาหาร	36
		● มาตรฐานด้านคุณภาพและการส่งออก	37
รายงานการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง สุขลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานอาหาร	9	- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	
		- กรมวิชาการเกษตร	
● กำหนดการฝึกอบรม	10	คำกล่าวปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการของเลขานุการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	43
● ประวัติและผลงานผู้บรรยาย	11		
● การควบคุมอาหารในประเทศไทย	13	สรุปเนื้อหาวิชาการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง สุขลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานอาหาร	44
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา			
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม		ประเมินผลการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ	50
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์		รายชื่อผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ	59
● ระบบการควบคุมคุณภาพ ข้อปฏิบัติที่ถูกต้องในการผลิตและสุขลักษณะโรงงานอาหาร	21	เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ	63
● คุณลักษณะทางเคมีที่สำคัญ ซึ่งเป็นข้อบังคับซึ่งคุณภาพอาหาร	22	● การควบคุมอาหารในประเทศไทย (Food Control in Thailand)	

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า	เรื่อง	หน้า
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	64	● Hygiene Control, Assessment and Monitoring	82
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	69	● The Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP) Concept	84
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	72	● Standardization of Food Testing Method	87
● Introduction to Quality Control : GMPs and Hygiene in Food Plants	74	● Draft Leaflet on the Food Laboratory	89
● Chemical Indicators of Food Quality	76	● บทบาทของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารส่งออก	97
● Micro-organisms and Food Quality	77	● กิจกรรมของโครงการตรวจสอบและออกใบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก	100
● The Sensory Quality of Food	78		
● GMPs and Hygiene in Food Plants	79		
● Assessment of a Product's Microbiological Quality	80		

รายงานผลการปฏิบัติงาน

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องสุขลักษณะ คุณภาพ และมาตรฐานอาหาร
(Workshop on Food Hygiene, Quality and Standards)

ระหว่างวันที่ 18-20 กรกฎาคม 2533

โดย

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ร่วมกับ

UNIDO / UNDP

664.07

เลขที่	41
ปี	2533
เลขที่	6006
วันที่	16 ม.ค. 35

0026-61160

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม



1110010438

กระทรวงอุตสาหกรรม

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

สำนักงานคณะกรรมการแห่งชาติว่าด้วยมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ

ฝ่ายมาตรฐานเกี่ยวกับสิ่งทั่วไป

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์

เอกสารหมายเลข 21