

## โครงการฝึกอบรม

### หลักสูตร แนวทางปฏิบัติสำหรับนักทดสอบทางจุลชีววิทยาอาหาร

(General requirements and guidance for food microbiological examinations)

วันที่ 22-23 มีนาคม 2553

#### 1. หลักการเหตุผล

สิ่งสำคัญในการทดสอบทางจุลชีววิทยา คือ จุลินทรีย์ ที่ตรวจพบต้องเป็นจุลินทรีย์ที่อยู่ในตัวอย่างที่นำมาวิเคราะห์เท่านั้น และต้องแน่ใจว่าจุลินทรีย์เหล่านั้นไม่แพร่กระจายสู่สิ่งแวดล้อม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะที่ใช้ในการปฏิบัติงาน สุขลักษณะที่เหมาะสม ปัจจัยต่างๆที่เกี่ยวข้องเริ่มจากการออกแบบสถานที่เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ข้อจำกัด วิธีการใช้และการบำรุงรักษาของเครื่องมือที่ใช้ในการทดสอบ การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และสารเคมีที่ใช้ในการทดสอบ การจัดการกับตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ รวมถึงเทคนิคการวิเคราะห์ การรายงานผล การกำจัดของเสียจากห้องปฏิบัติการ การทดสอบ ความใช้ได้ของวิธีทดสอบ และการควบคุมคุณภาพ เป็นสิ่งควรรู้สำหรับผู้เกี่ยวข้องกับงานสาขาจุลชีววิทยา

หลักสูตร แนวทางปฏิบัติทั่วไปสำหรับการทดสอบทางจุลชีววิทยาอาหารนี้ อิงข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 7218: 2007 และมาตรฐานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง จัดทำขึ้นเพื่อช่วยทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ซึ่งเป็น นักวิเคราะห์สาขาจุลชีววิทยาอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจ ตรงกัน ในเรื่องมาตรฐานการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร ซึ่ง นำไปสู่การพัฒนากระบวนการทำงานต่อไป

#### 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ที่ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร ผู้ควบคุมคุณภาพ รวมทั้งผู้ประเมินระบบคุณภาพด้านจุลชีววิทยา มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติที่ถูกต้อง ในงานวิเคราะห์ทดสอบ สาขาจุลชีววิทยา
2. ส่งเสริมให้มีการแลกเปลี่ยนความรู้ และประสบการณ์ในการปฏิบัติงานทางด้านจุลชีววิทยาอาหาร

#### 3. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

1. วุฒิมัธยมศึกษาขั้นต่ำ ระดับ ปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์
2. ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาอาหาร หรือมีประสบการณ์ด้านที่เกี่ยวข้อง ไม่ต่ำกว่า 3 ปี
3. มีความรู้พื้นฐานทางด้านจุลชีววิทยา

#### 4. หลักสูตรการฝึกอบรม ประกอบด้วยเรื่อง

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดสถานที่ ห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา และสภาพแวดล้อม ของห้องปฏิบัติการ
2. การจัดเตรียม การดูแล และการบำรุงรักษา เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ ที่เกี่ยวกับ การวิเคราะห์ทดสอบทางจุลชีววิทยา
3. การจัดการกับตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ รวมถึงเทคนิคการวิเคราะห์ การรายงานผล การกำจัดของเสียจากห้องปฏิบัติการ การทดสอบความใช้ได้ของวิธีทดสอบ
4. การควบคุมคุณภาพ ในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
5. ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงาน

#### 5. วิธีการฝึกอบรม

บรรยาย และอภิปรายปัญหา 12 ชั่วโมง

6. ระยะเวลาการฝึกอบรม 2 วัน (วันที่ 22 – 23 มีนาคม 2553)
7. สถานที่ฝึกอบรม ห้องบรรยาย 519 ชั้น 5 อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ ถนน พระรามที่ 6 เขต ราชเทวี กทม. 10400  
โทรศัพท์ 0-2201 -7436 - 7 , 60 โทรสาร 0- 2201 - 7461
8. ค่าใช้จ่าย 23,300.- บาท (ค่าลงทะเบียน 2,000 บาท/ท่าน)
9. ที่ปรึกษาโครงการ ผพศ.
10. ผู้รับผิดชอบโครงการ นว.ชพ. อรทัย ลีลาพจนานพร
11. วิทยากร
  1. นายปรีชา จึงสมานกุล กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
12. การรับรองผลการฝึกอบรม ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมเป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 80 % ของหลักสูตร และฝึกอบรมภาคปฏิบัติครบ จะได้รับประกาศนียบัตร จากกรมวิทยาศาสตร์บริการ
13. เจ้าหน้าที่ ฝึกอบรม 2 คน
14. เจ้าหน้าที่โสตทัศนูปกรณ์ 1 คน
15. จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม 30 คน
16. จำนวนคน ขออนุมัติ ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และเครื่องดื่ม 35 คน / วัน

## กำหนดการฝึกอบรม

## หลักสูตร แนวทางปฏิบัติสำหรับนักทดสอบทางจุลชีววิทยาอาหาร

(General requirements and guidance for food microbiological examinations)

วันที่ 22-23 มีนาคม 2553

ณ ห้อง 519 ชั้น 5 อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

วันที่ 22 มีนาคม 2553

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
09.00-12.00 น.	วิธีการจัดการห้องปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> <li>● สถานที่ และสิ่งแวดล้อมของห้องปฏิบัติการ</li> <li>● เครื่องมือ และวัสดุ-อุปกรณ์</li> <li>● การเตรียมเครื่องแก้ว และวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ในการปฏิบัติงาน</li> <li>● บุคลากรที่ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา</li> </ul>	นายปรีชา จิ่งสมานกุล
12.00-13.00 น.	<b>พักรับประทานอาหารกลางวัน</b>	
13.00-14.00 น.	การจัดการตัวอย่างทดสอบ	
14.00-16.00 น.	การทดสอบตัวอย่าง การรายงานผลและ การควบคุมคุณภาพของผลการทดสอบ	

วันที่ 23 มีนาคม 2553

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
09.00-12.00 น.	ข้อควรปฏิบัติเพื่อ <ul style="list-style-type: none"> <li>● การเตรียมเชื้อจุลินทรีย์ และการเก็บรักษาเชื้อจุลินทรีย์</li> <li>● การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ และการควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ</li> </ul>	นายปรีชา จิ่งสมานกุล
12.00-13.00 น.	<b>พักรับประทานอาหารกลางวัน</b>	
13.00-15.00 น.	การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)	
15.00-16.00 น.	ปัญหาที่พบในการปฏิบัติงาน	

**หมายเหตุ**

1. เวลา 10.25 – 10.35 น. และ 14.25 -14.35 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
2. ขออนุมัติตัวจ่ายในทุกรายการ จำนวนคนที่ขออนุมัติค่าใช้จ่าย คือ 35 คน สำหรับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 30 คน วิทยากร ผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่ ฝึกอบรม เจ้าหน้าที่โสตทัศนูปกรณ์ และผู้สังเกตการณ์

ค่าตอบแทนวิทยากร เป็นเงิน 7,200.- บาท

อัตรา 600. บาท / ชม. 12 ชั่วโมง

วันที่ 22 มีนาคม 2553

ชื่อ - นามสกุล	ช่วงเวลา	จำนวน ชม.	ค่าวิทยากร บาท
นายปรีชา จึงสมานกุล	09-.00 - 16.00 น.	6 ชั่วโมง	3600

วันที่ 23 มีนาคม 2553

นายปรีชา จึงสมานกุล	09-.00 - 16.00 น.	6 ชั่วโมง	3600
---------------------	-------------------	-----------	------