

หลักสูตร เทคนิคการวิเคราะห์แบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร – M004

๑. หลักการและเหตุผล

ในระบบการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาเป็นกิจกรรมสำคัญอย่างหนึ่ง ที่จะสนับสนุนขีดความสามารถและสร้างศักยภาพภาคการผลิตของประเทศ นักวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาที่จะช่วยสร้างความสำเร็จแก่องค์กรได้ดีจะต้องเป็นผู้มีความสามารถ กล่าวคือมีความรู้ ทักษะและความชำนาญในสาขาที่ปฏิบัติโดยเฉพาะ ผู้ที่จะปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาด้านอาหาร

การปฏิบัติงานการวิเคราะห์ทดสอบด้านจุลชีววิทยา ผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการจะต้องมีความรู้ที่ถูกต้อง รวมทั้งการฝึกฝนเทคนิคต่างๆที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา เพื่อที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม มีความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติ เทคนิคทางจุลชีววิทยาอาหารที่ถูกต้อง และมีความแม่นยำในการตรวจวิเคราะห์

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการวิเคราะห์ทดสอบแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร รวมทั้งการควบคุมและป้องกันแบคทีเรียก่อโรคในอาหาร

๓. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- นักวิทยาศาสตร์ เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ และผู้ที่เกี่ยวข้องในห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยาทั้งภาครัฐและเอกชน
- ควรมีคุณวุฒิน้อยปริญญาตรี หรือมีประสบการณ์การทำงานไม่น้อยกว่า ๓ ปี
- สตรีที่อยู่ในระหว่างการตั้งครรภ์ไม่ควรเข้ารับการฝึกอบรม

๔. วิทยากร

ข้าราชการกรมวิทยาศาสตร์บริการ และผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยอื่น

๕. หัวข้อหลักสูตร

- เทคนิคการวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร ๓.๐ ชม.
กลุ่มของจุลินทรีย์ที่ใช้บ่งชี้คุณภาพอาหาร
กลุ่มของจุลินทรีย์ที่ใช้บ่งชี้สุขลักษณะการผลิตอาหาร
กลุ่มของจุลินทรีย์ที่เป็นเชื้อโรค
- การเตรียมตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียก่อโรค ๑.๕ ชม.
- การวิเคราะห์แบคทีเรียก่อโรคในอาหาร ๖.๐ ชม.
- ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ๓.๐ ชม.
- เกณฑ์กำหนดคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา ๓.๐ ชม.
มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
การนับจำนวนจุลินทรีย์ การอ่านค่าจากตาราง MPN
- การบันทึก การรายงานและแปลผลการวิเคราะห์ทดสอบ ๑.๐ ชม.
และการประกันคุณภาพผลการทดสอบ
- ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร ๑๒.๕ ชม.

๖. วิธีการฝึกอบรม

บรรยายภาคทฤษฎี ๑๗.๕ ชม.
ฝึกปฏิบัติ ๑๒.๕ ชม.

๗. ระยะเวลาการฝึกอบรม

๕ วัน

๘. สถานที่ฝึกอบรม

อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
ถนนพระรามที่ ๖ เขตราชเทวี กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐
โทร. ๐๒-๒๐๑-๗๔๕๓, ๐๒-๒๐๑-๗๔๖๐ โทรสาร ๐๒-๒๐๑-๗๔๖๑

๙. ค่าใช้จ่าย

ค่าลงทะเบียน ๘,๕๐๐ บาท/คน

๑๐. การรับรองการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๗๕% ของเวลาเรียนตลอดหลักสูตร
จะได้รับประกาศนียบัตรจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ

กำหนดการฝึกอบรม
หลักสูตร เทคนิคการวิเคราะห์แบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร
ณ อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

วันที่ ๑

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เทคนิคการวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร กลุ่มของจุลินทรีย์ที่ใช้งบชี้คุณภาพอาหาร กลุ่มของจุลินทรีย์ที่ใช้งบชี้สัญลักษณ์การผลิตอาหาร กลุ่มของจุลินทรีย์ที่เป็นเชื้อโรค
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	การเตรียมตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียก่อโรค
๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร

วันที่ ๒

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การวิเคราะห์แบคทีเรียก่อโรคในอาหาร
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร (ต่อ)

วันที่ ๓

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การวิเคราะห์แบคทีเรียก่อโรคในอาหาร
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร (ต่อ)

วันที่ ๔

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร (ต่อ)

กำหนดการฝึกอบรม
หลักสูตร เทคนิคการวิเคราะห์แบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคในอาหาร
ณ อาคารสถานศึกษาเคมีปฏิบัติ กรมวิทยาศาสตร์บริการ

วันที่ ๕

เวลา	หัวข้อ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	เกณฑ์กำหนดคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค การนับจำนวนจุลินทรีย์ การอ่านค่าจากตาราง MPN
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	การบันทึก การรายงาน การแปลผลการวิเคราะห์ทดสอบ และการประกันคุณภาพผลการทดสอบ
๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร (ต่อ)

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่าง ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.