



MACBETH

Market Access through Competency Based Education and Training in Horticulture

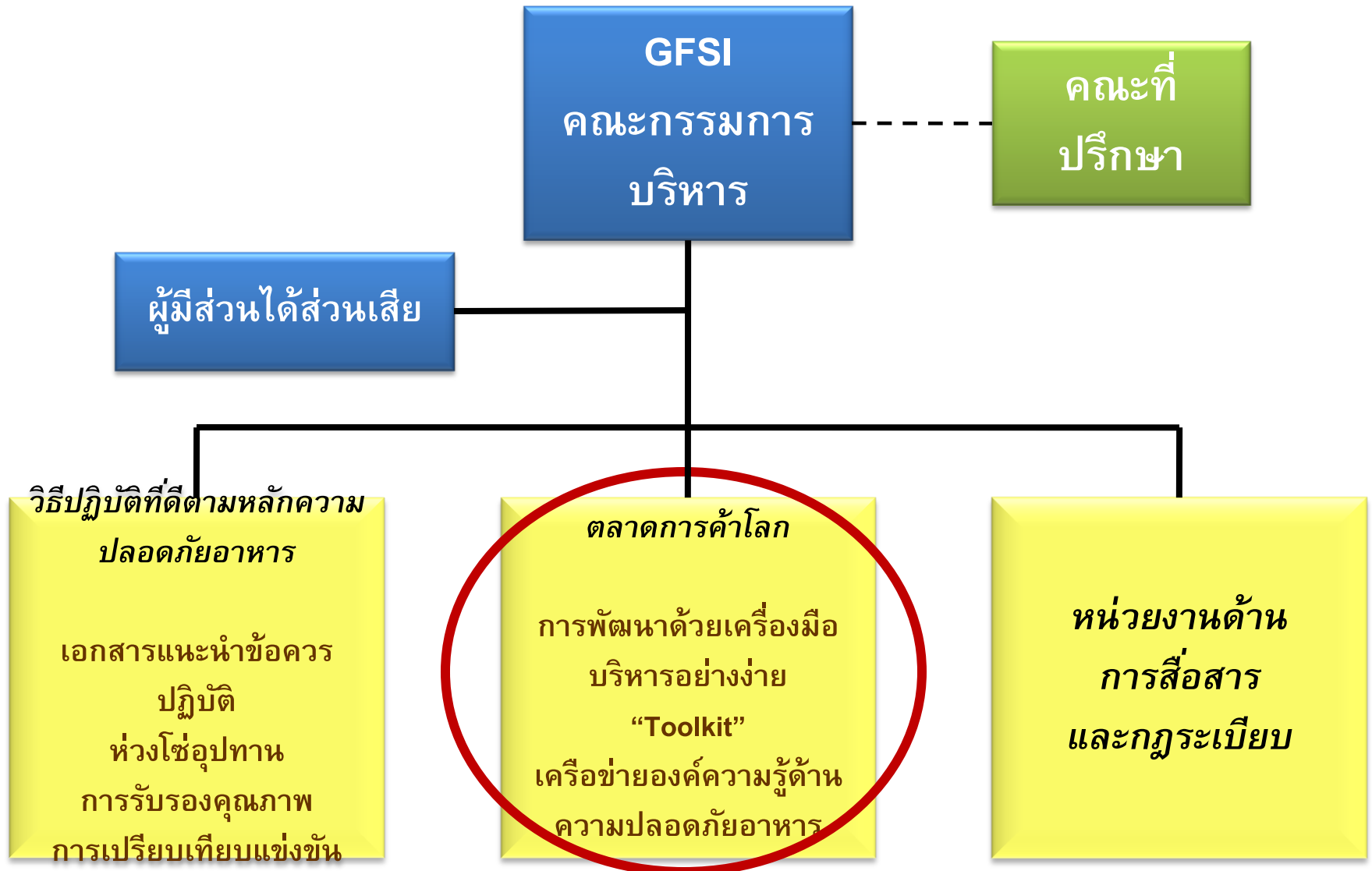
MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

บทนำ

FSKN : หลักสูตรและการดำเนินการ

FSKN 1

ตลาดการค้าโลกและ FSKN



คณะกรรมการการค้าโลก: วัตถุประสงค์

- **สำหรับธุรกิจที่กำลังพัฒนาและผู้แทนจำหน่ายรายย่อย**
 - พัฒนาข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร (ทั้งระดับพื้นฐาน และระดับกลาง)
 - พัฒนาวิธีการและข้อแนะนำเพื่อใช้ปฏิบัติจริง
 - ผลักดันให้มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง
 - เปิดช่องทางธุรกิจเข้าสู่ตลาดระดับท้องถิ่นหรือระดับโลก
 - สร้างการยอมรับร่วมกันตลอดห่วงโซ่อุปทาน
- **เครือข่ายความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร (FSKN)**
 - ความเชี่ยวชาญ (ด้านเทคนิค) ในแต่ละบุคคล ในแต่ละขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทาน
 - พัฒนาช่องทางที่จะถ่ายทอดความรู้และดำรงความรู้นั้น
 - สร้าง **benchmark model** : แบบจำลองการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหาร เปรียบเทียบกับการฝึกอบรมที่มีใช้ในหน่วยงาน

คณะกรรมการการค้าโลก: ข้อกำหนด

ขั้นตอนที่ 1:

1

- ประเมินผู้แทนจำหน่ายให้เป็นไปตามข้อกำหนดระดับพื้นฐาน
- มีแบบประเมินตนเองสำหรับผู้แทนจำหน่าย
- ประเมินสภาพใช้ได้ (validity) ของความรู้ระดับพื้นฐานทุก 12 เดือน

ขั้นตอนที่ 2:

2

- ประเมินผู้แทนจำหน่ายให้เป็นไปตามข้อกำหนดระดับกลาง
- มีแบบประเมินตนเองสำหรับผู้แทนจำหน่าย
- ประเมินสภาพใช้ได้ (validity) ของความรู้ระดับกลางทุก 12 เดือน

ขั้นตอนที่ 3:

3

- ได้รับการรับรองเป็นไปตามหนึ่งในมาตรฐานของ GFSI
- มีเอกสารแนะนำ GFSI และเกณฑ์รับรองซึ่งนำไปปรับใช้ได้

ข้อกำหนด : ระดับพื้นฐาน (30% ของหัวข้อที่เอกสารของ GFSI แนะนำไว้)

กลุ่ม A: ระบบความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Systems)

- คุณลักษณะเฉพาะ (Specifications)
- การตามสอบย้อนกลับ (Traceability)
- การจัดการอุบัติการณ์ (Incident Management)

- การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามกำหนด (Control of Non-conforming Product)
- มาตรการการแก้ไข (Corrective Actions)

กลุ่ม B: การปฏิบัติการผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practices)

- สุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)
- โรงงานและสภาพแวดล้อม (Facility Environment)

- การควบคุมแมลงและสัตว์อื่น (Pest Control)
- การควบคุมการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ (Product Contamination Control)
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ (Cleaning and Hygiene)
- คุณภาพน้ำ (Water Quality)

กลุ่ม C: การควบคุมอันตรายในอาหาร (Control of Food Hazards)

- การควบคุมอันตรายทั่วไปในอาหาร (Control of Food Hazards General)
- การควบคุมอันตรายจำเพาะในอาหาร (Control of Food Hazards Specific)
- การควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Control of Food Allergens)

B
A
S
I
C

L
E
V
E
L

เครือข่ายองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร

- พัฒนาขีดความสามารถของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารทุกระดับ และทุกภาคส่วน ของห่วงโซ่อุปทานอาหารให้เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ
- พัฒนาการให้ความรู้และการฝึกอบรมที่มีคุณภาพสูงและต้นทุนต่ำ เพื่อให้บุคลากรบรรลุตามขีดความสามารถตามที่กำหนด
- ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในกลุ่มความปลอดภัยอาหาร

เป้าหมายของ FSKN

- ผสมผสานกรอบการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหารเชิงเทคนิคที่มีอยู่โดยผ่านการพัฒนาขีดความสามารถของผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยอาหาร
- เป็นที่ยอมรับของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในระดับนานาชาติ
- พัฒนาและสร้างโปรแกรมสากลด้านความปลอดภัยอาหารระดับมืออาชีพ **global professional programme (“toolkit”)** ซึ่งใช้ได้กับทุกสายงานที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหาร

ขีดความสามารถของ ผู้จัดการด้านความปลอดภัยอาหาร

- กำหนดเกณฑ์ขีดความสามารถของ “ผู้จัดการด้านความปลอดภัยอาหาร” (food safety managers) ทั้งในธุรกิจรายย่อย และ/หรือธุรกิจที่มีการพัฒนาห้อง โดยเฉพาะเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศที่กำลังพัฒนาด้วยกัน

คำจำกัดความของขีดความสามารถ

- “ขีดความสามารถ” (competency) หมายถึง ข้อกำหนดและการกระทำของแต่ละบุคคลที่ต้องปฏิบัติต่องานจำเพาะได้อย่างเหมาะสม
- ขีดความสามารถ เป็นการผสมผสานร่วมกันขององค์ความรู้ ทักษะ และการกระทำเข้าด้วยกัน

องค์ประกอบขีดความสามารถ FSKN (FSKN Competency Matrix)

- ข้อกำหนดของธุรกิจระดับพื้นฐานนั้นถูกถ่ายทอดเป็นขีดความสามารถของผู้จัดการความปลอดภัยอาหารในแต่ละคน
- ความรู้ความสามารถ จะถูกแบ่งออกเป็น ความรู้, ความชำนาญ และลักษณะเฉพาะของบุคคล
- ทั้งนี้จะนำมาใช้ในการพัฒนาข้อกำหนดแต่ละระดับพื้นฐาน

FSKN Modules

- โรงงานและสภาพแวดล้อม
(Facilities & Environment)
- สุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)
- คุณภาพน้ำ (Water Quality)
- การควบคุมแมลงและสัตว์อื่น
(Pest Control)
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ
(Cleaning and Disinfection)
- ข้อกำหนด (specifications)
- การควบคุมการปนเปื้อนสู่อาหาร
(Product Contamination Control)
- การควบคุมอันตรายในอาหาร
(Control of Hazards)
- การควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร
(Control of Food Allergens)
- การจัดการอุบัติการณ์
(Incident Management)
- มาตรการแก้ไข (Corrective Action)
- การควบคุมผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นที่ยอมรับ
(Control of Non-Conforming Product)
- การตามสอบย้อนกลับ
(Traceability)



MACBETH

Market Access through Competency Based Education and Training in Horticulture

MICHIGAN STATE
UNIVERSITY

คำถาม?

การขออนุญาตเพื่อเผยแพร่ซ้ำ



- © 2012 มหาวิทยาลัยแห่งมลรัฐมิชิแกน และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
อนุญาตให้เผยแพร่ดัดแปลงโดยต้องระบุที่มา และต้องเผยแพร่งาน
ดัดแปลงโดยใช้สัญญาอนุญาตเดียวกัน (Creative Commons Attribution-
Share Alike 3.0 Unported; CC-BY-SA).
- แหล่งที่มา: © 2009 Global Food Safety Initiative and Michigan State
University, แหล่งที่มา <http://www.fskntraining.org> อนุญาตให้เผยแพร่
ดัดแปลงโดยต้องระบุที่มา และต้องเผยแพร่งานดัดแปลงโดยใช้สัญญา
อนุญาตเดียวกัน (CC-BY-SA).
- สามารถตรวจสอบสำเนาใบอนุญาตขอเผยแพร่ได้ที่
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> หรือส่งจดหมายไปยัง
Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California
94305, USA.

License to Reuse



- © 2012 Michigan State University, and Global Food Safety Initiative, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2009 Global Food Safety Initiative and Michigan State University, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.