

## หลักสูตร

### "Food Allergen Control"

ระยะเวลา : 1 วัน

#### วัตถุประสงค์หลักสูตร

จากภาวะการเจ็บป่วยในผู้ใหญ่ และเด็กในปัจจุบันที่เป็นมีอาการภูมิแพ้จากอาหารบางชนิด และในแต่ละปีมีผู้ป่วยรวมถึงผู้เสียชีวิตเนื่องจากอาการภูมิแพ้จากการบริโภคอาหาร และในปัจจุบันยังไม่มีวิธีการรักษาการแพ้อาหารได้ โดยผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้จะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่ตนเองมีภูมิแพ้ชนิดนั้น ๆ โดยที่ต้นเหตุของการก่อภูมิแพ้อาหาร เช่น นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก ถั่วลิสง แป้งข้าวสาลี และถั่วเหลือง สามารถดำเนินการควบคุมและตรวจสอบได้ซึ่งการกำหนดแนวทางการควบคุมและการป้องกันที่เหมาะสมของผู้ประกอบการในการคุ้มครองและดูแลการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ลงสู่ผลิตภัณฑ์เป็นหน้าที่สำคัญของทุกส่วนงานที่รับผิดชอบต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย มีความเหมาะสมต่อการบริโภค

วิธีอบรมในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เข้าเรียนได้เข้าใจและได้ทดลองปฏิบัติจริงโดยหลักสูตรได้รับการออกแบบให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม:

1. เข้าใจถึงความหมายของระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
2. แนะนำหลักการปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
3. แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนจากสารก่อภูมิแพ้
4. แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

#### เนื้อหาหลักสูตร

##### การบรรยาย

- หลักการและวัตถุประสงค์การปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้

##### การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)

- การจัดทำโปรแกรมการเกี่ยวกับระบบการควบคุม การดำเนินการแก้ไขและป้องกันการปนเปื้อน

รูปแบบการอบรม : การบรรยาย การทำกิจกรรมกลุ่ม การถาม-ตอบ

#### ผู้ควรเข้ารับการอบรม

- ผู้รับผิดชอบด้านระบบอาหารปลอดภัย
- คณะทำงานด้านคุณภาพหรือบุคคลที่สนใจ