

# Better Process Control School (BPCS)

ครั้งที่ 7 (18 – 22 มิถุนายน 2556)

การอบรม Better Process Control School (BPCS) ในกำกับของ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) แห่ง ประเทศสหรัฐอเมริกา (US-FDA) ครั้งนี้ เป็นการจัดครั้งที่ 7 ในประเทศไทย ซึ่ง 6 ครั้งแรกได้จัดไปเมื่อ 22–26 พฤษภาคม 2544 21–25 พฤษภาคม 2545 20–24 พฤษภาคม 2546 18–22 พฤษภาคม 2547 20 – 24 พฤษภาคม 2551 และ 24 – 28 พฤษภาคม 2554 ตามลำดับ ทั้งนี้ในการจัดทั้ง 6 ครั้ง ได้รับการรับรองจาก US-FDA เป็นที่เรียบร้อยแล้ว การอบรม BPCS ครั้งนี้จัดขึ้นโดย ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ทั้งนี้งบประมาณที่ใช้มาจากค่าลงทะเบียน

หลักสูตร BPCS เป็นหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจาก US-FDA โดยประเทศสหรัฐอเมริกามีข้อบังคับสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low-acid canned food: LACF) ว่าจะต้องปฏิบัติงานภายใต้การดูแลของบุคลากรที่ได้รับการอบรมในหลักสูตร BPCS และสอบผ่านตามข้อกำหนด หน่วยงานที่สามารถจัดอบรมได้ จะต้องเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (Certifying Institution) จาก US-FDA เท่านั้น และ อาจมีเจ้าหน้าที่จาก US-FDA เข้าร่วมสังเกตการณ์ในการอบรมแต่ละครั้ง ทั้งนี้มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรีเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (Certifying Institution) จาก US-FDA เรียบร้อยแล้ว

การจัดอบรมหลักสูตร BPCS ที่ได้รับการยอมรับจาก US-FDA ขึ้นในประเทศไทย มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อการสร้างและพัฒนาศักยภาพบุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้มีความรู้ในด้าน LACF/ AF (Acidified Foods :อาหารปรับกรด) และได้รับการยอมรับจากต่างประเทศ นับเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในด้านความปลอดภัยให้กับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำของไทยว่า มีหลักประกันด้านคุณภาพ มีระบบการอบรมและรับรองผู้ปฏิบัติงาน / ผู้ประกอบการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ในการต่อรองกับประเทศผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ LACF จากไทยได้

การดำเนินงานของหลักสูตร BPCS ในครั้งนี้ ประกอบด้วย การบรรยายจากผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งมีความรู้ทางวิชาการและประสบการณ์เป็นที่ยอมรับจากวงการการศึกษาและอุตสาหกรรม มีการสอบประเมินและวัดผลความเข้าใจของผู้เข้าอบรมด้วยข้อสอบมาตรฐาน โดยสามารถสอบแก้ตัวได้ 2 ครั้ง เมื่อสอบไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด (เกณฑ์สอบผ่านอยู่ที่ 70%) และเมื่อสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด จะได้รับประกาศนียบัตรที่ได้รับการรับรองจาก US-FDA

การอบรมใช้ระยะเวลา 5 วัน สถานที่อบรมคือ โรงแรมสยาม @ สยาม ดีไซน์โฮเทลแอนด์สปา ถนนพระราม 1 ปทุมวัน กรุงเทพฯ มีหัวข้อการอบรม 16 หัวข้อ ภาษาที่ใช้ในการบรรยาย คือภาษาไทย ทั้งนี้ข้อสอบ ตำรา และ สื่อที่ใช้ในการเรียนการสอน เป็นลิขสิทธิ์ของ Food Processors Institute (FPI) สหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นภาษาอังกฤษทั้งหมด

ในการอบรมครั้งนี้ ดร.ทิพาพร อัญญา จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ทำหน้าที่เป็น School administrator ส่วนวิทยากรที่เกี่ยวข้องในหลักสูตรเป็น วิทยากรชาวไทย ที่ได้รับความเห็นชอบจาก US-FDA จำนวน 10 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญทั้งจากภาคอุตสาหกรรม และ สถาบันการศึกษาและวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม รับผิดชอบจำนวนจำกัดเท่านั้น และต้องมาจากภาคอุตสาหกรรมไม่น้อยกว่า 75 % ทั้งนี้ โรงงานที่ได้ทำเรื่องขอนำเข้าอาหารกระป๋องไว้แล้วกับ US-FDA จะได้รับการพิจารณาก่อน

ค่าลงทะเบียนอบรมท่านละ 15,900 บาท ทั้งนี้เป็นค่าบรรยาย ค่าอาหาร และ ค่าหนังสือ Canned Food 1 เล่ม (ราคา 3,500 บาท) ตามข้อกำหนดของการอบรมท่านจะได้รับหนังสือส่งไปให้ท่านศึกษาล่วงหน้าประมาณ 3 อาทิตย์ก่อนการอบรม และเนื่องจากหนังสือต้องส่งมาจากประเทศสหรัฐอเมริกา จึงจำเป็นต้องให้ท่านชำระค่าลงทะเบียนภายในวันที่ 10 พฤษภาคม 2556