

การควบคุมสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ในอาหาร

Food Allergen Control

🍌 หลักการและเหตุผล

จากภาวะการเจ็บป่วยในผู้ใหญ่และเด็กในปัจจุบันที่เป็นนั้น มีอาการภูมิแพ้จากอาหารบางชนิด และในแต่ละปีมีผู้ป่วยรวมถึงผู้เสียชีวิตเนื่องจากอาการภูมิแพ้จากการบริโภคอาหาร และในปัจจุบันยังไม่มีวิธีการรักษาการแพ้อาหารได้ โดยผู้บริโภคที่เป็นโรคภูมิแพ้

อาหารจะต้องหลีกเลี่ยงอาหารที่ตนเองมีภูมิแพ้นั้น ๆ โดยที่ต้นเหตุของการก่อภูมิแพ้อาหาร เช่น นม ไข่ สัตว์น้ำ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่มีเปลือก ถั่วลิสง แป้งข้าวสาลี และถั่วเหลือง สามารถดำเนินการควบคุมและตรวจสอบได้ซึ่งการกำหนดแนวทางการควบคุมและการป้องกันที่เหมาะสมของผู้ประกอบการ ในการคุ้มครองและดูแลการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้ลงสู่ผลิตภัณฑ์ เป็นหน้าที่สำคัญของทุกส่วนงานที่รับผิดชอบต่อการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและความปลอดภัย มีความเหมาะสมต่อการบริโภค

🍌 วัตถุประสงค์

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

🍌 เนื้อหา

- หลักการและวัตถุประสงค์การปฏิบัติเกี่ยวกับระบบการควบคุมสารก่อภูมิแพ้
- แนวทางการดำเนินการแก้ไขกรณีพบประเด็นการปนเปื้อนสารก่อภูมิแพ้
- การทำกิจกรรมกลุ่ม (Workshop)
- การจัดทำโปรแกรมการเกี่ยวกับระบบการควบคุม การดำเนินการแก้ไขและป้องกันการปนเปื้อน

🍌 รูปแบบการฝึกอบรม

บรรยาย และ Workshop กรณีศึกษา ฝึกปฏิบัติ

🍌 เหมาะสำหรับ

ผู้รับผิดชอบด้านระบบอาหารปลอดภัย คณะทำงานด้านคุณภาพ หรือบุคคลที่สนใจ

🍌 ระยะเวลา

1 วัน