



ในสหสหภาพอาหารนั้น ระบบการจัดการศุลกากรและระบบการบริหารจัดการที่ต้องคำนึง (HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point) เป็นระบบที่ได้รับการยอมรับในระดับสากลในการควบคุมกระบวนการอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร และมีการนำไปใช้อย่างแพร่หลาย โดยยึดตามโปรแกรมมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศของ Codex Alimentarius Commission ซึ่งเป็นคณะกรรมการที่จัดตั้งโดยความร่วมมือระหว่าง FAO / WHO และประเทศไทยที่สำคัญของไทย

ปัญหาที่สำคัญของประเทศไทยในขณะนี้ก็คือ การขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถด้าน HACCP บุคลากรที่มีอยู่ไม่เพียงพอ กับปริมาณของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทย นอกเหนือแล้วผู้ประกอบการส่วนใหญ่โดยเฉลี่ยผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมยังขาดความรู้ความเข้าใจที่จะนำระบบ HACCP มาใช้ในกระบวนการผลิต ดังนั้นการส่งเสริมบุคลากรที่มีภาคีรู้และออกชันให้มีความรู้ความสามารถในการเรียนรู้ระบบ HACCP อย่างแท้จริง

สถาบันอาหารดำเนินโครงการพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้เชี่ยวชาญระบบ HACCP โดยพิจารณาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันอาหารศึกษาต่าง ๆ ผู้เชี่ยวชาญในมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เชี่ยวชาญในภาคเอกชน บริษัทที่ปรึกษาที่สนใจ ให้ความรู้ความเข้าใจและคุณสมบัติที่เหมาะสม สามารถถ่ายทอดการนำระบบ HACCP ไปประยุกต์ใช้ให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2546

ครั้งที่ 1

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2545

ครั้งที่ 1

ครั้งที่ 2

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2544

ครั้งที่ 1

ครั้งที่ 2



ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ตามโครงการพัฒนาคุณภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2544 (ครั้งที่ 1)
ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ทั้งหมด 17 ท่าน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1. ดร.นิรนทร อุ่มสั่ง	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. คุณธาราณ์ พงษ์ศิริกุล	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. คุณชีแอร์ เจรุพันธุ์	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
4. ดร.ธ.สิงห์สิน นารามณ์	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
5. คุณชรุภพ อุ่นสิริรัตน์	มหาวิทยาลัยสุรนารี
6. คุณดุษฎีรา สุขุมขุนทดกิจ	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
7. คุณภิญญา พงษ์จันทร์แวง	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
8. คุณวิชญา วนุทยา	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
9. คุณภกจิต ไก่ ลักษณ์	มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
10. คุณเมฆะ เจริญรัตน์ราดา	บริษัท แอดเดนแทช จำกัด
11. คุณวีกากร ราชจันทร์	บริษัท แอดเดนแทช จำกัด
12. คุณวีรสา สมบูรณ์บุรณะ	บริษัท ลีอา เอ็ม ไอ เดเวลป์ (ประเทศไทย) จำกัด
13. คุณวีภาดา ศรีวีระพา	บริษัท ลีอา เอ็ม ไอ เดเวลป์ (ประเทศไทย) จำกัด
14. คุณวีรบุรุษ ชีระมังคลานนท์	บริษัท ลีอา เอ็ม ไอ เดเวลป์ (ประเทศไทย) จำกัด
15. คุณวิชยันต์ ชนวนตีกห้า	บริษัท เจ อาร์ ชิมเมอร์จ จำกัด
16. คุณพีญารัตน์ รองมา	บริษัท เจ อาร์ ชิมเมอร์จ จำกัด
17. คุณภัณฑ์ญา ฟิล์มส์สุกานต์	บริษัท World Quality Association จำกัด

[back]



ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ตามโครงการพัฒนาคุณภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2544 (ครั้งที่ 2)
ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ทั้งหมด 14 ท่าน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1. คุณปานะ วงศ์เมธ์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
2. คุณนันทยา มีมอาจรุณไมย์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
3. คุณชนากิจ คงกุลนันทร์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
4. คุณอุกฤษ สงสึสมฤทธิ์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
5. คุณนาราธิ ไชยพัฒน์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
7. คุณนีรัตน์ ประบูรศักดิ์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
8. ดร.พิชัย เจริญ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
9. คุณกิมพ์วราณนา งานศักดิ์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
10. ศ.ดร.สมเกียรติ วงศ์ปะเสธรุ	บริษัท ดีวา พลัส คอมเพ็ทฟ์ จำกัด
11. คุณมนญาภรณ์ ชัยกุลเมฆล	บริษัท เอ็นไวน์ ไบโอรี แบชิพิค จำกัด
12. คุณทรงพล สกุลธรรมศรี	บริษัท ดาวลิสต์ เทคโนโลยี จำกัด
13. คุณกอบกุล มโนทิศาพัฒน์	บริษัท แอลเจเนชั่น จำกัด
14. ดร.รากรุณี ครุฑ์	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ลาดกระบัง

[back]



ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP
ตามโครงการ "พัฒนาศักยภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP"

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ตามโครงการพัฒนาศักยภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2545 (ครั้งที่ 1)
ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ทั้งหมด 9 ท่าน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1. คุณวารินทร์ ก้าวทิโชติ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2. คุณนารีจัน อาจันพันธ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
3. คุณสุกานดา สุรารามย์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
4. คุณครรชิต พิยวนิมุณย์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
5. คุณกฤษรีนันทร์ เกษแท้ว	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
6. คุณทวีนันท์ ชัยนา	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
7. คุณองกิณีนันท์ สมหารพันนา	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
8. คุณธรรมนันท์ ช่างวิชาการกรม	นักวิชาการ สถาบันอาหาร
9. คุณนีศาชาร์ มาตรายรัตน์	นักวิชาการ สถาบันอาหาร

[back]



ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP
ตามโครงการ "พัฒนาคุณภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP "

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ตามโครงการพัฒนาคุณภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2545 (ครั้งที่ 2)
ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ทั้งหมด 10 ท่าน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1. คุณเมฆะรัตน์ มุณิเสนา	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2. คุณกิตติ เจริญวงศ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
3. ดร. ไพรัตน์ โภ哥โภลด	คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
4. นายสารินทร์ สิงห์ไชยวงศ์	บริษัท เจอาร์ ชีฟแอนอร์ซ
5. นายสุเมธ ช่องโนเกย	บริษัท เอ็นไไอร์ แปซิฟิก จำกัด
6. นายชนาการ ศรีวนะวงศ์	บริษัท เอ็นไไอร์ แปซิฟิก จำกัด
7. นางสาวอาทุมา นามวงศ์	บริษัท ทริปเปิล อี คอนเซ็ลเลอร์ จำกัด
8. นางสาวศิริสกุณย์ ปันน้อย	บริษัท ดาวลีตี้ แซฟตี้ฟายร์ จำกัด
9. คุณสมใจ เจริญรักษาภานุ	บริษัท ดาวลีตี้ แซฟตี้ฟายร์ จำกัด
10. คุณญาณี สงวนใจ	สมาคมแม่ผลิตอาหารสำเร็จรูป)

[back]



ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP
ตามโครงการ "พัฒนาศักยภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP"

ทำเนียบผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ตามโครงการพัฒนาศักยภาพให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านระบบ HACCP ประจำปี 2546
ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญ ทั้งหมด 10 ท่าน ดังนี้

ชื่อ-นามสกุล	หน่วยงาน
1. นายประเวณี ศรีเมืองส์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2. นายธีรวัฒน์ กันต์เกรีมานะ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
3. นายารพจน์ สุนทรากุล	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
4. นางอินเดนา บุณนาค	สถาบันเทคโนโลยีราชภัฏสวนดุสิต
5. นางสาวสิมากร วงศ์กุล	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
6. นางสาวหาดเพ็ญ อมราภิญญา	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
7. นายวิชาพันธ์ จันธนกุล	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
8. นางศุภินี สุระเรืองชัย	หจก.วิจิตรประกันภัย ตอนชลแพทย์
9. นางสาวทุล้ำสี สุพารักษ์วิจิตร	สถาบันอาหาร
10. นางสาวอนันดา ชัยศิริวงศ์	สถาบันอาหาร

[back]