

โครงการ : ยกระดับมาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามระบบคุณภาพ GMP/HACCP

หลักการและเหตุผล

ในสภาวะปัจจุบันองค์การสุรา กรมสรรพสามิต จำเป็นต้องเพิ่มศักยภาพความสามารถในการทำระบบคุณภาพอาหาร เนื่องจากองค์การสุราฯ มีกลุ่มลูกค้าด้านผลิตอาหารและยาเป็นจำนวนมากที่ได้นำผลิตภัณฑ์เอทานอลไปเป็นส่วนประกอบในกระบวนการผลิต องค์การสุราฯ จึงต้องปรับปรุงพัฒนาโดยการจัดทำระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารก็เป็นหนึ่งในการพัฒนาศักยภาพความสามารถในการแข่งขันสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าและตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยทางอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อวางแผนปรับปรุงกระบวนการผลิตและการปฏิบัติงานของพนักงานองค์การสุราฯ ให้ถูกต้องและสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยตามมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
2. เพื่อให้พนักงานองค์การสุราฯ มีความรู้และสามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
3. เพื่อควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขององค์การสุราฯ ให้มีความสอดคล้องกับกฎหมายทางภาครัฐ เช่น สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นต้น

เป้าหมาย

องค์การสุราฯ ได้มีการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ ความสะอาดโดยรวมและการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตจนถึงระดับมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และพนักงานองค์การสุราฯ มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มีความพร้อมในการขอการรับรอง หรือผ่านการรับรองหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) จากหน่วยงานที่ให้การรับรองระบบมาตรฐาน

ตัวชี้วัดโครงการ

องค์การสุรา กรมสรรพสามิต ได้รับการรับรองมาตรฐานตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) ตามแผนการดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบ

กองวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อมและคณะกรรมการจัดทำระบบคุณภาพ GMP/HACCP