

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม  
ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

ด้วยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีนโยบายให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนที่มีศักยภาพ ในการเป็นหน่วยงานฝึกอบรมและจัดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ทำหน้าที่อบรมให้ความรู้ ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายและแนวทางปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของ กฎหมาย พนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือผู้ที่สนใจ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงออกประกาศฯ ไว้ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๕

๒. ให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้าน หลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ดำเนินการตามรายละเอียดที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๗

(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

## หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

### ๑. ขอบข่าย

เอกสารนี้เป็นการกำหนดนิยาม ข้อกำหนดหลักสูตร คุณสมบัติหน่วยฝึกอบรม วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรม เงื่อนไข การตรวจติดตาม การลดข้อบกพร่องและการเพิกถอน การอุทธรณ์ และการรักษาความลับ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ได้แก่

#### ๑.๑ หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

- กฎหมายอาหารและการขออนุญาต
- การใช้วัตถุเจือปนอาหาร
- การแสดงผลอาหาร
- การแสดงผลโภชนาการ และการแสดงผลแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

#### ๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

- ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์
- ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retorts supervisors)

#### ๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (process authority)

#### ๑.๔ หลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

- หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์  
ก. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์นม (นมโค,นมปรุงแต่ง,นมเปรี้ยว,ผลิตภัณฑ์ของนม)  
ข. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  
ค. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  
ง. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์ไอศกรีม  
จ. ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง

#### ๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

- การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)
- การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

- (๕) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- (๖) การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือปรีโภาค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือปรีโภาค
- (๗) การตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี
- (๘) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง
- (๙) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ

## ๑.๖ หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

### ๒. เอกสารอ้างอิง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

### ๓. นิยาม

๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

๓.๓ หน่วยตรวจสอบ หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๔ ผู้ตรวจสอบ หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

๓.๕ การตรวจสอบ หมายถึง กระบวนการที่เป็นระบบ เป็นอิสระ และจัดทำเป็นเอกสาร เพื่อให้ได้หลักฐานการตรวจสอบ และรวมทั้งเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เกณฑ์การตรวจสอบของสำนักงาน

๓.๖ หน่วยฝึกอบรม หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่อบรมให้ความรู้แก่ผู้เกี่ยวข้องด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไข ที่เกี่ยวข้องของสำนักงาน

๓.๗ ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง ผู้ประสงค์จะขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมกับสำนักงาน ซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชนที่เป็นนิติบุคคล มีคุณสมบัติพร้อมจะดำเนินการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

๓.๘ ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร หมายถึง บุคคลที่มีคุณสมบัติและความสามารถในการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร ในขอบข่ายประเภทอาหารตามกฎหมาย ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน

๓.๙ คณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการ ทำหน้าที่ประเมินเพื่อให้การขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม และเสนอให้เลขาธิการลงนามเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินแล้ว ซึ่งจะรวมทั้งการเพิกถอนสภาพการขึ้นทะเบียน

๓.๑๐ คณะกรรมการพิจารณาคำอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์

### ๔. ข้อกำหนดหลักสูตร

ผู้ยื่นคำขอต้องระบุเนื้อหาหลักสูตร รูปแบบการฝึกอบรม คณะวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม สิ่งอำนวยความสะดวก และการประเมินผลการฝึกอบรม ดังต่อไปนี้

#### ๔.๑ เนื้อหาหลักสูตร

ต้องมีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ในภาคผนวก ก.

#### ๔.๒ รูปแบบการฝึกอบรม

ผู้ยื่นคำขอต้องกำหนดรูปแบบการฝึกอบรม ที่มีหลักเกณฑ์เงื่อนไขสอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ดังต่อไปนี้

- (๑) ช่วงต้นของการฝึกอบรมต้องมีการชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล
- (๒) หลักสูตรต้องออกแบบให้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมในระดับสูง และกำหนดให้ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆตลอดหลักสูตร
- (๓) หลักสูตรต้องครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- (๔) ผู้เข้าอบรมต้องมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มทักษะในบทบาทผู้ตรวจสอบ หรือบทบาทอื่นที่อบรมเชิงปฏิบัติการและหรืออบรมในพื้นที่จริง

#### ๔.๓ คณะวิทยากร

ผู้ยื่นคำขอต้องแสดงหลักฐานข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร ดังต่อไปนี้ (ทั้งข้อ ก และ ข)

##### (๑) การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์

##### (๒) ความสามารถของวิทยากร

ก. เป็นบุคคลที่ดำเนินการในกิจกรรมนั้นๆ และหรือการถ่ายทอดความรู้เรื่องนั้นๆ อยู่อย่างต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี เพื่อให้มั่นใจว่าคณะวิทยากรเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ เข้าใจเนื้อหาหลักสูตรอย่างถูกต้อง

ข. เป็นบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงาน หรือหลักสูตรต้นแบบของสำนักงาน และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร ยกเว้นกรณีเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อที่ให้การอบรมหรือเป็นวิทยากรให้การอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องนั้นๆ อย่างน้อย ๕ ปี

กรณีเป็นวิทยากรในหลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ สามารถใช้วิทยากรตามหลักสูตร ผู้ตรวจสอบ/หัวหน้าผู้ตรวจสอบ ตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๙๐๐๑ หรือ ISO ๒๒๐๐๐ ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก International Register of Certificated Auditors ; IRCA ได้)

กรณีที่วิทยากรมีการอบรมในหลักสูตรที่นอกเหนือจากที่สำนักงานฯ กำหนดไว้ ต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประเมินหลักสูตร

ค. วิทยากรต้องติดตามและปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดกฎหมายของสำนักงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรฝึกอบรมเป็นปัจจุบัน และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการเรียนรู้

ง. สำหรับหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ในการจัดอบรมของหน่วยฝึกอบรมที่ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรดังกล่าว ต้องมีวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดข้างต้น

#### ๔.๔ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

(๑) ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมส่งให้สำนักงานเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบเอกสารหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ล่วงหน้าก่อนการจัดอบรมอย่างน้อย ๔๕ วันทำการ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบในครั้งแรกของการจัดฝึกอบรม หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงจากที่เคยได้รับความเห็นชอบไปแล้ว โดยมีเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

ก. รายละเอียดหลักสูตรการฝึกอบรม (Course Syllabus) ระบุถึงวัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตร เงื่อนไขของผู้เข้ารับการอบรม รายการเอกสารประกอบการฝึกอบรม เช่น เอกสารประกอบการบรรยาย คู่มือที่เกี่ยวข้อง ประกาศที่เกี่ยวข้อง การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นต้น

ข. เอกสารประกอบการฝึกอบรมทั้งหมด

(๒) ผู้เข้าอบรมต้องได้รับเอกสารประกอบการบรรยาย และคู่มือที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน ในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ ล่วงหน้าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการเรียนรู้

#### ๔.๕ สิ่งอำนวยความสะดวก

(๑) มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอเหมาะสมต่อการฝึกอบรม ได้แก่ ห้องอบรม ระบบแสงเสียงและอุปกรณ์จำเป็นสำหรับการบรรยายและกิจกรรมกลุ่ม เป็นต้น

(๒) หน่วยฝึกอบรมควรแนะนำให้ผู้เข้าอบรมพักอยู่ในที่ที่จัดฝึกอบรม หรือบริเวณใกล้เคียง เพื่อประโยชน์ในการเข้าร่วมการฝึกอบรมได้ตรงต่อเวลา

(๓) กรณีเปิดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ให้จัดทำสื่อที่เหมาะสม และเปิดช่องทางให้ผู้เข้าอบรมได้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมด้วย

#### ๔.๖ การประเมินผลการฝึกอบรม

เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ผู้จัดการฝึกอบรมจะต้องดำเนินการดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม ต้องผ่านการประเมิน ๒ ด้าน คือ

ก. ต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตร

ข. มีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบใหม่

(๒) ข้อสอบ

ก. ข้อสอบต้องมีความสอดคล้องกับเนื้อหาของหลักสูตร และสามารถวัดผลการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ ของหลักสูตรได้

ข. สัดส่วนของข้อสอบ ให้เหมาะสมกับเนื้อหาและระยะเวลาการฝึกอบรม

ค. ควรมีข้อสอบ อย่างน้อย ๒ ชุด และทบทวนปรับปรุงอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยส่งให้สำนักงานพิจารณา ให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้อย่างน้อย ๑ เดือน

ง. ข้อสอบทุกหน้าให้ระบุ รหัสชุดข้อสอบ ชื่อหลักสูตร หมายเลขหลักสูตร (ถ้ามี) หน่วยฝึกอบรมวันที่ออกข้อสอบ และเลขหน้าของข้อสอบ หรือกรณีเป็นข้อสอบออนไลน์ต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงข้อมูลดังกล่าวได้

จ. ต้องไม่เปิดเผยคำตอบในลักษณะใดๆ อันเป็นผลให้ไม่สามารถวัดผลการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมได้

ฉ. ไม่นำข้อสอบที่ใช้ในหลักสูตรนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมหลักสูตรอื่นๆ ของหน่วยฝึกอบรม

(๓) หลังจากการฝึกอบรมให้มีการประเมินหลักสูตรและความสามารถของวิทยากรผู้อบรมและสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการจัดอบรมครั้งต่อไป

#### ๔.๗ ประกาศนียบัตร

ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ โดยมีเงื่อนไขและรายละเอียด ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่เข้ารับการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านการสอบข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ประกาศนียบัตรดังกล่าวต้อง

ก. ระบุว่าเป็นหลักสูตรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน พร้อมทั้งระบุเลขที่การขึ้นทะเบียนหลักสูตร

ข. ระบุหมายเลขประกาศนียบัตรแต่ละฉบับ

ค. ระบุชื่อหน่วยฝึกอบรมตามที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน

ง. ระบุชื่อหลักสูตร หมายเลขหลักสูตร (ถ้ามี) และ วัน เดือน ปี ที่จัดอบรม

จ. ระบุชื่อผู้เข้าอบรม

ฉ. ระบุว่าผู้เข้าอบรมในข้อ จ. สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการอบรม

(๒) ผู้เข้าอบรมที่ไม่ผ่านการสอบข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” เท่านั้น ประกาศนียบัตร ดังกล่าวต้องมีข้อความแสดงให้ชัดเจนว่าเป็นเพียงผู้เข้าอบรมและต้องไม่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นผู้สำเร็จและสอบผ่านหลักสูตร (หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งให้ผู้เข้าอบรมทราบว่า “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจสอบ, คุณสมบัติวิทยากร, คุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต ตามที่สำนักงานกำหนดหรือกฎหมายกำหนดได้)

## ๕. ข้อกำหนดหน่วยฝึกอบรม

๕.๑ หน่วยฝึกอบรมต้องมีระบบงานที่ทำให้มั่นใจว่าสามารถจัดการฝึกอบรมได้สอดคล้องตามหลักสูตรที่กำหนด ดังนี้

- (๑) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การจัดการฝึกอบรม
- (๒) มีวิธีการคัดเลือกและประเมินวิทยากร
- (๓) มีวิธีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการฝึกอบรมแต่ละครั้ง และบันทึกผล
- (๔) มีวิธีการออกหลักฐานการฝึกอบรม
- (๕) จัดเก็บบันทึกสำหรับการจัดหลักสูตรและการประเมินผลการจัดฝึกอบรมแต่ละครั้ง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี

โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ก. สถานที่จัด วันเวลาที่จัด สื่อโฆษณาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ข. ชื่อของคณะวิทยากร พร้อมหลักฐานตามข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร รวมทั้งชื่อของผู้สอนฝึกหัด และชื่อของผู้สังเกตการณ์
- ค. การชี้แจงสถานะของเอกสารที่ใช้ในการอบรม
- ง. ชื่อผู้เข้าอบรมทั้งหมด พร้อมกำหนดเลขรหัสประจำตัวผู้เข้าร่วมอบรม เพื่อให้ทราบรายชื่อหน่วยฝึกอบรมและผู้รับการอบรมที่ได้ขึ้นทะเบียน สำหรับสำนักงานฯ ในการสืบค้นต่อไป รวมทั้งผลการประเมินการเข้าร่วมกิจกรรมและผลการสอบของผู้เข้าอบรมแต่ละคน
- จ. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร
- ฉ. ชื่อของผู้เข้าอบรมที่สอบซ่อม พร้อมทั้งผลการสอบซ่อมของแต่ละคน
- ช. การชี้แจงชื่อและหมายเลขของประกาศนียบัตรแต่ละใบของผู้ที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร พร้อมทั้งจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จัดทำเป็นทะเบียนรายชื่อต่อไป ให้กำหนดระยะเวลา ภายใน ๓๐ วันหลังจากเสร็จสิ้นการจัดอบรม

๕.๒ หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งกำหนดการและเนื้อหาการจัดอบรมเป็นลายลักษณ์อักษรหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ให้สำนักงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ สัปดาห์ ทุกครั้งที่มีการฝึกอบรม เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดแผนการประเมินเพื่อทบทวนความสามารถของหน่วยฝึกอบรม

## ๖. วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม

๖.๑ การขอรับการขึ้นทะเบียน ให้หน่วยฝึกอบรมยื่นคำขอพร้อมแนบเอกสารประกอบการพิจารณา ตามแบบคำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในภาคผนวก ข.

๖.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งและเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้

๖.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม เพื่อทำหน้าที่ประเมิน ศักยภาพหน่วยฝึกอบรม ความสามารถในการถ่ายทอดของวิทยากร ชณะทำการฝึกอบรมและการจัดการ ณ สถานที่ฝึกอบรม

๖.๔ ผู้ยื่นคำขอต้องจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน ภายใต้การดูแลของหน่วยงานพี่เลี้ยง ซึ่งอาจเป็นสำนักงานหรือหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานก็ได้ เพื่อเป็นการประกันหลักสูตรว่าผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ถูกต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดอบรมในครั้งแรกนี้ด้วย รวมทั้งเพื่อให้คณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมดำเนินการประเมิน และการออกประกาศนียบัตรให้ออกในนามของหน่วยงานผู้จัดฝึกอบรม

ทั้งนี้หากคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม พบว่ามีประเด็นการอบรมไม่ครบถ้วน ให้ดำเนินการเพิ่มเติมประเด็นดังกล่าวให้สมบูรณ์ในระหว่างการจัดอบรมได้ และจะจัดทำรายงานผล โดยระบุรายละเอียดประเด็นที่ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ,ประเด็นที่ปรับปรุงแก้ไข-ข้อเสนอแนะ เพื่อการพัฒนาในครั้งต่อไป

๖.๕ หลังจากนั้น สำนักงานจะจัดทำเป็นทะเบียนรายชื่อ “หลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร” เฉพาะขอขบข่ายหลักสูตรที่ขอรับการขึ้นทะเบียน และจะประกาศเผยแพร่ต่อผู้เกี่ยวข้องต่อไป

๖.๖ ทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน

## ๗. เงื่อนไข

ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๗.๑ ปฏิบัติตามข้อกำหนดในเอกสารนี้ ตลอดเวลาที่ได้รับการขึ้นทะเบียน รวมทั้งให้ความร่วมมือในการตรวจประเมินเอกสารและการตรวจประเมินผู้สอนขณะทำการฝึกอบรมทุกครั้ง

๗.๒ นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ไปใช้อ้างอิงเฉพาะในหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเท่านั้น

๗.๓ ไม่นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อสำนักงาน หรืออ้างถึงการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ซึ่งอาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของการขึ้นทะเบียน หรือไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงาน

๗.๔ ต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างถึงการได้รับการขึ้นทะเบียนนั้นทั้งหมด เมื่อมีการเพิกถอนยกเลิกการขึ้นทะเบียน ไม่ว่าด้วยสาเหตุใด

๗.๕ ไม่นำเอกสารการขึ้นทะเบียน เครื่องหมายหรือรายงาน หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของกิจกรรมดังกล่าวไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดต่อสำนักงาน

๗.๖ แจ้งสำนักงานทันทีเมื่อทำการเปลี่ยนแปลงใดๆ ที่มีผลต่อการเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๗ สำนักงานอาจมีการทบทวนการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม หากมีการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อกิจกรรมการตรวจสอบทั้งด้านความสามารถและหรือศักยภาพในการเป็นหน่วยฝึกอบรม

๗.๘ ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่างๆ ให้สำนักงาน เมื่อได้รับการร้องขอ

๗.๙ การต่ออายุการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าก่อนใบรับรองสิ้นอายุ ไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน

๗.๑๐ การยกเลิกการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน

๗.๑๑ การเพิ่มเติมหรือขยายขอบข่ายของการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ให้หน่วยฝึกอบรม ยื่นคำขอต่อสำนักงาน และดำเนินการเช่นเดียวกับการขอขึ้นทะเบียน

## ๘. การตรวจติดตาม

สำนักงานจะตรวจติดตามความเป็นปัจจุบันของเนื้อหาหลักสูตรและรูปแบบการฝึกอบรมและความสามารถของหน่วยฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

## ๙. การลดขอบข่าย และเพิกถอน

๙.๑ หากหน่วยฝึกอบรม ไม่สามารถรักษาระบบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๗ และ/หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนด ตามประกาศฯหลักเกณฑ์วิธีการตามเงื่อนไขฉบับนี้ สำนักงานอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การลดขอบข่ายการขึ้นทะเบียน

หากตรวจสอบพบว่าการเปลี่ยนแปลงสำคัญใดๆ ภายในหน่วยงานอันมีผลกระทบต่อความสามารถในการเป็นหน่วยฝึกอบรมของหน่วยงานนั้น หรือกรณีหน่วยตรวจสอบแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อสำนักงาน

(๒) การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

ก. การตรวจติดตามของสำนักงาน ซึ่งพบว่าหน่วยฝึกอบรมปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในสาระสำคัญ

ข. ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่กำหนดโดยสำนักงาน

๙.๒ กรณีที่ถูกกลดขอข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน สำนักงานจะประกาศแก่สาธารณชนทราบ โดยผ่าน ทางสื่อต่างๆตามความเหมาะสม เมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๙.๑ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๑๐ แล้ว

๙.๓ กรณีที่ถูกกลดขอข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน ต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้างเพื่อดำเนินการ ฝึกอบรมผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิง ถึงการได้รับการยอมรับความสามารถทั้งหมดทันที

## ๑๐. การอุทธรณ์

๑๐.๑ หน่วยฝึกอบรมที่ถูกกลดขอข่าย หรือเพิกถอน ตามข้อ ๙.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อ เลขาธิการ ได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงาน มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้นให้ทราบ

๑๐.๒ สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ เพื่อพิจารณาและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ยื่นคำ อุทธรณ์ทราบภายใน ๓๐ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานได้รับคำอุทธรณ์ หากระยะเวลาดังกล่าวไม่เพียงพออาจขยาย เวลาออกไปได้ไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วันทำการ

๑๐.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ ต่อเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผล พิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๑๐.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

๑๐.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สุด

## ๑๑. การรักษาความลับ

๑๑.๑ สำนักงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด จะเก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการ ขึ้นทะเบียน ไว้เป็นความลับ ไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้รับ การขึ้นทะเบียนเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๑.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียน อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่พรายสู่บุคคลภายนอกเว้นแต่เกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

## ๑๒. อื่นๆ

๑๒.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใดๆที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายใน ระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๒.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใดๆของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนที่ได้ กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด



### ภาคผนวก ก.

#### ข้อกำหนดเนื้อหาหลักสูตรการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

สำนักงานกำหนดเนื้อหาสาระสำคัญของหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ไว้จำนวน ๖ หลักสูตร โดยหน่วยฝึกอบรมที่ขอรับการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมในขอบข่ายหลักสูตรที่ระบุในคำขอ ต้องจัดหลักสูตรนั้นๆ ให้มีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

#### ๑.๑ หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

##### ๑.๑ (๑) หลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย ๒. ทราบหลักการ แนวทางและเป้าหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒	๑.๑ ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย	๑ ชั่วโมง
๓. เพื่อให้เข้าใจขอบข่ายของการควบคุมอาหาร คำนิยามที่เกี่ยวข้อง อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ บทกำหนดโทษ และหลักการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๑.๒ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ๑) ภาพรวมของพระราชบัญญัติอาหาร ๒) การบังคับใช้และบทลงโทษ	๓ ชั่วโมง
๔. สามารถอธิบายลักษณะของประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้ ๕. สามารถอ่านและตีความประกาศกระทรวงสาธารณสุขและได้	๑.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ	๓ ชั่วโมง
๖. ทราบขั้นตอนและหลักฐานในการขออนุญาตผลิตอาหาร	๑.๔ การขออนุญาตผลิตอาหาร ๑) การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร ๒) การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากอาหาร ๓) การขออนุญาตโฆษณาอาหาร	รวม ๕ ชั่วโมง ๑.๕ ชั่วโมง ๒.๕ ชั่วโมง ๑ ชั่วโมง

##### ๑.๑ (๒) หลักสูตรการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร (คืออะไร ทำไมต้องใช้ มีอันตรายหรือไม่) ๒. สภาพปัญหาการใช้วัตถุเจือปนอาหารและแนวทางแก้ไข ๓. กฎหมายวัตถุเจือปนอาหารของประเทศไทยและสากล ๔. การตรวจสอบความเหมาะสมของการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหาร และการเตรียมเอกสารไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ๑) ตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลาก คู่มือการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ๒) ตรวจสอบสูตรอาหารให้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ๓) ตรวจสอบสารที่ห้ามใช้ในอาหารตามกฎหมาย ๕. การควบคุมการผลิต ๑) อุปกรณ์การชั่ง ตวง วัด ที่เหมาะสม ๒) วิธีการคลุกผสม ๓) การบันทึกการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	๖ ชั่วโมง

**๑.๑ (๓) หลักสูตรฉลากอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากอาหารได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑.กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ๒.อาหารที่ต้องแสดงฉลากอาหาร ๓.รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงฉลาก ๔.ค่าเตือนในการแสดงฉลาก ๕.ตัวอย่างฉลากอาหารที่ถูกต้อง	๓ ชั่วโมง

**๑.๑ (๔) หลักสูตรแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากโภชนาการ และฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) ตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) ได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑.อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ ๒.รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ ๓.วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ ๔.สารอาหารที่แนะนำให้ควรบริโภคประจำวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ ๖ ปีขึ้นไป (Thai RDI) ๕.หลักเกณฑ์ในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ๖.บันได ๑๐ ขั้น สู่ฉลากโภชนาการ ๗.การพัฒนาฉลากโภชนาการและสัญลักษณ์ทางโภชนาการ	๓ ชั่วโมง

**๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย**

**๑.๒ (๑) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๑๕ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กำหนด	๑. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ๒. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ๓. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) ๔. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ๕. สุขาภิบาลอาหาร และบุคลากร ๖. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน ๗. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑๕ ชั่วโมง (กรณีอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้สำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมไปแล้ว ใช้ระยะเวลาอย่างน้อย ๘ ชั่วโมง)

**๑.๒ (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (retorts supervisors) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</li> <li>๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทด้วยความร้อน</li> <li>๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิท</li> <li>๔. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือ หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร</li> <li>๕. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน</li> <li>๖. การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก</li> <li>๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร</li> <li>๘. เครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน (กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ ต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่อง ฆ่าเชื้อ และหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต)</li> </ol>	ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง

**๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (process authority) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (process authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</li> <li>๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน</li> <li>๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (thermal process calculation)</li> <li>๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation &amp; Thermal Process Authority)</li> <li>๕. อาหารปรับกรด</li> <li>๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร</li> </ol>	ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง

**๑.๔. หลักสูตรสำหรับการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร**

**๑.๔ (๑) หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๒ ชั่วโมงต่อกลุ่มผลิตภัณฑ์**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความนำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ของ	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา</li> <li>๑.๒ หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อจดทะเบียนอาหาร เช่น ชื่ออาหาร วัตถุประสงค์อาหาร การแสดงฉลากอาหาร มาตรฐานคุณภาพและความ</li> </ol>	อย่างน้อย ๒ ชั่วโมงต่อผลิตภัณฑ์

<p>เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร ในด้านข้อมูลความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความน่าเชื่อถือของเอกสาร</p>	<p>ปลอดภัยเฉพาะผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ ได้แก่</p> <p>(๑) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม</p> <p>(๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>(๓) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>(๔) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์ไอศกรีม</p> <p>(๕) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>๑.๓ การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist)</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

หมายเหตุ : ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน  
 : ใบประกาศนียบัตรต้องแสดงผลการอบรม (Transcript) เป็นหลักฐาน ซึ่งประกอบด้วย คะแนนสอบรวมและร้อยละของคะแนนสอบรวมที่ได้ทั้งหลักสูตร

**๑.๔ (๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
<p>๑. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความนำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ของเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร ในด้านข้อมูลความปลอดภัยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความน่าเชื่อถือของเอกสาร</p>	<p>๑.๑ แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา</p> <p>๑.๒ หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๑.๓ การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist)</p>	<p>๖ ชั่วโมง</p>
<p>๒. มีความรู้เรื่องการวางผังโรงงานอย่างมีระบบ ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร</p>	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวางผังโรงงาน การใช้เนื้อที่ การไหลของวัสดุ การยืดหยุ่น มาตราส่วน</p>	
<p>๓. ทราบขั้นตอนและหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง</p>	<p>๓.๑ ขั้นตอนการปฏิบัติงานในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง</p> <p>๓.๒ เอกสารหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง</p>	
<p>๔. ทราบหลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง และสามารถตรวจสอบและให้ข้อเสนอการปรับปรุงแบบแปลนแผนผังให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดได้</p>	<p>๔.๑ หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง ตัวอย่างและกรณีศึกษา ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบแปลนแผนผังที่สังเขปแสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างบริเวณใกล้เคียง</li> <li>- แบบแปลนแผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของโรงงาน</li> <li>- แบบแปลนแผนผังด้านหน้าของอาคาร</li> <li>- แบบแปลนแผนผังด้านข้างของอาคาร</li> <li>- แบบแปลนแผนผังด้านตัดของอาคาร</li> <li>- แบบแปลนแผนผังแสดงการแบ่งกั้นห้องบริเวณผลิตและติดตั้งเครื่องจักร</li> </ul>	

**๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย**

ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมาย อาหารและการขออนุญาตก่อน

**๑.๕ (๑) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เพื่อให้ทราบประเภทของอันตรายทางด้าน กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารและ แนวทางการป้องกันและควบคุมการ ปนเปื้อนในการผลิตอาหาร ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้ง นำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการ ตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิต อาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่ง สำนักงานที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิต อาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม ๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

**๑.๕ (๒) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตน้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. ทราบอันตรายในการผลิตน้ำบริโภคใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และแนวทางการ ควบคุม ๓. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนน ในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตาม กฎหมาย ๔. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่าง เหมาะสม	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำบริโภคที่ปลอดภัย ๒. ระบบการผลิตน้ำและการควบคุมคุณภาพ ๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตาม คำสั่ง สำนักงานที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำ บริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๔๔ ๔. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

**๑.๕ (๓) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เพื่อให้ทราบประเภทของอันตรายทางด้าน กายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารและ แนวทางการป้องกันและควบคุมการ ปนเปื้อนในการผลิตอาหาร	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา	๖ ชั่วโมง

<p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย</p> <p>๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

๑.๕ (๔) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ วัน

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
<p>๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ และแนวทางการควบคุมการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย</p> <p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๒. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๓. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๔. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)</p> <p>๕. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต</p> <p>๖. การสุขาภิบาล</p> <p>๗. การปรับสภาพน้ำใช้</p> <p>๘. ข้อพิจารณาการให้คะแนนและวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานที่ ๑๒๒/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๘) พ.ศ.๒๕๔๙</p> <p>๙. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	<p>๓ วัน</p>

๑.๕ (๕) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๘.๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
<p>๑. หลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>		<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>เพื่อให้ทราบความสำคัญและสามารถแบ่งชนิดของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้</p>	<p>๑.๑ หลักการเบื้องต้นของอาหารในภาชนะปิดสนิท</p> <p>๑) ความสำคัญของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>๒) เชื้อที่เป็นสาเหตุของโรค</p> <p>๓) การแบ่งชนิดอาหารตามค่า pH ได้แก่ LACF, Acidified Food และ Acid Food</p>	

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<b>๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</b>		<b>๑ ชั่วโมง</b>
มีความรู้เกี่ยวกับสาระสำคัญของกฎหมายได้และสามารถตีความกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทได้	๒.๑ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะปิดสนิท	
	๑) นิยามที่สำคัญ	
	๒) สาระสำคัญของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	
	๓) หลักฐานประกอบการขออนุญาต (ที่เพิ่มเติมจากปกติ)	
<b>๓. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน (Microbiology of thermally processed foods)</b>		<b>๔๕ นาที</b>
เพื่อให้ทราบประเภทของจุลินทรีย์และแนวทางการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน	๓.๑ จุลชีววิทยาของการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน	
	๓.๒ จุลินทรีย์ที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารด้วยความร้อน	
	๓.๓ ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของแบคทีเรีย	
	๓.๔ คลอสทริเดียม โบทูลินัมและโรคโบทูลิซึม	
	๓.๕ การควบคุมแบคทีเรียด้วยค่าวอเตอร์แอกติวิตี	
	๓.๖ การเสื่อมเสียของอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนแบบเชิงการค้า	
<b>๔. อาหารปรับกรด และอาหารที่มีสภาพเป็นกรดโดยธรรมชาติ (Acidified foods and Acid food)</b>		<b>๔๕ นาที</b>
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๔.๑ นิยามของอาหารปรับกรด	
	๔.๒ ความหมายของ pH	
	๔.๓ การวัดค่า pH	
	๔.๔ การผลิตอาหารปรับกรด	
	๔.๕ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารปรับกรด	
<b>๕. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร (Principles of Food plant sanitation)</b>		<b>๔๕ นาที</b>
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๕.๑ แหล่งที่มาของจุลินทรีย์	
	๕.๒ การควบคุมการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์	
	๕.๓ การทำความสะอาดและการใช้สารฆ่าเชื้อ	
	๕.๔ การสุขาภิบาลของน้ำที่ใช้หล่อเย็นบรรจุภัณฑ์	
	๕.๕ การสุขาภิบาลของระบบการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่(นอกเหนือไปจากน้ำหล่อเย็นบรรจุภัณฑ์)	
<b>๖. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (Principles of thermal processing)</b>		<b>๒ ชั่วโมง</b>
เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตได้	๖.๑ พื้นฐานของการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ	
	๖.๒ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๖.๓ วิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๖.๔ การพิจารณาเอกสารผลการศึกษาระยะกระจายความร้อนและการไล่อากาศในเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๖.๕ การพิจารณาเอกสารผลการศึกษาอัตราการแทรกผ่านความร้อนไปยังจุดร้อนช้าของอาหาร	
	๖.๖ การพิจารณาอุณหภูมิ เวลาที่เหมาะสมในการฆ่าเชื้อ	
<b>๗. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Equipment, Instrumentation and Operation for Thermally Processing Systems)</b>		<b>๑.๕ ชั่วโมง</b>
มีความรู้ความเข้าใจหลักการ ระบบการทำงาน ของอุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละเครื่องได้	๗.๑ อุปกรณ์สำหรับระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๗.๒ เครื่องมือวัดสำหรับระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	
	๗.๓ การดำเนินการในบริเวณของการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา		ระยะเวลา อย่างน้อย
<b>๘. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ (Still Steam Retorts)</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๘.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๘.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๘.๓	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
<b>๙. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม (Still Retorts Processing with Overpressure)</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๙.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๙.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๙.๓	ชนิดของเครื่องฆ่าเชื้อที่ใช้ความดันเพิ่ม	
	๙.๔	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
<b>๑๐. เครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนขณะฆ่าเชื้อ (Agitating/Rotary Retorts) เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้น้ำรับแรงดัน (Hydrostatic Retorts) และอื่นๆ</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับเครื่องฆ่าเชื้อความดัน/รีทอร์ต ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๑๐.๑	รายละเอียดของเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๑๐.๒	การติดตั้งและการใช้งานเครื่องฆ่าเชื้อ	
	๑๐.๓	ข้อควรระวังในกระบวนการฆ่าเชื้อ	
<b>๑๑. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Processing and Packaging Systems)</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
สามารถดำเนินการกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ ได้อย่างเหมาะสม ทั้งการติดตั้ง การใช้งาน และข้อควรระวังต่างๆ	๑๑.๑	ระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ	
	๑๑.๒	ระบบการบรรจุแบบปลอดเชื้อ	
	๑๑.๓	การบ่มผลิตภัณฑ์	
	๑๑.๔	ข้อมูลสำคัญที่ต้องบันทึก	
	๑๑.๕	ข้อบังคับเกี่ยวกับระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	
<b>๑๒. การจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์อาหาร (Food container handling)</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
เพื่อให้มีความความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๒.๑	นิยามของบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท	
	๑๒.๒	บรรจุภัณฑ์อาหาร	
	๑๒.๓	เงื่อนไขในการผลิตอาหารกระป๋องที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	
	๑๒.๔	ขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์	
	๑๒.๕	การป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์หลังการฆ่าเชื้อ	
	๑๒.๖	แนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	
<b>๑๓. การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น (Double Seamed Metal and Plastic Containers)</b>			<b>๑ ชั่วโมง</b>
สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑๓.๑	ส่วนประกอบพื้นฐานของบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกแบบตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๒	โครงสร้างของตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๓	ข้อบกพร่องที่เป็นอันตรายของตะเข็บสองชั้น	
	๑๓.๔	ข้อบกพร่องทางโครงสร้าง	
	๑๓.๕	การประเมินความสมบูรณ์ของตะเข็บสองชั้น	



วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<b>๑๔. บรรจุภัณฑ์แก้ว (Glass Containers)</b>		<b>๓๐ นาที</b>
มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว	
	๑๔.๒ การปิดผนึกบรรจุภัณฑ์ขวดแก้ว	
	๑๔.๓ ความสำคัญของภาวะสุญญากาศต่อการปิดผนึก	
	๑๔.๔ ชนิดของการปิดผนึกให้เกิดภาวะสุญญากาศ(ด้วยฝาโลหะ)	
	๑๔.๕ การตรวจประเมินการปิดฝา	
<b>๑๕. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งอ่อนตัว (Flexible and Semi-rigid Containers)</b>		<b>๓๐ นาที</b>
มีความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและแนวทางในการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์	๑๕.๑ การจำแนกบรรจุภัณฑ์	
	๑๕.๒ วิธีการปิดผนึกด้วยความร้อน	
	๑๕.๓ การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกแล้ว	
	๑๕.๔ บรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้	
	๑๕.๕ บันทึกการตรวจสอบการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์	
<b>๑๖. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร (Records and Record keeping)</b>		<b>๔๕ นาที</b>
เพื่อให้ทราบความสำคัญของการบันทึกข้อมูล รูปแบบของการบันทึกข้อมูลและนำไปประยุกต์ใช้ได้	๑๖.๑ ความสำคัญของบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๒ ความรับผิดชอบในการเก็บบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๓ บันทึกข้อมูลที่ต้องเก็บรักษา	
	๑๖.๔ อำนาจในการเข้าถึงบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๕ รูปแบบของบันทึกข้อมูล	
	๑๖.๖ ความถี่ในการตรวจสอบ	
<b>๑๗. ข้อกำหนดของมาตรฐานการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดและขั้นตอนการปฏิบัติงานการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร(Workshop)</b>		<b>๓ ชั่วโมง</b>
ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๑๗.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	
	๑๗.๒ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	
ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑๗.๓ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร	
	๑๗.๔ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

๑.๕ (๖) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๑.๑ การผลิตเกลือไอโอดีน อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตเกลือบริโภค ๑.๒ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	๖ ชั่วโมง
๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๔๒๘/๒๕๕๓ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค	

<p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**๑.๕ (๗) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
<p>๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี กระบวนการฉายรังสี และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการฉายรังสีอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๑.๒ อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในการฉายรังสีอาหาร</p>	<p>๖ ชั่วโมง</p>
<p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p>	<p>๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศสำนักงาน เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการเครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๕๕</p>	
<p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	

**๑.๕ (๘) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
<p>๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑.๑ อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ๑.๒ เทคโนโลยีการผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ๑.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>๑๒ ชั่วโมง</p>
<p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p>	<p>๒.๑ ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย</p>	
<p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๓.๑ การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๒ ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๓.๓ ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	

๑.๕ (๙) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๘ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
ทราบเทคนิคการตรวจสอบ นำไปประยุกต์ใช้ในฐานะผู้ตรวจสอบที่เหมาะสมกับสถานการณ์และสอดคล้องกับข้อกำหนดสากล	๑.๑ กระบวนการตรวจสอบ (คำนิยาม หลักการ ประเภท ขั้นตอนการเตรียมการตรวจสอบ) ๑.๒ ผู้ตรวจสอบ บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ ๑.๓ การตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ (ขั้นตอนและเทคนิคการตรวจสอบ) ๑.๔ กรณีศึกษาและฝึกปฏิบัติ	๒๘ ชั่วโมง

๑.๖. หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารตามที่กฎหมายกำหนด	เนื้อหาหลักสูตรสอดคล้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเฉพาะเรื่องที่มีการกำหนด	ตามที่กฎหมายกำหนด

ภาคผนวก ข.

คำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

เขียนที่ .....	
วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....	
<b>๑. ข้าพเจ้า</b> .....	
อายุ .....	ปี สัญชาติ .....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่ .....	
ออกให้ ณ .....	
บ้านเลขที่ .....	ตรอก/ซอย .....
ถนน .....	หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง .....	อำเภอ/เขต .....
จังหวัด .....	รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ .....	โทรศัพท์เคลื่อนที่ .....
โทรสาร .....	E-mail address .....
<b>๒. ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยงานฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในนามของ</b> .....	
(ชื่อผู้ขออนุญาตนิติบุคคล)	
โดยมี .....	
เป็นผู้ดำเนินการ	
ณ เลขที่ .....	ตรอก/ซอย .....
ถนน .....	หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง .....	อำเภอ/เขต .....
จังหวัด .....	รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ .....	โทรสาร .....
E-mail .....	
<b>๓. สำนักงานสาขา หรือภูมิภาค ที่ต้องการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม (ถ้ามี)</b>	
ชื่อหน่วยงาน .....	
สาขา .....	
ที่อยู่เลขที่ .....	ตรอก/ซอย .....
ถนน .....	หมู่ที่ .....
ตำบล/แขวง .....	อำเภอ/เขต .....
จังหวัด .....	รหัสไปรษณีย์ .....
โทรศัพท์ .....	โทรสาร .....
E-mail .....	
<b>๔. มีวัตถุประสงค์</b>	
<input type="checkbox"/> ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ตามขอข่ายการฝึกอบรมในหลักสูตร	
<input type="checkbox"/> (๑) หลักสูตรความรู้พื้นฐาน	
<input type="checkbox"/> (๑) กฎหมายอาหารและการขออนุญาต	
<input type="checkbox"/> (๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร	
<input type="checkbox"/> (๓) การแสดงฉลากอาหาร	
<input type="checkbox"/> (๔) การแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)	
<input type="checkbox"/> (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	
ชื่อหลักสูตร.....	
.....	
<input type="checkbox"/> (๓) หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (process authority)	
<input type="checkbox"/> (๔) หลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร หัวข้อ.....	
<input type="checkbox"/> (๕) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย	
ชื่อหลักสูตร.....	
.....	
<input type="checkbox"/> (๖) หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด	
ชื่อหลักสูตร.....	
.....	
<input type="checkbox"/> ขอขยายขอข่ายการขึ้นทะเบียน ได้แก่.....	
<input type="checkbox"/> ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียน	
<input type="checkbox"/> ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด (ระบุการเปลี่ยนแปลง).....	
<b>๕. สถานะทางกฎหมาย</b>	
<input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ	
<input type="checkbox"/> หน่วยงานเอกชน	
<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ) .....	

**๖. จำนวนวิทยากร ทั้งหมด .....** คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

**๗. ผู้ประสานงานที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)**

๑) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....

โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone.....E-mail address.....

๒) ชื่อ: Name.....ตำแหน่ง: Position.....

โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่ : Mobile phone.....E-mail address.....

**๘. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้**

๘.๑ หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณืเป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างตัวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๘.๒ สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่า ซึ่งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

๘.๓ สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นทะเบียนโดยละเอียด

๘.๔ โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นทะเบียน ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในหน่วยงาน รวมถึงวิทยากร

๘.๕ เนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ในภาคผนวก ก. ซึ่งระบุรูปแบบการฝึกอบรม รายชื่อวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม ประกาศที่เกี่ยวข้อง และการประเมินผลการฝึกอบรม

๘.๖ สำเนาหลักฐานแสดงความรู้ความสามารถของวิทยากร ได้แก่

(๑) วุฒิการศึกษา

(๒) หลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้ในหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(๓) หลักฐานแสดงประสบการณ์การทำงานในกิจกรรมที่เป็นวิทยากร

๘.๗ สำเนาเอกสารขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure)

(๑) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การจัดการฝึกอบรม

(๒) วิธีการคัดเลือกและประเมินวิทยากร

(๓) วิธีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการฝึกอบรมแต่ละครั้ง และบันทึกผล

(๔) วิธีการออกหลักฐานการฝึกอบรมเป็นไปตามรูปแบบที่สำนักงานกำหนด ทั้งในด้านรูปแบบและเนื้อหา

๘.๘ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

๘.๙ ข้อสอบ

๘.๑๐ ตัวอย่างประกาศนียบัตร

๘.๑๑ เอกสารเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แนะนำหน่วยงาน (ถ้ามี)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

(ก) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใดๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงาน

(ข) สิ่งที่ปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของหน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอง

ลงชื่อผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม) :	ประทับตรา :
( )	
ตำแหน่ง :	วัน/เดือน/ปี :