



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม
ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘

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

๑. ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗ ลงวันที่ ๑๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๗

๒. ให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ประสงค์ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้าน หลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ดำเนินการตามรายละเอียดที่แนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(นายบุญชัย สมบูรณ์สุข)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

๑. ขอบข่าย

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

๑.๑ หลักสูตรความรู้พื้นฐานด้านกฎหมายอาหาร

- (๑) กฎหมายอาหารและการขออนุญาต
- (๒) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร
- (๓) การแสดงฉลากอาหาร
- (๔) การแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตหรือผู้ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย หรือผู้ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

- (๑) ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์
- (๒) ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retorts supervisors)
- (๓) การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป และหลักเกณฑ์ Primary GMP
- (๔) การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP นำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (๕) การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- (๖) การขออนุญาตและวิธีการขอจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Process authority)

๑.๔ หลักสูตรสำหรับผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

- (๑) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ ๕ กลุ่มคือ
 - ก. ผลิตภัณฑ์นม (นมโค,นมปรุงแต่ง,นมเปรี้ยว,ผลิตภัณฑ์ของนม)
 - ข. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ค. ผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ง. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม
 - จ. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- (๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง

๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

(๑) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป) และการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)

- (๒) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (๓) การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- (๔) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- (๕) การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค
- (๖) การตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี
- (๗) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง
- (๘) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ

๑.๖ หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

๒. เอกสารอ้างอิง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ และประกาศสาธารณสุขฉบับต่างๆ ด้านสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง

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 คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการทำหน้าที่ประเมินเพื่อให้การขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม และเสนอให้เลขาธิการลงนามเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินแล้ว ซึ่งจะรวมทั้งการเพิกถอนสภาพการขึ้นทะเบียน
- ๓.๑๐ คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ 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 หรือบทบาทอื่น ทั้งอบรมเชิงปฏิบัติการและหรืออบรมในพื้นที่จริง

๔.๓ คณะวิทยากร

ผู้ยื่นคำขอต้องแสดงหลักฐานข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร ดังต่อไปนี้

(๑) การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์

(๒) ความสามารถของวิทยากร (ทั้งข้อ ก ข และ ค)

ก. เป็นบุคคลที่ดำเนินการในกิจกรรมนั้นๆ และหรือการถ่ายทอดความรู้เรื่องนั้นๆ อยู่อย่างต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี เพื่อให้มั่นใจว่าคณะวิทยากรเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ เข้าใจเนื้อหาหลักสูตรอย่างถูกต้อง

ข. เป็นบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงาน หรือหลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร 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)

กรณีที่วิทยากรมีการอบรมในหลักสูตรที่นอกเหนือจากที่สำนักงานกำหนดไว้ ต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประเมินหลักสูตร

ค. วิทยากรต้องติดตามและปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดกฎหมายของสำนักงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรฝึกอบรมเป็นปัจจุบัน และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการเรียนรู้

ง. สำหรับหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ในการจัดอบรมของหน่วยฝึกอบรมที่ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรดังกล่าว ต้องมีวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดข้างต้น

๔.๔ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

(๑) ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมส่งให้สำนักงานเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบเอกสารหรือเป็นแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ล่วงหน้าก่อนการจัดอบรมอย่างน้อย ๔๕ วันทำการ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบในครั้งแรกของการจัดฝึกอบรม หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงจากที่เคยได้รับความเห็นชอบไปแล้ว โดยมีเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

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

ข. เอกสารประกอบการฝึกอบรมทั้งหมด

(๒) ผู้เข้าอบรมควรได้รับเอกสารประกอบการบรรยาย และคู่มือที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน ในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ล่วงหน้าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อย 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 หากยังไม่ผ่านให้ผู้เข้า

เข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบใหม่

(๒) ข้อสอบ

ก. ข้อสอบต้องมีความสอดคล้องกับเนื้อหาของหลักสูตร และสามารถวัดผลการเรียนรู้ตามวัตถุประสงค์ ของหลักสูตรได้

ข. สัดส่วนของข้อสอบ ให้เหมาะสมกับเนื้อหาและระยะเวลาการฝึกอบรม

ค. ควรมีข้อสอบ อย่างน้อย ๒ ชุด และทบทวนปรับปรุงอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง โดยส่งให้สำนักงานพิจารณา ให้ความเห็นชอบก่อนนำไปใช้อย่างน้อย ๔๕ วันทำการ

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

จ. ต้องไม่เปิดเผยคำตอบในลักษณะใดๆ อันเป็นผลให้ไม่สามารถวัดผลการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมได้

ฉ. ไม่นำข้อสอบที่ใช้ในหลักสูตรนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมหลักสูตรอื่นๆ ของหน่วยฝึกอบรม

(๓) หลังจากรับการฝึกอบรมให้มีการประเมินหลักสูตรและความสามารถของวิทยากรผู้อบรมและสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการจัดอบรมครั้งต่อไป

๔.๗ ประกาศนียบัตร

ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ โดยมีเงื่อนไขและรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ก. ระบุว่าเป็นหลักสูตรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน พร้อมทั้งระบุเลขที่การขึ้นทะเบียนหลักสูตร

ข. ระบุหมายเลขประกาศนียบัตรแต่ละฉบับ

ค. ระบุชื่อหน่วยฝึกอบรมตามที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสำนักงาน

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

จ. ระบุชื่อผู้เข้าอบรม

ฉ. ระบุว่าผู้เข้าอบรม “สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการอบรม” หรือ “เข้าร่วมอบรม”

ข. ผู้ลงนามในประกาศนียบัตรให้สอดคล้องกับเอกสารที่ใช้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียนกับสำนักงาน
ประกาศนียบัตรแบ่งเป็น

(๑) ผู้ที่เข้ารับการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมตามระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งสามารถผ่านข้อเขียน จะได้รับ
“ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

(๒) ผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” เท่านั้น ประกาศนียบัตร
ดังกล่าวต้องมีข้อความแสดงให้ชัดเจนว่าเป็นเพียงผู้เข้าอบรมและต้องไม่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นผู้สำเร็จและสอบผ่าน
หลักสูตร ทั้งนี้หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งให้ผู้เข้าอบรมทราบว่า “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐาน
แสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจสอบ, คุณสมบัติวิทยากร, คุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต ตามที่สำนักงานกำหนดหรือกฎหมาย
กำหนดได้

๕. ข้อกำหนดหน่วยฝึกอบรม

๕.๑ หน่วยฝึกอบรมต้องมีระบบงานที่ทำให้มั่นใจว่าสามารถจัดการฝึกอบรมได้สอดคล้องตามหลักสูตรที่
กำหนดและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด 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 รวมทั้งชื่อ
ของผู้สอนฝึกหัด และชื่อของผู้สังเกตการณ์

ค. การชี้แจงสถานะของเอกสารที่ใช้ในการอบรม

ง. ชื่อผู้เข้าอบรมทั้งหมด พร้อมกำหนดเลขรหัสประจำตัวผู้เข้าอบรม เพื่อให้ทราบรายชื่อหน่วย
ฝึกอบรมและผู้รับการอบรมที่ได้ขึ้นทะเบียน สำหรับสำนักงานฯ ในการสืบค้นต่อไป รวมทั้งผลการ
ประเมินการเข้าร่วมกิจกรรมและผลการสอบของผู้เข้าอบรมแต่ละคน

จ. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร

ฉ. ชื่อของผู้เข้าอบรมที่สอบซ่อม พร้อมทั้งผลการสอบซ่อมของแต่ละคน

ช. การชี้แจงชื่อและหมายเลขของประกาศนียบัตรแต่ละใบของผู้ที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร พร้อม
ทั้งจัดส่งให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
จัดทำเป็นทะเบียนรายชื่อต่อไป ให้กำหนดระยะเวลา ภายใน ๓๐ วันหลังจากเสร็จสิ้น การจัดอบรม

๕.๒ หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งกำหนดการ พร้อมรายชื่อวิทยากรผู้สอน และเนื้อหาการจัดอบรมเป็นลายลักษณ์
อักษรหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ให้สำนักงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วันทำการ ทุกครั้งที่มีการฝึกอบรม หรือ
มีการเปลี่ยนแปลงจากที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบไปแล้วเพื่อเป็นข้อมูลในการจัดแผนการประเมิน และทบทวน
ความสามารถของหน่วยฝึกอบรม

๖. วิธีการเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม

๖.๑ การขอรับการขึ้นทะเบียน ให้หน่วยฝึกอบรมยื่นคำขอพร้อมแนบเอกสารประกอบการพิจารณา ตามแบบ
คำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในภาคผนวก ข.

๖.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ
หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อ
ดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งและเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้

๖.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม เพื่อทำหน้าที่ประเมิน ศักยภาพหน่วยฝึกอบรม ความสามารถในการถ่ายทอดของวิทยากร ขณะทำการฝึกอบรมและการจัดการ ณ สถานที่ฝึกอบรม

๖.๔ ผู้ยื่นคำขอต้องจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน ภายใต้การดูแลของหน่วยงานพี่เลี้ยง ซึ่งอาจเป็นสำนักงานหรือหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานก็ได้ เพื่อเป็นการประกันหลักสูตรว่าผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้อย่างถูกต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดอบรมในครั้งแรกนี้ด้วย รวมทั้งเพื่อให้คณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมดำเนินการประเมิน และการออกประกาศนียบัตรให้ออกในนามของหน่วยงานผู้จัดฝึกอบรม

ทั้งนี้หากคณะกรรมการประเมินหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม พบว่ามีประเด็นการอบรมไม่ครบถ้วน ให้ดำเนินการเพิ่มเติมประเด็นดังกล่าวให้สมบูรณ์ในระหว่างการอบรมได้ และจะจัดทำรายงานผล โดยระบุรายละเอียด ประเด็นที่ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จเพื่อขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม , ประเด็นที่ปรับปรุงแก้ไขข้อเสนอแนะ เพื่อการพัฒนาในครั้งต่อไป

๖.๕ สำนักงานจะจัดทำประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อขึ้นทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมเฉพาะขอขบข่ายหลักสูตรที่ขอขึ้นทะเบียน และจะประกาศเผยแพร่ต่อผู้เกี่ยวข้องต่อไป โดยทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นทะเบียน

๗. เงื่อนไข

ผู้ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๗.๑ ปฏิบัติตามข้อกำหนดในเอกสารนี้ ตลอดเวลาที่ได้รับการขึ้นทะเบียน รวมทั้งให้ความร่วมมือในการตรวจประเมินเอกสารและการตรวจประเมินผู้สอนขณะทำการฝึกอบรมทุกครั้ง

๗.๒ นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ไปใช้อ้างอิงเฉพาะในหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเท่านั้น

๗.๓ ไม่นำผลการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อสำนักงาน 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 การยกเลิกการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 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 หรือกรณีหน่วยตรวจสอบแจ้งเป็นลายลักษณ์ต่อสำนักงาน

(๒) การเพิกถอนการขึ้นทะเบียน จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

ก. การตรวจติดตามของสำนักงาน ซึ่งพบว่าหน่วยฝึกอบรมปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในสาระสำคัญ

ข. ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่กำหนดโดยสำนักงาน

๙.๒ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน สำนักงานจะประกาศแก่สาธารณชนทราบ โดยผ่านทางสื่อต่างๆตามความเหมาะสม เมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๙.๑ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๑๐ แล้ว

๙.๓ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นทะเบียน ต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้างเพื่อดำเนินการฝึกอบรมผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการยอมรับความสามารถทั้งหมดทันที

๑๐. การอุทธรณ์

๑๐.๑ หน่วยฝึกอบรมที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน ตามข้อ ๙.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อเลขาธิการ ได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงาน มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้นให้ทราบ

๑๐.๒ สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ เพื่อพิจารณาและแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ทราบภายใน ๓๐ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานได้รับคำอุทธรณ์ หากระยะเวลาดังกล่าวไม่เพียงพออาจขยายเวลาออกไปได้ไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วันทำการ

๑๐.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ ต่อเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๑๐.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

๑๐.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สุด

๑๑. การรักษาความลับ

๑๑.๑ สำนักงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด จะเก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้เป็นความลับ ไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๑.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นทะเบียน อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่พรายสู่บุคคลภายนอกเว้นแต่เกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

๑๒. อื่นๆ

๑๒.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใดๆที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยตรวจสอบที่ได้รับการขึ้นทะเบียนทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๒.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใดๆของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นทะเบียนที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

ภาคผนวก ก.

ข้อกำหนดเนื้อหาหลักสูตรการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

สำนักงานกำหนดเนื้อหารายละเอียดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร 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. ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย	๑ ชั่วโมง
๓. เพื่อให้เข้าใจขอบข่ายของการควบคุมอาหาร คำนิยามที่เกี่ยวข้อง อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ บทกำหนดโทษ และหลักการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๒. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ๑) ภาพรวมของพระราชบัญญัติอาหาร ๒) การบังคับใช้และบทลงโทษ	๓ ชั่วโมง
๔. สามารถอธิบายลักษณะของประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้ ๕. สามารถอ่านและตีความประกาศกระทรวงสาธารณสุขและได้	๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ	๓ ชั่วโมง
๖. ทราบขั้นตอนและหลักฐานในการขออนุญาตผลิตอาหาร	๔. การขออนุญาตผลิตอาหาร ๑) การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร ๒) การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและฉลากอาหาร 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	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร (คืออะไร ทำไมต้องใช้ มีอันตรายหรือไม่) ๒. สภาพปัญหาการใช้วัตถุเจือปนอาหารและแนวทางแก้ไข ๓. กฎหมายวัตถุเจือปนอาหารของประเทศไทยและสากล ๔. การตรวจสอบความเหมาะสมของการใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหาร และการเตรียมเอกสารเพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๓.สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑) ตรวจสอบคุณภาพหรือมาตรฐาน ฉลาก คู่มือการใช้วัตถุเจือปนอาหารให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ตรวจสอบสูตรอาหารให้มีการใช้วัตถุเจือปนอาหารเป็นไปตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด ๒) ตรวจสอบสารที่ห้ามใช้ในอาหารตามกฎหมาย ๕. การควบคุมการผลิต ๑) อุปกรณ์การชั่ง ตวง วัด ที่เหมาะสม ๒) วิธีการคลุกผสม ๓) การบันทึกการใช้วัตถุเจือปนอาหาร	

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.คำเตือนในการแสดงฉลาก 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 ชั้น สู่ฉลากโภชนาการ ๗.การพัฒนาฉลากโภชนาการและสัญลักษณ์ทางโภชนาการ	๓ ชั่วโมง

๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตหรือผู้ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

๑.๒ (๑) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๑๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิตมีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด	<ol style="list-style-type: none"> หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ การทำมาสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตโดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต สุขาภิบาลอาหาร และบุคลากร การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน กฎหมายที่เกี่ยวข้อง 	๑๕ ชั่วโมง (กรณีอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้สำหรับผู้ผ่านการฝึกอบรมไปแล้วใช้ระยะเวลาอย่างน้อย ๘ ชั่วโมง)

๑.๒ (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (retort supervisors) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิตมีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none"> กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทด้วยความร้อน หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิท หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) หรือ หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการก่อน-ระหว่าง-หลังในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การจัดการควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก การบันทึกข้อมูลและเอกสาร เครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน (กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำต้องผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้เพิ่มเติมในหัวข้อเครื่องฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต) 	ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง

หมายเหตุ ใบประกาศนียบัตรของหลักสูตรต้องระบุหัวข้อที่สอบผ่าน แบ่งเป็น ๑) หัวข้อพื้นฐาน ๒) หัวข้อเครื่องฆ่าเชื้อ ๓) หัวข้อภาชนะบรรจุ

๑.๒ (๓) หลักสูตรการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป และ Primary GMP รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารตามที่ประกาศกำหนด และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. หลักการวิธีการที่ดีในการอาหารให้ปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙๓ พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ๓. ตัวอย่างสภาพปัญหา แนวทางปรับปรุงแก้ไขและแนวทางปฏิบัติในกระบวนการผลิต	๖ ชั่วโมง

๑.๒ (๔) หลักสูตรการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารตามที่ประกาศกำหนด และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	๑. หลักการวิธีการที่ดีในการผลิตน้ำบริโภคให้ปลอดภัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๒๐ พ.ศ. ๒๕๔๔ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. การออกแบบกระบวนการผลิตเพื่อลดอันตราย ๓. การควบคุมดูแลป้องกันอันตรายตามหลักเกณฑ์ GMP น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท <ul style="list-style-type: none"> - การดูแลน้ำดิบ - การกรองกายภาพ / เคมี - การกรอง / ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ - การล้างภาชนะ และการบรรจุ ๔. ตัวอย่างสภาพปัญหา แนวทางปรับปรุงแก้ไขและแนวทางปฏิบัติในกระบวนการผลิต	๖ ชั่วโมง

๑.๒ (๕) การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารตามที่ประกาศกำหนด และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย	๑. หลักการวิธีการที่ดีในการผลิตให้ปลอดภัยตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ๒. ตัวอย่างสภาพปัญหา แนวทางปรับปรุงแก้ไขและแนวทางปฏิบัติในกระบวนการผลิต	๖ ชั่วโมง

๑.๒ (๒) การขออนุญาตและวิธีการขอจดทะเบียนผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>๑. เพื่อสร้างความเข้าใจถึงระเบียบการขออนุญาตผลิตและนำเข้า ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร รวมทั้งหลักเกณฑ์กฎระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารให้ถูกต้อง</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถคำนวณและตรวจสอบสูตรส่วนประกอบ รวมถึงฉลากของผลิตภัณฑ์เสริมอาหารได้ถูกต้อง</p>	<p>๑. กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>๒. ระเบียบการยื่นขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและฉลากผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร</p> <p>๓. การจัดเตรียมเอกสารหลักฐานและแบบฟอร์มที่จำเป็นในการขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและปัญหาที่พบ</p> <p>๔. การคำนวณสารสำคัญและวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>๕. ตัวอย่างสภาพปัญหา แนวทางปรับปรุงแก้ไขและแนวทางปฏิบัติในกระบวนการผลิต</p>	๖ ชั่วโมง

๑.๓ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุชนิดที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๕ วันต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อ การฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามที่กฎหมายกำหนด</p>	<p>๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน</p> <p>๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (thermal process calculation)</p> <p>๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority)</p> <p>๕. อาหารปรับกรด</p> <p>๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร</p>	ไม่น้อยกว่า ๕วันต่อเนื่อง

๑.๔. หลักสูตรสำหรับการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

ในกรณีที่จะเข้าระบบการพิจารณาอนุญาตอย่างรวดเร็ว (Fast Track) ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรสำหรับการประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน

๑.๔ (๑) หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง ต่อกลุ่มผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ นำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ของเอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขออนุญาตด้านอาหาร ในด้านข้อมูลความปลอดภัย และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความน่าเชื่อถือของเอกสาร	๑. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ๒. หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อจดทะเบียนอาหาร เช่น ชื่ออาหาร วัตถุประสงค์อาหาร การแสดงฉลากอาหาร มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย (ก) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมโค, นมปรุงแต่ง, นมเปรี้ยว, ผลิตภัณฑ์ของนม (ข) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ค) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ง) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์ไอศกรีม (จ) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ๓. การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist) เฉพาะผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ ได้แก่	อย่างน้อย ๖ ชั่วโมงต่อผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ : ใบประกาศนียบัตรต้องแสดงผลการอบรม (Transcript) เป็นหลักฐาน ซึ่งประกอบด้วย คะแนนสอบรวมและร้อยละของคะแนนสอบรวมที่ได้ทั้งหลักสูตร

๑.๔ (๒) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ นำไปใช้ในการตัดสินใจประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ๒. มีความรู้เรื่องการวางผังโรงงานอย่างมีระบบให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ๓. ทราบขั้นตอนและหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง ๔. ทราบหลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง และสามารถตรวจสอบและให้ข้อเสนอการปรับปรุงแบบแปลนแผนผังให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดได้	๑. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ๒. หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ๓. การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist) ๔. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวางผังโรงงาน การใช้เนื้อที่ การยึดหยุ่น มาตราส่วน ๕. ขั้นตอนการปฏิบัติงานและเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง ๖. หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง ตัวอย่างและกรณีศึกษา	๖ ชั่วโมง

๑.๕ หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน

๑.๕ (๑) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GMP ทั่วไป) และ การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เพื่อให้ทราบประเภทของอันตรายทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ในอาหารและแนวทางการป้องกันและควบคุมการปนเปื้อนในการผลิตอาหาร ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คำแนะนำในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. อันตรายและแนวทางควบคุมอันตรายในอาหาร ๒. ข้อพิจารณา การให้คำแนะนำ และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานที่ ๒๐๔/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๙๓) พ.ศ.๒๕๕๓ และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม และข้อพิจารณา การให้คำแนะนำ และวิธีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๒) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๒) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. ทราบอันตรายในการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และแนวทางการควบคุม ๓. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คำแนะนำในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๔. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการผลิตน้ำบริโภคที่ปลอดภัย ๒. ระบบการผลิตน้ำและการควบคุมคุณภาพ ๓. ข้อพิจารณา การให้คำแนะนำ และวิธีการตรวจสอบตาม คำสั่งสำนักงานที่ ๒๐๕/๒๕๕๐ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๒๐) พ.ศ.๒๕๕๔ ๔. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๓) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ และแนวทางการควบคุมการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย</p> <p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตามได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๒. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๓. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์</p> <p>๔. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตโดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (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.๒๕๕๙</p> <p>๙. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๑) การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๒) ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๓) ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	<p>๑๒ ชั่วโมง</p>

๑.๕ (๔) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>๑. เข้าใจเทคโนโลยีการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด และแนวทางการควบคุมการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย</p>	<p>๑. หลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๒. จุลชีววิทยาของการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน</p> <p>๓. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท</p> <p>๔. อาหารปรับกรดและการควบคุมกระบวนการผลิต</p> <p>๕. หลักการทำงานและจุดที่ต้องควบคุมของเครื่องฆ่าเชื้อแต่ละชนิด</p> <p>๖. ภาชนะบรรจุและการปิดผนึก</p> <p>๗. การบันทึกข้อมูลและเอกสาร</p>	<p>๑๕ ชั่วโมง</p>

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย	ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๙) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ในขณะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	
๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๒. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๓. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	

๑.๕ (๕) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. การผลิตเกลือไอโอดีน อันตราย และแนวทางการควบคุม ป้องกันอันตรายในผลิตเกลือบริโภค ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๔๒๘/๒๕๕๓ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ๔. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๕. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๖. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

๑.๕ (๖) หลักสูตรการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี กระบวนการฉายรังสี และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการฉายรังสีอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในการฉายรังสีอาหาร ๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตาม ประกาศสำนักงาน เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๕๕ ๔. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๕. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร ๖. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด	๖ ชั่วโมง

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

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>๑. เพื่อให้ผู้ตรวจสอบมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความรวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. อันตรายน และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง</p> <p>๒. เทคโนโลยีการผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง</p> <p>๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๔. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๑๙๓ พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร (GMP สุขลักษณะทั่วไป)</p> <p>๕. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๖. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๗. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>	๑๒ ชั่วโมง

๑.๕ (๘) หลักสูตรแนวทางการตรวจสอบตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO ๑๙๐๑๑ สำหรับผู้ตรวจสอบและหัวหน้าผู้ตรวจสอบ รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๘ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>ทราบเทคนิคการตรวจสอบ นำไปประยุกต์ใช้ในฐานะผู้ตรวจสอบที่เหมาะสมกับสถานการณ์และสอดคล้องกับข้อกำหนดสากล</p>	<p>๑. กระบวนการตรวจสอบ (คำนิยาม หลักการ ประเภท ขั้นตอนการเตรียมการตรวจสอบ)</p> <p>๒. ผู้ตรวจสอบ บทบาทและหน้าที่ความรับผิดชอบ</p> <p>๓. การตรวจสอบ ณ สถานประกอบการ (ขั้นตอนและเทคนิคการตรวจสอบ)</p> <p>๔. กรณีศึกษาและฝึกปฏิบัติ</p>	๒๘ ชั่วโมง

๑.๖ หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลา อย่างน้อย
<p>เพื่อให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารตามที่กฎหมายกำหนด</p>	<p>เนื้อหาหลักสูตรสอดคล้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเฉพาะเรื่องที่มีการกำหนด</p>	ตามที่กฎหมายกำหนด

ภาคผนวก ข.

คำขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

เขียนที่		
วันที่ เดือน พ.ศ.		
๑. โฉนนามของ.....		
ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยงานฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร		
ที่อยู่ ณ เลขที่	ตรอก/ซอย	
ถนน	หมู่ที่	
ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	
จังหวัด	รหัสไปรษณีย์	
โทรศัพท์	โทรสาร	
E-mail	Website	
๒. โดยมี.....		
ดำเนินการจัดอบรม		
ณ เลขที่	ตรอก/ซอย	
ถนน	หมู่ที่	
ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	
จังหวัด	รหัสไปรษณีย์	
โทรศัพท์	โทรสาร	
E-mail	Website	
๓. ผู้มีอำนาจลงนามในใบประกาศนียบัตร.....		
๔. สำนักงานสาขา หรือภูมิภาค ที่ต้องการขึ้นทะเบียนหน่วยฝึกอบรม (ถ้ามี)		
ชื่อหน่วยงาน	สาขา	
ที่อยู่เลขที่	ตรอก/ซอย	
ถนน	หมู่ที่	
ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	
จังหวัด	รหัสไปรษณีย์	
โทรศัพท์	โทรสาร	
E-mail	Website	
๕. มีวัตถุประสงค์		
<input type="checkbox"/> ขอขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม ตามขอข้ายการฝึกอบรมในหลักสูตร		
<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) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตหรือผู้ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย		
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"/> ขอขยายขอข้ายการขึ้นทะเบียน ได้แก่.....		
<input type="checkbox"/> ขอต่ออายุการขึ้นทะเบียน		
<input type="checkbox"/> ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด (ระบุงการเปลี่ยนแปลง).....		
๖. สถานะทางกฎหมาย		
<input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐ	<input type="checkbox"/> หน่วยงานเอกชน	<input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ)

๗. จำนวนวิทยากร ทั้งหมด คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

หลักสูตร..... จำนวน.....คน

๘. ผู้ประสานงานที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

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

โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่ :E-mail address.....

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

โทรศัพท์ : Tel.....โทรสาร: Fax.....

โทรศัพท์เคลื่อนที่ :E-mail address.....

๙. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้

๙.๑ หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณเป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๙.๒ สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้

(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่าซึ่งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

๙.๓ สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นทะเบียนโดยละเอียด

๙.๔ โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นทะเบียน ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในหน่วยงาน รวมถึงวิทยากร

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

๙.๖ สำเนาหลักฐานแสดงความรู้ความสามารถของวิทยากร ได้แก่

(๑) วุฒิการศึกษา

(๒) หลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้ในหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(๓) หลักฐานแสดงประสบการณ์การทำงานในกิจกรรมที่เป็นวิทยากร

๙.๗ สำเนาเอกสารขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน (Procedure)

(๑) เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน การจัดการฝึกอบรม

(๒) วิธีการคัดเลือกและประเมินวิทยากร

(๓) วิธีการประเมินประสิทธิภาพการจัดการฝึกอบรมแต่ละครั้ง และบันทึกผล

(๔) วิธีการออกหลักฐานการฝึกอบรมเป็นไปตามรูปแบบที่สำนักงานกำหนด ทั้งในด้านรูปแบบและเนื้อหา

๙.๘ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

๙.๙ ข้อสอบ

๙.๑๐ ตัวอย่างประกาศนียบัตร

๙.๑๑ เอกสารเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แนะนำหน่วยงาน (ถ้ามี)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า

(ก) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใดๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงาน

(ข) สิ่งที่ปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของหน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอง

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