



ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
เรื่อง หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๖๔

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร โดยข้อ ๔ กำหนดให้ผู้ผลิตอาหารต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร เพื่อให้หน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่มีศักยภาพทำหน้าที่อบรมให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ผู้ประกอบการหรือผู้ที่สนใจ รวมทั้งกำหนดมาตรฐานหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ไว้ดังนี้

ข้อ ๑. ให้ยกเลิกประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขึ้นทะเบียนหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘ ลงวันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๒. การจัดอบรมหลักสูตรมาตรฐานด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ต้องมีเนื้อหาและระยะเวลา ตามบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓. การขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔. ผู้ประสงค์จะขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ให้ยื่นคำขอพร้อมแนบเอกสารประกอบการพิจารณา ตามแบบคำขอที่กำหนดไว้ ตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้ทะเบียนรายชื่อหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ยังคงใช้ต่อไปได้จนกว่าทะเบียนนั้นจะสิ้นอายุ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายไพศาล ดั่นคุ้ม)

เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา

บัญชีหมายเลข ๑

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๖๔

หลักสูตรมาตรฐานด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดเนื้อหารายละเอียดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร โดยจัดหลักสูตรนั้น ๆ ให้มีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑. หลักสูตรความรู้พื้นฐาน

๑.๑ หลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๒ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. ทราบความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย ๒. ทราบหลักการ แนวทางและเป้าหมาย การคุ้มครองผู้บริโภคภายใต้ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๑. ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย
๓. เพื่อให้เข้าใจขอบข่ายของการควบคุมอาหาร คำนิยามที่เกี่ยวข้อง อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ บทกำหนดโทษ และหลักการพิจารณาตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒	๒. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ๑) ภาพรวมของพระราชบัญญัติอาหาร ๒) การบังคับใช้และบทลงโทษ
๔. สามารถอธิบายลักษณะของประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้ ๕. สามารถอ่านและตีความประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้	๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ
๖. ทราบขั้นตอนและหลักฐานในการขออนุญาตผลิตอาหาร	๔. การขออนุญาตผลิตอาหาร ๑) การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร ๒) การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและฉลากอาหาร ๓) การขออนุญาตโฆษณาอาหาร

๑.๒ หลักสูตรการใช้วัตถุเจือปนอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. ทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม ๒. สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร ๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร ๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร ๕. การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร

๑.๓ หลักสูตรฉลากอาหาร รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากอาหารได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากอาหาร ๒. การขออนุญาตและการกำกับดูแลฉลากอาหาร ๓. อาหารที่ต้องแสดงฉลากอาหาร ๔. รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงผล

๑.๔ หลักสูตรแสดงฉลากโภชนาการ และการแสดงฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. ทราบและเข้าใจวิธีการแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบGDA (Guideline Daily Amounts) ตามที่กฎหมายกำหนด ๒. สามารถจัดเตรียมเอกสารหลักฐานเพื่อการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ได้ถูกต้อง และครบถ้วน ๓. สามารถแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) ได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากโภชนาการและฉลากแบบ GDA ๒. การจัดทำฉลากโภชนาการ ฉลากแบบ GDA และตัวอย่างการแสดงผลโภชนาการ ฉลากแบบ GDA ๓. อาหารที่ต้องแสดงฉลากโภชนาการ ๔. รูปแบบและเงื่อนไขการแสดงผลโภชนาการ

๒. หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

๒.๑ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภคที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ ความเข้าใจ หลักการของกระบวนการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	๑. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. น้ำดิบและการปรับปรุงสภาพเบื้องต้น ๓. การควบคุมกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยระบบการผลิตน้ำอ่อน (Softener) ๔. การควบคุมกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยระบบการผลิตน้ำอาร์โอ (RO) ๕. การควบคุมกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยระบบการผลิตอื่น ๆ หรือใช้ร่วมกันหลายระบบ ๖. การควบคุมกระบวนการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ ๗. การควบคุมกระบวนการผลิตน้ำแข็งบริโภค ๘. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ (Post-Contamination) ๙. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย ๑๐. หลักการพื้นฐานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ๑๑. การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

๒.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๕ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none">๑. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง๒. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์๓. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์๔. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)๕. การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล๖. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน๗. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย๘. การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

๒.๓ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๒๗ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none">๑. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท๒. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท๓. อาหารปรับกรด และอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี๔. หลักการฆ่าเชื้ออาหารด้วยเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน๕. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ๖. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร๗. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน๘. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ๙. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม๑๐. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง๑๑. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ๑๒. ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น๑๓. ภาชนะบรรจุอ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป๑๔. ภาชนะบรรจุแก้ว๑๕. การแปลผลเอกสารผลการศึกษากระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและการจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process)๑๖. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

**๒.๔ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
วิธีการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Process) รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๖.๕ ชั่วโมง**

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิตมีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรดวิธีการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Process) และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none">๑. จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท๒. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท๓. อาหารปรับกรด๔. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ<ul style="list-style-type: none">▪ หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารด้วยระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ▪ อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ๕. บรรจุภัณฑ์สำหรับการบรรจุแบบปลอดเชื้อและการจัดการดูแลบรรจุภัณฑ์๖. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร๗. การแปรผลเอกสารผลการศึกษาระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและการจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process)๘. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

๒.๕ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๑๘ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด	<ol style="list-style-type: none">๑. จุดชีววิทยาการถนอมอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท๒. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดปรับกรด๓. อุปกรณ์การผลิต เครื่องมือวัดและการดำเนินการกระบวนกรฆ่าเชื้อด้วยความร้อนของเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้ความดันแต่ละชนิด และเครื่องฆ่าเชื้อด้วยความร้อนภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker และ Pasteurizer)๔. การควบคุมภาชนะบรรจุและบรรจุภัณฑ์ และการปิดผนึก๕. ระบบบันทึกและรายงาน๖. การแปรผลเอกสารผลการศึกษาระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและการจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process)๗. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร

๓. หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓๐ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อกระบวนการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กฎหมายกำหนด	๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน ๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermal process calculation) ๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority) ๕. อาหารปรับกรด ๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

๔. หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

ข้อแนะนำ ผู้อบรมหลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ควรผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาตก่อน

๔.๑ หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์ โรงคัด ผักหรือผลไม้สดบางชนิด รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องและแนวทางการควบคุมการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัย ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารและปฏิบัติตามได้อย่างเหมาะสม	๑. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์วิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด - สารสำคัญของประกาศฯ - การแสดงฉลาก - บทกำหนดโทษ ๒. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ ๓๘๖ พ.ศ. ๒๕๖๐ เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ๓. ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

๔.๒ หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมระยะเวลาอย่างน้อย ๓๐ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
<p>๑. เพื่อให้ผู้ตรวจประเมิน มีความรู้ ความเข้าใจ การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย</p> <p>๒. ทราบและเข้าใจหลักการ กระบวนการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ</p> <p>๓. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจสอบได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๔. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. ความรู้พื้นฐานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ตามข้อกำหนดพื้นฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ หลักการจัดการความปลอดภัยอาหาร ณ สถานที่ผลิต ▪ ข้อกำหนด และการตรวจประเมิน GMP กฎหมายฉบับใหม่ ▪ ข้อพิจารณาการตรวจประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐาน (หมวด ๑-๕) <p>๒. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ เทคโนโลยีการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ (ระบบการผลิตน้ำอ่อน Softener) ▪ เทคโนโลยีการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และการตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ (ระบบการผลิตน้ำ RO และอื่น ๆ) ▪ เทคโนโลยีการผลิตน้ำแข็งบริโภค และการตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ ▪ เทคโนโลยีการผลิตน้ำแร่ธรรมชาติ และการตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ
	<p>๓. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรซ์ ▪ เทคโนโลยีการผลิตนมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรซ์ และการตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ ▪ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place : CIP)
	<p>๔. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ความรู้พื้นฐานความรู้พื้นฐานการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด ▪ วิธีการยับยั้งการงอกของสปอร์เชื้อคลอสตริเดียม โบทูลินัม (อาหารปรับกรด และการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ของอาหาร) ▪ อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำที่ผลิตโดยใช้ระบบ Aseptic System ▪ อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำที่ผลิตโดยใช้ Retort

๔.๓ หลักสูตรการตรวจประเมินแบบแปลนแผนผัง กรรมวิธีการผลิต และรายการเครื่องจักร เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๙ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ นำไปใช้ในการตัดสินใจ ประเมินความสอดคล้องของตามกฎหมาย ๒. มีความรู้เรื่องการวางผังโรงงานอย่างมีระบบ ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ๓. ทราบ ขั้นตอน และ หลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง	๑. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องและเอกสารหลักฐานประกอบการพิจารณา ๒. หลักเกณฑ์การประเมินเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ๓. การประเมินและรับรองเอกสารคำขอและหลักฐานทั้งหมดโดยใช้แบบประเมิน (Checklist) ๔. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการวางผังโรงงาน การกำหนดพื้นที่การผลิต การไหลของกระบวนการผลิต และการใช้มาตราส่วนในการจัดทำแบบแปลนแผนผังการผลิต ๕. การคิดคำนวณแรงม้า เครื่องจักรอุปกรณ์การผลิต ๖. ขั้นตอนการปฏิบัติงานและเอกสารหลักฐานที่ใช้ในการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง ๗. หลักเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติแบบแปลนแผนผัง ตัวอย่าง และกรณีศึกษา

๔.๔ หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
๑. เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจประเมินได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภค และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม	๑. การผลิตเกลือไอโอดีน อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในผลิตเกลือบริโภค ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตามคำสั่งสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาที่ ๔๒๘/๒๕๕๓ เรื่อง การตรวจประเมินสถานที่ผลิตเกลือบริโภคตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เกลือบริโภค ๔. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ๕. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ๖. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด

๔.๕ หลักสูตรการตรวจประเมินสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี รวมระยะเวลาการฝึกอบรมอย่างน้อย ๖ ชั่วโมง

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
<p>๑. เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินมีความรู้พื้นฐานเพียงพอสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ฉายรังสี กระบวนการฉายรังสี และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๒. ทราบข้อกำหนดและสามารถตีความ รวมทั้งนำไปใช้ในการตัดสินใจให้คะแนนในการตรวจประเมินได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> <p>๓. ทราบข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และปฏิบัติตนได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการฉายรังสีอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง</p> <p>๒. อันตราย และแนวทางการควบคุมป้องกันอันตรายในการฉายรังสีอาหาร</p> <p>๓. ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบตาม ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง การตรวจประเมินวิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการฉายรังสีและการเก็บรักษาอาหารฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง อาหารฉายรังสี ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม ๒๕๕๕</p> <p>๔. การเตรียมตัวก่อนออกตรวจสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๕. ข้อปฏิบัติระหว่างและหลังการตรวจสถานที่ผลิตอาหาร</p> <p>๖. ข้อควรระวังในการบันทึกและรายงานที่เกี่ยวข้องทั้งหมด</p>

๕. หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา	ระยะเวลาอย่างน้อย
เพื่อให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารตามที่กฎหมายกำหนด	เนื้อหาหลักสูตรสอดคล้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายเฉพาะเรื่องที่มีการกำหนด	ตามที่กฎหมายกำหนด

บัญชีหมายเลข ๒

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๖๔

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข

ในการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

เอกสารนี้เป็นการกำหนดขอบข่าย นิยาม ข้อกำหนดหลักสูตร คุณสมบัติหน่วยฝึกอบรม วิธีการเพื่อขึ้นบัญชี หน่วยฝึกอบรม เงื่อนไข การตรวจติดตาม การลดขอบข่าย การเพิกถอน การอุทธรณ์ การรักษาความลับ และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการยอมรับความสามารถในฐานะหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

๑. ขอบข่ายที่สำนักงานกำหนดให้ขึ้นบัญชี

- ๑.๑ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- ๑.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ๑.๓ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรือชนิดที่ปรับกรด
 - (๑) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม)
 - (๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด วิธีการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Process)
 - (๓) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด
- ๑.๔ หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- ๑.๕ หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานกำหนด

๒. เอกสารอ้างอิง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับต่าง ๆ ด้านสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์อาหารที่เกี่ยวข้อง

๓. นิยาม

- ๓.๑ สำนักงาน หมายถึง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ๓.๒ เลขาธิการ หมายถึง เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา
- ๓.๓ ผู้ตรวจประเมิน หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานของหน่วยตรวจหรือหน่วยรับรองที่ทำหน้าที่ในการตรวจสอบตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร
- ๓.๔ หน่วยฝึกอบรม หมายถึง หน่วยงานที่ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานเพื่อทำหน้าที่อบรมให้ความรู้แก่ผู้เกี่ยวข้องด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ กฎกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องของสำนักงาน
- ๓.๕ ผู้ยื่นคำขอ หมายถึง ผู้ประสงค์จะขึ้นบัญชีหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมกับสำนักงาน ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐ หรือหน่วยงานภาคเอกชนที่เป็นนิติบุคคล มีคุณสมบัติพร้อมจะดำเนินการฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร
- ๓.๖ คณะกรรมการ หมายถึง คณะกรรมการประเมินหน่วยฝึกอบรม ที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการ ทำหน้าที่ประเมินหน่วยฝึกอบรมตามขอบข่ายหลักสูตร และเสนอให้เลขาธิการลงนามเพื่อขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินแล้ว ซึ่งจะรวมทั้งการเพิกถอนสภาพการขึ้นบัญชี
- ๓.๗ คณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ หมายถึง คณะบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยเลขาธิการให้ทำหน้าที่พิจารณาคำอุทธรณ์

๔. คุณสมบัติของหน่วยฝึกอบรม อย่างใดอย่างหนึ่ง

๔.๑ หน่วยงานของรัฐ

๔.๒ หน่วยงานภาคเอกชนที่เป็นนิติบุคคล

๕. ข้อกำหนดหลักสูตร

ผู้ยื่นคำขอต้องระบุเนื้อหาหลักสูตร รูปแบบการฝึกอบรม คณะวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม สิ่งอำนวยความสะดวก การประเมินผลการฝึกอบรม และประกาศนียบัตร ดังต่อไปนี้

๕.๑ เนื้อหาหลักสูตร

ต้องมีเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๕.๒ รูปแบบการฝึกอบรม

ผู้ยื่นคำขอต้องกำหนดรูปแบบการฝึกอบรม ที่มีหลักเกณฑ์เงื่อนไขสอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) ช่วงต้นของการฝึกอบรมต้องมีการชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล

(๒) หลักสูตรต้องออกแบบให้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมในระดับสูง และกำหนดให้ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดหลักสูตร

(๓) หลักสูตรต้องครอบคลุมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

(๔) ผู้เข้าอบรมต้องมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มทักษะในบทบาทผู้ตรวจสอบ หรือบทบาทอื่น ทั้งอบรมเชิงปฏิบัติการและหรืออบรมในพื้นที่จริง

๕.๓ คณะวิทยากร

ผู้ยื่นคำขอต้องแสดงหลักฐานข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร ดังต่อไปนี้

(๑) การศึกษา

ต้องสำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือปริญญาตรีที่มีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์

(๒) ความสามารถของวิทยากร (ทั้งข้อ ก ข และ ค)

ก. เป็นบุคคลที่ดำเนินการในกิจกรรมนั้น ๆ และหรือการถ่ายทอดความรู้เรื่องนั้น ๆ อยู่อย่างต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า ๑ ปี เพื่อให้มั่นใจว่าคณะวิทยากรเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ เข้าใจเนื้อหาหลักสูตรอย่างถูกต้อง

ข. เป็นบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงาน หรือหลักสูตรต้นแบบและผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร ยกเว้นกรณีเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องหรือให้การอบรมหรือเป็นวิทยากรให้การอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้อง นั้น ๆ อย่างน้อย ๕ ปี

กรณีที่วิทยากรมีการอบรมในหลักสูตรที่นอกเหนือจากที่สำนักงานกำหนดไว้ ต้องผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการ

ค. วิทยากรต้องติดตามและปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดกฎหมายของสำนักงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรฝึกอบรมเป็นปัจจุบัน และเกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการเรียนรู้

๕.๔ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

(๑) ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรมส่งให้สำนักงานเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปแบบเอกสารหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ล่วงหน้าก่อนการจัดอบรมอย่างน้อย ๔๕ วันทำการ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบในครั้งแรกของการจัดฝึกอบรม หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงจากที่เคยได้รับความเห็นชอบไปแล้ว โดยมีเอกสารอย่างน้อยดังต่อไปนี้

ก. รายละเอียดหลักสูตรการฝึกอบรม (Course Syllabus) ระบุถึงวัตถุประสงค์ เนื้อหาหลักสูตร เงื่อนไขของผู้เข้ารับการอบรม การประเมินผล ประกาศนียบัตร

ข. เอกสารประกอบการฝึกอบรมทั้งหมด รายการเอกสารประกอบการฝึกอบรม เช่น เอกสารประกอบการบรรยาย คู่มือที่เกี่ยวข้อง ประกาศที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

(๒) ผู้เข้าอบรมควรได้รับเอกสารประกอบการบรรยาย และคู่มือที่เกี่ยวข้อง ที่เป็นปัจจุบัน ในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ ล่วงหน้าก่อนเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการเรียนรู้

๕.๕ สิ่งอำนวยความสะดวก

(๑) มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอเหมาะสมต่อการฝึกอบรม ได้แก่ ห้องอบรม ระบบแสงเสียงและอุปกรณ์จำเป็นสำหรับการบรรยายและกิจกรรมกลุ่ม เป็นต้น

(๒) หน่วยฝึกอบรมควรแนะนำให้ผู้เข้าอบรมพักอยู่ในที่ที่จัดฝึกอบรม หรือบริเวณใกล้เคียง เพื่อประโยชน์ในการเข้าร่วมการฝึกอบรมได้ตรงต่อเวลา

(๓) กรณีเปิดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ให้จัดทำสื่อที่เหมาะสม และเปิดช่องทางให้ผู้เข้าอบรมได้มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เข้าอบรมด้วย

๕.๖ การประเมินผลการฝึกอบรม

เพื่อให้มั่นใจว่าผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจอย่างถูกต้อง ผู้จัดการฝึกอบรมจะต้องดำเนินการดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม ต้องผ่านการประเมิน ๒ ด้าน คือ

ก. ต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตร

ข. มีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง (กรณีเปิดการเรียนการสอนออนไลน์ ไม่มีบริการสอบซ่อม) หากยังไม่ผ่านให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบใหม่

(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) หน่วยฝึกอบรม วันที่ออกข้อสอบ และเลขหน้าของข้อสอบ หรือกรณีเป็นข้อสอบออนไลน์ต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงข้อมูลดังกล่าวได้

จ. ต้องไม่เปิดเผยคำตอบในลักษณะใด ๆ อันเป็นผลให้ไม่สามารถวัดผลการเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมได้

ฉ. ไม่นำข้อสอบที่ใช้ในหลักสูตรนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมหลักสูตรอื่น ๆ ของหน่วยฝึกอบรม

ช. มีวิธีการเก็บรักษา และการทำลายข้อสอบเพื่อให้สามารถมั่นใจได้ว่าจะสามารถรักษา หรือป้องกันมิให้ข้อสอบรั่วไหลหรือสูญหายได้

(๓) หลังจากการฝึกอบรมให้มีการประเมินหลักสูตรและความสามารถของวิทยากรผู้อบรมและสรุปผลการประเมิน เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการจัดอบรมครั้งต่อไป

๕.๗ ประกาศนียบัตร

ผู้ยื่นคำขอต้องจัดทำประกาศนียบัตรสำหรับผู้เข้าอบรมในรูปแบบเอกสารหรือรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ก็ได้ โดยมีเงื่อนไขและรายละเอียด ดังต่อไปนี้

- ก. ระบุว่าเป็นหลักสูตรที่ได้รับการขึ้นบัญชีจากสำนักงาน พร้อมทั้งระบุเลขที่บัญชีหน่วยฝึกอบรม
- ข. ระบุหมายเลขประกาศนียบัตรแต่ละฉบับ
- ค. ระบุชื่อหน่วยฝึกอบรมตามที่ได้รับการขึ้นบัญชีจากสำนักงาน
- ง. ระบุชื่อหลักสูตร หมายเลขหลักสูตร (ถ้ามี) และ วัน เดือน ปี ที่จัดอบรม
- จ. ระบุชื่อผู้เข้าอบรม
- ฉ. ระบุว่าผู้เข้าอบรม “สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรการอบรม” หรือ “เข้าร่วมอบรม”
- ช. ผู้ลงนามในประกาศนียบัตรให้สอดคล้องกับเอกสารที่ใช้ยื่นคำขอขึ้นบัญชีกับสำนักงาน

ประกาศนียบัตรแบ่งเป็น

(๑) ผู้ที่เข้ารับการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมตามระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งสามารถผ่านข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

(๒) ผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านข้อเขียน จะได้รับ “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” เท่านั้น ประกาศนียบัตรดังกล่าวต้องมีข้อความแสดงให้ชัดเจนว่าเป็นเพียงผู้เข้าอบรมและต้องไม่ทำให้เข้าใจได้ว่าเป็นผู้สำเร็จและสอบผ่านหลักสูตร ทั้งนี้หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งให้ผู้เข้าอบรมทราบว่า “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมิน, คุณสมบัติวิทยากร, คุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต ตามที่สำนักงานกำหนดหรือกฎหมายกำหนดได้

๖. ข้อกำหนดหน่วยฝึกอบรม

๖.๑ หน่วยฝึกอบรมต้องมีระบบงานที่ทำให้มั่นใจว่าสามารถจัดการฝึกอบรมได้สอดคล้องตามหลักสูตรที่กำหนดและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้

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

โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ก. สถานที่จัด วันเวลาที่จัด สื่อโฆษณาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ข. ชื่อของคณะวิทยากร พร้อมหลักฐานตามข้อกำหนดความรู้ความสามารถของวิทยากร รวมทั้งชื่อของผู้สอนฝึกหัด และชื่อของผู้สังเกตการณ์
- ค. การชี้บ่งสถานะของเอกสารที่ใช้ในการอบรม
- ง. ชื่อผู้เข้าอบรมทั้งหมด พร้อมกำหนดเลขรหัสประจำตัวผู้เข้าร่วมอบรม เพื่อให้ทราบรายชื่อหน่วยฝึกอบรมและผู้รับการอบรมที่ได้ขึ้นบัญชี สำหรับสำนักงานในการสืบค้นต่อไป รวมทั้งผลการประเมินการเข้าร่วมกิจกรรมและผลการสอบของผู้เข้าอบรมแต่ละคน
- จ. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร
- ฉ. ชื่อของผู้เข้าอบรมที่สอบซ่อม พร้อมทั้งผลการสอบซ่อมของแต่ละคน
- ช. การชี้บ่งชื่อและหมายเลขของประกาศนียบัตรแต่ละใบของผู้ที่สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร พร้อมทั้งจัดส่งให้สำนักงานจัดทำเป็นบัญชีรายชื่อต่อไป ให้กำหนดระยะเวลา ภายใน ๓๐ วันหลังจากเสร็จสิ้นการจัดอบรม

๖.๒ หน่วยฝึกอบรมต้องแจ้งกำหนดการ พร้อมรายชื่อวิทยากรผู้สอน และเนื้อหาการจัดอบรมเป็นลายลักษณ์อักษรหรือเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ให้สำนักงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วันทำการ ทุกครั้งที่มีการฝึกอบรม เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดแผนการประเมิน และทบทวนความสามารถของหน่วยฝึกอบรม

กรณีมีการเปลี่ยนแปลงจากที่คณะกรรมการให้ความเห็นชอบไปแล้ว ต้องให้สำนักงานทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๓๐ วันทำการ เพื่อให้สำนักงานพิจารณาก่อนนำไปใช้ในการอบรม

๗. วิธีการเพื่อขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม

๗.๑ การขอรับการขึ้นบัญชี ให้ผู้ประสงค์จะขอขึ้นบัญชีกับสำนักงาน ยื่นคำขอพร้อมแนบเอกสารประกอบการพิจารณา ตามแบบคำขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารตามบัญชีหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

๗.๒ เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานจะตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบคำขอ หากมีรายละเอียดไม่ครบถ้วน หรือจำเป็นต้องขอให้ส่งหลักฐานเพิ่มเติม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อดำเนินการตามที่ได้รับแจ้งและเจ้าหน้าที่จะพิจารณาคำขอต่อเมื่อได้รับหลักฐานครบถ้วนตามที่แจ้งเพิ่มเติมไว้

๗.๓ เมื่อหลักฐานครบถ้วนแล้ว สำนักงานจะแต่งตั้งคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่ประเมิน ศักยภาพหน่วยฝึกอบรม ความสามารถในการถ่ายทอดของวิทยากร ขณะทำการฝึกอบรมและการจัดการ ณ สถานที่ฝึกอบรม ในครั้งแรกของการฝึกอบรม

๗.๔ ผู้ยื่นคำขอต้องจัดให้มีการฝึกอบรมในหลักสูตรที่ยื่นคำขอขึ้นบัญชี ภายใต้การดูแลของหน่วยงานพี่เลี้ยง ซึ่งอาจเป็นสำนักงานหรือหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงานแล้วก็ได้ เพื่อเป็นการประกันหลักสูตรว่าผู้เข้าอบรม จะได้รับความรู้อย่างถูกต้องเป็นไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดอบรมในครั้งแรกนี้ด้วย รวมทั้งเพื่อให้คณะกรรมการดำเนินการประเมิน และการออกประกาศนียบัตรให้ออกในนามของหน่วยงานผู้จัดการฝึกอบรม

ทั้งนี้หากคณะกรรมการ พบว่ามีประเด็นการอบรมไม่ครบถ้วน ให้ดำเนินการเพิ่มเติมประเด็นดังกล่าวให้สมบูรณ์ในระหว่างการอบรมได้ และจะจัดทำรายงานผล โดยระบุรายละเอียดประเด็นที่ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จเพื่อขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม, ประเด็นที่ปรับปรุงแก้ไขข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาในครั้งต่อไป

๗.๕ สำนักงานจะจัดทำประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อขึ้นบัญชีรายชื่อหน่วยฝึกอบรม เฉพาะขอบข่ายหลักสูตรที่ขอขึ้นบัญชี และจะประกาศเผยแพร่ต่อผู้เกี่ยวข้องต่อไป โดยบัญชีรายชื่อหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร มีอายุคราวละ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ขึ้นบัญชี

๘. เงื่อนไข

ผู้ที่ได้รับการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๘.๑ ปฏิบัติตามข้อกำหนดในเอกสารนี้ ตลอดเวลาที่ได้รับการขึ้นบัญชี รวมทั้งให้ความร่วมมือในการตรวจประเมินเอกสารและการตรวจประเมินผู้สอนขณะทำการฝึกอบรมทุกครั้ง

๘.๒ นำผลการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ไปใช้อ้างอิงเฉพาะในหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการขึ้นบัญชีเท่านั้น

๘.๓ ไม่นำผลการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อสำนักงาน หรืออ้างถึงการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ซึ่งอาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญของการขึ้นบัญชีหรือไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักงาน

๘.๔ ต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างถึงการได้รับการขึ้นบัญชียุติกันทั้งหมด เมื่อมีการเพิกถอนยกเลิกการขึ้นบัญชี ไม่ว่าจะด้วยสาเหตุใด

๘.๕ ไม่นำเอกสารการขึ้นบัญชี เครื่องหมายหรือรายงาน หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของกิจกรรมดังกล่าวไปใช้ในทางที่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดต่อสำนักงาน

๘.๖ แจ้งสำนักงานทันทีเมื่อทำการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่มีผลต่อการเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๘.๗ สำนักงานอาจมีการทบทวนการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม หากมีการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อกิจกรรมการตรวจสอบทั้งด้านความสามารถและหรือศักยภาพในการเป็นหน่วยฝึกอบรม

๘.๘ ส่งมอบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ให้สำนักงาน เมื่อได้รับการร้องขอ

๘.๙ การต่ออายุบัญชีหน่วยฝึกอบรม ให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าก่อนบัญชีหมดอายุ ไม่น้อยกว่า ๙๐ วัน

๘.๑๐ การยกเลิกการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมให้แจ้งสำนักงานทราบเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๔๕ วัน

๘.๑๑ การเพิ่มเติมหรือขยายขอบข่ายของการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ให้หน่วยฝึกอบรม ยื่นคำขอต่อสำนักงาน และดำเนินการเช่นเดียวกับการขอขึ้นบัญชี ตามข้อ ๗

๙. การตรวจติดตาม

สำนักงานจะตรวจติดตามความเป็นปัจจุบันของเนื้อหาหลักสูตรและรูปแบบการฝึกอบรมและความสามารถของหน่วยฝึกอบรม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๑๐. การลดขอบข่าย และเพิกถอน

๑๐.๑ หากหน่วยฝึกอบรม ไม่สามารถรักษาระบบตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๘ และ/หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กำหนด ตามประกาศฯ ฉบับนี้ สำนักงานอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การลดขอบข่ายการขึ้นบัญชี

หากตรวจสอบพบว่ามีเปลี่ยนแปลงสำคัญใด ๆ ภายในหน่วยงานอันมีผลกระทบต่อความสามารถในการเป็นหน่วยฝึกอบรมของหน่วยงานนั้น หรือกรณีหน่วยฝึกอบรมแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรต่อสำนักงาน

(๒) การเพิกถอนการขึ้นบัญชี จะใช้ในกรณีดังต่อไปนี้

ก. การตรวจติดตามของสำนักงาน ชี้บ่งว่าหน่วยฝึกอบรมปฏิบัติไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดในสาระสำคัญ

ข. ไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขอื่นที่กำหนดโดยสำนักงาน

๑๐.๒ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอนการขึ้นบัญชี สำนักงานจะประกาศแก่สาธารณชนทราบ โดยผ่านทางสื่อต่าง ๆ ตามความเหมาะสม เมื่อได้รับข้อมูลหรือหลักฐานจากข้อ ๑๐.๑ หรือได้ข้อยุติในข้อ ๑๑ แล้ว

๑๐.๓ กรณีที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน การขึ้นบัญชี ต้องยุติการดำเนินการหรือกล่าวอ้างเพื่อดำเนินการฝึกอบรม และต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณา ที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการยอมรับความสามารถทั้งหมดทันที

๑๑. การอุทธรณ์

๑๑.๑ หน่วยฝึกอบรมที่ถูกลดขอบข่าย หรือเพิกถอน ตามข้อ ๑๐.๑ อาจยื่นคำอุทธรณ์เป็นลายลักษณ์อักษรต่อเลขาธิการ ได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับแต่วันที่สำนักงาน มีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาตัดสินหรือมาตรการนั้นให้ทราบ

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

๑๑.๓ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำอุทธรณ์ไม่ยอมรับคำตัดสินของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ผู้ยื่นคำอุทธรณ์สามารถยื่นอุทธรณ์ได้เป็นครั้งที่ ๒ ต่อเลขาธิการได้ภายใน ๑๕ วันทำการ นับตั้งแต่วันที่สำนักงานมีหนังสือแจ้งผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ให้ทราบ

๑๑.๔ ระหว่างการพิจารณาคำอุทธรณ์ยังไม่สิ้นสุด ให้ถือว่าผลการพิจารณาเดิมมีผลใช้บังคับอยู่

๑๑.๕ ผลการตัดสินของเลขาธิการให้ถือเป็นที่สุด

๑๒. การรักษาความลับ

๑๒.๑ สำนักงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งหมด จะเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นบัญชีไว้เป็นความลับ ไม่นำไปเปิดเผยกับบุคคลอื่น เว้นแต่จะได้รับความยินยอมจากผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นบัญชีเป็นลายลักษณ์อักษร

๑๒.๒ สำนักงานจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับผู้ยื่นคำขอและ/หรือผู้ได้รับการขึ้นบัญชี อันเนื่องมาจากความลับนี้ได้แพร่กระจายสู่บุคคลภายนอกเว้นแต่เกิดจากความบกพร่องของสำนักงาน

๑๓. อื่น ๆ

๑๓.๑ กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขหลักเกณฑ์หรือเงื่อนไขใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม สำนักงานจะแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยฝึกอบรมทราบ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วแต่กรณี

๑๓.๒ สำนักงานไม่รับผิดชอบในการกระทำใด ๆ ของผู้ยื่นคำขอหรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริต หรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด

บัญชีหมายเลข ๓

แนบท้ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๖๔

คำขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

๑. ในนามของ.....

ขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร

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. ผู้มีอำนาจลงนามในใบประกาศนียบัตรการอบรม.....

๔. สำนักงานสาขา หรือภูมิภาค ที่ต้องการขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม (ถ้ามี)

ชื่อหน่วยงาน สาขา

ที่อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด รหัสไปรษณีย์

โทรศัพท์ โทรสาร E-mail

Website

๕. มีวัตถุประสงค์

ขอขึ้นบัญชีหน่วยฝึกอบรม ตามข้อข่ายที่สำนักงานกำหนดให้ขึ้นบัญชี

(๑) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง

(๒) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

(๓) หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรือชนิดปรับกรด

๓.๑ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม)

๓.๒ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด วิธีการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Process)

๓.๓ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่ปรับกรด

(๔) หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

(๕) หลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหารอื่นที่สำนักงานกำหนด

ขอขยายข้อข่ายการขึ้นบัญชี ได้แก่.....

ขอต่ออายุการขึ้นบัญชี

ขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียด (ระบุการเปลี่ยนแปลง).....

๖. สถานะทางกฎหมาย

หน่วยงานของรัฐ

หน่วยงานเอกชน

อื่น ๆ (โปรดระบุ)

๗. จำนวนวิทยากร ทั้งหมด	คน
หลักสูตร.....	จำนวน.....คน
หลักสูตร.....	จำนวน.....คน
หลักสูตร.....	จำนวน.....คน

๘. ผู้ประสานงานที่สามารถติดต่อได้ (ควรเป็นตัวแทนฝ่ายบริหารหรือบุคคลที่เข้าใจระบบขององค์กร)

๑) ชื่อ:ตำแหน่ง:
โทรศัพท์ :โทรสาร:
โทรศัพท์เคลื่อนที่ :E-mail

๒) ชื่อ:ตำแหน่ง:
โทรศัพท์ :โทรสาร:
โทรศัพท์เคลื่อนที่ :E-mail

๙. พร้อมกับคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานประกอบคำขอ จำนวน ๑ ชุด เรียงลำดับตามรายการต่อไปนี้

๙.๑ หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล หรือเอกสารแสดงสถานการณืเป็นนิติบุคคล และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ยื่นคำขอ
ในกรณีเป็นนิติบุคคลต่างด้าวจะต้องได้รับใบอนุญาตให้ประกอบธุรกิจตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจของคนต่างด้าวจาก
กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

๙.๒ สำเนาทะเบียนบ้านและสำเนาบัตรประชาชนของผู้ยื่นคำขอ กรณีผู้ยื่นคำขอมิได้เป็นผู้มีอำนาจลงชื่อให้จัดเตรียมเอกสารเพิ่มเติม ดังนี้
(๑) หนังสือมอบอำนาจ (พร้อมอากรแสตมป์ ๓๐ บาท)
(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจหรือเอกสารอื่นที่เทียบเท่าซึ่งเป็นที่ยอมรับของ
หน่วยงานราชการ เช่น สำเนาหนังสือเดินทาง สำเนาใบขับขี่ สำเนาบัตรข้าราชการ สำเนาใบอนุญาตประกอบธุรกิจสมาคมต่างด้าว เป็นต้น

๙.๓ สำเนาแผนที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ สำนักงานสาขาในประเทศไทยที่ขอรับการขึ้นบัญชีโดยละเอียด

๙.๔ โครงสร้างองค์กรของหน่วยงานผู้ขอรับการขึ้นบัญชี ที่แสดงหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรในหน่วยงาน รวมถึงวิทยากร

๙.๕ เนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการฝึกอบรม สอดคล้องตามที่สำนักงานกำหนดในบัญชีหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ พร้อมทั้งระบุ
รูปแบบการฝึกอบรม รายชื่อวิทยากร เอกสารประกอบการฝึกอบรม 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) ผู้ที่ลงนามเป็นผู้ที่รับมอบหมายให้กระทำการใด ๆ ในฐานะตัวแทนของหน่วยงาน

(ข) สิ่งปรากฏอยู่ในคำขอฯ เป็นความจริงและเป็นปัจจุบัน หากเอกสารไม่สมบูรณ์ ข้าพเจ้าจะจัดหาเอกสารที่ถูกต้องสมบูรณ์ของ
หน่วยงานส่งมาให้ครบถ้วนสมบูรณ์ตามเงื่อนไขการขอรับการรับรอง

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