ตารางแสดงข้อพิจารณาคุณสมบัติผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) เพื่อจัดทำทำเนียบ

หัวข้อ	หลักฐาน	ข้อพิจารณาคุณสมบัติ Process Authority
1. วุฒิการศึกษา	1. สำเนาวุฒิการศึกษา 2. สำเนาใบแสดงผลการศึกษา รายวิชาของผู้เรียนในสถานศึกษา (Transcript)	1. จบการศึกษาขั้นต่ำระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือเทคโนโลยีทางอาหาร 2. กรณีจบวิทยาศาสตร์สาขาอื่น จะพิจารณาความเกี่ยวข้องจาก การเรียนในรายวิชาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (Food Processing) เป็นหลัก
2. การฝึกอบรม	1. ใบประกาศนียบัตร หรือวุฒิบัตร ที่มีผลรับรอง การผ่านการฝึกอบรมและผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2. กรณีที่ผ่านการเป็น Process Authority ซึ่งได้รับการฝึกอบรมจากหน่วยงานอื่นมาก่อนวันที่ อย. ให้การรับรองหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม (วันที่ 31 ม.ค. 2557) 1) ใบประกาศนียบัตร หรือวุฒิบัตร ที่มีผลรับรองว่าผ่านการฝึกอบรมและผ่านการทดสอบความรู้ 2) หลักฐานเพิ่มเติมเพื่อพิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตร เช่น รายละเอียดหลักสูตร หรือ กำหนดการอบรม หรือ เอกสารประกอบการอบรม เป็นต้น	1. ระยะเวลาการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า 5 วันต่อเนื่อง และผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรจากหน่วยฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองและขึ้นทะเบียนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 2. กรณีที่ได้รับการฝึกอบรมจากหน่วยงานอื่นและผ่านการเป็น Process Authority มาก่อนวันที่ อย.ให้การรับรองหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรม (วันที่ 31 ม.ค. 2557) จะพิจารณาความสอดคล้องของเนื้อหาการฝึกอบรม ซึ่งอย่างน้อยต้องมีเนื้อหา ดังนี้ 1) หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 2) จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน 3) หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน 4) การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน 5) อาหารปรับกรด หรืออาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ 6) การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อน ทั้งนี้ ให้ใช้ใบรับรองการเข้ารับการฝึกอบรมและผ่านการทดสอบความรู้ในหลายหลักสูตรประกอบกัน รวมไม่น้อยกว่า 5 วัน โดยไม่ต่อเนื่องได้
3. ประสบการณ์	1. หนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานจากหน่วยงานต้นสังกัด และระบุประเภทอาหารที่มีความเชี่ยวชาญ 2. ข้อมูลประวัติของการเป็นผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยระบุชื่อ-ที่อยู่ สถานที่ผลิตอาหารที่ศึกษา, ประเภทอาหาร พร้อมวันเดือนปีที่ออกรายงานนั้นๆ 3. ตัวอย่างรายงานผลการศึกษาและการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ของอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ หรืออาหารปรับกรด ประเภทละ 1 ชุด	1. มีประสบการณ์ในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่สอดคล้องกับกลุ่มประเภทอาหารที่รับรองกระบวนการผลิต ดังนี้ 1) อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ที่ฆ่าเชื้อด้วยเครื่องฆ่าเชื้อชนิดภายใต้ความดัน (Retorts) 2) อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ ที่ฆ่าเชื้อด้วยระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อ (Aseptic Systems) 3) อาหารปรับกรด ที่ฆ่าเชื้อด้วยเครื่องฆ่าเชื้อภายใต้บรรยากาศปกติ (Cooker/Pasteurizer) 2. โดยดำเนินการเป็น Process Authority ตามประเภทอาหารที่มีความเชี่ยวชาญอย่างต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า 1 ปี และปัจจุบันยังคงดำเนินงานในหน้าที่นี้อยู่ 3. รายงานผลการศึกษาและกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต้องถูกต้องและครบถ้วนตามประเภทอาหารที่ศึกษา