หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
ด้านเทคโนโลยีชั้นสูง
สาขา ระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์
เพื่อผู้ส่งออกอาหารไปยังสหรัฐอเมริกา
(FSPCA Preventive Controls for Human Food)

จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

รหัสหลักสูตร ๕๒๖๐๐๕ ๗/๒๓๐๒๐๗

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๐ ลำปาง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

.....

๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหารตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด เช่น การวิเคราะห์ ประเมินกำหนดมาตรการควบคุม และเฝ้าระวังความเสี่ยงอันตรายของอาหารรวมถึงมีระบบการตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบ ได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร(Current Good Manufacturing Practices : CGMPs) ได้อย่างถูกต้อง

๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีคุณสมบัติเป็น PCQI ตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด

๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกอบรมจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกอบรมจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๓.๑ มีอายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป

๓.๒ ผู้ที่ทำงานอยู่แล้ว หรือผู้รอบรรจุงานในสถานประกอบกิจการ

๓.๓ บุคลากรของสถานประกอบกิจการที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับขบวนการผลิตอาหาร

๓.๔ มีสภาพร่างกายแข็งแรง และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมิน และมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาการฝึกตามหลักสูตรที่กำหนด จะได้รับวุฒิบัตรจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ เพื่อผู้ส่งออกอาหารไปยังสหรัฐอเมริกา (FSPCA Preventive Controls for Human Food)

๕. หัวข้อวิชา

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา(ชั่วโมง)	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การจัดทำแผนความปลอดภัยในการผลิตอาหาร	๒	๐
๒.	การผลิตอาหารตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด	๒	๐
๓.	กฎระเบียบสากลเกี่ยวกับความปลอดภัยทางชีวภาพ	๑	๐

/๔.อันตราย.....

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ระยะเวลา(ชั่วโมง)	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำ ที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑	๐
๕.	ขั้นตอนเบื้องต้นในการพัฒนาแผนความปลอดภัยด้านอาหาร	๑	๐
๖.	ทรัพยากรสำหรับการเตรียมแผนความปลอดภัยด้านอาหาร	๑	๐
๗.	การกำหนดการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกัน	๒	๐
๘.	การควบคุมการป้องกันกระบวนการ	๒	๐
๙.	สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร	๑	๐
๑๐.	การควบคุมป้องกันเชิงสุขาภิบาล	๑	๐
๑๑.	ขั้นตอนการตรวจสอบและการตรวจสอบความถูกต้อง	๒	๐
๑๒.	การบันทึกและการเก็บรักษาขั้นตอนการผลิต	๔	๐
๑๓.	ระเบียบข้อบังคับภาพรวมของ GMP การวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยงตามการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์	๔	๐
๑๔.	จัดทำ Food Safety Plan ของบริษัท	๑	๕
๑๕.	ประเมินผลการฝึกอบรม	๐	๐
		๒๕	๕
	รวม	๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา

๖.๑ การจัดทำแผนความปลอดภัยในการผลิตอาหาร (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทำแผนความปลอดภัยในการผลิตอาหารตามกฎหมายและกฎระเบียบที่องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกากำหนดได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของหลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food และการจัดทำแผนความปลอดภัยในการผลิตอาหารตามกฎหมายและกฎระเบียบที่องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกากำหนด

๖.๒ การผลิตอาหารตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (U.S. FDA : Food and Drug Administration) วิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร การตรวจสอบสินค้านำเข้าสหรัฐฯ ที่เป็นสินค้าภายใต้กฎระเบียบและการควบคุมดูแลของหน่วยงาน U.S.FDA

/๖.๓ กฎระเบียบสากล.....

๖.๓ กฎระเบียบสากลเกี่ยวกับความปลอดภัยทางชีวภาพ (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเกี่ยวกับกฎระเบียบสากลเกี่ยวกับความปลอดภัยทางชีวภาพได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎระเบียบในการกำกับดูแลความปลอดภัยทางชีวภาพ พ.ร.บ. เชื้อโรคและพิษจากสัตว์ การประเมินความเสี่ยงและระดับความปลอดภัยทางชีวภาพ: งานวิจัยด้านเทคโนโลยีชีวภาพสมัยใหม่ งานวิจัยด้านจุลินทรีย์ งานวิจัยด้านสัตว์ทดลอง และงานวิจัยด้านพืช

๖.๔ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ได้แก่อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมีและอันตรายทางชีวภาพ

๖.๕ ขั้นตอนเบื้องต้นในการพัฒนาแผนความปลอดภัยด้านอาหาร (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนเบื้องต้นในการพัฒนาแผนความปลอดภัยด้านอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาขั้นตอนเบื้องต้นในการพัฒนาแผนความปลอดภัยด้านอาหาร

๖.๖ ทรัพยากรสำหรับการเตรียมแผนความปลอดภัยด้านอาหาร (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับทรัพยากรสำหรับการเตรียมแผนความปลอดภัยด้านอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับทรัพยากรสำหรับการเตรียมแผนความปลอดภัยด้านอาหาร

๖.๗ การกำหนดการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกัน (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการกำหนดการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันได้ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการกำหนดการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (Preventive Controls for Human Food Regulation)

๖.๘ การควบคุมและการป้องกันกระบวนการผลิตอาหาร (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการควบคุมและการป้องกันกระบวนการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง

/คำอธิบายรายวิชา.....

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการควบคุมและการป้องกันกระบวนการผลิตอาหาร

๖.๙ สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของสารก่อภูมิแพ้ การจัดการและการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของสารก่อภูมิแพ้ การจัดการและการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร

๖.๑๐ การควบคุมป้องกันเชิงสุขาภิบาล (๑:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการควบคุมป้องกันเชิงสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการและควบคุมป้องกันสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

๖.๑๑ ขั้นตอนการตรวจสอบและการตรวจสอบความถูกต้อง (๒:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการตรวจสอบและการตรวจสอบความถูกต้องขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (U.S. FDA : Food and Drug Administration) ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการตรวจสอบและการตรวจสอบความถูกต้องขององค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (U.S. FDA : Food and Drug Administration)

๖.๑๒ การบันทึกและการเก็บรักษาเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต (๒:๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการบันทึกและการเก็บรักษาเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการบันทึกและการเก็บรักษาเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต

๖.๑๓ ระเบียบข้อบังคับ ภาพรวมของ GMP การวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยงตามการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (๔:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับ ภาพรวมของ GMP การวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยงตามการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับ ภาพรวมของ GMP การวิเคราะห์อันตรายและความเสี่ยงตามการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์

/๖.๑๔ จัดทำ Food.....

๖.๑๔ จัดทำ Food Safety Plan ของบริษัท (๑:๕)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะเกี่ยวกับการจัดทำ Food Safety Plan ของบริษัทได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกทักษะเกี่ยวกับการจัดทำ Food Safety Plan ของบริษัท

๖.๑๕ ประเมินผลการฝึกอบรม (๐:๐)

เป็นการประเมินผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก โดยพิจารณาระหว่างการฝึกอบรม

๗. วิเคราะห์และจัดทำหลักสูตร

๗.๑ นายชัชวาล สิงห์อุสา ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

๗.๒ นางสาวจิราพร โฉมแก้ว ตำแหน่ง ผู้จัดการทั่วไปบริษัทมาเจสติคอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด

๗.๓ นางสาวสิริศา สุภาราช ตำแหน่ง ผู้จัดการแผนกสรรหาและพัฒนาบุคลากร บริษัทมาเจสติคอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร/ผู้เสนอหลักสูตร

(นายชัชวาล สิงห์อุสา)

หัวหน้าฝ่ายเครื่องกล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายปิยะ เสนานุช)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายประสงค์ นาแพร่)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๐ ลำปาง