

# กลุ่มหลักสูตรการฝึกอบรม

## กลุ่ม 1 หลักสูตรพื้นฐาน

- (1) กฎหมายอาหารและการขออนุญาต
- (2) การใช้วัตถุเจือปนอาหาร
- (3) การแสดงฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และฉลากแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)

## กลุ่ม 2 หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย

- (1) ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์
- (2) ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retorts supervisors)

## กลุ่ม 3 หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

- (1) ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (process authority)

## กลุ่ม 4 หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตด้านอาหาร

- (1) หลักสูตรผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร ตามกลุ่มผลิตภัณฑ์
  - ก. ผลิตภัณฑ์นม (นมโค,นมปรุงแต่ง,นมเปรี้ยว,ผลิตภัณฑ์ของนม)
  - ข. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
  - ค. ผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
  - ง. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม
  - จ. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร
- (2) ผู้ประเมินเอกสารคำขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการพิจารณาแบบแปลนแผนผัง

## กลุ่ม 5 หลักสูตรผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร

- (1) หลักสูตรหัวหน้าผู้ตรวจสอบ/ผู้ตรวจสอบ ตามมาตรฐานข้อกำหนด ISO 19011
- (2) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา
- (3) การตรวจสอบสถานที่ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- (4) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP)
- (5) การตรวจสอบสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีการพาสเจอร์ไรส์

- (6) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- (7) การตรวจสอบสถานที่ผลิตเกลือบริโภค ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง เกลือบริโภค
- (8) การตรวจสอบสถานที่ฉายรังสี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง อาหารฉายรังสี
- (9) การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารแช่เยือกแข็ง ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง

#### กลุ่ม 6 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร หรือผู้สนใจทั่วไป

- (1) การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย

#### กลุ่ม 7 หลักสูตรสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่

- (1) การสืบสวนและประมวลหลักฐาน