



หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหาร
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) รุ่นที่ 4

ระหว่างวันที่ 5-9 มิถุนายน 2560

ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาศึก คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา

หลักการและเหตุผล

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร ได้กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายภายใต้ พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผลในการคุ้มครองผู้บริโภค ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายเป็นอย่างดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ได้กำหนดให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะและต้องจัดให้มี “ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน” ที่ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศฉบับดังกล่าวโดยหลักสูตรนั้นต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า 5 วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยทางศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและมีความประสงค์ที่จะสร้างความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการที่จะร่วมกันถ่ายทอดความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ในหลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) จึงได้ขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรม เพื่อจัดอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรดังกล่าว เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างต่อเนื่องต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เพิ่มพูนทักษะ เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด สามารถสอบผ่านเกณฑ์เพื่อการปฏิบัติงานของผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
2. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีขึ้นไปทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง หรือเป็นผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

ระยะเวลาการอบรม

ระยะเวลาการอบรมรวม 5 วันต่อเนื่อง (ตั้งวันที่ 5-9 มิถุนายน 2560)

อัตราค่าลงทะเบียน

อัตราค่าลงทะเบียน 17,500 บาท ต่อ 1 ท่าน

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) ในทุกหัวข้อ (หัวข้อที่ 1-10) จึงจะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม

ส่วนผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านร้อยละ 70 ในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้งแล้ว) จะได้รับเพียง “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ได้

สถานที่จัดอบรม

ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.สงขลานครินทร์

คณะวิทยากร

1. รองศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ ยูรวงศ์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปุณณานิ สัมภาวะผล
4. อาจารย์ ดร.วรพงษ์ อัครเกษมณี
5. อาจารย์ ดร.ตุลิตา ธีระวัฒน์
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
6. อาจารย์ ดร.ศุภชัย ภิสซ์เพ็ญ
ภาควิชาเทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
7. ญ.รัตนา นวลทอง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา จังหวัดสงขลา

หัวข้ออบรม

ภาคทฤษฎี:

1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน-ระบบแบบเป็นชุดและระบบต่อเนื่อง
5. อาหารปรับกรด
6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร
8. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน
9. การจัดการกับบรรจุภัณฑ์อาหารหลังการฆ่าเชื้อ
10. บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารในภาชนะปิดสนิท
11. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ภาคปฏิบัติ:

เกี่ยวข้องกับเนื้อหา 3 บท ดังนี้

3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร โดยมีกิจกรรมของภาคปฏิบัติ ดังนี้
 - การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร
 - ศึกษาการเขียนรายงานผลการทดสอบการกระจายอุณหภูมิและการแทรกผ่านความร้อน
 - การไหลของของไหลในท่อคงอุณหภูมิของระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อและการคำนวณ

กระบวนการทางความร้อน

ผู้ดำเนินการอบรม

หน่วยฝึกอบรม: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดำเนินการจัดอบรมโดย: ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก

ภายใต้การกำกับ: สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ติดต่อประสานงาน/ข้อมูลเพิ่มเติม:

โทรศัพท์: 0-7428-6311, 0-7428-6387

โทรสาร: 0-7421-3008

อีเมล: apichon.k@psu.ac.th, u-sa.c@psu.ac.th

เว็บไซต์: <http://adcet.psu.ac.th>