



หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors) รุ่นที่ 6

ระหว่างวันที่ 20 – 24 มิถุนายน 2559

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 โดยที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ได้กำหนดให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ และต้องจัดให้มี “ผู้ควบคุมการผลิต” อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศฉบับดังกล่าว โดยหลักสูตรนั้นต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า 5 วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและมีความประสงค์ที่จะสร้างความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการที่จะร่วมกันถ่ายทอดความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และให้การฝึกอบรมในหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors) จึงได้ขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรม เพื่อจัดอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสูตรดังกล่าว เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เพิ่มพูนทักษะ เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด สามารถสอบผ่านเกณฑ์เพื่อการปฏิบัติงานของผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
2. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด



คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) หรือผู้ที่เกี่ยวข้อง ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย และผู้สนใจทั่วไป ที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมอาหาร

ระยะเวลาการอบรม

ระยะเวลาการอบรมรวม 5 วันต่อเนื่อง (ตั้งวันที่ 20 -24 มิถุนายน พ.ศ. 2559)

อัตราค่าลงทะเบียน

อัตราค่าลงทะเบียน 8,500 บาท ต่อ 1 ท่าน

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) ในหัวข้อหลัก 7 บท (บทที่ 1 - 6 และบทที่ 15) จึงจะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม ส่วนหัวข้อหลักอีก 8 บท ของการอบรม (บทที่ 7-14) กรณีที่สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) จะระบุเฉพาะหัวข้อที่สอบผ่านไว้ในประกาศนียบัตรเพิ่มเติมจาก 7 บท

ส่วนผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านร้อยละ 70 (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้งแล้ว) ใน 7 บท จะได้รับเพียง “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ได้

สถานที่จัดอบรม

ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.สงขลานครินทร์

คณะวิทยากร

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2. รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ บูรวงค์
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปยุตต์ สัมภาวะผล
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
5. อาจารย์ ดร.วรพงษ์ อัครเกษมณี
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
6. อาจารย์ ดร.ศุภชัย ภิษฐ์เพ็ญ
ภาควิชาเทคโนโลยีวัสดุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
7. ภญ.รัตนา นวลทอง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

หัวข้ออบรม

ภาคทฤษฎี:

1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
5. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
7. อาหารปรับกรด
8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป
14. บรรจุภัณฑ์แก้ว
15. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ภาคปฏิบัติ:

กิจกรรม Workshop โดยแบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรม เพื่อศึกษาใน 3 หัวข้อหลัก ได้แก่

- 1) ด้านจุลชีววิทยา
- 2) ด้านบรรจุภัณฑ์
- 3) ด้านการฆ่าเชื้อ

จัดกิจกรรม ณ ห้องปฏิบัติการ และอาคารแปรรูปอุตสาหกรรมเกษตร ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผู้ดำเนินการอบรม

หน่วยฝึกอบรม: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดำเนินการจัดอบรมโดย: ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก

ติดต่อประสานงาน/ข้อมูลเพิ่มเติม:

โทรศัพท์: 0-7428-6311, 0-7428-6391, 0-7428-6387

โทรสาร: 0-7421-3008, 0-7444-6730

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

เว็บไซต์: <http://adcet.psu.ac.th>