

(สำเนา)

ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

เรื่อง กำหนดคุณสมบัติและความรู้ของผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว
ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

อาศัยอำนาจตามความในข้อ 6.2 ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ.2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ลงวันที่ 18 สิงหาคม พ.ศ.2549 ซึ่งออกโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1) (2) (6) และ (7) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ในประกาศนี้ “ผู้ควบคุมการผลิต” หมายถึง ผู้ที่มีหน้าที่ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ที่ผ่านการฝึกอบรมและทดสอบความรู้จากหน่วยงานของรัฐ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานเอกชนที่สามารถออกใบรับรองคุณวุฒิ ให้เป็นไปตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาฉบับนี้

ข้อ 2 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่าย ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตคนใดคนหนึ่งหรือหลายคน ที่มีคุณสมบัติและความรู้ ดังนี้

2.1 จบการศึกษาขั้นต่ำระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ด้านวิทยาศาสตร์ วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง และต้องผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีเนื้อหาของหลักสูตรอย่างน้อย ดังต่อไปนี้

(1) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(2) ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์

(3) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้ อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)

(4) การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

(5) สุขาภิบาลอาหาร

ทั้งนี้ ผู้ควบคุมการผลิตต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรข้างต้น โดยมีหลักฐานผ่านการฝึกอบรมจากหน่วยงานของรัฐ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานเอกชนด้วย

