



หลักสูตรการฝึกอบรม Better Process Control School
For supervisors of low-acid and acidified food processing
ระหว่างวันที่ 6–10 พฤศจิกายน 2566
ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ

ดำเนินการจัดอบรม โดย ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ร่วมกับ ● US Food and Drug Administration (USFDA) และ
● Consumer Brand Association Foundation (CBAF)

หลักการและเหตุผล

หลักสูตร Better Process Control School (BPCS) เป็นหลักสูตรที่องค์การอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (US-FDA) ใช้เป็นข้อบังคับสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ (low-acid canned food: LACF) และชนิดที่ปรับกรด (acidified food) ว่าจะต้องปฏิบัติงานภายใต้การดูแลของบุคลากรที่เข้ารับการอบรมในหลักสูตร BPCS และสอบผ่านตามเกณฑ์กำหนด ทั้งนี้หน่วยงานที่สามารถจัดอบรมหลักสูตรนี้ได้ จะต้องเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (certifying Institution) จาก US-FDA เท่านั้น และ อาจมีเจ้าหน้าที่จาก US-FDA เข้าร่วมสังเกตการณ์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (certifying institution) จาก US-FDA และการจัดครั้งนี้เป็นการจัดครั้งที่ 14 ในประเทศไทย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างและพัฒนาทรัพยากรบุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้มีความรู้ในด้านการผลิตอาหารชนิดที่เป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามมาตรฐานสากล และเพื่อให้ได้รับการยอมรับในเรื่องการส่งออกอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาและนานาประเทศ
2. เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในด้านความปลอดภัยให้กับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดของประเทศไทย มีหลักประกันด้านคุณภาพ มีระบบการอบรมและรับรองผู้ปฏิบัติงาน/ผู้ประกอบการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ในการต่อรองกับประเทศผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ LACF/AF จากประเทศไทยได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในการควบคุมการผลิตอาหาร หรือ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา

ระยะเวลาการอบรม

วันที่ 6–10 พฤศจิกายน 2566 (4 วันครึ่ง)

หมายเหตุ 10 พ.ย เป็นการอบรมเพิ่มเกี่ยวกับกฎหมายไทยเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีคุณสมบัติเทียบเท่ากับ “ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร” (Food process control supervisor) ตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563

ค่าลงทะเบียน

ท่านละ 18,500 บาท เป็นค่าบรรยาย ค่าอาหาร ค่าที่พัก และ ค่าหนังสือ canned food (9th edition book, 2021) 1 เล่ม

กรณียกเลิกการเข้าอบรม จะไม่คืนเงินให้ แต่จะส่งคู่มือการอบรม (ซึ่งต้องสั่งซื้อมาจากประเทศสหรัฐอเมริกา) ไปให้ทั้งนี้สามารถเลือกที่จะส่งผู้อื่นมาเข้าอบรมแทนได้ แต่ต้องแจ้งให้หน่วยอบรมทราบล่วงหน้าภายในวันที่ 9 ตุลาคม 2566

หัวข้อการอบรม

- 1. Introduction
- 2. Microbiology of Thermally Processed Foods
- 3. Sanitation for Retorts and Atmospheric Cookers
- 4. Cleaning of Continuous Systems
- 5. Double Seamed Metal and Plastic Containers
- 6. Closures for Glass and Twist-Off Plastic Containers
- 7. Flexible and Semirigid Containers
- 8. Introduction to Thermal Processing
- 9. Retort Equipment and Operation
- 10. Batch Saturated Steam Retorts: Still and Agitating
- 11. Continuous Rotary Retorts
- 12. Retorts with Overpressure: Still and Agitating
- 13. Hydrostatic Retorts
- 14. Aseptic Processing and Packaging Systems
- 15. Mild Thermal Processes

ประกาศนียบัตรการฝึกอบรม

ถ้าต้องการ “ประกาศนียบัตรในการควบคุม ระบบการผลิตที่ใช้ retort” ต้องสอบให้ผ่านบทที่ 2, 3, 8, 9 และ อย่างน้อย 1 บทเลือกจากบทที่ 5, 6, 7 (ขึ้นกับประเภทของภาชนะบรรจุที่โรงงานใช้) และอีก 1 บท เลือกจากบทที่ 10, 11, 12, 13 (ขึ้นกับประเภทของเครื่องฆ่าเชื้อที่ดูแล)

ถ้าต้องการ “ประกาศนียบัตรในการควบคุม ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ” ต้องสอบให้ผ่านบทที่ 2, 4, 8, 14 และ อย่างน้อย 1 บทเลือกจากบทที่ 5, 6, 7 (ขึ้นกับประเภทของภาชนะบรรจุที่โรงงานใช้)

ถ้าต้องการ “ประกาศนียบัตรในการควบคุม การผลิตอาหารแปรรูป” ต้องสอบให้ผ่านบทที่ 2, 8, 15 และ อย่างน้อย 1 บทเลือกจากบทที่ 3, 4 (ขึ้นกับระบบฆ่าเชื้อที่โรงงานใช้) และอีก 1 บท เลือกจากบทที่ 5, 6, 7 (ขึ้นกับประเภทของภาชนะบรรจุที่โรงงานใช้)

อย่างไรก็ตาม ขอแนะนำให้สอบผ่านในทุกบท

เกณฑ์การสอบผ่าน คือ ร้อยละ 70 ทั้งนี้ผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านในการสอบครั้งแรกสามารถขอสอบซ่อมได้อีก 1 ครั้งในแต่ละบท โดยจะมีอาจารย์หรือผู้เชี่ยวชาญมาช่วยติวในหัวข้อที่สอบไม่ผ่านก่อนการสอบซ่อม

คณะวิทยากร

- | | |
|--|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนะบุญย์ สัจจานันตกุล | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 6. ดร.พัชรา มณีสินธุ์ | สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย |
| 7. คุณปรีดา นพบุตรกานต์ | บริษัท สวอน อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด |
| 8. คุณธนัฐ เกศรินทร์ | สถาบันอาหาร |
| 9. คุณธิดา ทวีฤทธิ์ | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |

หมายเหตุ อันดับที่ 8-9 เป็นวิทยากรในกิจกรรมที่เกิดขึ้นหลังการอบรม BPCS ครบทั้ง 15 บทแล้ว

กำหนดการอบรม

วันจันทร์ที่ 6 พฤศจิกายน (8.00—17.30 น.)

- Registration
- Opening Ceremony
- 1. Introduction
- 2. Microbiology of Thermally Processed Foods
- 3. Sanitation for Retorts and Atmospheric Cookers
- 5. Double Seamed Metal and Plastic Containers

วันอังคารที่ 7 พฤศจิกายน (8.00—16.50 น.)

- 4. Cleaning of Continuous Systems
- 6. Closures for Glass and Twist-Off Plastic Containers
- 7. Flexible and Semirigid Containers
- 8. Introduction to Thermal Processing

วันพุธที่ 8 พฤศจิกายน (8.00—17.40 น.)

- 9. Retort Equipment and Operation
- 10. Batch Saturated Steam Retorts: Still and Agitating
- 11. Continuous Rotary Retorts
- 15. Mild Thermal Processes

วันพฤหัสบดีที่ 9 พฤศจิกายน (8.00—16.30 น.)

- 14. Aseptic Processing and Packaging Systems
- 12. Retorts with Overpressure: Still and Agitating
- 13. Hydrostatic Retorts
- Establishment Registration and Process Filing for AF and LACF

วันศุกร์ที่ 10 พฤศจิกายน (8.30—10.30 น.)

- (หัวข้อพิเศษ) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมายเหตุ สำหรับผู้เข้าอบรมที่ต้องการมีคุณสมบัติเทียบเท่ากับ “ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร” (Food process control supervisor) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563

ภาษาที่ใช้ในการอบรม

ใช้ภาษาไทยในการบรรยาย ส่วนคู่มืออบรม การนำเสนอ และข้อสอบเป็นภาษาอังกฤษ โดยจะมีข้อสอบที่แปลเป็นภาษาไทยฉายขึ้น overhead projector นำเสนอควบคู่ไปในช่วงการสอบด้วย

สถานที่การจัดอบรม

ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ถนนประชาธิปไตย แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140

ผู้ดำเนินการจัดอบรม

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
โทร. 02 470 9244-5 E-mail: ruchira.rms@gmail.com

มาตรการดำเนินการฝึกอบรม หลักสูตร BPCS (6-10 พฤศจิกายน 2566) มีรายละเอียดดังนี้

1. ผู้เข้าฝึกอบรมต้องส่งหนังสือรับรองการฉีดวัคซีน (รับวัคซีนแล้วอย่างน้อย 2 เข็ม) และผลการตรวจโควิด-19 (ชุดตรวจ ATK) ระบุวันที่ตรวจไม่เกิน 24 ชั่วโมงนับจากวันตรวจถึงวันเข้าฝึกอบรม
2. สวมหน้ากากอนามัยทางการแพทย์ ตลอดเวลาที่อยู่ในพื้นที่มหาวิทยาลัย
3. ต้องปฏิบัติตามมาตรการสาธารณสุข ในการป้องกันโรคโควิด-19 อย่างเคร่งครัด
4. หากผู้เข้าฝึกอบรมมีอาการผิดปกติใดๆ หรือมีผลการตรวจหาเชื้อโควิด-19 หรือมีผลการเป็นกลุ่มเสี่ยงในระหว่างเข้าฝึกอบรม ผู้เข้าฝึกอบรมจะต้องแจ้งต่อคณะผู้จัดฝึกอบรมทันที
5. มีพื้นที่แยกสำหรับรับประทานอาหาร (พื้นที่โล่งอากาศถ่ายเทสะดวก) โดยมีอุปกรณ์ฉากกั้นระหว่างบุคคลขณะนั่งรับประทานอาหาร (อาหารกล่อง)
6. ห้องฝึกอบรมแบบบรรยาย (ห้องปรับอากาศ) มีแผนผังที่นั่งสำหรับผู้อบรม โดยเว้นระยะห่างให้มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 3.2 ตารางเมตรต่อคน และจัดให้มีการระบายอากาศ โดยเปิดประตูห้องช่วงพักเบรก และรับประทานอาหารกลางวัน เพื่อการหมุนเวียนอากาศภายในห้อง
7. มีการทำความสะอาดพื้นที่ใช้ฝึกอบรมด้วยแอลกอฮอล์ 70 % ทุกครั้งก่อนเริ่มการฝึกอบรม และระหว่างพักเบรก
8. มีเครื่องฟ่นแอลกอฮอล์พร้อมตรวจวัดอุณหภูมิไว้หน้าห้องฝึกอบรม พร้อมจัดเตรียมอุปกรณ์ล้างมือ เช่น เจลล้างมือ และ/หรือแอลกอฮอล์ไว้ให้พร้อมใช้งาน ณ จุดต่างๆ (โต๊ะลงทะเบียน ทางเข้า-ออกห้องฝึกอบรม โต๊ะวิทยากร)