

ประกาศสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

เรื่อง มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้กำหนดสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่มในสาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ซึ่งบุคคลในสาขาวิชาชีพที่จะได้รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพแต่ละชั้นได้ต้องมีมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในลักษณะงานตามที่สถาบันกำหนด

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕๒ วรรคสอง แห่งข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๗ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงออกประกาศเพื่อกำหนดมาตรฐานอาชีพแต่ละชั้นตามที่กำหนดในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ในสาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ว่าต้องมีมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในลักษณะงานที่จะได้รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) เรื่อง มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๓ มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่มตามประกาศนี้เป็นการกำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในลักษณะงานในสาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) โดยสถาบันจะรับรองคุณวุฒิวิชาชีพชั้น ๔ ชั้น ๕ และชั้น ๖

ข้อ ๔ การดำเนินการทดสอบมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพในลักษณะงานในสาขาวิชาชีพในสาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ตามที่กำหนดในหมวด ๒ สถาบันจะจัดเตรียมคู่มือเพื่อใช้ในการทดสอบสมรรถนะของบุคคลที่มาขอรับการทดสอบความรู้ ทักษะ และความสามารถในสาขาวิชาชีพดังกล่าว

บุคคลจะได้รับคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาอุตสาหกรรมอาหาร สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ในระดับขั้นตามมาตรฐานอาชีพที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) กำหนดให้แก่บุคคลตามข้อ ๓ แห่งข้อบังคับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการให้คุณวุฒิวิชาชีพ พ.ศ. ๒๕๕๗ และต้องมีคุณสมบัติทั่วไปตามที่กำหนดในข้อ ๕๑ แห่งข้อบังคับดังกล่าวด้วย

การให้คุณวุฒิวิชาชีพในระดับขั้นตามอาชีพในสาขานี้ ผู้ประสงค์จะได้รับคุณวุฒิในอาชีวดังกล่าว ต้องเข้ารับการทดสอบสมรรถนะและผ่านการทดสอบสมรรถนะตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในสาขาอาชีพนี้

หมวด ๒

มาตรฐานอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)

ข้อ ๕ อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) คุณวุฒิวิชาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น ๔ ผู้ชำนาญการในอาชีพ มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารได้ การปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต การสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร โดยประเมินคุณวุฒิวิชาชีพตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ได้รับวุฒิการศึกษาและมีประสบการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่าหนึ่งปี หรือ

(๑.๒) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่าสองปี หรือ

(๑.๓) วุฒิการศึกษาปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หรือ

(๑.๔) วุฒิการศึกษาปริญญาตรี สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

(๒) ผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) การจำแนกสิ่งปนเปื้อนในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

(๒.๒) การเขียนวิธีปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะที่ดีในสถานที่ผลิต (Work Instruction)

(๒.๓) การระบุความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง อาคารผลิต

(๒.๔) การระบุความเหมาะสมในการติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

(๒.๕) การปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

(๒.๖) การปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร

(๒.๗) การสรุปผลการดำเนินงาน และการสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร กับทีมผู้ปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง

(๒.๘) การสอนทีมงานในด้านสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหาร และมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

ข้อ ๖ อาชีวนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) คุณวุฒิวิชาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น ๕ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร การกำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล การกำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม การรายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร การติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร และการฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งการรวบรวมข้อมูลและจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร โดยประเมินคุณวุฒิวิชาชีพตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ได้รับวุฒิการศึกษาและมีประสบการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) วุฒิการศึกษาปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่าหนึ่งปี หรือ

(๑.๒) วุฒิการศึกษาปริญญาตรี สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่าสามปี หรือ

(๑.๓) ใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น ๔ หรือเทียบเท่า โดยมีวุฒิการศึกษาและประสบการณ์การทำงานโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หลังจากได้รับใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น ๔ ไม่น้อยกว่าสามปี หรือ

(๑.๔) ได้รับการขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (CFoP)

(๒) ผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) การจำแนกสิ่งปนเปื้อน และสารก่อภูมิแพ้ในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

(๒.๒) การรวบรวมข้อมูลเพื่อการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๓) การเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารและทบทวน (Procedure)

(๒.๔) การควบคุมเอกสารและบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๕) การจัดการวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์

(๒.๖) การกำหนดวิธีการดูแลสถานที่ปฏิบัติงานและสถานที่ผลิตให้สะอาดป้องกันการปนเปื้อน

(๒.๗) การควบคุมการดำเนินการผลิต ขนย้าย และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องตามสุขลักษณะ

(๒.๘) การควบคุมการจัดการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร ให้พร้อมต่อการใช้งานและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล รวมทั้งการควบคุมการสุขาภิบาล

(๒.๙) การกำหนดมาตรการในการปฏิบัติตามสุขลักษณะส่วนบุคคลและการสุขาภิบาลของผู้ปฏิบัติงาน

(๒.๑๐) การวางแผนการจัดการด้านการขนส่ง

(๒.๑๑) การรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค

(๒.๑๒) การจัดทำแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(๒.๑๓) การควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

(๒.๑๔) การจัดทำแผนการประเมินระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อการคงไว้ซึ่งระบบ

(๒.๑๕) การวิเคราะห์ผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๑๖) การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๑๗) การกำหนดตัวชี้วัดด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๑๘) การกำหนดหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบ

(๒.๑๙) การวิเคราะห์หาความต้องการด้านความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเพื่อจัดแผนฝึกอบรม

(๒.๒๐) การจัดทำแผนฝึกอบรมและการฝึกอบรมพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๒๑) การประเมินประสิทธิภาพและผลของการฝึกอบรม

(๒.๒๒) การรวบรวมข้อมูลเพื่อการจัดทำประมาณการงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๒๓) การติดตามข้อมูลค่าใช้จ่ายที่ได้รับจัดสรรเพื่อบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผน

ข้อ ๗ อาชีวพนักงานวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) คุณสมบัติวิชาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น ๖ ผู้เชี่ยวชาญพิเศษในอาชีพ มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการวิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร การให้ข้อเสนอแนะเพื่อป้องกันปัญหาและปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร การสร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร การทบทวนแผนฝึกอบรมและการฝึกอบรมภายนอก และการจัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงานโดยประเมินคุณสมบัติวิชาชีพตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ได้รับวุฒิการศึกษาและมีประสบการณ์อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑.๑) วุฒิก่อนศึกษาชั้นต่ำ ปริญญาตรีสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และได้รับใบรับรองคุณสมบัติวิชาชีพพนักงานวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ชั้น ๕ หรือเทียบเท่า โดยมีวุฒิการศึกษาและประสบการณ์การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

อาหาร ภายหลังจากได้รับใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ชั้น ๕ ไม่น้อยกว่าสามปี หรือ

(๑.๒) ได้รับการขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรม (CFoP) และได้ใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ชั้น ๕ หรือเทียบเท่า โดยมีประสบการณ์การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร ภายหลังจากได้รับใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ชั้น ๕ ไม่น้อยกว่าสามปี

(๒) ผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพ ดังต่อไปนี้

(๒.๑) การตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๒) การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงของข้อมูลกับการเกิดปัญหา

(๒.๓) การแสดงผลการวิเคราะห์และหาข้อสรุป

(๒.๔) การเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๕) การเสนอแนวทางหรือขั้นตอนในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๖) การประเมินประสิทธิภาพในการปรับปรุงหรือการแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๗) การกำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมงานปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๘) การมอบหมายหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบ

(๒.๙) การประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร

(๒.๑๐) การพัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหารให้สามารถเป็นผู้จัดการระบบคุณภาพ

(๒.๑๑) การอบรมให้หน่วยงานภายนอกด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๑๒) การทบทวนและพัฒนาแผนฝึกอบรม

(๒.๑๓) การจัดทำแผนงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร

(๒.๑๔) การบริหารจัดการงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ซึ่งผ่านการประเมินการทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพเกี่ยวกับความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพตามคู่มือการประเมินและเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน มาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการประเมินการทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพตามประกาศนี้ และให้มีสิทธิได้รับคุณวุฒิวิชาชีพในชั้นตามที่กำหนดในประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

วีระชัย ศรีขจร

ผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ