ที่ ภสท.(ฉช) ๑/๒๕๖๔

ชมรมเภสัชสาธารณสุขแห่งประเทศไทย
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา
๓๑ ถนนยุทธดำเนิน ฉช ๒๔๐๐๐

๑๓ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง การจัดสอบและจัดอบรมผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

เรียน ผู้รับอนุญาตผลิตอาหาร

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ยกระดับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร โดยมีการปรับหลักเกณฑ์ GMP กฎหมายฉบับใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกความตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้ประกาศมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ และผ่อนผันให้กับผู้ผลิตอาหารที่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร หรือได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน หรือได้รับใบอนุญาตนำเข้าก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ (ผู้ผลิตอาหารรายเก่า) ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้ภายในวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและกำหนดให้ผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหารที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ในการนี้ สมาคมเภสัชสาธารณสุขแห่งประเทศไทย จึงขอแจ้งประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และรายละเอียดการจัดสอบและจัดอบรมผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ตามรายละเอียดแนบท้าย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสมจิตร ทองสุขดี)
เภสัชกรเชี่ยวชาญ (ด้านเภสัชสาธารณสุข)

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและสาธารณสุข สสจ ฉะเชิงเทรา
โทร. ๐๓๘ ๕๑๔ ๙๖๓
โทรสาร ๐ ๓๘๕๑ ๒๔๐๐

สรุปสาระสำคัญประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีการปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับ วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร โดยมีสาระสำคัญดังนี้

๑. ผลการบังคับใช้ รายใหม่ ตั้งแต่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๔ และรายเก่า ตั้งแต่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔

๒. สถานที่ผลิตอาหาร<u>ทุกแห่ง</u>ต้องมีมาตรฐานสถานที่ตามบันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตาม<u>ข้อกำหนดพื้นฐาน (ตส.๒ (๖๓))</u> ***

๓. สถานที่ผลิตอาหารที่มีการผลิตอาหารประเภทดังต่อไปนี้ **ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิตอาหาร** ที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร**เพิ่มเติม**ร่วมด้วย ดังนี้

- **น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค**
  - บันทึกการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามข้อกำหนดเฉพาะ ๑ (ตส.๓ (๖๓))

๔. ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

- ไม่กำหนดวุฒิการศึกษา
- ต้องแต่งตั้งเป็นลายลักษณ์อักษร
  - ระบุข้อมูล ชื่อสกุล ตำแหน่ง อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ
  - ผู้มีอำนาจแต่งตั้ง ได้แก่ เจ้าของกิจการ ผู้รับอนุญาต ผู้ดำเนินกิจการ
- ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ๑ คน สามารถประจำสถานที่ผลิตอาหารได้เพียง ๑ แห่ง
- สถานที่ผลิตอาหาร ๑ แห่ง สามารถแต่งตั้งผู้ควบคุมได้มากกว่า ๑ คน

๕. ช่องทางสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหารเพื่อให้ได้ใบประกาศนียบัตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (ผู้รับอนุญาตผลิตสามารถเลือกช่องทางใดช่องทางหนึ่งได้)

ช่องทางที่ ๑ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ผ่านทาง https://fdafoundation.org/water/

- สามารถเลือกวันเวลาที่ต้องการเข้าอบรมได้ซึ่งเป็นการบรรยายทางไกล โดยใช้โปรแกรม Zoom ค่าใช้จ่ายในการลงทะเบียน ๓,๐๐๐ บาท เงื่อนไขในการได้รับใบประกาศนียบัตรฯ
  ๑. จะต้องเข้าร่วมการอบรมตลอดระยะเวลาการอบรม
  ๒. ได้คะแนนสอบมากกว่าร้อยละ ๘๐
- ผู้รับอนุญาตที่ผ่านการอบรมและได้รับใบประกาศนียบัตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร กรุณาส่งสำเนาใบประกาศนียบัตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร มาที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา

QR CODE : คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียนอบรมควบคุมการผลิตน้ำบริโภคฯ

หรือช่องทางที่ ๒ สมัครสอบและเข้าสอบเพื่อให้ได้ใบประกาศนียบัตรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร

- ผู้รับอนุญาตที่ประสงค์จะสมัครสอบผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ให้แจ้งความประสงค์ที่จะสมัครสอบ **ที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา โทร. ๐๓๘-๕๑๔๙๖๓ เวลา ๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ภายในวันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๔**
- เมื่อท่านแจ้งความประสงค์และยืนยันการสมัครสอบเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา จะแจ้งวัน เวลา ที่ท่านสามารถมาสอบได้
- ผู้สมัครสอบ ลงทะเบียนตามช่องทางที่เปิดให้ลงทะเบียนและชำระเงินค่าสมัครสอบ ๓๐๐ บาท
- ผู้สมัครสอบควรต้องศึกษารายละเอียดตามคู่มือสำหรับผู้ควบคุมการผลิต น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ด้วยตนเองก่อนการเข้าสอบ
- ผู้รับอนุญาตที่ไม่สามารถลงทะเบียนหรือติดปัญหาในการลงทะเบียนและมีความประสงค์จะสมัครสอบเป็นผู้ควบคุมการผลิตฯให้ติดต่อเจ้าหน้าที่กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข จังหวัดฉะเชิงเทรา
- เนื่องด้วยสถานการณ์ของการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙(COVID-๑๙) ซึ่งอาจมีการเปลี่ยนแปลงวัน เวลา และสนามสอบได้ ขอให้ผู้สมัครสอบติดตามข่าวสารการประชาสัมพันธ์ผ่านทางการติดต่อของกลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา
- หากมีข้อสงสัยสามารถติดต่อสอบถามได้ที่ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดฉะเชิงเทรา โทร. ๐๓๘-๕๑๔๙๖๓ ในวันและเวลาราชการ ๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.

QR CODE : ช่องทางการติดต่อเจ้าหน้าที่ สสจ

<u>เงื่อนไขในการเข้าสอบ</u>

- ให้ท่านมาถึงห้องสอบก่อน ๑๕ นาที
- ข้อสอบมีทั้งหมด ๓๐ ข้อ เวลาสอบ ๑ ชั่วโมง ห้ามออกห้องสอบก่อน ๔๕ นาที
- กรณีสอบผ่าน (ได้คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับร้อยละ ๗๐) ท่านจะได้รับใบประกาศนียบัตรเพื่อแสดงว่าสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรองที่ออกโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- กรณีสอบตก (ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ ๗๐) ซึ่งท่านสามารถสมัครสอบใหม่อีกครั้ง ตามช่องทางเดิมที่เคยสมัครไว้ ค่าธรรมเนียมการสมัครสอบ ๓๐๐ บาท

รายละเอียดประกาศกระทรวงสาธารณสุขและอื่นๆ

ลำดับ	รายละเอียด	QR code
๑	ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกความตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	
๒	ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกความตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร	
๓	ตารางสอบผู้ควบคุมการผลิต ส่วนภูมิภาค (ต่างจังหวัด)	
๔	เอกสารศึกษาด้วยตนเอง คู่มือสำหรับผู้ควบคุมการผลิต น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค	
๕	คลิปวิดีโอสำหรับการศึกษาด้วยตนเอง	
๖	คลิปวิดีโอแนะนำการสมัครสอบ	

ตั้งแต่วันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป หากผู้ผลิตไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๔๒๐ พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกความตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ถือว่าเป็นการเป็นการฝ่าฝืนประกาศฯซึ่งออกตามมาตร ๖(๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษตามมาตร ๔๙ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท