มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านเศรษฐกิจ การจ้างงาน และการพัฒนาประเทศของเรา โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการผลิตรวมกว่า 3 ล้านล้านบาท หรือประมาณ 12% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) และยังเป็นส่วนที่สำคัญในแผนนโยบายต่างๆ ของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่มุ่งเน้นการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร นโยบาย Thailand 4.0 ซึ่งสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต ตลอดจน แผนพัฒนาการเกษตร เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารคุณภาพระดับโลก

ผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหารมีบทบาทสำคัญในการกำหนดและบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการป้องกันและลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารที่อาจมีสารพิษหรือสิ่งปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคในทั้งประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้เกิดการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ จึงได้มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ขึ้น เพื่อใช้เป็นเครื่องมือพัฒนาศักยภาพและควบคุมความปลอดภัยของอาหารให้เข้มแข็งและเป็นสากลผ่านระบบการทดสอบ ประเมินสมรรถนะของบุคลากรที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อการควบคุมความปลอดภัยอาหารในสถานประกอบการทั้งขนาดเล็ก กลาง และขนาดใหญ่ โดยอ้างอิงสาระสำคัญจากหลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (HACCP) ตามที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงยกเลิก ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) และ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 239) พ.ศ. 2544 เรื่อง แก้ไขเพิ่มเติมประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 ซึ่งเปลี่ยนมาใช้มาประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแทน ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของการดำเนินงานและข้อปฏิบัติเพิ่มเติมขึ้นมา จึงเป็นเหตุจำเป็นที่ต้องทบทวน มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ทั้งในแง่ของเนื้อหาและเครื่องมือวิธีการที่ใช้ในการประเมินให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับกฎหมายปัจจุบัน อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร)

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงร่วมมือกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ในการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร ให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับกฎหมายปัจจุบัน ผู้ประกอบอาชีพจึงจำเป็นต้องฝึกฝนและทดสอบทักษะและความรู้ให้ทันสมัย เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานและการจ้างงานในปัจจุบัน

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1 2566
ครั้งที่ (อื่น ๆ) N/A
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ N/A
วันที่ประกาศ N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
510101	จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
510102	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
510103	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและ จุดควบคุมวิกฤต
510104	รายงานผลและสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป
510201	ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
510202	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
510203	บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ต้องคิดวิเคราะห์ข้อมูล วางแผน เพื่อแก้ปัญหาที่ซับซ้อนและประเมินผลในการปฏิบัติงาน
สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต รายงานผลการดำเนินงานด้านความ
ปลอดภัยอาหาร ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร และรวบรวมข้อมูล สำหรับจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้
1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปีอย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. ผ่านการประเมินสมรรถนะของบุคคล สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

หมายเหตุ :

หมายเหตุ: - *ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรม
กระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการการจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
- **ปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์ หมายถึง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยาประยุกต์ ชีววิทยา ชีววิทยาประยุกต์ เคมี เคมีประยุกต์ เกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สาธารณสุขศาสตร์ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์การเกษตร อาชีวอนามัยและความปลอดภัย เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

510101 จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
510102 กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
510103 กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและ จุดควบคุมวิกฤต
510104 รายงานผลและสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป
510201 ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
510202 ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
510203 บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ (คุณต่าย)	51	ควบคุมดูแลมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารและด้านทรัพยากรบุคคล	5101	ควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร
			5102	จัดการทรัพยากรด้านบุคลากร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
5101	ควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร	510101	จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร	51010101	ระบุและจำแนกอันตรายทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และสารก่อภูมิแพ้ ในกระบวนการผลิตอาหาร
				51010102	รวบรวมข้อมูลเพื่อการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
				51010103	วิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Procedure) และทบทวนให้เป็นปัจจุบัน
				51010104	ควบคุมระบบเอกสารและบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
		510102	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	51010201	กำหนดมาตรการและวางระบบงานจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร มีข้อมูลในการตามสอบย้อนกลับ(Traceability) ตลอดห่วงโซ่ และระบุข้อมูลฉลากอาหารตามมาตรการข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
				51010202	กำหนดวิธีการดูแล การผลิต ขนย้าย เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ สถานที่ปฏิบัติงาน สถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องจักร หลักการสุขาภิบาล ให้สะอาด ป้องกันการปนเปื้อน ให้เป็นไปตามมาตรการข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
				51010203	กำหนดมาตรการในการปฏิบัติตามสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน และการสุขาภิบาล
				51010204	วางแผนการจัดการด้านการขนส่ง
				51010205	บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในกระบวนการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค
		510103	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและ จุดควบคุมวิกฤต	51010301	จัดทำแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและระบุจุดควบคุมวิกฤต ตลอดห่วงโซ่
				51010302	ควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต
				51010303	จัดทำแผนตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit: IQA) เพื่อประเมินระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อการคงไว้ซึ่งระบบ
		510104	รายงานผลและสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป	51010401	วิเคราะห์ผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
				51010402	จัดทำรายงานและสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
5102	จัดการทรัพยากรด้านบุคลากร	510201	ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร	51020101	กำหนดค่าเป้าหมายและสมรรถนะในการวัดผลการปฏิบัติงานของบุคลากร
				51020102	กำหนดหน้าที่และบริหารบุคลากรในสายงานที่รับผิดชอบ
		510202	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร	51020201	วิเคราะห์หาความต้องการด้านความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเพื่อจัดแผนฝึกอบรม
				51020202	จัดทำแผนฝึกอบรม

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
5102	จัดการทรัพยากรด้านบุคลากร	510202	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร	51020203	ฝึกอบรมพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัยอาหาร
				51020204	ประเมินประสิทธิภาพและผลของการฝึกอบรม
		510203	บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร	51020301	วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดทำข้อเสนองบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร
				51020302	ประเมินและติดตามการใช้งบประมาณที่ได้รับจัดสรรเพื่อบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผน

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการระบุและจำแนกอันตรายทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และสารก่อภูมิแพ้ในขั้นตอนการผลิตอาหาร รวบรวมข้อมูลเพื่อการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร วิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Procedure) และทบทวนให้เป็นปัจจุบัน

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร(หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51010101 ระบุและจำแนกอันตรายทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และสารก่อภูมิแพ้ ในกระบวนการผลิตอาหาร	1) ระบุและจำแนกแหล่งของอันตรายที่สามารถพบในวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ 2) ระบุและจำแนกแหล่งของอันตรายที่สามารถพบในระหว่างขั้นตอนการผลิต 3) ระบุและจำแนกแหล่งของอันตรายที่สามารถพบในขั้นตอนการเก็บรักษาและการขนส่ง	ข้อสอบข้อเขียน
51010102 รวบรวมข้อมูลเพื่อการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร	1) รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบ ข้อบังคับ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ในประเทศและประเทศคู่ค้า 2) รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต 3) รวบรวมข้อมูลความเสี่ยงทางอาหารในสภาวการณ์ที่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
51010103 วิเคราะห์ขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Procedure) และทบทวนให้เป็นปัจจุบัน	1) กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานได้ถูกต้องและมีประสิทธิผล 2) ระบุจุดวิกฤตและค่าวิกฤตที่ต้องควบคุม 3) ทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารให้ถูกต้องตามหลักวิชาการและกฎหมายที่กำหนด 4) ปรับปรุงขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นปัจจุบัน และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง	ข้อสอบข้อเขียน
51010104 ควบคุมระบบเอกสารและบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร	1) ปรับปรุงเอกสารด้านความปลอดภัยอาหารให้เป็นปัจจุบันและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง 2) จัดทำรายงานที่ได้มาจากบันทึกผลการประเมินความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลผ่านช่องทางต่างๆ
2. ทักษะการเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Procedure) และทบทวนให้เป็นปัจจุบัน
3. ทักษะในการระบุ ทวนสอบ จัดเก็บหรือทำลายเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานและบันทึกที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับรายการสารก่อภูมิแพ้ของประเทศไทยและประเทศคู่ค้า
2. ความรู้เกี่ยวกับเรื่องกฎหมายอาหารและการแสดงฉลาก

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- อันตรายในอาหาร (Food Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีลักษณะทางชีวภาพ (จุลินทรีย์ ไวรัส โปรโตซัว พยาธิ) ทางเคมี (สารฆ่าแมลง สารพิษจากจุลินทรีย์ สารปฏิชีวนะ โลหะหนัก สารหล่อลื่น สารฆ่าเชื้อ วัตถุ เจือปนอาหาร) หรือทางกายภาพ (เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้ เศษหิน) ที่มีผลทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ
- สารก่อภูมิแพ้ หมายถึง สารอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ มักเป็นสารอาหารประเภทโปรตีนที่ทนต่อความร้อน ทนต่อการย่อยในระบบทางเดินอาหาร ซึ่งสามารถจำแนกได้ 10 ชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ในประเทศและประเทศคู่ค้า หมายถึง กฎหมายอาหารที่เกี่ยวกับสถานที่ผลิต ผลิตภัณฑ์ และการแสดงฉลาก ทั้งของประเทศไทยและประเทศคู่ค้า
- ข้อมูลทั่วไป หมายถึง ข่าวสาร ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์
- ถูกต้อง หมายถึง เป็นไปตามขั้นตอนวงจรคุณภาพ (PDCA) และตามหลักวิชาการ
- ประสิทธิผล หมายถึง การดำเนินการที่บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้และสอดคล้องตามหลักวิชาการ
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง หมายถึง เอกสารที่เกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เช่น GMP, HACCP ในฝ่ายที่ตนเองรับผิดชอบ
- ทบทวนให้เป็นปัจจุบัน หมายถึง การปรับปรุงข้อมูลรายชื่อผู้ครอบครองและเอกสารให้เป็นปัจจุบันตามระบบควบคุมเอกสาร (Document Control System)

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการกำหนดมาตรการตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เรื่องวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ กำหนดวิธีการดูแลสถานที่ปฏิบัติงานและสถานที่ผลิตให้สะอาด ป้องกันการปนเปื้อน ควบคุมการดำเนินการผลิต ขนย้ายและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ ควบคุมการจัดการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร ให้พร้อมต่อการใช้งานและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51010201 กำหนดมาตรการและวางระบบงานจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร มีข้อมูลในการตามสอบย้อนกลับ(Traceability) ตลอดห่วงโซ่ และระบุข้อมูลฉลากอาหารตามมาตรการข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1) กำหนดรายละเอียดคุณสมบัติ (Specification) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับกฎหมาย 2) กำหนดมาตรการควบคุมคุณภาพด้านความปลอดภัยของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิต 3) กำหนดวิธีตรวจสอบคุณภาพด้านความปลอดภัยของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์และกระบวนการผลิต 4) กำหนดหลักเกณฑ์คัดเลือกและประเมินผู้ขายวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และกระบวนการผลิต 5) กำหนดแนวทางในการระบุข้อมูลฉลากอาหารตามมาตรการข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ข้อสอบข้อเขียน
51010202 กำหนดวิธีการดูแล การผลิต ขนย้าย เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ สถานที่ปฏิบัติงาน สถานที่ผลิต อุปกรณ์ เครื่องจักร หลักการสุขาภิบาล ให้สะอาด ป้องกันการปนเปื้อน ให้เป็นไปตามมาตรการ ข้อกำหนด และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	1) วิเคราะห์โอกาส ความเสี่ยงในการปนเปื้อน จากสถานที่ตั้ง อาคารผลิต และอุปกรณ์ในสายการผลิต 2) กำหนดมาตรการป้องกัน หรือลดความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจากสถานที่ผลิต 3) วิเคราะห์โอกาส ความเสี่ยงในการปนเปื้อน จากการผลิต ขนย้าย และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 4) กำหนดมาตรการป้องกัน หรือลดความเสี่ยงที่เกิดขึ้นจาการผลิต ขนย้าย และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 5) วางแผนและตรวจสอบระบบการจัดการสุขาภิบาล	ข้อสอบข้อเขียน
51010203 กำหนดมาตรการในการปฏิบัติตามสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน และการสุขาภิบาล	1) กำหนดมาตรการรักษาความสะอาดตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและสุขาภิบาล 2) กำหนดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดด้านสุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บ 3) กำหนดวิธีปฏิบัติตามระบบการต้อนรับบุคคลภายนอกเข้าเยี่ยมชม	ข้อสอบข้อเขียน
51010204 วางแผนการจัดการด้านการขนส่ง	1) กำหนดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง 2) กำหนดมาตรการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง	ข้อสอบข้อเขียน
51010205 บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เพื่อใช้ในกระบวนการสร้างความเข้าใจต่อผู้บริโภค	1) รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับข้อร้องเรียนของผลิตภัณฑ์ 2) ควบคุมการบันทึกและเก็บข้อมูลผลิตภัณฑ์ เพื่อการบ่งชี้และเรียกคืน 3) สืบสวนสาเหตุและป้องกันการเกิดซ้ำจากปัญหาข้อร้องเรียน	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการทวนสอบแผนการดำเนินงาน
2. ทักษะการรับข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
2. ความรู้เกี่ยวกับอันตรายด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ และสารก่อภูมิแพ้
3. ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตอาหาร
4. ความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์
5. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและการทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร
6. ความรู้เกี่ยวกับการเรียกคืนผลิตภัณฑ์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- มาตรฐานสากล หมายถึง GMP, GHPs (Codex) หรือมาตรฐานอื่นๆ ที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า ตามที่คู่ค้ากำหนด
- ปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยอาหาร หมายถึง ปัจจัยที่ผลต่อความปลอดภัยอาหารด้านจุลินทรีย์ ด้านเคมี ด้านกายภาพ เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ค่าพีเอช และเวลาในการผลิต รวมถึงการชี้บ่งและการป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- การประเมินเบื้องต้น หมายถึง การประเมินด้วยการใช้ประสาทสัมผัสของผู้ตรวจสอบ โดยการใช้ การสัมผัส การมอง การฟังเสียง การดม
- ข้อกำหนดด้านสุขภาพ การเจ็บป่วย และการบาดเจ็บ หมายถึง แผนการตรวจสุขภาพประจำปี ซึ่งเป็นไปตามกฎกระทรวงสาธารณสุข
- การบ่งชี้ผลิตภัณฑ์ (Product Identification) หมายถึง การแสดงสถานะ ที่มา รุ่นของผลิตภัณฑ์ การบ่งชี้อาจเป็นข้อความบนฉลาก เช่น ชื่อ ชนิด ขนาดบรรจุ วันผลิต วันหมดอายุ Lot Number เลขทะเบียนตำรับอาหาร องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์
- การเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (Product Recall) หมายถึง กระบวนการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์จากตลาด เกิดขึ้นในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปจำหน่ายมีปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการต้องดำเนินการเรียกคืนผลิตภัณฑ์จากท้องตลาด

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและ จุดควบคุมวิกฤต

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการกำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตราย และจุดควบคุมวิกฤต ควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานระบบวิเคราะห์อันตราย จุดควบคุมวิกฤตและจัดทำแผนการประเมินระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อการคงไว้ซึ่งระบบ หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51010301 จัดทำแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและระบุจุดควบคุมวิกฤต ตลอดห่วงโซ่	1) จัดทำแผนภูมิการผลิต 2) วิเคราะห์หาอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและจัดทำมาตรการควบคุม 3) กำหนดจุดควบคุมวิกฤต (CCP) และค่าวิกฤตที่ต้องควบคุม (CL) 4) ควบคุมปัจจัยวิกฤตและยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) 5) กำหนดมาตรการทวนสอบแผนงาน	ข้อสอบข้อเขียน
51010302 ควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต	1) ติดตามผลการปฏิบัติงานตามแผนงาน 2) ติดตามการแก้ไขการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงาน 3) การทวนสอบแผนงาน (Verification) และปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน	ข้อสอบข้อเขียน
51010303 จัดทำแผนตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit: IQA) เพื่อประเมินระบบความปลอดภัยอาหารเพื่อการคงไว้ซึ่งระบบ	1) สำรวจผลการตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit : IQA) เมื่อพบข้อบกพร่อง มีการติดตามการแก้ไขข้อบกพร่อง และหามาตราการป้องกันการแก้ไขไม่ให้เกิดขึ้นซ้ำ 2) จัดทำแผนตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit : IQA) และความปลอดภัยอาหาร เพื่อนำเสนอต่อฝ่ายบริหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในจัดทำแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร (HACCP Plan)
2. ทักษะในการควบคุมการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร (HACCP Plan)
3. ทักษะในการประเมินระบบความปลอดภัยอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร (HACCP)
และการจัดทาแผนงานระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร (HACCP Plan)
2. ความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ใช้ระบบหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP Codex) และระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร (HACCP) ในอุตสาหกรรมอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี

ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) หมายถึง ระบบ HACCP หรือระบบอื่นๆ ที่เทียบเท่าหรือสูงกว่า ซึ่งเป็นระบบที่ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ในการป้องกันและควบคุมปัญหาด้านความเสี่ยง เพื่อให้สามารถผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- จุดควบคุมวิกฤต (Critical Control Point, CCP) หมายถึง ตำแหน่ง วิธีการ หรือขั้นตอน ในกระบวนการผลิต ซึ่งหากสามารถควบคุมให้อยู่ในค่าหรือลักษณะที่กำหนดไว้ได้แล้ว จะทำให้ขจัดอันตราย หรือลดการเกิดอันตราย
- ค่าวิกฤตที่ต้องควบคุม (Critical Limit, CL) หมายถึง ค่าต่ำสุดหรือค่าสูงสุดของระดับ ปัจจัยทางด้านเคมี ชีวภาพ และกายภาพที่จำเป็นต้องกำหนดไว้ว่ายอมรับหรือไม่ยอมรับ
- การยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) หมายถึง การตรวจสภาพความใช้ได้ของค่าวิกฤตต่างๆ ซึ่งเมื่อนำไปใช้จะสามารถควบคุมอันตรายและได้ผลลัพธ์ตามที่กำหนด
- การทวนสอบแผนงาน (Verification) หมายถึง การประยุกต์ใช้วิธีการ ขั้นตอนทำงาน การทดสอบและการประเมินต่างๆ เพิ่มเติมจากการตรวจเฝ้าระวัง เพื่อตัดสินความสอดคล้องกับแผน HACCP
- ทบทวนผลการตรวจประเมิน หมายถึง ทบทวนผลการตรวจประเมินภายในองค์กรและผลการตรวจประเมินโดยผู้ตรวจประเมินจากภายนอก
- ทบทวนผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ หมายถึง ทบทวนผลวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์จากห้องปฏิบัติการและ ผลการสอบเทียบเครื่องมือ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510104

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รายงานผลและสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน จัดทำรายงานผลและสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร(หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51010401 วิเคราะห์ผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร	1) รวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารได้ถูกต้องครบถ้วน 2) ใช้วิธีการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารได้ถูกต้อง 3) วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุของข้อเบี่ยงเบน เสนอมาตรการแก้ไขและป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
51010402 จัดทำรายงานและสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร	1) นำผลวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องมาจัดทำรายงานได้ถูกต้อง 2) จัดทำรายงานการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร 3) สื่อสารผลการดำเนินงานให้บุคลากรในสถานประกอบการและผู้บริหารทราบ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการวิเคราะห์และจัดทำรายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการกำหนดค่าเป้าหมาย การวัดผลความสมรรถนะของบุคลากรติดตามผลการดำเนินงานในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร(หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51020101 กำหนดค่าเป้าหมายและสมรรถนะในการวัดผลการปฏิบัติงานของบุคลากร	1) กำหนดค่าเป้าหมายและสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารของบุคลากร 2) กำหนดวิธีการวัดผลให้สอดคล้องกับค่าเป้าหมายและสมรรถนะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารของบุคลากร	ข้อสอบข้อเขียน
51020102 กำหนดหน้าที่และบริหารบุคลากรในสายงานที่รับผิดชอบ	1) ระบุทักษะความรู้และความสามารถที่ต้องการของบุคลากรในสายงานที่รับผิดชอบ 2) กำหนดหน้าที่ของบุคลากรได้ตรงกับความรู้ความสามารถและบริหารกำลังคน	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการกำหนดหน้าที่และบริหารกาลังคนในสายงานที่รับผิดชอบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์
2. ความรู้เกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ค่าเป้าหมายด้านความปลอดภัยอาหาร หมายถึง เป้าหมายในเชิงปริมาณและคุณภาพที่กำหนดไว้สำหรับวัดผลสำเร็จของการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการวิเคราะห์หาความต้องการด้านความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเพื่อจัดแผนฝึกอบรม จัดทำแผนการอบรม ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัยอาหาร และประเมินประสิทธิภาพและผลของการฝึกอบรม

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร(หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51020201 วิเคราะห์หาความต้องการด้านความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเพื่อจัดแผนฝึกอบรม	1) สืบค้นข้อมูล กฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้องเพื่อถ่ายทอดความรู้และจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม 2) สืบค้นข้อมูลด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน 3) ระบุความต้องการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหารของผู้ปฏิบัติงาน	ข้อสอบข้อเขียน
51020202 จัดทำแผนฝึกอบรม	1) กำหนดเป้าหมายการฝึกอบรม 2) จัดทำแผนฝึกอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของบุคลากรในทุกระดับและครอบคลุมจริยธรรมและจรรยาบรรณของอาชีพ	ข้อสอบข้อเขียน
51020203 ฝึกอบรมพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัยอาหาร	1) ควบคุมและกำกับการดำเนินการฝึกอบรมให้ได้ตามแผน 2) บริหารทรัพยากรการฝึกอบรมให้บรรลุตามเป้าหมาย	ข้อสอบข้อเขียน
51020204 ประเมินประสิทธิภาพและผลของการฝึกอบรม	1) ประเมินประสิทธิภาพการฝึกอบรมเพื่อนำมาปรับปรุงแผนการฝึกอบรม 2) รายงานผลการฝึกอบรมต่อผู้บังคับบัญชา	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการสอน การอบรม และการประเมินผลฝึกอบรม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแผนการฝึกอบรมและการประเมินผล
2. ความรู้เกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การฝึกอบรม หมายถึง การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอาหาร การฝึกอบรมเรื่องสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิต
- จริยธรรมและจรรยาบรรณในอาชีพ หมายถึง กฎเกณฑ์ ข้อปฏิบัติในการประกอบอาชีพ เป็นแนวทางให้ผู้ประกอบอาชีพปฏิบัติอย่างถูกต้องเพื่อรักษาเกียรติและสถานะของอาชีพนั้น เช่น ความซื่อสัตย์สุจริต ความเป็นธรรม ความเชื่อถือได้ ความไว้วางใจ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ขยันหมั่นเพียร การให้ข้อมูลข่าวสารอย่างถูกต้อง การปฏิบัติตามข้อกฎหมาย
- ทรัพยากรการฝึกอบรม หมายถึง งบประมาณ สถานที่ ระยะเวลา บุคลากร อุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับใช้ในการฝึกอบรม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 510203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ISCO 3122 หัวหน้าคุมงานด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อการจัดทำประมาณการด้านความปลอดภัยอาหาร และติดตามข้อมูลค่าใช้จ่ายข้อมูลค่าใช้จ่ายที่ได้รับจัดสรรเพื่อบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผน
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503
- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร(หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
51020301 วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อจัดทำข้อเสนองบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร	1) อธิบายความจำเป็นของการใช้งบประมาณเพื่อบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหาร 2) รวบรวมข้อมูลเพื่อนำไปจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
51020302 ประเมินและติดตามการใช้งบประมาณที่ได้รับจัดสรรเพื่อบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผน	1) ประเมินและติดตามข้อมูลค่าใช้จ่ายงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 2) นำเสนอการปรับปรุงงบประมาณเพื่อการปรับปรุงแผนงานด้านความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่อง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร รวมถึงติดตามผลการดำเนินงานและฝึกอบรม

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะเกี่ยวกับการบริหารจัดการงบประมาณ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแผนการฝึกอบรมและการประเมินผล
2. ความรู้เกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน