# 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 6

**8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)**

N/A

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

| **รหัสหน่วยสมรรถนะ** | **เนื้อหา** |
|---|---|
| 610101 | กำหนดนโยบาย กลยุทธ์ และวิเคราะห์ ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร และประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง |
| 610102 | พัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Risk management / SWOT analysis) |
| 610201 | สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร |
| 610202 | ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้าน ความปลอดภัยอาหาร |
| 610203 | กำหนดแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน |

**10. ระดับคุณวุฒิ**

**10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 6**

**คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)**

เป็นบุคคลที่มีทักษะในบริหารจัดการ วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนแผนฝึกอบรมและให้การฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณ และบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

**การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)**

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้
1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
4. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
5. ผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

หมายเหตุ :
หมายเหตุ: - *ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการ ความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร 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)**

610101 กำหนดนโยบาย กลยุทธ์ และวิเคราะห์ ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร และประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง

610102 พัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Risk management / SWOT analysis)

610201 สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

610202 ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้าน ความปลอดภัยอาหาร

610203 กำหนดแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

**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) | 61 | บริหารจัดการมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารและด้านทรัพยากรบุคคล งบประมาณกลยุทธ์และแผน | 6101 | บริหารจัดการนโยบายและแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | 6102 | จัดการทรัพยากรด้านบุคลากรและงบประมาณ |

**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** |
| 6101 | บริหารจัดการนโยบายและแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร | 610101 | กำหนดนโยบาย กลยุทธ์ และวิเคราะห์ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง | 61010101 | ตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | | 61010102 | สร้างระบบตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit: IQA) เพื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงของข้อมูลกับสาเหตุการเกิดปัญหา |
| | | | | 61010103 | บริหารจัดการปัญหาและการเรียกคืนสินค้า |
| | | 610102 | พัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Risk management / SWOT analysis) | 61010201 | กำหนดมาตรการในการแก้ไขปัญหากรณีกระบวนการผลิตที่เบี่ยงเบนและผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด |
| | | | | 61010202 | วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | | 61010203 | ประเมินประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง |
| 6102 | จัดการทรัพยากรด้านบุคลากรและงบประมาณ | 610201 | สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร | 61020101 | กำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | | 61020102 | มอบหมายหน้าที่และบริหารบุคลากรในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม |
| | | | | 61020103 | ประเมินทักษะในการปฏิบัติงานของบุคลากร |
| | | | | 61020104 | กำหนดแผนพัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหารให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพ และกำกับติดตาม |
| | | 610202 | ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้าน ความปลอดภัยอาหาร | 61020201 | พิจารณาแผนการฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | | 61020202 | ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม |
| | | 610203 | กำหนดแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน | 61020301 | กำหนดแผนงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร |
| | | | | 61020302 | บริหารจัดการงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร |

**คำอธิบาย**

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

**1. รหัสหน่วยสมรรถนะ** 610101

**2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ** กำหนดนโยบาย กลยุทธ์ และวิเคราะห์ ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร และประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง

**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)**

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการกำหนดนโยบาย กลยุทธ์และวิเคราะห์ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร วิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงของข้อมูลกับการเกิดปัญหา รวมถึงแสดงผลการวิเคราะห์ หาข้อสรุปและประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะในการบริหาร ทักษะฝีมือ 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) |
|---|---|---|
| 61010101<br>ตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร | 1) ตรวจสอบข้อมูล จุดอ่อน – จุดแข็ง และความครบถ้วนของแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร<br>2) วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาได้ | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61010102<br>สร้างระบบตรวจประเมินคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit: IQA)<br>เพื่อวิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงของข้อมูลกับสาเหตุการเกิดปัญหา | 1) ออกแบบระบบและตรวจประเมินภายในองค์กร (Internal Quality Audit)<br>2) วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นโดยพิจารณาจากข้อร้องเรียนของผู้บริโภค และ ข้อมูลคุณภาพการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability)<br>3) วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เครื่องมือทางสถิติ | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61010103<br>บริหารจัดการปัญหาและการเรียกคืนสินค้า | 1) ประเมินข้อมูลเพื่อการตัดสินใจเรียกคืนสินค้า<br>2) สื่อสารการเรียกคืนสินค้าให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย<br>3) กำกับติดตามให้กระบวนการบรรลุตามเป้าหมายการเรียกคืนสินค้า | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา
2. ทักษะเกี่ยวกับการวางแผนและตรวจประเมินคุณภาพภายในองค์กร (Internal Quality Audit)
3. ทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดอ่อน-จุดแข็งของแผนปฏิบัติการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติและเครื่องมือ
2. ความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบข้อมูลและผลการวิเคราะห์ข้อมูล

**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
- การสอบสัมภาษณ์

**15. ขอบเขต (Range Statement)**

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

**(ก) คำแนะนำ**

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณา

ผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

**(ข) คำอธิบายรายละเอียด**

- การตรวจสอบข้อมูล หมายถึง ตรวจสอบจากการเก็บข้อมูลในพื้นที่ปฏิบัติงานและบันทึก
- การประกันคุณภาพภายใน (Internal Quality Audit: IQA) หมายถึง คือ กระบวนการที่มีการวางแผน จัดการ และประเมินผลเพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินงานภายในองค์กรหรือสถาบันมีคุณภาพและมาตรฐานตามที่กำหนด

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

การใช้ข้อสอบข้อเขียน
การสอบสัมภาษณ์

**1. รหัสหน่วยสมรรถนะ** 610102

**2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ** พัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Risk management / SWOT analysis)

**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)**

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ใน**การพัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหา**ด้านความปลอดภัยอาหาร
วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารประเมินประสิทธิภาพและปรับปรุง**ผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อ**ง
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะในการบริหาร ทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎี และเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

**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) |
|---|---|---|
| 61010201<br>กำหนดมาตรการในการแก้ไขปัญหากรณีกระบวนการผลิตที่เบี่ยงเบนและผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด | 1) ประเมินสาเหตุปัญหาการผลิตที่เบี่ยงเบนและมีผลต่อความปลอดภัยด้านอาหาร<br>2) ประเมินสาเหตุปัญหาผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและมีผลต่อความปลอดภัยด้านอาหาร<br>3) กำหนดมาตรการในการแก้ไขและป้องกันปัญหา<br>4) จัดทำรายงานเกี่ยวข้องกับข้อเบี่ยงเบนและผล | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61010202<br>วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร | 1)<br>ประเมินความเสี่ยงและกำหนดมาตรการในการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น<br>2)<br>จัดทำกระบวนการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมมาตรการในการป้องกันความเสี่ยง | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61010203<br>ประเมินประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง | 1)<br>ประเมินผลการแก้ไขปัญหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด<br>2) ประเมินการใช้ทรัพยากรในการจัดการแก้ไขปัญหา<br>3) ติดตามข้อคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อปรับปรุง | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะเกี่ยวกับการเสนอแนวทางหรือขั้นตอนในการปรับปรุงคุณภาพแผนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ทักษะเกี่ยวกับการเสนอแนวทางแก้ไขและป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร ทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดอ่อน-จุดแข็งของแผนปฏิบัติการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการประเมินประสิทธิภาพในการปรับปรุงหรือแก้ไขปัญหา
2. ความรู้ในการปรับปรุงคุณภาพแผนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

**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
- การสอบสัมภาษณ์

**15. ขอบเขต (Range Statement)**

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

**(ก) คำแนะนำ**

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณา

ผลการประเมิน 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
การสอบสัมภาษณ์

**1. รหัสหน่วยสมรรถนะ** 610201

**2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ** สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

**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)**

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการกำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร มอบหมายหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม ประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร และพัฒนาบุคลากรให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะในการบริหาร ทักษะฝีมือ 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) |
|---|---|---|
| 61020101<br>กำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร | 1)<br>กำหนดโครงสร้างการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร<br>2)<br>ระบุสมรรถนะและเกณฑ์การประเมินผลงานของตนเองและทีมงาน<br>เพื่อรองรับการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพด้านความปลอดภัยอาหาร | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61020102<br>มอบหมายหน้าที่และบริหารบุคลากรในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม | 1)<br>มอบหมายหน้าที่ได้เหมาะสมตรงกับสมรรถนะของบุคลากร<br>2)<br>ตรวจติดตามผลการดำเนินงานและให้ข้อแนะนำในการปฏิบัติงานให้ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61020103<br>ประเมินทักษะในการปฏิบัติงานของบุคลากร | 1) ระบุวิธีการประเมินทักษะการปฏิบัติงาน<br>2) สรุปผลการประเมินทักษะการปฏิบัติงานของบุคลากร | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61020104<br>กำหนดแผนพัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหารให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพ และกำกับติดตาม | 1)<br>กำหนดแผนพัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหาร<br>2) กำหนดเกณฑ์การคัดเลือกบุคลากร | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร
2. ทักษะในการบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการการบริหารทรัพยากรมนุษย์

**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
- การสอบสัมภาษณ์

**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**

- ทักษะ หมายถึง ความชำนาญหรือความสามารถในการกระทำหรือการปฏิบัติงานให้ สำเร็จ เสร็จทันเวลาที่กำหนด ผลงานมีคุณภาพ และการดำเนินงานที่ประหยัด (ประหยัดต้นทุน ประหยัดทรัพยากรประหยัดเวลา)
- ประสิทธิภาพ หมายถึง การดำเนินงานที่ประหยัด (ประหยัดต้นทุน ประหยัดทรัพยากรประหยัดเวลา) เสร็จทันเวลาตามที่กำหนด และผลงานมีคุณภาพ

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

การใช้ข้อสอบข้อเขียน
การสอบสัมภาษณ์

**1. รหัสหน่วยสมรรถนะ** 610202

**2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ** ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้าน ความปลอดภัยอาหาร

**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)**

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะในการบริหาร ทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎี และเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

**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) |
|---|---|---|
| 61020201<br>พิจารณาแผนการฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร | 1) พิจารณาแผนฝึกอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้อง<br>2)<br>กำกับดูแลการอบรมหรือถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีระดับพื้นฐานความรู้แตกต่างกัน<br>โดยครอบคลุมถึงจริยธรรมและจรรยาบรรณของอาชีพ | ข้อสอบข้อเขียน |
| 61020202<br>ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม | 1) วิเคราะห์รายงานผลการฝึกอบรม<br>2) กำหนดกลยุทธ์และพัฒนาแผนฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง<br>(Continuous improvement) | ข้อสอบข้อเขียน |

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร รวมถึงติดตามผลการดาเนินงานและฝึกอบรม

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการฝึกอบรมหรือถ่ายทอดประสบการณ์
2. ทักษะด้านการพัฒนาแผนการฝึกอบรม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรมหลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน 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

**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**

- การอบรม หมายถึง การถ่ายทอดความรู้หรือสอนการทำงาน เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
- ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หมายถึง กลุ่มผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร ได้แก่ เกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ผู้ขนส่งวัตถุดิบ พนักงานในโรงงานแปรรูปอาหาร ตัวแทนจัดจำหน่าย ผู้ส่งสินค้า ลูกค้า ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าปลีก ผู้บริโภค
- จริยธรรมและจรรยาบรรณในอาชีพ หมายถึง กฎเกณฑ์ ข้อปฏิบัติในการประกอบอาชีพ เป็นแนวทางให้ผู้ประกอบอาชีพปฏิบัติอย่างถูกต้องเพื่อรักษาเกียรติและสถานะของอาชีพนั้น เช่น ความซื่อสัตย์สุจริต ความเป็นธรรม ความเชื่อถือได้ ความไว้วางใจ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ขยันหมั่นเพียร การให้ข้อมูลข่าวสารอย่างถูกต้อง การปฏิบัติตามข้อกฎหมาย
- การทบทวนและปรับปรุงแผนฝึกอบรม หมายถึง มีการทบทวนและปรับปรุงแผนฝึกอบรม อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

การใช้ข้อสอบข้อเขียน
ข้อสอบสัมภาษณ์

**1. รหัสหน่วยสมรรถนะ** 610203

**2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ** กำหนดแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

**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)**

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดทำแผนงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหารและการบริหารจัดการงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะการบริหาร ทักษะฝีมือ 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) |
|---|---|---|
| 61020301<br>กำหนดแผนงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร | 1)<br>กำหนดแผนงบประมาณค่าใช้จ่ายของงานด้านความปลอดภัยอาหาร<br>2) พิจารณางบประมาณกรณีฉุกเฉิน (Crisis budget) เพื่อแก้ไขปัญหาในสภาวะวิกฤตด้านความปลอดภัยอาหารที่อาจเกิดขึ้น | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |
| 61020302<br>บริหารจัดการงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร | 1) กำกับ ติดตาม การใช้จ่ายตามแผนงบประมาณ<br>2)<br>พัฒนาแผนงบประมาณให้สอดคล้องกับแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร | ข้อสอบข้อเขียน<br>การสัมภาษณ์ |

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล
2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤตในการผลิตอาหาร

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการบริหารจัดการงบประมาณ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารและจัดทำแผนงบประมาณ

**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
- การสอบสัมภาษณ์

**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**

- งบประมาณ หมายถึง งบประมาณที่เกี่ยวข้องกับงานด้านความปลอดภัยอาหาร
- งบประมาณกรณีฉุกเฉิน หมายถึง การจัดสรรงบประมาณเพื่อใช้สำหรับใช้จ่ายในกรณีที่ไม่ได้วางแผนไว้ เช่น การเกิดเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรไม่เพียงพอ

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

การใช้ข้อสอบข้อเขียน
การสอบสัมภาษณ์