



# สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ



# FSPCA

## PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

### มาตรการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์

ตามที่องค์การอาหารและยา สหรัฐอเมริกา (U.S. FDA) ได้ประกาศใช้กฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงความปลอดภัยอาหารให้ทันสมัย (Food Safety Modernization Act: FSMA) เมื่อวันที่ 4 มกราคม 2554 ซึ่งภายใต้กฎหมายดังกล่าวมีกฎระเบียบที่สำคัญว่าด้วยการปฏิบัติที่เหมาะสม การวิเคราะห์อันตราย และมาตรการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (Preventive Controls for Human Food) โดยกฎระเบียบได้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 19 กันยายน 2559 ซึ่งข้อกำหนดสำคัญของกฎระเบียบนี้ระบุว่าผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องดำเนินการดังนี้

1. จัดทำระบบความปลอดภัยอาหาร โดยมีการวิเคราะห์ความเสี่ยงการเกิดอันตราย มาตรการป้องกัน มีการตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบ
2. จัดทำห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) โดยระบุความเสี่ยงที่อาจเกิดจากวัตถุดิบและส่วนประกอบอื่นๆ รวมถึงความเชื่อมั่นว่า Supplier จะจัดหาวัตถุดิบที่ไม่เป็นอันตรายให้กับกระบวนการผลิตอาหารได้
3. ปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารในปัจจุบัน (Current Good Manufacturing Practices: CGMPs)

นอกจากนี้ บุคคลที่ปฏิบัติหน้าที่ในกระบวนการผลิตและแปรรูปอาหารต้องเป็นบุคคลที่มีคุณสมบัติตามมาตรการควบคุมเชิงป้องกัน (Preventive Control Qualified Individuals: PCQI) โดยผ่านการอบรมจาก Lead Instructor ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก U.S. FDA





ดังนั้น จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่บุคคลที่ปฏิบัติหน้าที่ในกระบวนการผลิตขององค์กร/ผู้ประกอบการผลิตอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจมาตรการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ เพื่อให้องค์กร/ผู้ประกอบการผลิตอาหารมีการดำเนินการวิเคราะห์ ประเมิน และควบคุมความเสี่ยงหรืออันตรายที่ส่งผลให้อาหารไม่ปลอดภัยสำหรับการบริโภคได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามกฎหมายที่ U.S. FDA กำหนด และที่สำคัญเป็นสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ (สอ.) เป็นหน่วยรับรองและฝึกอบรมที่มี Lead Instructor ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจาก U.S. FDA และสามารถให้บริการฝึกอบรมหลักสูตร The Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) Preventive Controls for Human Food และออกประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติของผู้สำเร็จการฝึกอบรมเป็น PCQI ตามเกณฑ์ที่ U.S. FDA กำหนดได้

## ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกอบรม มาตรการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีคุณสมบัติเป็น PCQI ตามที่กฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด
- มีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหารตามกฎหมายและกฎระเบียบที่ U.S. FDA กำหนด อาทิ การวิเคราะห์ ประเมิน กำหนดมาตรการควบคุม และเฝ้าระวังความเสี่ยงอันตรายของอาหาร รวมถึงมีระบบการตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบ เป็นต้น
- สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภค ในเรื่องคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

สำหรับผู้สำเร็จการฝึกอบรมหลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food จะได้รับประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติเป็น PCQI จาก FSPCA ซึ่งลงนามโดยตัวแทนจาก 3 หน่วยงาน คือ

- : Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health (IIT IFSH), USA
- : International Food Protection Training Institute (IFPTI), USA
- : Association of Food and Drug Officials (AFDO), USA

## SERVICE

### การบริการของ สอ.

การฝึกอบรมหลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food และออกประกาศนียบัตรรับรองบุคคลที่มีคุณสมบัติเป็น PCQI ตามเกณฑ์ที่ U.S. FDA กำหนด

ติดต่อคุณนัคมน/ คุณศรันยา/ คุณพัทธ์/ คุณศราวดี

โทรศัพท์ 02-6171727 ต่อ 308/ 312/ 321/ 303

Email: nakkamon@masci.or.th, sarunya@masci.or.th, pat@masci.or.th, sarawadee@masci.or.th

สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ: สอ.

Management System Certification Institute (Thailand)

# MASCI

โทรศัพท์: 02-617-1727

Email: sale@masci.or.th

Website: www.masci.or.th

