

แบบฟอร์มลงทะเบียน

รับจำนวนจำกัด

T56001

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง.....
 หน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ในการออกไปเสด็จรับเงิน.....

 E-mail:.....
 โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....
 ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)
 ท่านสามารถลงทะเบียน หลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง หรือทั้งสองหลักสูตร
 GMP HACCP

 สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาหลักสูตรละ 1,500 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)
 บุคคลทั่วไป ราคาหลักสูตรละ 1,700 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

T56001

◆ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร : 02-942-8527

◆ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด



“GMP / HACCP”

วันที่ **25-26 เมษายน 2556** เวลา **08.30-16.30 น.**
ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ห้อง 722 สถาบันคินคัวและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว
เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล



FoSTAT- Public Training
GMP / HACCP

วันที่ 25-26 เมษายน 2556 เวลา 08.30-16.30 น.

ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

วิทยากร	
คุณกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์	คุณมณฑา โอพิทักษ์ชีวัน
ผู้ทรงคุณวุฒิและที่ปรึกษาอิสระ ด้านระบบคุณภาพ	นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

หลักการและเหตุผล :

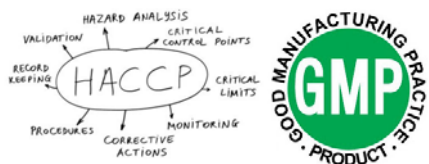
สำหรับประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) นับเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการตรวจรับรองระบบ GMP อาหารในประเทศไทย รวมทั้งมีหน้าที่ในการตรวจติดตามการปฏิบัติของผู้ประกอบการอาหารและน้ำดื่มไทย ให้มีการปฏิบัติให้สอดคล้องกับ GMP ที่บังคับใช้ตามกฎหมาย หลักการของ GMP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคารระบบการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิตระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดการควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene) เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค **ทั้งนี้ GMP ยังเป็นระบบประกันคุณภาพขั้นพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ต่อไปเช่นระบบ HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points) และ ISO 9000 อีกด้วย**

ประโยชน์ที่จะได้รับ : GMP / HACCP

- 1) เข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในอาหารทั้ง 12 ขั้นตอนได้อย่างถูกต้อง
- 2) ทำให้เกิดความตระหนักถึงอันตรายในอาหารที่อาจเกิดจากการ ปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



การเดินทาง

เมื่อถึงประตูมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สามารถนั่งรถสวัสดิการมหาวิทยาลัย(ฟรี)

- สาย2 ลงโรงอาหารกลาง2ข้ามถนน (ตึกสถาบันอาหารอยู่หลังตึกอุตสาหกรรมเกษตร)
- สาย4 ลงป้ายจอยตรรถสวัสดิการมหาวิทยาลัย หน้าตึกสถาบันคั้นคว่ำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

โปรแกรมสัมมนา

T56001

วันที่ 25 เมษายน 2556	
เวลา	หัวข้อ
09.00 – 10.30	-ความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง -ความเป็นมาความรู้พื้นฐาน ของระบบ GMP
10.30 – 10.45	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00	GMP กฎหมายและการนำไปใช้
12.00 – 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.00 (Break)	-ระบบ GMP ตามมาตรฐาน Codex และการนำไปใช้ -Work Shop
16.00 – 16.15	ถาม – ตอบ
วันที่ 26 เมษายน 2556	
09.00 – 10.30	-ความเป็นมาและความรู้เบื้องต้นของระบบ HACCP
10.30 – 10.45	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00	HACCP 12 ขั้นตอน - ขั้นตอนที่ 1-3 (การจัดตั้งคณะทำงาน,รายละเอียดผลิตภัณฑ์,วิธีการนำไปใช้) - ขั้นตอนที่ 4-5 (แผนภูมิการผลิต , ทวนสอบแผนภูมิการผลิต)
12.00 – 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.00 (Break)	- ขั้นตอนที่ 6-7 (การระบุอันตรายและมาตรการควบคุม,การกำหนดจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม) - ขั้นตอนที่ 8-9 (การกำหนดค่าวิกฤติ,กำหนดการตรวจติดตาม) - ขั้นตอนที่ 10-11 (กำหนดวิธีการแก้ไข , กำหนดกระบวนการทวนสอบ) - ขั้นตอนที่ 12 (กำหนดการตรวจติดตาม) -Work Shop
16.00 – 16.15	ถาม – ตอบ

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ www.fostat.org

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org
*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

** ช่วงบ่าย พักรับประทานอาหารว่างระหว่างบรรยาย 15 นาที

** ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสมแต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม

-- ผู้ที่เข้ารับการอบรมครบ 80% จะได้รับใบประกาศนียบัตร --