

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง.....
 หน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....
 E-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,800 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,100 บาท (รวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

P56006

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

◆ **กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้**
 กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน
หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด



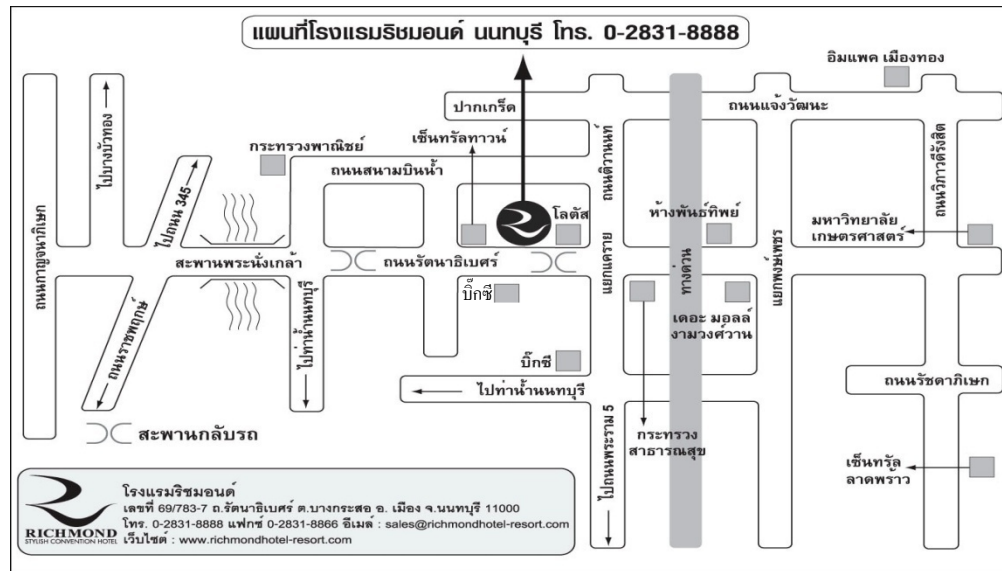
เรื่อง มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Management)

วันที่ 29 - 30 เมษายน 2556 เวลา 08.30 น.-16.00 น.
 ณ โรงแรม ริชมอนด์ บนทบุรี



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ห้อง 722 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ถนนงามวงศ์วาน แขวงลาดยาว
 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

สิ่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Public Training

เรื่อง มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Management)

โปรแกรมสัมมนา

หลักการและเหตุผล

การบริโภคอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น และแต่ละพื้นที่ ส่งผลให้อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มีความแตกต่างกัน อีกทั้งความแตกต่างทางพันธุกรรมของมนุษย์ ซึ่งปัจจุบันสถานการณ์ภูมิแพ้ในอาหารทวีความรุนแรง และมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ทำให้หลายประเทศให้ความสำคัญในกระบวนการผลิต และเรื่องการติดฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของประเทศคู่ค้าสำคัญ รวมทั้งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจมากขึ้น และมีการออกเป็นกฎหมายในหลายๆประเทศ ดังนั้นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร ควรให้ความสนใจในเรื่องนี้ สำหรับผู้บริโภคเมื่อทราบแล้วว่าอาหารประเภทใดเป็นอาหารก่อภูมิแพ้ ต้องระมัดระวังและสังเกตในการบริโภคของตัวเองเพื่อความปลอดภัยของชีวิต

คงมีหลายคนตั้งคำถามว่า เราจะจัดการ หรือควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเกิดอันตราย หรือมีการปนเปื้อนอย่างไม่ตั้งใจเกิดขึ้น

ทางสมาคมฯจึงเล็งเห็นความจำเป็นต้องการจัดกล่าว จึงได้มีการจัดสัมมนา Public-Training ในหัวข้อ “มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ ในอาหาร (Food Allergen Management) เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้มีความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อชี้แนะแนวทางแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประเด็นความปลอดภัยอาหาร ให้แก่ ผู้ประกอบการ นักวิชาการ นักวิจัย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป
2. สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร กับนักวิชาการ/นักวิจัย เพื่อให้เกิดความร่วมมือในการทำงาน เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารร่วมกัน
3. เป็นเวทีสำหรับแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการเตรียมความพร้อมของประเทศไทย ในประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป



การเดินทาง

- ลงทางด่วนงามวงศ์วาน ผังแคราย ตรงขึ้นสะพานข้ามแยกแคราย ผ่านบึงซีไปขึ้นสะพานกลับรถ โรงแรมอยู่ถัด The Hotel
- รถประจำทางสาย 18 134 177 191 388
- รถตู้ เส้นทางรัตนนิเวศน์ ที่จะไป บางบัวทอง บางใหญ่ ท่าอิฐ

วันที่ 29 เมษายน 2556		
เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
08.30 - 09.00	ลงทะเบียน /รับเอกสาร	
09.00 - 09.30	รับประทานอาหารว่างช่วงเช้า	
09.30 - 11.30	- กลไกการเกิดภูมิแพ้ในร่างกาย - ข้อมูลและกรณีศึกษาการแพ้อาหารของไทย	พญ.ยิ่งวรรณ เจริญยิ่ง คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
11.30 - 12.30	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
12.30 - 16.00 (Break)	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (Food Allergen) -กฎหมายอาหารของแต่ละประเทศในประเด็น Food Allergen -กฎหมายฉลากสำหรับสินค้าที่มี Allergen เป็นส่วนประกอบ	คุณปริญา จันทรัตน์ Standards Officer สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
วันที่ 30 เมษายน 2556		
เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
09.00 - 12.00 (Break)	- ความสำคัญของ Food Allergen กับการประยุกต์ใช้ระบบ BRC issue 6 - มาตรการควบคุมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามสำหรับ Food Allergen ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (พร้อมยกตัวอย่าง) - Validation มาตรการการควบคุม Food Allergen	คุณปริญา จันทรัตน์ Standards Officer สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 16.00 (Break)	-การตรวจสอบอาหารก่อภูมิแพ้ตกค้าง -Clean Validation ร่วมกับการ swab เพื่อตรวจสอบความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ หรือพื้นผิวที่วางอาหาร	ดร.ปณิตตา ชิลวา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

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 *****