

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

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... E-mail:
 โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง,อาหารกลางวัน และเอกสาร)

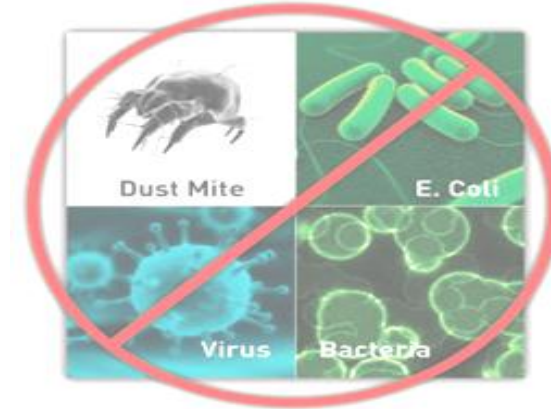
- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,738.32 + 261.68 (Vat7%) = 4,000 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท

P62002

การจัดอาหาร ทวีไป มุสลิม มังสวิรัติ

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6หรือ2.ธนาคารกรุงไทย เลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร 02-942 8527

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



Cleaning and Sanitizing System in Food Industry

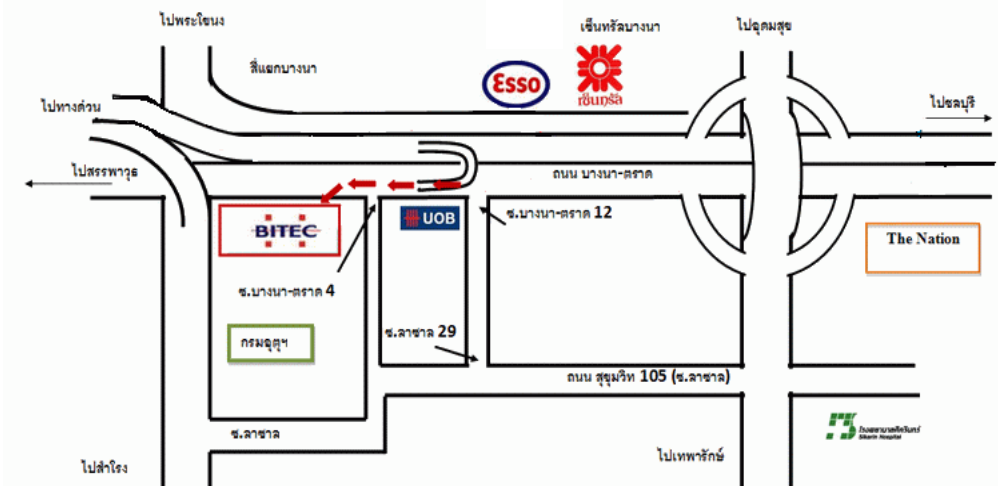
“ระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร”

วันที่ 14 – 15 กุมภาพันธ์ 2562 เวลา 08.30-16.30 น.

ภายในงาน **FOOD¹⁰ PACKASIA 2019** ไบเทค บางนา

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 **FoSTAT**

สิ่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Cleaning and Sanitizing system in Food Industry

หลักการและเหตุผล

โรงงานอุตสาหกรรมอาหารมักประสบปัญหาและมีคำถามว่า ทำอย่างไรให้อาหารปลอดภัย มีวิธีใดบ้างที่จะช่วยลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์สู่ผลิตภัณฑ์ และต้องมีการควบคุมโรงงานและทำความสะอาดสถานะและ สิ่งแวดล้อมอย่างไรให้โรงงานสะอาดเพียงพอ ซึ่งการทำมาสะอาดและการฆ่าเชื้อเป็นประเด็นสำคัญที่อยู่ในทุกๆ มาตรฐานอาหารและเป็นเรื่องที่มีความสำคัญแต่ปฏิบัติให้ถูกต้องได้ยาก

ทางสมาคมจึงจัดสัมมนาหลักสูตร "ระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร" ขึ้นเพื่อทบทวน และให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เพื่อแก้ปัญหา โดยหัวข้อในการสัมมนาครั้งนี้จะมีการกล่าวถึงสาเหตุที่ต้องมีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ หลักการทวนสอบกระบวนการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อในโรงงาน การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น น้ำ อากาศ และสภาพแวดล้อมของโรงงาน รวมถึงการอัปเดตข้อมูลใหม่ๆ แก่ผู้ร่วมสัมมนาในเรื่องของสารเคมี และเทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการควบคุมการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยทางสมาคมฯหวังว่าผู้เข้าร่วมสัมมนาจะสามารถได้รับความรู้เพื่อไปประยุกต์ใช้ในระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสมเพื่อสร้างความมั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



การเดินทาง

- รถไฟฟ้า BTS สถานีบางนา (ทางออกที่ 1) มีบริการรถรับ-ส่ง จากประตูไบเทคเข้าสู่อาคารศูนย์ประชุม
- รถยนต์ทางด่วนลงเส้นทางปากน้ำ (สมุทรปราการ) ลงแล้วชิดซ้ายทันทีเข้าประตู 3 หรืออยู่ที่รถก่อนถึง central บางนา เพื่อกลับมาเข้าประตู 1 หรือ 2

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://goo.gl/B8SZuE>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

หัวข้อ	วิทยากร
<ul style="list-style-type: none"> - อันตรายนด้านจุลินทรีย์ที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหาร - หลักการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร 	<p>ศ. ดร. สุวิมล กิริติพิบูล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>
<p>การทวนสอบ (Verification) ระบบการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ ในอุตสาหกรรมอาหาร</p>	<p>คุณสุมาลินี ตันตะวิริยะ ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร FoSTAT</p>
<ul style="list-style-type: none"> - อัปเดตเทคโนโลยีและสารเคมีทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร - เทคนิคการทำความสะอาดไปโอฟิล์ม - การออกแบบ และปรับปรุงระบบห้อง Clean room 	<p>คุณสมนิตย์ ผดุงเอก Field Training Manager Ecolab Ltd.</p>
<p>เทคนิคการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อเครื่องจักรในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cleaning-In-Place (CIP) - Cleaning-Out-of-Place (COP) 	<p>คุณวราปัญญา สุรานภาพุฒิ EHEDG Thailand Regional Section</p>

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

TEN MOST DANGEROUS ANTIBIOTIC RESISTANT BACTERIA

