

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

เลขประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกไปเสิร์ฟรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail :

โทรศัพท์/มือถือ

โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

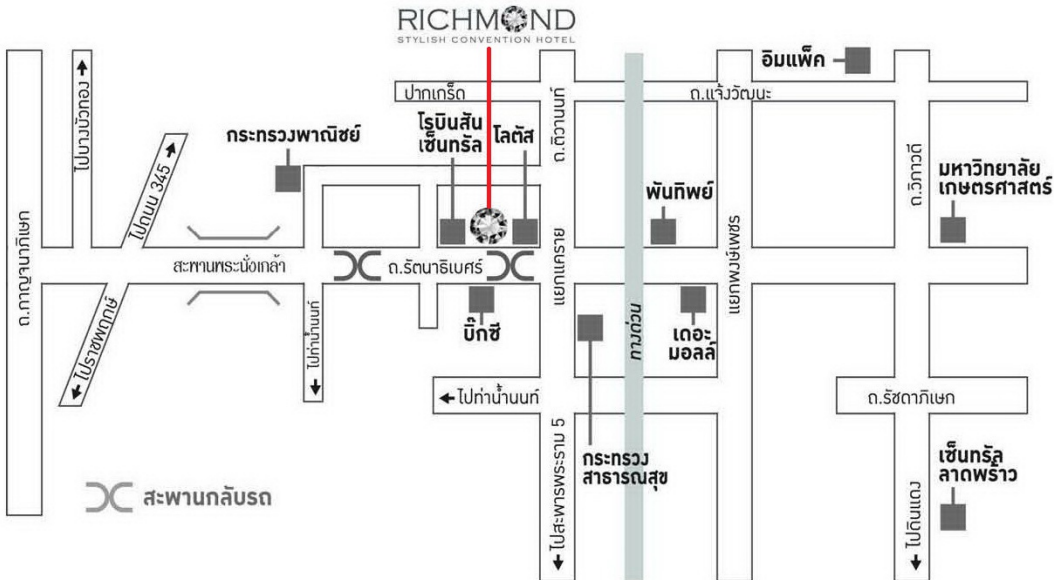
ค่าลงทะเบียนราคาท่านละ 5,140.19 + VAT 359.81 = 5,500 บาท

การจัดอาหาร มุสลิม มังสวิรัติ ทั่วไป

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมหรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย** เลขที่ **069-2-62661-7** หรือ **2.ธนาคารกรุงไทย** เลขที่ **981-9-31699-5** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่ สำหรับออกไปเสิร์ฟรับเงินมาทาง e-mail หรือโทรสาร 02-942 8527

♦หากท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ โปรดแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับความยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๕/๒๕๒๘

แผนที่โรงแรมริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน



หลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กฎหมายอาหารและการขออนุญาต
 วันที่ 25-27 มิถุนายน 2562 เวลา 08.00-17.00 น.
 โรงแรมริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน โฮเทล



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตั้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

วิทยากร : คุณวราพจน์ ฤทธิดี, คุณญาณพล ขาวพลศรี,
คุณนฤมล นัตรสง่า และคุณณัฐภา ณ รัชย์

คำอธิบายหลักสูตร : หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ที่ต้องการมีความรู้ในหลักการพื้นฐานด้านกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่าย ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ วิทยากรของหน่วยฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ และหลักการและวิธีการขออนุญาตผลิตอาหาร (หลักการและวิธีการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการนำเข้าอาหาร หลักการและวิธีการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและนลากออาหาร หลักการและวิธีการขออนุญาตโฆษณาอาหาร) เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง เกี่ยวกับกฎหมายอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ตลอดจนแนวคิดที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้
(1) "ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร" ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง

(2) "ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม" ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรม และทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ ("ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม" ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

******* สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ที่ต้องการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยตรวจประเมินและรับรองกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ท่านต้องได้คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 70 จึงจะนำไปใช้เป็นหลักฐานประกอบการยื่นขึ้นทะเบียนได้**

วิทยากร

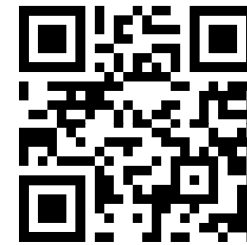
(1) นักวิชาการอาหารและยา สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/JPMB5K> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 0 2942 8527
Email: training@fostat.org , seminar@fostat.org

***** รับจำนวน 100 ท่าน และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด *****

"กฎหมายอาหารและการขออนุญาต"



หัวข้อการอบรม

- ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ
- การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและนลากออาหาร
- การขออนุญาตโฆษณา
- การทดสอบความรู้

**รับใบประกาศฯ
ทุกท่าน ตาม
หลักเกณฑ์การวัดผล!**

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

