

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

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....E-mail:.....

โทรศัพท์ / มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1,682.24 + VAT 117.76 = 1,800 บาท

บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 1,869.16 + VAT 130.84 = 2,000 บาท

การจัดอาหาร มุสลิม มังสวิรัติ ทั่วไป

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเททอสมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.ธนาคารกรุงไทย**เลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง emailหรือโทรสาร:02-942 8527

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๕/๒๕๒๘



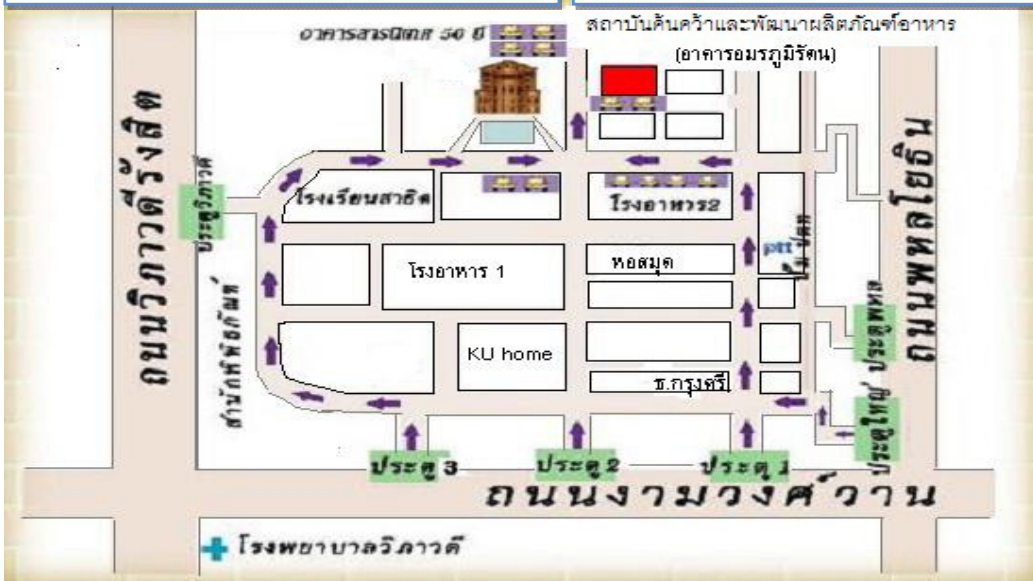
Good Manufacturing Practice

วันที่ 19 มิถุนายน 2562 เวลา 08.30-16.30 น.
 ณ อาคารสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้อปถน.1037 ปถนฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“Good Manufacturing Practice”

วิทยากร : คุณวิจิตรา จำปาทอง

หลักการและเหตุผล :

ในระดับสากลระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ GMP และ HACCP ซึ่งปัจจุบันมีความสำคัญและมีการดำเนินการมากขึ้นในประเทศไทย โดยเฉพาะอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และอุตสาหกรรมส่งออก เช่น อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง อุตสาหกรรมนม อุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็งฯ เนื่องจากกระแสความต้องการการบริโภคอาหารภายในประเทศและกระแสการค้าโลกที่มีการแข่งขันเรื่องคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหารมากยิ่งขึ้น

หลักการของ GMP จะ ครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคารระบบการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิตระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดการควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene) เพื่อให้ ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีคุณภาพและความปลอดภัยเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค ทั้งนี้ GMP ยังเป็นระบบประกัน คุณภาพขั้นพื้นฐานก่อนที่จะพัฒนาไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่นๆต่อไปเช่นระบบ HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points)

ประโยชน์ที่จะได้รับ : GMP

1. เข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ได้อย่างถูกต้อง และสามารถประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารได้
2. สามารถจัดเก็บเอกสารที่จัดทำขึ้นได้อย่างถูกต้อง และเป็นระบบ
3. ทำให้เกิดความตระหนักถึงอันตรายในอาหารที่อาจเกิดจากการ ปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม
4. ผู้ที่เข้ารับการอบรมครบ 80% ของเวลาทั้งหมด จะได้รับใบประกาศนียบัตร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

การเดินทางโดยรถสวัสดิการมหาวิทยาลัย (ฟรี)

- ประตุมางศวาน 1 และประตูวิภาวดี ขึ้นสาย 3 ลงหน้าตึกสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ประตุมางศวาน 1 ขึ้น สาย 4 ลงป้ายจอดรถสวัสดิการมหาวิทยาลัยตรงข้ามลานจอดรถโรงอาหาร 2 (สถาบันค้นคว้าอาหารอยู่หลังตึกศูนย์ค้นคว้าและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตทางอุตสาหกรรม)

ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/mMOFok> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

“Good Manufacturing Practice”



โปรแกรมสัมมนา

ความรู้เบื้องต้นของ หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP)

- อันตรายที่สำคัญในอาหาร
- สถานที่ตั้งอาคารผลิต
- การออกแบบเครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวก
- การควบคุมกระบวนการผลิต
- การซ่อมบำรุงรักษาและการสุขาภิบาลโรงงาน
- การทำความสะอาด

การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
ถาม -ตอบ ข้อสงสัย

รับใบประกาศ
ทุกท่าน

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
Food Science and Technology Association of Thailand

