

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

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

โทรศัพท์ / มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 3,551.40 + 248.60 (Vat7%) = 3,800 บาท

การจัดอาหาร มุสลิม มังสวิรัติ ทั่วไป

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมทรัพย์
1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7 หรือ
2.ธนาคารกรุงไทยเลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินทาง email หรือ โทรสาร: 02-942 8527

♦ **กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้** กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



“Hazard Analysis and Critical Control Points”

วันที่ 20-21 มิถุนายน 2562 เวลา 08.30-16.30 น.

ณ อาคารสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



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

ส่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Food Safety Forum # 121 “Hazard Analysis and Critical Control Points”

วิทยากร : คุณวิจิตรา จำปาทอง

หลักการและเหตุผล :

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

ซึ่งในการสัมมนาครั้งนี้จะกล่าวถึงระบบ HACCP ซึ่งเกี่ยวข้องกับการควบคุมปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ โดยวัตถุประสงค์ของการใช้ระบบ HACCP เพื่อให้สามารถพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นได้ถูกผลิตอย่างถูกต้องลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งระบบ HACCP ยังสามารถนำมาใช้กับอุตสาหกรรมอาหารทุกประเภทและทุกขนาดธุรกิจ ทั้งในกระบวนการผลิตที่มีความซับซ้อน และเรียบง่ายได้อีกด้วย

ประโยชน์ที่จะได้รับ : HACCP

1. เป็นระบบที่ให้ความปลอดภัยกับอาหาร โดยครอบคลุมขั้นตอนตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวการรับวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษาการจัดส่งและจัดจำหน่าย จนถึงการผลิตเตรียมการปรุง หุงต้มของผู้บริโภค
2. เป็นระบบที่เปลี่ยนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เป็นระบบการป้องกันปัญหา ตามหลักการประกันคุณภาพ
3. ระบบ HACCP เป็นระบบที่สามารถใช้ควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์สารเคมีและสิ่งแปลกปลอมได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่สิ้นเปลือง
4. ช่วยป้องกันการสูญเสีย จากการที่ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
5. เป็นระบบที่สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่น
6. ระบบ HACCP มีการกำหนดในมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ว่าสามารถใช้สร้างความมั่นใจในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



HACCP

โปรแกรมสัมมนา

- ความรู้เบื้องต้นของ HACCP และขั้นตอนเข้าสู่ระบบ HACCP (ขั้นตอนที่ 1-12)
- การนำหลักการ HACCP มาประยุกต์ใช้และการจัดทำเอกสาร HACCP
 - ขั้นตอนที่ 1 การจัดตั้งคณะทำงาน HACCP
 - ขั้นตอนที่ 2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์
 - ขั้นตอนที่ 3 วิธีการนำไปใช้
- Workshop I : การจัดทำเอกสารการบรรยายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และการใช้งาน
 - ขั้นตอนที่ 4 แผนภูมิการผลิต
 - ขั้นตอนที่ 5 ทวนสอบแผนภูมิการผลิต
- Workshop II : การจัดทำเอกสารการแผนภูมิกระบวนการผลิต
 - ขั้นตอนที่ 6 การระบุอันตรายและมาตรการควบคุม (หลักการที่ 1)
- Workshop III : การจัดทำเอกสารการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม
 - ขั้นตอนที่ 7 การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (หลักการที่ 2)
- Workshop IV : การจัดทำเอกสารการวิเคราะห์หาจุด CCP
 - ขั้นตอนที่ 8 การกำหนดค่าวิกฤต (หลักการที่ 3)
 - ขั้นตอนที่ 9 กำหนดการตรวจติดตาม (หลักการที่ 4)
 - ขั้นตอนที่ 10 กำหนดวิธีการแก้ไข (หลักการที่ 5)
- Workshop V : การจัดทำเอกสารการ HACCP PLAN
 - ขั้นตอนที่ 11 กำหนดกระบวนการทวนสอบ (หลักการที่ 6)
- Workshop VI : การจัดทำเอกสารแผนการทวนสอบ
 - ขั้นตอนที่ 12 ระบบเอกสารและการจัดเก็บบันทึก (หลักการที่ 7)
- ทดสอบประเมินผล

รับใบประกาศฯ
ทุกท่าน

การเดินทางโดยรถสวัสดิการมหาวิทยาลัย (ฟรี)

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

ลงทะเบียน online <https://goo.gl/8miPqo> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****