

นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆเลขประจำตัวประชาชน.....
 ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง
 หน่วยงาน/บริษัท
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี
 E-mail
 โทรศัพท์/มือถือ โทรสาร.....
 ที่อยู่ในการจัดใบเสร็จรับเงิน.....
ค่าลงทะเบียน ราคาท่านละ 4,205.61+ VAT 294.39 = 4,500 บาท

•**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมหรัพย์ **1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อม ชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงิน มาทาง e-mail : seminar@fostat.org

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง **3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**
 ♦ สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๘/๒๕๖๘



ลงทะเบียน ONLINE



หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
**“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภค
 ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
 โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”**
**วันที่ 14-16 ธันวาคม 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 Online ผ่าน Zoom Application**



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู๊ปถน.1037 ปถนฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

วิทยากร : คุณอรสา จงวรกุล และ คุณธิดา ทวีฤทธิ์
นักวิชาการอาหารและยานาญการ

คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบสำหรับเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร โดยมีเนื้อหาครอบคลุมความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์ การล้างแบบระบบปิด การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย การตรวจประเมินตนเอง (IQA) เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ ตามที่กฎหมายกำหนด

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้
(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”
ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”
ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ควบคุมการผลิตได้)

วิทยากร

(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร
(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรด้านอาหารหรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

หัวข้อการอบรม

- ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์
- ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์ การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)
- การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล
- การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน
- รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย
- การตรวจประเมินตนเอง (IQA)
- แบ่งกลุ่มระดมสมองทำ Case study
- การทดสอบความรู้

**รับใบประกาศฯ
ทุกท่าน ตามหลักเกณฑ์
การวัดผล!**



ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/3Qq1SJ>
หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 902 3362 , 083 908 0797
โทรสาร 0 2942 8527
Email: training@fostat.org , seminar@fostat.org
**** รับจำนวนจำกัด ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

