

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 1,869.16 + 130.84 (Vat7%) = 2,000 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 2,336.45 + 163.55 (Vat7%) = 2,500 บาท

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเททอมทรัพย์ 1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ2. ธนาคารกรุงไทย เลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร: 02-942 8527

◆ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ◆ สมาคมฯ ด้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/ ๒๕๒๘



“การจัดการแมลงและสัตว์พาหะ ในอุตสาหกรรมอาหาร” (Pest Management in Food Industry)

วันที่ 27 ตุลาคม 2564 เวลา 09.00-16.00น.
Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลิงค์พิมพ์



ลงทะเบียน
ONLINE

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT-Public Training

“การจัดการแมลงและสัตว์พาหะในอุตสาหกรรมอาหาร”

วิทยากร: รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

โปรแกรมสัมมนา

- โครงสร้างโรงงาน / สถานที่ผลิตอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อการปนเปื้อนจากสัตว์และพาหะต่างๆสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ รวมถึงสถานที่ การจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการผลิต
- ความรู้ความเข้าใจของพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง ภายในโรงงานต่อการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ
- Integrate pest management program (IPM program) เทคนิคการป้องกัน กำจัด การควบคุมแมลงและ สัตว์พาหะ ให้สอดคล้องตามระบบคุณภาพ ด้านความปลอดภัยที่ เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร และการป้องกันควบคุมในระยะยาว
- การจัดทำเอกสาร โปรแกรม ในการติดตามและ ควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ ให้เป็นไปตามระบบคุณภาพ ด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร

หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหาร มักจะพบปัญหา เรื่องการกำจัดแมลง และสัตว์อื่น อยู่เป็นประจำ ทั้งกรณีที่กำลังกำจัดแมลง และสัตว์อื่นๆ ด้วยตนเอง หรือ เป็นการจ้างบริษัทกำจัดแมลงและสัตว์อื่น เข้ามากำจัดสัตว์ที่อยู่ภายในโรงงานให้ แต่ถึงแม้ว่าจะมีการกำจัดมาก ชักเพียงใด แต่ไม่นานก็ยังคงจะพบมูลและซากแมลง และสัตว์ อยู่อย่างประจำ ทั้งนี้ สาเหตุหนึ่งมาจาก ส่วนใหญ่เน้นเรื่องการเฝ้าระวังการกำจัดอย่างเดียวเท่านั้น แต่ไม่ได้ เน้นเรื่องการจัดการ และควบคุมไม่ให้แมลงและสัตว์พาหะ เข้ามาภายในบริเวณอาคาร ผลิต

อีกหนึ่งเหตุผลที่ผู้ประกอบการหลายคนสงสัยเป็นจำนวนมากคือ ขั้นตอนและ กระบวนการกำจัดแมลง และสัตว์อื่นๆของบริษัทรับจ้างกำจัดนั้น มีคุณภาพมาก น้อยเพียงใด ทำไมกระบวนการในการกำจัดอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง แต่ทำไมยังคงมี ซากสัตว์ และมูลสัตว์อยู่อีก แท้จริงแล้วกระบวนการ คุณภาพ ความถี่ในการกำจัด และ สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดแมลงและสัตว์ มีประโยชน์จริงหรือไม่ และเข้าถึงการทำลายที่ ต้นตอของแมลงและสัตว์หรือไม่ สม่ำเสมอฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้ขึ้นมา เพื่อให้ ความรู้และข้อมูลที่ต้องแก่ผู้ประกอบการ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่
<https://goo.gl/yTSkQr>
 หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
 โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
 Email: seminar@fostat.org, training@fostat.org

