

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

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....
 E-mail:.....
 ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....
 โทรศัพท์ / มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 2,149.53 + 150.47 (Vat7%) = 2,300 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 2,429.9 + 170.1 (Vat7%) = 2,600 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.กรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email: seminar@fostat.or.th

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๘/๒๕๒๘



“Hazard Analysis and Critical Control Points”

วันที่ 30-31 พฤษภาคม 2565 เวลา 09.00-16.30 น.

Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 

HACCP

**รับใบประกาศนียบัตร
 ทุกท่าน**



ส่งสลิปพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Food Safety Forum # 152 “Hazard Analysis and Critical Control Points”

วิทยากร : คุณวิชุดา เกิดโสภา

หลักการและเหตุผล :

การจัดทำระบบ HACCP สากกลในช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา มีความน่าเชื่อถือในการปฏิบัติงานการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายทางอาหาร และด้วยการสภาวะของเศรษฐกิจปัจจุบันมีการแข่งขันทางการตลาดของภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่ค่อนข้างมาก ผู้บริโภคสามารถเลือกผลิตภัณฑ์อาหารตามความต้องการของตนเอง ภาคธุรกิจอาหารจึงให้ความสำคัญกับการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค โดยการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

ปัจจุบันระบบ HACCP ได้มีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาบางส่วนไปพร้อมกับการประกาศฉบับการแก้ไขครั้งที่ 5 (Rev.05) ของระบบ GHPs/HACCP ภาคธุรกิจที่มีความประสงค์ที่จะประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความสอดคล้องเป็นไปตามมาตรฐานระบบ GHPs/HACCP สากกลฉบับแก้ไขครั้งที่ 5 (Rev.05) เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้มีประสิทธิภาพตามวัตถุประสงค์ของระบบความปลอดภัยอาหารและเป้าประสงค์ของภาคธุรกิจอาหารต่างๆ

ประโยชน์ที่จะได้รับ : HACCP

1. เป็นระบบที่ให้ความปลอดภัยกับอาหาร โดยครอบคลุมทุกขั้นตอนตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวการรับวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษาการจัดส่งและจัดจำหน่าย จนถึงการเตรียมการปรุง หุงต้มของผู้บริโภค
2. เป็นระบบที่เปลี่ยนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เป็นระบบการป้องกันปัญหาตามหลักการประกันคุณภาพ
3. ระบบ HACCP เป็นระบบที่สามารถใช้ควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์สารเคมีและสิ่งแปลกปลอมได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่สิ้นเปลือง
4. ช่วยป้องกันการสูญเสีย จากการที่ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
5. เป็นระบบที่สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่น
6. ระบบ HACCP มีการกำหนดในมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ว่าสามารถใช้สร้างความมั่นใจในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ลงทะเบียน online <https://goo.gl/8miPqo> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ***

โปรแกรมสัมมนา

บทนำ(INTRODUCTION) และสิ่งที่เปลี่ยนแปลงใน (CHAPTER TWO)
GHPs/ HACCP Rev.5 vs Rev.4

ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และคำแนะนำสำหรับ

การใช้งาน : HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM

AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

การนำหลักการ HACCP มาประยุกต์ใช้และการจัดทำเอกสาร HACCP

1. จัดตั้งทีมงาน HACCP และระบุขอบข่าย (ขั้นตอนที่ 1)
2. อธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ (ขั้นตอนที่ 2)
3. ระบุวัตถุประสงค์ในการใช้ผลิตภัณฑ์ และผู้ใช้ (ขั้นตอนที่ 3)
Workshop 1 : การจัดทำเอกสารการบรรยายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และการใช้งาน
4. จัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (ขั้นตอนที่ 4)
Workshop 2 : การจัดทำเอกสารการแผนภูมิกระบวนการผลิต
5. การยืนยันความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิตหน้างาน (ขั้นตอนที่ 5)
6. จัดทำรายการอันตรายที่เป็นไปได้ซึ่งน่าจะเกิดขึ้น และเกี่ยวข้องในแต่ละขั้นตอน ดำเนินการวิเคราะห์อันตราย เพื่อระบุอันตรายที่มีนัยสำคัญ และพิจารณามาตรการเพื่อควบคุมอันตราย (ขั้นตอนที่ 6 / หลักการที่ 1)
Workshop 3 : การจัดทำเอกสารการวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม
7. กำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ขั้นตอนที่ 7 / หลักการที่ 2)
Workshop 4 : การจัดทำเอกสารการวิเคราะห์หาจุด CCP
8. กำหนดค่าวิกฤตที่ตรวจสอบยืนยันผลแล้วสำหรับแต่ละจุด CCP (ขั้นตอนที่ 8 / หลักการที่ 3)
Workshop 5 : การจัดทำเอกสารการกำหนดค่าวิกฤต (CL) สำหรับจุด CCP
9. กำหนดระบบการตรวจเฝ้าระวังสำหรับแต่ละจุด CCP (ขั้นตอนที่ 9/หลักการที่ 4) :
Workshop 6 : การจัดทำเอกสารการเฝ้าระวังจุด CCP
10. กำหนดการปฏิบัติการแก้ไข (ขั้นตอนที่ 10 / หลักการที่ 5)
Workshop 7 : การจัดทำเอกสารการแก้ไขเมื่อค่าวิกฤตเบี่ยงเบน
11. การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้(validation)ของแผน HACCP และขั้นตอนการทวนสอบ (ขั้นตอนที่ 11 / หลักการที่ 6)
Workshop 8 : การจัดทำเอกสารการยืนยันความใช้ได้ของแผน HACCP และขั้นตอนการทวนสอบ
12. กำหนดการจัดเก็บเอกสาร และบันทึก (ขั้นตอนที่ 12 / หลักการที่ 7)
13. การฝึกอบรม : Training