

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

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....
 E-mail:

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....
 โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

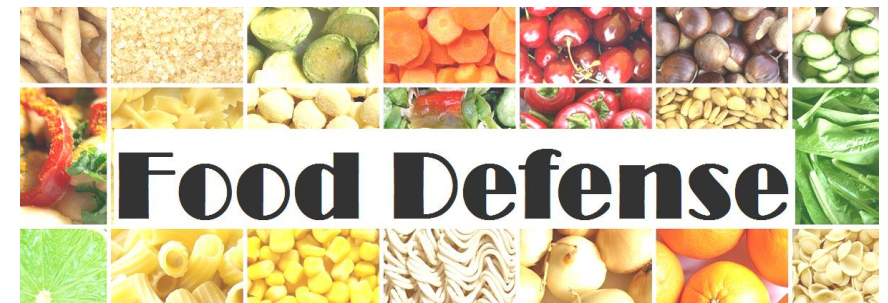
ค่าลงทะเบียน

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1401.87 + VAT 98.13 = 1,500 บาท

บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 1682.24 + VAT 117.76 = 1,800 บาท

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

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



การป้องกันการก่อการร้าย
การกลั่นแกล้ง การก่ออาชญากรรมทางอาหาร"
วันที่ 12 กรกฎาคม 2565 เวลา 09.00-16.30 น.
Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

.....

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียน Online

ส่งติพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Food Safety Forum Online # 153

“Food Defense การป้องกันการก่อการร้าย การกลั่นแกล้ง การก่ออาชญากรรมทางอาหาร”

หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบัน ปัญหาความขัดแย้งมากมายเกิดขึ้นในทุกมุมโลก แรงจูงใจในการลอบทำร้าย กลั่นแกล้ง และก่ออาชญากรรม อาจมาจากเหตุผลทางเศรษฐกิจ การมุ่งร้ายทางธุรกิจ การค้ากำไรเกินควร หรือการเมือง ซึ่งไม่สามารถคาดเดาการกระทำและเจตนาได้ ส่งผลลุกลามไปสู่ความพยายาม ก่ออาชญากรรมระดับชาติที่เล็งผลต่อคนจำนวนมาก การก่อการร้าย กลั่นแกล้ง และการก่ออาชญากรรมทางอาหารจึงเกิดขึ้นได้เสมอ การทำให้เกิดการปนเปื้อนเกิดขึ้นได้ทุกระดับชั้น ตั้งแต่การเพาะปลูก ปศุสัตว์ การผลิตและแปรรูป การกระจายสินค้า การเก็บ การค้าปลีก และการขนส่ง และยังสามารถทำได้โดยง่าย หากไม่มีระบบป้องกันที่ดี

ในระบบความปลอดภัยอาหาร GFSI recognized standard เช่น BRC, IFS, FSSC 22000, SQF เป็นต้น ได้กำหนดไว้อย่างชัดเจนให้ต้องมีการวางแผนป้องกันอย่างเพียงพอ เพราะเมื่อเกิดปัญหาขึ้นแล้ว ย่อมเป็นอันตรายร้ายแรงต่อผู้บริโภค อย่างไรก็ตามอาจหลีกเลี่ยงได้ ผู้ผลิตเองก็ต้องรับมือกับปัญหาความวิตกกังวลเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ความเชื่อมั่น ชื่อเสียง และ ปัญหาทางกฎหมาย ซึ่งต้องอาศัยระยะเวลายาวนานและค่าใช้จ่ายจำนวนมากในการแก้ไข จนอาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงขององค์กรด้วย

เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และให้ข้อมูลกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหาร ทางสมาคมฯ จึงได้จัดเวทีเสวนาความปลอดภัยอาหารให้กับผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป ได้เรียนรู้ เพื่อสามารถนำไปวางแผนป้องกัน และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ได้อย่างเหมาะสม

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

หัวข้ออบรม

- บทบาทหน้าที่และความสำคัญของ Food defense
- ความแตกต่างของ Food defense / Food security / Food Safety
- Mitigation strategies
- Threat assessment
 - CARVER + Shock
 - Accessibility & Vulnerability Assessment
 - Food Defense Self-Assessment Checklist
- Food Defense plan



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://bit.ly/2BmnvQ0>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

***** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด *****

***** แจกใบประกาศนียบัตรสำหรับผู้ผ่านการอบรม *****

** ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสมแต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม