

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....

โทรศัพท์/มือถือ .....โทรสาร.....

**ค่าลงทะเบียน**

สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 2,149.53 + 150.47 (Vat7%) = 2,300 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 2,429.91 + 170.09 (Vat7%) = 2,600 บาท

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6** หรือ2.ธนาคารทหารไทยเลขที่ **069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail:

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียน ทั้งหมด ♦**สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘**



**รับ  
ประกาศนียบัตร  
ทุกท่าน**

ส่งตีพิมพ์



Milk



Egg



Shellfish



Fish



Tree Nuts



Wheat



Peanut




Soybean

# มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร Food Allergen Management

วันที่ 23 สิงหาคม 2565 เวลา 09.00-16.30 น.

Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

## “Food Allergen Management”

วิทยากร : คุณวิชุดา เกิดโสภา

### หลักการและเหตุผล

การบริโภคอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ และท้องถิ่น อีกทั้งความแตกต่างทางพันธุกรรมของมนุษย์ ส่งผลให้เกิดภูมิแพ้ในอาหารมีความแตกต่างกัน ซึ่งปัจจุบัน สถานการณ์ภูมิแพ้ในอาหารมีความหลากหลายและทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น ทำให้หลายประเทศให้ความสำคัญในกระบวนการผลิต และการติดฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของประเทศคู่ค้า ผู้บริโภคเองก็ให้ความสนใจมากขึ้น และมีการออกเป็นกฎหมายในหลายๆประเทศ ดังนั้นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร จึงจำเป็นต้องให้ความสนใจในเรื่องนี้

หลายท่านตั้งคำถามว่า เราจะจัดการ หรือควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเกิดอันตราย หรือมีการปนเปื้อนอย่างไม่ตั้งใจเกิดขึ้น ทางสมาคมฯจึงได้จัดสัมมนา Public-Training ในหัวข้อ “มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Management) เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้มีความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อแนะแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

### วัตถุประสงค์

- เพื่อแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประเด็นความปลอดภัยอาหาร
- สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารร่วมกัน
- เป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการเตรียมความพร้อมของประเทศไทยในประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

### โปรแกรมสัมมนา

- ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้
- กฎหมายอาหารและการแสดงฉลากของแต่ละประเทศ  
ด้าน Food Allergen  
Workshop : Food Allergen & Non-Food Allergen
- อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้  
Workshop : Food Allergen List
- ระบบการจัดการและควบคุมการปนเปื้อนอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ในโรงงาน  
Workshop : Food Allergen Management

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/1cPCxx>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

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

Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) ; [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)

\*\*\* รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\*\*