

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร

ค่าลงทะเบียน สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 2,616.82 + 183.18 (Vat7%) = 2,800 บาท บุคคลทั่วไป ราคา 3,084.11 + 215.89 (Vat7%) = 3,300 บาท

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมรินทร์พรี 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ **374-1-60907-6** หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ **069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอน ผินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินที่ E-mail: seminar@fostat.org

◆กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมสัมมนาได้ โปรดแจ้งยกเลิกล่วงหน้า 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด
◆สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



“Hygienic design in Food Industry”

การออกแบบโรงงานให้ถูกสุขลักษณะ

วันที่ 13-14 ธันวาคม 2565 เวลา 09.00-16.00 น.

Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตูปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งตีพิมพ์



ลงทะเบียน
ONLINE



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT-Public Training "Hygienic design in Food Industry" การออกแบบโรงงานให้ถูกสุขลักษณะ

โปรแกรมสัมมนา

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผู้ประกอบการด้านอาหารต้องดำเนินการผลิตอาหารภายใต้ระบบ GHPs/HACCP ทั้งนี้เพื่อประกันความปลอดภัยอาหารและเพื่อเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ตามประกาศกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จึงได้จัดโครงการให้คำปรึกษาการจัดการระบบ Food Safety แก่โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้พบว่า ปัญหาส่วนใหญ่เกิดจากการขาดความรู้ ความเข้าใจ และการนำไปประยุกต์ใช้ ในเรื่องของการออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร และมีกับกับปัญหาที่ต้องตามแก้ไขทั้งด้านสถานที่ตั้ง อาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรที่ไม่ถูกสุขลักษณะทำให้ต้องเสียเวลาและงบประมาณจำนวนมากในการแก้ไขปรับปรุงเพื่อให้ผ่านการรับรองระบบมาตรฐานต่างๆ

สมาคมฯ จึงได้จัดให้มีการสัมมนาหลักสูตร Hygienic Design in Food Industry เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้มีความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อชี้แนะแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://goo.gl/czTAyd>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

โทรสาร 02 942 8527

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

** รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน **

1. ความสำคัญของการออกแบบโครงสร้างตามหลักสุขอนามัย

2. อันตรายในอาหาร

- ประเภทของอันตราย
- แหล่งที่มาของอันตราย
- มาตรการในการจัดการอันตราย

3. การออกแบบ Hygienic design in Food Industry

3.1 External site standard

- การสร้างโรงงานผลิตอาหาร
- การเลือกทำเลที่ตั้ง

3.2 Plant Layout

- แนวทางการออกแบบและตัวอย่าง
- Workshop

3.3 Plant design for food defense and security

คุณวิจิตรา จำปาทอง
ที่ปรึกษาด้านคุณภาพ
และความปลอดภัยอาหาร
FoSTAT

4. การควบคุมคุณภาพอากาศในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

- การควบคุมการปนเปื้อนในอาหาร
- การเลือกแผ่นกรองอากาศที่เหมาะสม
- การซ่อมบำรุง
- มาตรฐานการระบายอากาศ

รศ.ดร.ประกอบ สุวัฒน์วารรณ
คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. Hygienic Equipment Design

- วัสดุที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
- การใช้ Stainless Steel ในอุตสาหกรรม
- ถังกวน ถังผสม - Connection
- Instrumentation - Pump
- Valves - Cleaning In Place (CIP)

คุณวราปัญญา สุสานภาพุฒิ
Committee – EHEDG
Thailand Regional Section

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)