

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

เลขประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....

E-mail : .....

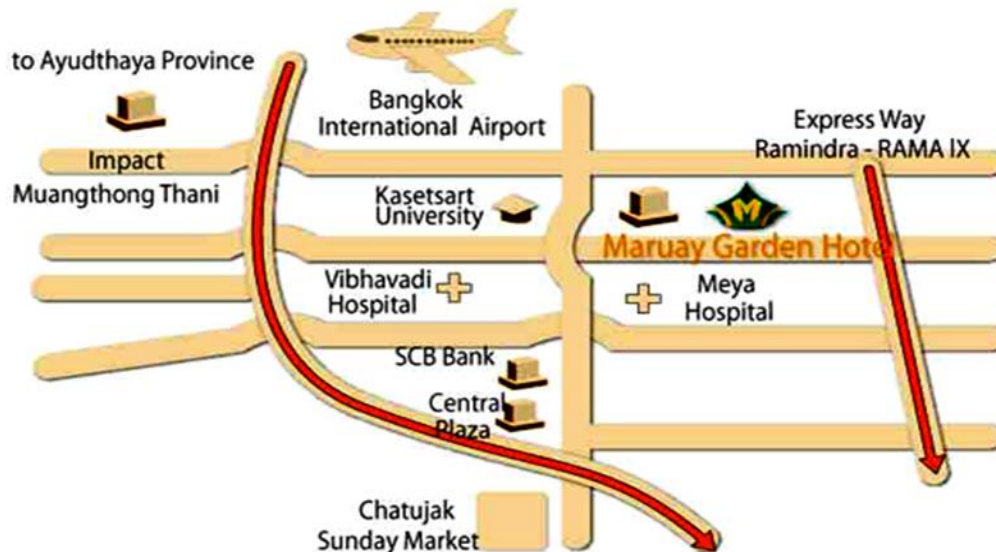
โทรศัพท์/มือถือ .....

โทรสาร .....

ค่าลงทะเบียนราคาท่านละ **9,345.80 + VAT 654.20 = 10,000 บาท**การจัดอาหาร  มุสลิม  มังสวิรัติ  ทั่วไป

**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคม  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน  
**1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา** เลขที่ **374-1-60907-6**  
หรือ **2. ธนาคารทหารไทย** เลขที่ **069-2-62661-7**  
แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่ สำหรับการ  
การออกใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร:02-942 8527

♦หากท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้  
โปรดแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลย  
กำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการ  
คืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับ  
การยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตาม  
คำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

## “การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”

วันที่ 19-23 ธันวาคม 2565 เวลา 08.00-17.00 น.  
โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

**“การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420)พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”**

**คำอธิบายหลักสูตร** เนื้อหาหลักสูตรครอบคลุมความรู้พื้นฐานในการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ข้อพิจารณาการให้คะแนน และวิธีการตรวจประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐาน, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิตน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิต นมพาสเจอร์ไรซ์, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมาย เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารได้ถูกต้อง เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

**ระยะเวลาการอบรม** จำนวน 5 วัน ระหว่างวันที่ 19 – 23 ธันวาคม 2565

**รูปแบบการฝึกอบรม**

- (1) ซีแจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล
- (2) บรรยายภาคทฤษฎี
- (3) ภาคปฏิบัติตามใบงานที่ได้รับมอบหมาย (Workshop)

**คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม** ควรผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต

**หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร**

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้  
 (1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70  
 (2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการศึกษาอบรม และทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

ลงทะเบียนโดย <https://shorturl.asia/tPkqg> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม โทรศัพท 0 2942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 0 2942 8527 Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) , [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)  
**\*\*\* รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\***

1. ความรู้พื้นฐานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ตามข้อกำหนดพื้นฐาน
2. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ
3. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธี พาสเจอร์ไรซ์- การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากอาหาร
4. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
5. การทดสอบความรู้



**ลงทะเบียน ONLINE**

**การเดินทาง**

- โรงแรมตั้งอยู่ริมถนนพหลโยธิน ฟังตรงข้าม มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ เยื้องกับประตูพหลโยธิน
- รถประจำสาย 107 114 126 129 185 26 34 39 503 512 513 522 542 59
- รถตู้ที่ผ่านมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฟังพหลโยธิน

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
 สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

