

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....สาขาที่.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail: .....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

## ค่าลงทะเบียน

 สมาชิกFoSTATรหัส..... ราคา 1,682.24 + 117.76 (Vat7%) = 1,800 บาท บุคคลทั่วไป ราคา 1,869.16 + 130.84 (Vat7%) = 2,000 บาท

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมรินทร์พย์ **1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่: seminar@fostat.org

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



ลงทะเบียน ONLINE



## “วิทยาศาสตร์ฮาลาล สำหรับภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร”

บรรยายโดย **ดร. อานัฐ เด่นยิ่งโยชน์**  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล

วันที่ 20 ธันวาคม 2565 เวลา 09.00-16.30น.  
Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตึกปณ.1037ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

## Food Safety Forum Online # 157

### “วิทยาศาสตร์ฮาลาลสำหรับภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร”

#### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันตลาดโลกมุสลิมมีประชากรผู้บริโภคหลายล้านคน ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารจึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญต่อการดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี และหากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ "เครื่องหมายรับรองฮาลาล" จะต้องรับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายดังกล่าวจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน

สมาคมฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้เพื่อให้ความรู้และข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการให้ทราบถึงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรฮาลาล ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการบริหารจัดการด้านคุณภาพเพื่อรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างให้ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

#### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ช่างราชการ อาจารย์ นักศึกษา นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://goo.gl/Y9M8yz>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527

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

### โปรแกรมสัมมนา

- **มาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรอง**
  - มาตรฐานฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
  - ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลของประเทศไทย
  - การเตรียมเอกสารในการขอรับรองฮาลาล
  - การขอรับรองฮาลาลผ่านระบบออนไลน์
- **การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารฮาลาล**
  - การจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ
  - วัตถุดิบและวัตถุดิบอาหารที่ควรเฝ้าระวัง
  - การใช้ประโยชน์จาก E-number และ H number
  - การจัดการกับวัตถุดิบที่มีปัญหาในโรงงานอุตสาหกรรมฮาลาล
- **การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล**
  - กระบวนการทางนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล
  - การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามในตัวอย่างอาหาร
  - การพัฒนานวัตกรรมในการตรวจวัดสิ่งต้องห้ามในอาหาร
  - ขั้นตอนการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการผ่านระบบออนไลน์
- **การบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร**
  - ข้อกำหนดระบบรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาล (HAL-Q)
  - การกำจัดและจำกัดหะรอมในกระบวนการผลิตอาหาร
  - การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
  - มาตรการในการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
- **การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อการตรวจรับรองฮาลาล**
  - การวางผังโรงงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในโรงงานฮาลาล
  - การจัดการด้านบุคลากร การฝึกอบรมพนักงาน
  - การชำระล้างนภีส (สิ่งสกปรก) ตามหลักการศาสนาอิสลาม
  - การจัดการด้านโลจิสติกส์ฮาลาล
- **อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎหมายประเทศต่างๆ**
  - อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎหมายประเทศต่างๆ เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย ซาอุดีอาระเบีย กลุ่ม OIC เป็นต้น
  - ความรู้เบื้องต้นด้านการส่งออกสินค้าฮาลาล

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)