

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

เลขประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....

E-mail : .....

โทรศัพท์/มือถือ .....

โทรสาร .....

ที่อยู่ในการส่งใบเสร็จรับเงิน.....

ค่าลงทะเบียนท่านละ **5,140.19 + VAT 359.81 = 5,500 บาท**

การจัดอาหาร  มุสลิม  มังสวิรัติ  ทั่วไป

**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคม  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปรเกษตรอมทรัพย์ **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

## กฎหมายอาหารและการขออนุญาต

วันที่ 22-24 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 08.00-17.00 น.

โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

วิทยากร : คุณวราภรณ์ ฤทธิดี, คุณญาณพล ขาวพลศรี,  
คุณนฤมล จิตรสง่า และคุณณัฐฐา ณ รั้งษ์

**คำอธิบายหลักสูตร :** หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ที่ต้องการมีความรู้ในหลักการพื้นฐานด้านกฎหมายอาหารและการขออนุญาต ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่าย ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ วิทยากรของหน่วยฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ และหลักการและวิธีการขออนุญาตผลิตอาหาร (หลักการและวิธีการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการนำเข้าอาหาร หลักการและวิธีการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและฉลากอาหาร หลักการและวิธีการขออนุญาตโฆษณาอาหาร) เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง เกี่ยวกับกฎหมายอาหาร และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ตลอดจนแนวคิดที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

**หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร**

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้  
(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการศึกษา และทดสอบในหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

**\*\*\*\* สำหรับผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ที่ต้องการขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยตรวจประเมินและรับรองกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ท่านต้องได้คะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 70 จึงนำไปใช้เป็นหลักฐานประกอบการยื่นขึ้นบัญชีกับ อย.ได้**

**วิทยากร**

(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นบัญชีกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/JPMB5K> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม  
โทรศัพท์ 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)

**\*\*\* รับจำนวน 100 ท่าน และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\***

**“กฎหมายอาหารและการขออนุญาต”**



หัวข้อการอบรม

- ความเป็นมาและแนวคิดในการควบคุมอาหารของประเทศไทย
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและการตีความ
- การขออนุญาตสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหาร
- การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและฉลากอาหาร
- การขออนุญาตโฆษณา
- การทดสอบความรู้

**รับใบประกาศ  
ทุกท่าน ตาม  
หลักเกณฑ์การวัดผล!**

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

