

แบบฟอร์มลงทะเบียน

รับสมัครจำนวนจำกัด

P66001

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:

ชื่อบัญชี / ลิ้งค์Facebook

โทรศัพท์/มือถือ.....

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 3,644.86 + 255.14 (Vat7%) = 3,900 บาท

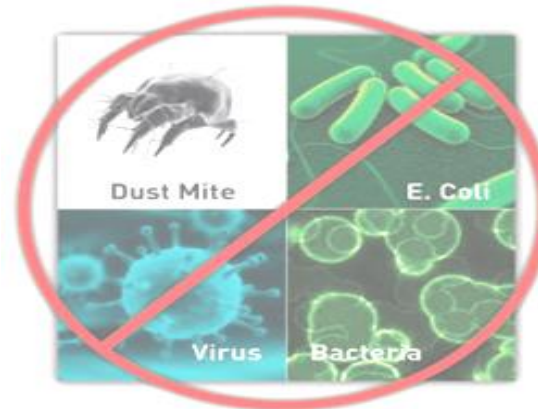
P66001

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2.ธนาคารกรุงไทย เลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร 02-942 8527

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



ลงทะเบียน ONLINE



Cleaning and Sanitizing System In Food Industry

“ระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร”

วันที่ 27 – 28 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 09.00-16.30 น.

Online ผ่าน Zoom application และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ.1037 ปณ.ฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Cleaning and sanitizing system in Food Industry

หลักการและเหตุผล

โรงงานอุตสาหกรรมอาหารมักประสบปัญหาและมีคำถามว่า ทำอย่างไรให้อาหารปลอดภัย มีวิธีใดบ้างที่จะช่วยลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์สู่ผลิตภัณฑ์ และต้องมีการควบคุมโรงงานและทำความสะอาดสถานะและสิ่งแวดล้อมอย่างไรให้โรงงานสะอาดเพียงพอ ซึ่งการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อเป็นประเด็นสำคัญที่อยู่ในทุกๆ มาตรฐานอาหารและเป็นเรื่องที่มีความสำคัญแต่ปฏิบัติให้ถูกต้องได้ยาก

ทางสมาคมจึงจัดสัมมนาหลักสูตร "ระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร" ขึ้นเพื่อทบทวน และให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เพื่อแก้ปัญหา โดยหัวข้อในการสัมมนาครั้งนี้จะมีการกล่าวถึงสาเหตุที่ต้องมีการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ หลักการทวนสอบกระบวนการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อในโรงงาน การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น น้ำ อากาศ และสภาพแวดล้อมของโรงงาน รวมถึงการอัปเดตข้อมูลใหม่ๆ แก่ผู้ร่วมสัมมนาในเรื่องของสารเคมี และเทคโนโลยีที่นำมาใช้ในการควบคุมการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยทางสมาคมฯ หวังว่าผู้เข้าร่วมสัมมนาจะสามารถได้รับความรู้เพื่อไปประยุกต์ใช้ในระบบการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อของโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างเหมาะสมเพื่อสร้างความมั่นใจในผลิตภัณฑ์อาหารของประเทศไทย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

หัวข้อ	วิทยากร
<ul style="list-style-type: none"> - อันตรายด้านจุลินทรีย์ที่มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหาร - หลักการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในอุตสาหกรรมอาหาร - การทวนสอบ (Verification) ระบบการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อ ในอุตสาหกรรมอาหาร 	<p>ศ. ดร. สุวิมล กิรติพิบูล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p>
<ul style="list-style-type: none"> - สิ่งที่ต้องรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลในการผลิตอาหาร - แนวโน้มใหม่เกี่ยวกับเทคโนโลยีและสารเคมีทำความสะอาด - นวัตกรรมใหม่ Rinse free disinfectant, Ultrasonic cleaning, Biofilm detection - เคล็ดลับในการจัดการ Bio film ในโรงงานแปรรูปอาหาร 	<p>คุณสมนิตย์ ผดุงเอก Wash Training & Consultant</p>
<p>เทคนิคการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อเครื่องจักรในอุตสาหกรรมอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cleaning-In-Place (CIP) - Cleaning-Out-of-Place (COP) 	<p>คุณวราปัญญา สุรานภาพวดี EHEDG Thailand Regional Section</p>

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<http://bit.ly/3CCLYgR>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

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

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

contact@fostat.org

TEN MOST DANGEROUS ANTIBIOTIC RESISTANT BACTERIA

