

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่ง.....
 หน่วยงาน/บริษัท.....
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....
 E-mail:
 ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....
 โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1,682.24 + VAT 117.76 = 1,800 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 2,056.07+ VAT 143.93 = 2,200 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมรินทร์พย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่E-mail: seminar@fostat.org

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



“Food fraud

การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกัน”

คุณวิชุดา เกิดโภคา

ที่ปรึกษาด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหารFoSTAT

วันที่ 21 เมษายน 2566 เวลา 09.00-16.00 น.

Online ผ่าน Zoom และกลุ่มปิด Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู๊ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียนออนไลน์

ส่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Food Safety Forum # 162

“Food fraud - การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกัน”

หลักการและเหตุผล

การปลอมอาหาร (Food Fraud) คือ การดำเนินการโดยเจตนาที่จะทดแทนชนิดวัตถุดิบ ปลอมปน เปลี่ยนแปลง ทำให้เสียหาย หรือนำเสนอสิ่งที่ไม่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหาร ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ รวมถึงการให้ข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด เพื่อหวังผลทางเศรษฐกิจ เช่น การพบสารเมลามีนในนมผงสำเร็จรูป, ตรวจพบ DNA เนื้อวัวในเนื้อวัว และตรวจพบเมทานอลในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น เหตุการณ์เหล่านี้อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ทำลายชื่อเสียงขององค์กร และความน่าเชื่อถือของสินค้า การจัดระบบการป้องกันที่เหมาะสมโดยการประเมินความเสี่ยงและจัดมาตรการป้องกันและลดภัยคุกคามจึงสำคัญอย่างยิ่ง

การป้องกันและลดผลกระทบการปลอมอาหาร ได้ถูกกำหนดนำมาให้มีการประเมินความเสี่ยงและกำหนดแนวทางเพื่อลดผลกระทบการปลอมอาหาร ตามระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น FSSC 22000 , BRC Global standard เป็นต้น

เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และให้ข้อมูลกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหาร ทางสมาคมฯ จึงได้จัดหลักสูตร “Food Fraud-การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกันอาหารปลอม” ให้กับผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป ได้เรียนรู้ เพื่อสามารถนำไปวางแผนป้องกัน และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ได้อย่างเหมาะสม

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://bit.ly/2TooA0T>
หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

หัวข้ออบรม

- สถานการณ์การปลอมอาหารในธุรกิจอาหาร(Food fraud in food industry)
- การประเมินความเสี่ยง (Vulnerability assessment)
- มาตรการควบคุมด้านการปลอมอาหาร (Control measure and procedure)
- แผนการป้องกันการปลอมอาหาร (Food fraud prevention plan)



** ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสมแต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม