

นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ .....  
 เลขประจำตัวประชาชน.....  
 ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....  
 ตำแหน่ง .....  
 หน่วยงาน/บริษัท .....  
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

---

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....  
 E-mail .....  
 โทรศัพท์/มือถือ ..... โทรสาร.....  
 ชื่อที่อยู่ในการจัดส่งเอกสาร .....

**ราคาท่านละ 2,336.45 + VAT 163.55 = 2,500 บาท**

**•วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทอมรินทร์พย์ 1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ 2.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาทาง e-mail seminar@fostat.orq

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**

♦ สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ น.ป. ๘/๒๕๖๘



หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
**“การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ใน การผลิต และการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด”**  
 วันที่ 4 เมษายน 2566 เวลา 09.00-18.00 น.  
 ห้องเรไร ชั้น 2 สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
 กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตูโปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล  
**“การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ใน การผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด”**

## หัวข้อการอบรม

### คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมพนักงานเจ้าหน้าที่ และผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย เหมาะสำหรับผู้ตรวจประเมินฟู้ดแฮต ผู้ตรวจประเมิน หัวหน้าผู้ตรวจประเมิน และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ.2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก รวมถึงข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก และข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตได้ถูกต้อง เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

### คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

ควรผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต

### หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

### วิทยากร

(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

- ชี้แจงหลักสูตร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด
- ข้อพิจารณา การให้คะแนน และวิธีการตรวจสอบ ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เรื่อง คำชี้แจงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก
- กิจกรรม Workshop เรื่อง ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารและแนวทางการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตเครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา ผักหรือผลไม้สดบางชนิด
- ข้อปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหาร
- ทดสอบความรู้



รับใบประกาศนียบัตร  
ทุกท่าน ตาม  
หลักเกณฑ์การ  
วัดผล!

ลงทะเบียนโดย <https://bit.ly/3GrS573>

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)

[contact@fostat.org](mailto:contact@fostat.org)

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

