

Hygienic design in Food Industry

การออกแบบโรงงานให้ถูกสุขลักษณะ

วันที่ 7 – 8 ธันวาคม 2566

เวลา 09.00–16.30 น.

Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

โปรแกรมสัมมนา

- ความสำคัญของการออกแบบโครงสร้างตามหลักสุขอนามัย
- อันตรายในอาหาร
- การออกแบบ Hygienic design in Food Industry

คุณวิจิตร จำปาทอง
ที่ปรึกษาด้านคุณภาพ
และความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

- การควบคุมคุณภาพอากาศในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

รศ.ดร.ประกอบ สุวัฒนาวรรณ
คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- Hygienic Equipment Design

คุณวรปัญญา สุรานุกาพวุฒิ
Committee – EHEDG Thailand
Regional Section

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

ค่าลงทะเบียน (รวม VAT 7 %)

สมาชิก FoSTAT 3,000 บาท

บุคคลทั่วไป 3,500 บาท

- รับใบประกาศทุกท่าน -



ลงทะเบียน Online
<https://goo.gl/czTAyd>

สอบถามเพิ่มเติม



083-902-3362 หรือ 02-942-8528 ต่อ 106



seminar@fostat.org , training@fostat.org

