

นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ .....เลขประจำตัวประชาชน.....

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....

E-mail .....

โทรศัพท์/มือถือ .....

โทรสาร.....

ที่อยู่ในการจัดใบเสร็จรับเงิน.....

**ค่าลงทะเบียน ราคาท่านละ 5,140.19+ VAT 359.81 = 5,500 บาท**

**การจัดอาหาร**     มุสลิม     มังสวิรัติ     ทั่วไป

**•วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปรเกษอมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อม ชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงิน มาทาง e-mail : seminar@fostat.org

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

♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๘/๒๕๒๘



หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
**หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภค  
 ชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อน  
 โดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”**  
**วันที่ 8-10 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00-16.30 น.**  
**โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร**



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา  
 กระทรวงสาธารณสุข

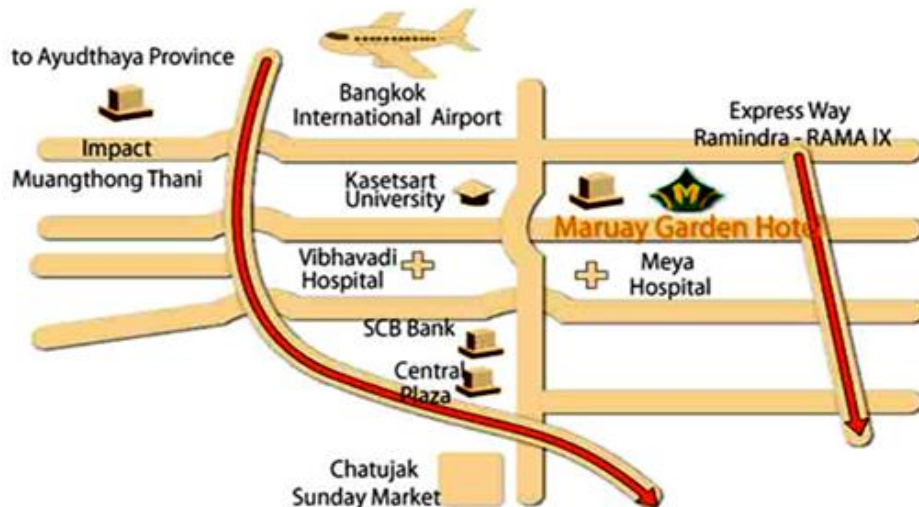


สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตู้อปถน.1037 ปถนพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล



### คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบสำหรับเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร โดยมีเนื้อหาครอบคลุมความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์ การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย การตรวจประเมินตนเอง (IQA) เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอไรซ์ ตามที่กฎหมายกำหนด

### หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้  
(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ควบคุมการผลิตได้)

### วิทยาการ

(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยาการ

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรด้านอาหารหรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/3Qq1SJ>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 902 3362 , 083 908 0797

โทรสาร 0 2942 8527

Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org) , [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)

**\*\* รับจำนวนจำกัด ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\***

### หัวข้อการอบรม

- ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์
- ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์
- การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์ การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)
- การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล
- การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน
- รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย
- การตรวจประเมินตนเอง (IQA)
- แบ่งกลุ่มระดมสมองทำ Case study
- การทดสอบความรู้

รับใบประกาศทุกท่าน  
ตามหลักเกณฑ์  
การวัดผล!

