

แบบฟอร์มลงทะเบียน (P67016)

ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน

P67016

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
ตำแหน่ง.....
หน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....
.....
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... E-mail:.....
โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,925.23 + 274.77 (Vat7%) = 4,200 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 4,392.52 + 307.48 (Vat7%) = 4,700 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรี-อยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร : 02-942-8527

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



FoSTAT-Public Training

การลดโอกาสปนเปื้อนอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร

วันที่ 7 - 8 ตุลาคม 2567

ณ โรงแรมมารวยการ์เดน กรุงเทพมหานคร

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Public Training

การลดโอกาสปนเปื้อนอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร

วันที่ 7 – 8 ตุลาคม 2567

หลักการและเหตุผล

เนื่องจากการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรม เป็นการผลิตสินค้าในปริมาณมาก จึงทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนของอันตรายทั้ง 3 ด้าน คือด้านกายภาพ, เคมี และ ชีวภาพ ในอาหาร และยังมีปัจจัยหลายๆ อย่างที่เป็นสาเหตุให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้

การสร้างเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยให้กับสินค้าอาหาร เป็นกุญแจสำคัญที่ผลักดันให้สินค้ามีศักยภาพด้านการแข่งขันในเวทีการค้า ซึ่งความปลอดภัยของอาหารนั้นสำคัญต่อผู้บริโภคเป็นอย่างมาก โดยสังเกตได้จากเหตุการณ์เกี่ยวกับเรื่องอาหารไม่ปลอดภัยในแต่ละครั้งมีผลกระทบโดยตรงต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ดังนั้นทางสมาคมฯ จึงเล็งเห็นความจำเป็นในการจัดสัมมนาเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการลดโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนของอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร และผู้ที่ต้องการศึกษาเพื่อการแปรรูปอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจ ในการลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



Scan เพื่อลงทะเบียน

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://bit.ly/3yIDGLE>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

โปรแกรมสัมมนา

P67016

เวลา	วันที่ 7 ตุลาคม 2567	วิทยากร
08:30 - 09:00 น.	ลงทะเบียน	
09:00 - 12:00 น.	<u>อันตรายทางด้านเคมี</u> การควบคุมอันตรายทางเคมีในห่วงโซ่อาหาร 1.แหล่งที่มาของอันตรายทางเคมี -- harvest, post-harvest -- processing 2.ปัจจัยในการเกิดหรือการปนเปื้อนอันตรายทางเคมีในห่วงโซ่อาหาร 3.การประเมินความเสี่ยงเพื่อกำหนดแนวทางการควบคุมอันตรายทางเคมีตลอดห่วงโซ่อาหาร	ผศ.ดร.กนิษฐพร วังโน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหาร	
13:00 - 16:00 น.	<u>อันตรายทางด้านชีวภาพ</u> -แหล่งที่มา / ชนิดของอันตรายด้านเชื้อจุลินทรีย์ -มาตรการในการควบคุมการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในสายการผลิตอาหาร	ผศ.ดร.สุวิมล กิรติพิบูล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
เวลา	วันที่ 8 ตุลาคม 2567	วิทยากร
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 12.00 น.	<u>อันตรายทางด้านกายภาพ</u> การออกแบบโรงงานผลิตอาหาร -การวางผังโรงงาน -การกำหนดระบบระบายน้ำทิ้ง -การจัดการระบบอากาศ	คุณวรงค์ ฐานานุภาพวุฒิ Committee – EHEDG Thailand Regional Section
12.00 น.	รับประทานอาหาร	

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม
พักรับประทานอาหารว่าง 15 นาที