

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

ชื่อ-นามสกุล(ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี

E-mail

โทรศัพท์/มือถือ

โทรสาร.....

ชื่อที่อยู่ในการจัดส่งเอกสาร

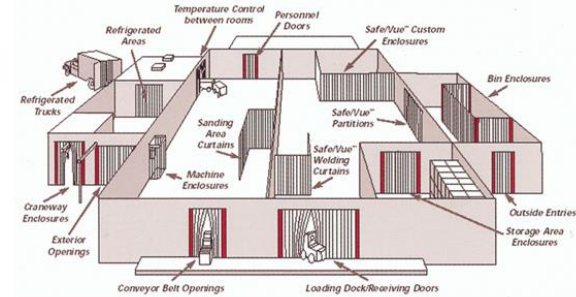
ราคาท่านละ 4,205.61 + VAT 294.39 = 4,500 บาท

การจัดอาหาร มุสลิม มังสวิรัต ทั่วไป

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ 1. ธนาคารทหารไทย เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ 2. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงิน พร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงิน มาที่ e-mail: seminar@fostat.or.th

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

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



หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

“การตรวจสอบแบบแปลนแผนผัง กรรมวิธีการผลิต และรายการเครื่องจักร

เพื่อประกอบการอนุญาตผลิตอาหาร”

วันที่ 23-24 มกราคม 2568 เวลา 08.30-16.30 น.

โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“การตรวจสอบแบบแผนผัง กรรมวิธีการผลิต และรายการเครื่องจักร เพื่อประกอบการอนุญาตผลิตอาหาร”

หัวข้อการอบรม

IB10

คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมพนักงานเจ้าหน้าที่ และผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์กฎหมาย โดยมีเนื้อหาครอบคลุมการประเมินคำขออนุญาต และการพิจารณาหลักฐานการอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และการเลือกใช้เกณฑ์การประเมินสถานที่ผลิตอาหาร การวางผังโรงงาน การใช้เนื้อที่ การไหลของสายงานการผลิต เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสามารถประยุกต์ใช้ในการตรวจประเมินคาขอและเอกสารต่างๆได้อย่าง เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

ควรผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรม และทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

วิทยากร

(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตรและหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงาน หรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารหรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ปี

- การประเมินและพิจารณาหลักฐานการขออนุญาตสถานที่ผลิตและเก็บอาหาร การเลือกใช้เกณฑ์การประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และหลักเกณฑ์การพิจารณาแบบแผนผัง
- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการออกแบบและวางผังโรงงาน การใช้เนื้อที่ การไหลของสายงานการผลิต
- แบบแปลน และมาตราส่วน
- การคำนวณแรงม้าของเครื่องจักรในการผลิต
- การประเมินความสอดคล้องของแบบแปลนแผนผัง และตัวอย่างแบบแปลนสถานที่ผลิตอาหาร
- กรณีศึกษา ฝึกการปฏิบัติและอภิปราย (Workshop)
- ทดสอบความรู้ (1 ชม.)

รับใบประกาศนียบัตร
ทุกท่าน ตามหลักเกณฑ์
การวัดผล!



ลงทะเบียนโดย <https://goo.gl/HJXHjf>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 902 3362

โทรสาร 0 2942 8527

Email: training@fostat.org , seminar@fostat.org

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

