

แบบฟอร์มลงทะเบียน

BK020

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี E-mail :

โทรศัพท์/มือถือ โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

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

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา** เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2. ธนาคารทหารไทย (จำกัด) มหาชน** เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail: seminar@fostat.orq , โทร: 083-902-3362

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๕/๒๕๒๘



หลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

“ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหาร”

วันที่ 24 – 25 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 08.30 - 16.30 น.

ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 **FOSTAT**

สิ่งตีพิมพ์



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหาร”

หัวข้อการอบรม

คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ผู้ที่ต้องการมีความรู้ในหลักการพื้นฐานด้านวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ วิทยากรของหน่วยฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้ (1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง หากยังไม่ผ่าน ให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่

วิทยากร

(1) นักวิชาการอาหารและยา สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวปวีณดา ศรีพนารัตนกุล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

2. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวดิษญา กิตติธนิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

โดย นางสาวกมลทิพย์ สังข์นาค นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

โดย นางสาวดิษญา กิตติธนิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

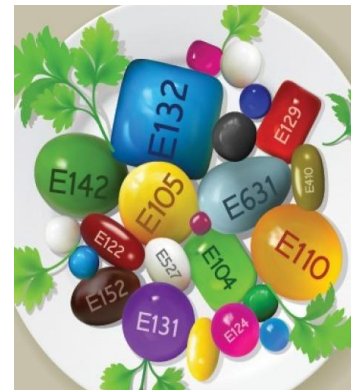
5. การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวชาลินี ศรีนิมเนล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

6. กิจกรรม Workshop

โดย นักวิชาการอาหารและยา

7. ทดสอบความรู้ และสอบซ่อม (แล้วแต่กรณี)



ลงทะเบียน Online : <https://bit.ly/460gEos>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 908 0797

โทรสาร 0 2942 8527

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

**** ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****



สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

