

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

.....

ที่อยู่ในการจัดส่งใบเสร็จ.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... Email:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์ Facebook.....

โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

▶ ค่าลงทะเบียน

★ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

★ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 3,644.86 + 255.14 (Vat7%) = 3,900 บาท

**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปรเมทออมทรัพย์

1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7 หรือ

2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง

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

หรือโทรศัพท์ : 083-9023362 , 02-9428528

กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

## FSSC 22000 Version 6

### Requirements



บรรยายโดย : คุณวิจิตรา จำปาทอง  
ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

วันที่ 4 - 5 มีนาคม 2568 เวลา 09.00-16.00น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook



**Food Science and Technology Association of Thailand**  
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย



### หัวข้อการบรรยาย

- วันที่ 4 มีนาคม 2568

- 1) Introduction FSSC 22000
- 2) Upgrade process
- 3) สิ่งเปลี่ยนแปลงไปใน FSSC 22000 Version 6
- 4) FSSC 22000 Version 6
- 5) ISO 22000:2018
  - ข้อกำหนดที่ 1 ขอบเขต
  - ข้อกำหนดที่ 2 เอกสารอ้างอิง
  - ข้อกำหนดที่ 3 นิยามศัพท์
  - ข้อกำหนดที่ 4 บริบทขององค์กร
  - ข้อกำหนดที่ 5 ความเป็นผู้นำ
  - ข้อกำหนดที่ 6 การวางแผน
  - ข้อกำหนดที่ 7 สนับสนุน
  - ข้อกำหนดที่ 8 การดำเนินการ
  - ข้อกำหนดที่ 9 การประเมินสมรรถนะ
  - ข้อกำหนดที่ 10 การปรับปรุง

- วันที่ 5 มีนาคม 2568

- ข้อกำหนดโปรแกรมพื้นฐาน
- 6) ISO/TS 22002-1
    - อาคารที่ตั้ง
    - แผนผังและพื้นที่การทำงาน
    - สาธารณูปโภค
    - การจัดการของเสีย
    - ความเหมาะสมของอุปกรณ์เครื่องจักร
    - การจัดการการจัดซื้อวัสดุ
    - การป้องกันการปนเปื้อนข้าม
    - การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
    - การกำจัดสัตว์นำโรค
    - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
    - การทำซ้ำ
    - การเรียกคืน
    - คลังสินค้า
    - การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์
    - การปกป้องอาหารจากการประสงค์ร้าย
  - 7) Additional Requirement

### หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบัน ระบบความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างมาตรฐานที่จำเป็นในการทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

มาตรฐาน FSSC 22000 ออกแบบมาเพื่อรับรองผลิตภัณฑ์ในร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ หรือบริษัทผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ โดยจัดทำขึ้นในปี พ.ศ. 2547 โดยองค์กร The Foundation for Food Safety Certification เพื่อเป็นมาตรฐานที่สามารถให้การรับรองโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด โดยมีพื้นฐานมาจากมาตรฐานและข้อกำหนดที่ได้รับการยอมรับจากทั่วโลก คือมาตรฐานสากล ISO22000 ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร และ ISO/TS 22002-1:2009 ข้อกำหนดจำเพาะสำหรับการจัดการโปรแกรมพื้นฐาน (PRP) ของมาตรฐาน ISO 22000 และ Additional Requirement ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ GFSSI ให้การยอมรับมีระดับเทียบเท่ามาตรฐาน BRCS ,IFS ,SQF เป็นต้น

FSSC 22000 เหมาะกับโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร และส่งออกสินค้าไปขายยังสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา รวมถึงประเทศอื่น ๆ ที่ต้องการระบบมาตรฐานดังกล่าว การได้รับการรับรองระบบ FSSC 22000 ถือเป็นมาตรฐานที่ได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าจากประเทศในเขตพื้นที่ดังกล่าวได้เป็นอย่างดี

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/1zS5F2>

รับใบประกาศ ทุกท่าน

