

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 2,616.82 + 183.18 (Vat7%) = 2,800 บาท

บุคคลทั่วไป ราคา 2,990.65 + 209.35 (Vat7%) = 3,200 บาท

การจัดอาหาร อิสลาม มังสวิรัติ ทั่วไป

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.กรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email: seminar@fostat.or.th

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



“Hazard Analysis and Critical Control Points”

วันที่ 10 - 11 มีนาคม 2568 เวลา 09.00-16.30 น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



HACCP

รับใบประกาศฯ
 ทุกท่าน



ส่งสติ๊กเกอร์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Food Safety Forum # 185 “Hazard Analysis and Critical Control Points”

วิทยากร : คุณวิจิตรา จำปาทอง

หลักการและเหตุผล :

การจัดทำระบบ HACCP สากกลในช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา มีความน่าเชื่อถือในการปฏิบัติงานการผลิตอาหารที่มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค โดยเฉพาะสำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายทางอาหาร และด้วยการสภาวะของเศรษฐกิจปัจจุบันมีการแข่งขันทางการตลาดของภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่ค่อนข้างมาก ผู้บริโภคสามารถเลือกผลิตภัณฑ์อาหารตามความต้องการของตนเอง ภาคธุรกิจอาหารจึงให้ความสำคัญกับการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค โดยการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP

ปัจจุบันระบบ HACCP ได้มีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาบางส่วนไปพร้อมกับการประกาศฉบับการแก้ไขครั้งที่ 6 (Rev.2022) ของระบบ GHPs/HACCP ภาคธุรกิจที่มีความประสงค์ที่จะประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ได้อย่างมีประสิทธิภาพและมีความสอดคล้องเป็นไปตามมาตรฐานระบบ GHPs/HACCP สากกลฉบับแก้ไขครั้งที่ 6 (Rev.2022) เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้มีประสิทธิภาพตามวัตถุประสงค์ของระบบความปลอดภัยอาหารและเป้าประสงค์ของภาคธุรกิจอาหารต่างๆ

ประโยชน์ที่จะได้รับ : HACCP

1. เป็นระบบที่ให้ความปลอดภัยกับอาหาร โดยครอบคลุมทุกขั้นตอนตั้งแต่การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวการรับวัตถุดิบ การแปรรูป การเก็บรักษาการจัดส่งและจัดจำหน่าย จนถึงการเตรียมการปรุง หุงต้มของผู้บริโภค
2. เป็นระบบที่เปลี่ยนการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย เป็นระบบการป้องกันปัญหาตามหลักการประกันคุณภาพ
3. ระบบ HACCP เป็นระบบที่สามารถใช้ควบคุมอันตรายจากจุลินทรีย์สารเคมีและสิ่งแปลกปลอมได้อย่างมีประสิทธิภาพและไม่สิ้นเปลือง
4. ช่วยป้องกันการสูญเสีย จากการที่ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อนหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
5. เป็นระบบที่สามารถใช้ร่วมกับระบบคุณภาพอื่น
6. ระบบ HACCP มีการกำหนดในมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ว่าสามารถใช้สร้างความมั่นใจในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ลงทะเบียน online <https://goo.gl/8miPqo> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

โปรแกรมสัมมนา

ความรู้เบื้องต้นของ HACCP และขั้นตอนเข้าสู่ระบบ HACCP

ส่วนที่ 16 หลักการของระบบ 7 หลักการ

ส่วนที่ 17 คำแนะนำทั่วไปสำหรับการประยุกต์ใช้ HACCP

ส่วนที่ 18 การประยุกต์ใช้ HACCP

ส่วนที่ 19.1 การจัดตั้งคณะทำงาน HACCP

ส่วนที่ 19.2 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ส่วนที่ 19.3 วิธีการนำไปใช้

Workshop I : การบรรยายรายละเอียดผลิตภัณฑ์และการใช้งาน

ส่วนที่ 19.4 แผนภูมิการผลิต

ส่วนที่ 19.5 การทวนสอบแผนภูมิการผลิต

Workshop II : แผนภูมิกระบวนการผลิต

ส่วนที่ 19.6 การระบุอันตรายและมาตรการควบคุม (หลักการที่ 1)

Workshop III : การวิเคราะห์อันตรายและกำหนดมาตรการควบคุม

ส่วนที่ 19.7 การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (หลักการที่ 2)

Workshop IV : การวิเคราะห์หาจุด CCP

ส่วนที่ 19.8 การกำหนดค่าวิกฤต (หลักการที่ 3)

ส่วนที่ 19.9 การกำหนดการตรวจติดตาม (หลักการที่ 4)

ส่วนที่ 19.10 การกำหนดวิธีการแก้ไข (หลักการที่ 5)

Workshop V : HACCP PLAN

ส่วนที่ 19.11.1 การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้

ส่วนที่ 19.11.2 กำหนดกระบวนการทวนสอบ (หลักการที่ 6)

Workshop VI : แผนการทวนสอบ

ส่วนที่ 19.11.3 ระบบเอกสารและการจัดเก็บบันทึก (หลักการที่ 7)

ส่วนที่ 19.12 การฝึกอบรม

หมายเหตุ : สำหรับการเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook ท่านสามารถเรียนย้อนหลังได้ 1 เดือนหลังจากมีการอบรม