

แบบฟอร์มลงทะเบียน

FSF Online # 188

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....

โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....



**เจาะลึกกฎหมาย GMP อย.
ป.สร. ฉบับที่ 420**
วันที่ 26 มีนาคม 2568 เวลา 09.00-16.00 น.
Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook



♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทยอมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.กรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email หรือ โทรสาร: 02-

♦ **กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด** ♦ สมาคมฯ ด้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ น.ป. ๔/๒๕๖๘

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตูปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 **FoSTAT**



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

หัวข้อบรรยาย

“เจาะลึกกฎหมาย GMP อย. ป.สธ. ฉบับที่ 420”

วิทยากร : **คุณวิจิตร จำปาทอง และ คุณณัฐพงษ์ สืบจันทร์**
ที่ปรึกษาด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

หลักการและเหตุผล :

ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีรายชื่ออยู่ในอาหารที่ถูกบังคับตามหลักเกณฑ์ GMP ซึ่งปัจจุบันมีอยู่ถึง 57 ชนิด เมื่อมีการสร้างสถานที่ผลิตอาหารก็มีความจำเป็นจะต้องขออนุญาตสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามกฎหมาย ในการจะได้มาซึ่งสถานที่ผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมายนั้น ต้องได้รับการตรวจจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งปัจจุบันภาครัฐที่ดูแลอยู่ก็จะเป็น อย. และ สสจ. ในอดีตมีการใช้ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 เข้ามาตรวจ GMP กับผู้ประกอบการที่มีการผลิตอาหารทั้ง 57 ชนิดนี้ เมื่อเวลาผ่านไปมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของระบบมาตรฐานเกิดขึ้น ทำให้ล่าสุดอย.ได้ประกาศประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใหม่ ที่ดูแลในเรื่องของ GMP อย. เรียกว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 420 ซึ่งมีความเปลี่ยนแปลง มีเนื้อหาเพิ่มเติมจาก ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 193 ในเนื้อหาจะพูดถึงการเปลี่ยนแปลงต่างๆเพื่อให้สอดคล้องกับระบบมาตรฐานในปัจจุบันมากขึ้น จะมีผลกับผู้ประกอบการทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ โดยที่ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามกฎหมายที่กล่าวไว้

ประโยชน์ที่จะได้รับ

เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจ และนำไปปรับใช้กับโรงงานที่ทำอยู่ในปัจจุบัน รวมถึงเป็นประโยชน์กับผู้ที่กำลังสร้างสถานที่ผลิตอาหารเพื่อรองรับการตรวจของ อย.หรือ สสจ. เพื่อให้โรงงานถูกต้องตามกฎหมาย

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการอาหารทั้งรายเล็กและรายใหญ่ สถานที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก เป็นต้นไป และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

1.ภาพรวมข้อกำหนด GMP

2.ข้อกำหนดพื้นฐาน

2.1หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง อาคารผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

2.2หมวดที่ 2 เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

2.3หมวดที่ 3 การควบคุมกระบวนการผลิต

2.4หมวดที่ 4 การสุขาภิบาล

2.5หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล

2.6หมวดที่ 6 การขนส่ง

3.ข้อกำหนดเฉพาะ (เพิ่มเติม)

3.1การตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ 1 สำหรับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรองหรือฆ่าเชื้อ

3.2การตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ 2 สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

3.3การตรวจประเมินตามข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า (Commercial Sterilization)

4.รวบรวมกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมายเหตุ : ระยะเวลาในการเรียนย้อนหลังท่านสามารถเรียนได้ 1 เดือน หลังจากอัปโหลดคลิปการสอนลงกลุ่มปิด Facebook

ลงทะเบียนโดย <https://bit.ly/3WEKn45>
หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org

