



ชื่อ-นามสกุล.....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

Link / บัญชี Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก FoSTAT รหัส.....

ราคา 2,336.45 + 163.55 (Vat7%) = 2,500 บาท

บุคคลทั่วไป

ราคา 2,803.74 + 196.26 (Vat7%) = 3,000 บาท

• วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์

1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7

2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6

แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง Email : seminar@fostat.org

• กรณีที่ท่าน ไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียน ทั้งหมด

• สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 % ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป.๔/๒๕๒๘



# "การออกแบบและขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหาร"



**วิทยากร : คุณสุมาลี ต้นตะวีริยะ**

ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร  
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย(FoSTAT)

**วันที่ 29 เมษายน 2568 เวลา 09.00 - 16.30 น.**

**Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook**



## หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการที่ต้องการขยายธุรกิจของตัวเองจากเดิมที่เป็นร้านอาหาร หรือเป็นผู้ประกอบการที่มีผลิตภัณฑ์ที่มีความต้องการจะขยายตลาดไปยังที่ต่างๆ ซึ่งในบางผลิตภัณฑ์หรือบางรูปแบบการขายมีความจำเป็นจะต้องขออนุญาตในเรื่องของใบอนุญาตผลิตอาหาร ซึ่งปัจจุบันนี้ทางสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์ในการสร้างสถานที่ผลิตอาหาร และการขออนุญาตเอาไว้หนึ่งในกระบวนการที่สำคัญคือการออกแบบโครงสร้างสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ

ทางสมาคมฯ จึงได้จัดหลักสูตรนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการได้เรียนรู้ในเรื่องของการออกแบบโครงสร้างสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ วิธีการจัดทำเอกสารเพื่อให้สอดคล้องกับการผลิตและการเตรียมเอกสารเพื่อขออนุญาตสถานที่ผลิตไม่ว่าจะเป็นกับหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัด หรือกับหน่วยงานของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อให้ผู้ประกอบการจะได้รับประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อไปได้

Link ลงทะเบียน Online  
<https://bit.ly/3HjBgOR>



## โปรแกรมสัมมนา

- การออกแบบสถานที่ผลิตอาหาร ให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ GMP420
- การเตรียมเอกสารและแบบฟอร์มที่จำเป็นในการผลิตให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ GMP420
- กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องสำหรับผู้ประกอบการ
- แบบแปลนแผนผังการขออนุญาตสถานที่ผลิต รวมถึงเส้นทางการเข้า-ออกพื้นที่
- การกำหนดป้ายบ่งชี้และกฎระเบียบภายในสถานที่ผลิต
- การออกแบบเอกสารกรรมวิธีผลิต และแผนการทำความสะอาด

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

ระยะเวลาในการเรียนย้อนหลังท่านสามารถเรียนได้ 1 เดือน ผ่านกลุ่มปิด Facebook

## คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการที่ต้องการสร้างสถานที่ผลิตอาหารใหม่  
และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ : ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797

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