

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

ชื่อบัญชี / ลิงก์ Facebook.....

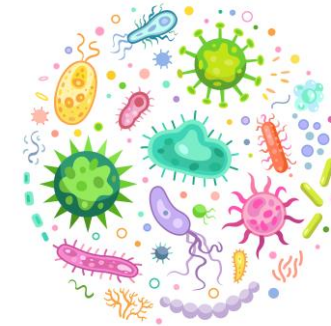
โทรศัพท์ / มือถือ.....

ค่าลงทะเบียน

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 2,990.65 + 209.35 (Vat7%) = 3,200 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.ธนาคารกรุงไทย**เลขที่ 981-9-31699-5 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินทาง E-mail หรือ โทรสาร: 02-942 8527

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



Pathogens of Concern and the control

“จุลินทรีย์ก่อโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการควบคุม”

วันที่ 20 พฤษภาคม 2568 เวลา 09.00-16.00 น.

ณ อาคารสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ลงทะเบียน ONLINE

ลิงค์พิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Food Safety Forum #191

Pathogens of Concern and the control

“จุลินทรีย์ก่อโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการควบคุม”

วิทยากร : ศ.ดร.สุวิมล กิริติพิบูล

หลักการและเหตุผล :

การป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคในผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเรื่องที่สำคัญสำหรับผู้ผลิตอาหารทุกประเภท และในทุกระดับ รวมทั้งธุรกิจบริการอาหาร เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ครั้วกลางของร้านอาหารต่างๆ เป็นต้น แม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารจะมีการนำระบบ “การปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี (GHP : Good Hygiene Practice)” และ “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point)” มาใช้ในการควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัยแล้วก็ตาม แต่ก็ยังพบว่ามีรายงานการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยและเสียชีวิตอยู่เสมอ

การควบคุมการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารอย่างมีประสิทธิภาพนั้น ผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องเข้าใจถึงชนิดของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ผลิต (Pathogen of Concern) ซึ่งเกี่ยวข้องกับคุณลักษณะของอาหาร (Product Characteristics) โดยตรง สาเหตุของการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรค และแนวทางการควบคุมหรือป้องกันที่ถูกต้องตามหลักวิชาการด้วย จึงจะสามารถควบคุมการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยให้กับสินค้าอาหาร ทางสมาคมฯ จึงเล็งเห็นความจำเป็นในการจัดสัมมนาเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร ภายใต้สภาวะสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง เนื่องจากภาวะโลกร้อน ส่งผลให้การเติบโตของจุลินทรีย์ในพื้นที่ต่างๆ อาจเปลี่ยนแปลงไปด้วย ผู้ผลิตอาหาร และผู้ประกอบการธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ จะได้รับความรู้และแนวทางปฏิบัติเพื่อการประยุกต์ใช้ในการควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคที่เกี่ยวข้องกับสินค้าที่ผลิตอยู่ได้ดียิ่งขึ้น

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม :

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร และธุรกิจอาหารบริการ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร และครั้วกลางของร้านอาหารต่างๆ ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายผลิต ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และ ผู้ที่มีความสนใจในหลักสูตร และต้องการเรียนรู้ด้านการควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร

โปรแกรมสัมมนา

1. การเปลี่ยนแปลงการควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนจุลินทรีย์ก่อโรคของ GHPs Codex Rev.2022 และสาเหตุของการเปลี่ยนแปลง
2. ความหมายของคำว่า Pathogen of Concern และวิธีการประเมินความเสี่ยง
3. จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารที่มีบทบาทสำคัญในอาหารประเภทต่างๆ แหล่งที่มาและปัจจัยเสี่ยง
4. มาตรการในการควบคุมจุลินทรีย์ก่อโรคในสายการผลิตอาหาร
5. ความสำคัญและการจัดทำโปรแกรมการเฝ้าระวังสิ่งแวดล้อม (Environmental Monitoring Program; EMP) ของกระบวนการผลิต



ลงทะเบียน online <https://bit.ly/3TqohAa>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527

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