



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

เลขประจำตัวประชาชน.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี E-mail :

โทรศัพท์/มือถือ โทรสาร

ค่าลงทะเบียนราคาท่านละ 9,345.80 + VAT 654.20 = 10,000 บาท

การจัดอาหาร ☐ มุสลิม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทวีป

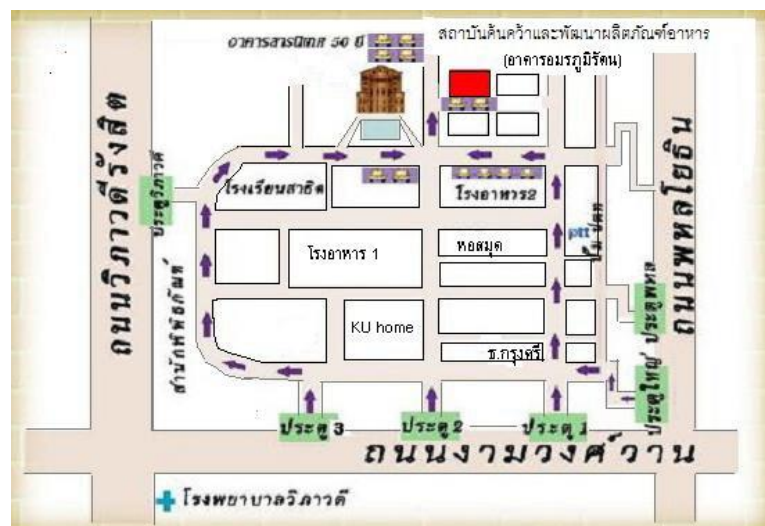
วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคม
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปรังหมื่นทรัพย์ 1.
ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6
หรือ **2.ธนาคารทหารไทย** เลขที่ 069-2-62661-7
แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่ สำหรับการ
การออกใบเสร็จรับเงินมาที่โทรสาร:02-942 8527

♦หากท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้
โปรดแจ้งยกเลิกก่อนอบรม 3 วัน หากเลย
กำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการ
คืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับ
การยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตาม
คำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

**“การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420)
พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติ
อาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ
เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”**

วันที่ 21-25 กรกฎาคม 2568 เวลา 08.00-17.00 น.
ณ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณ.ฟ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

**“การตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 420)พ.ศ.2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร”**

คำอธิบายหลักสูตร เนื้อหาหลักสูตรครอบคลุมความรู้พื้นฐานในการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ข้อพิจารณาการให้คะแนน และวิธีการตรวจประเมินตามข้อกำหนดพื้นฐาน, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิตน้ำบริโภค ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิต นมพาสเจอร์ไรซ์, ข้อกำหนดเฉพาะการตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร รวมถึงข้อปฏิบัติในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมาย เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตสามารถประยุกต์ใช้ข้อกำหนดเพื่อใช้ในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารได้ถูกต้อง เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

ระยะเวลาการอบรม จำนวน 5 วัน ระหว่างวันที่ 21 – 25 กรกฎาคม 2568

รูปแบบการฝึกอบรม

- (1) ชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล
- (2) บรรยายภาคทฤษฎี
- (3) ภาคปฏิบัติตามใบงานที่ได้รับมอบหมาย (Workshop)

คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม ควรผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรกฎหมายอาหารและการขออนุญาต

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้
(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ต้องมีระยะเวลาการอบรม และเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรม และทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารได้)

ลงทะเบียนโดย <https://shorturl.asia/tPkqg> หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 0 2942 8527
Email: training@fostat.org , seminar@fostat.org
***** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด *****

หัวข้อการอบรม

1. ความรู้พื้นฐานการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย ตามข้อกำหนดพื้นฐาน
2. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
3. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์
4. การตรวจประเมินกระบวนการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
5. การทดสอบความรู้



**รับใบประกาศ
ทุกท่าน
ตามหลักเกณฑ์
การวัดผล!**

การเดินทาง

- ประตูกมวงควาน 1 และประตูวิภาวดี ขึ้นสาย 3 ลงหน้าตึกสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ประตูพลโยธิน ขึ้นสาย 3 ลงหน้าตึกสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ประตูกมวงควาน 1 ขึ้น สาย 2 ลงโรงอาหารกลาง 2 แล้วข้ามถนน หรือขึ้นสาย 4 ลงป้าย จอดรถสวัสดิการมหาวิทยาลัยตรงข้ามลานจอดรถโรงอาหารกลาง 2 (สถาบันค้นคว้าและพัฒนาอยู่หลังตึกศูนย์ค้นคว้าและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตทางอุตสาหกรรม)