

แบบฟอร์มลงทะเบียน P68016

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 3,177.57 + 222.43 (Vat7%) = 3,400 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคา 3,457.94 + 242.06 (Vat7%) = 3,700 บาท

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคม
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ประเภทออมทรัพย์ **1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา**
เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2. ธนาคาร**
ทหารไทย (จำกัด) มหาชน เลขที่ 069-2-
62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อ
และที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงิน
มาที่ E-mail: seminar@fostat.org

**♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วม
การสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิก
ก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนด
ดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์
ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**
♦สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี
ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่
ท.ป. ๔/๒๕๒๘



P68016



“การยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) ในอุตสาหกรรมอาหาร”

วันที่ 2 - 3 กรกฎาคม 2568 เวลา 09.00-16.30 น.
Online ผ่าน Zoom และกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปน. 1037 ปตท. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“การยืนยันค่าการใช้งาน (Validation) ในอุตสาหกรรมอาหาร”

หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหารส่วนใหญ่มักพบปัญหาว่า Verification & Validation มีความยุ่งยาก ซับซ้อน คล้ายคลึงกัน แต่ใช้วิธีการวิเคราะห์คนละอย่างกัน จึงทำให้ยืนยันค่าการใช้งานไม่ถูกต้อง ประสิทธิภาพได้ถูกนำไปใช้ปฏิบัติจริงหรือกำจัดอันตรายในขั้นตอนต่างๆ ได้จริง

การทวนสอบ (Verification) เป็นกระบวนการของการทำให้มั่นใจว่า HACCP Plan ที่จัดทำขึ้นมีความถูกต้องมีประสิทธิภาพได้ถูกนำไปใช้ปฏิบัติจริง

ระบบการตรวจสอบความถูกต้อง (Validation) หมายถึง การทำการทดสอบ (พิสูจน์) โดยวิธีการอันเหมาะสมต่อวัตถุ กระบวนการ วิธีการ กิจกรรมระบบอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเพื่อให้เชื่อมั่นว่ามีความถูกต้องเหมาะสม

จุดมุ่งหมายของการทำ Verification & Validation นั้นคือ เพื่อค้นพบข้อบกพร่องของกระบวนการ และเพื่อประเมินว่าค่าการใช้งานนั้นสามารถใช้งานได้จริง ในสภาพการทำงานจริง การพิสูจน์ยืนยันความใช้ได้ (validation) เป็นการทำให้มั่นใจว่า องค์กรได้มีการทำในสิ่งที่ถูกต้องเหมาะสมแล้ว สมาคมฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้ขึ้น เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจและข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการเพื่อนำไปใช้ได้จริง

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

HACCP Team หรือผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://goo.gl/B8SZuE>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362 โทรสาร 02 942 8527

Email: seminar@fostat.org ; contact@fostat.org

ศ. ดร. สวิมล กิรติพิบูล
อดีตอาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ความสำคัญของการจัดทำระบบความปลอดภัยของอาหาร

- สิ่งที่ต้องทราบเกี่ยวกับ Codex GHPs
- ความหมายของ Control, Monitoring, Verification, Validation และ Calibration
- การทำ Validation ของมาตรการควบคุมต่างๆ
- การ Validate ค่า Critical Limits และการทำ Challenge Validation
- Process Validation
- HACCP Plan Validation
- อื่นๆ

คุณสุมาลี ตันตะวิริยะ
ที่ปรึกษาด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

-การทบทวนแผน PRPs และ HACCP ที่จะมีการเปลี่ยนแปลงใดๆที่ส่งผลกระทบต่ออันตรายที่อาจเกิดขึ้น มาตรการควบคุมที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ HACCP review

- change in raw materials or supplier of raw materials
- change in product composition/ ingredients
- change in manufacturing conditions, process flow, manufacturing environment, or equipment
- change in packing material, storage or distribution conditions
- change in customer use
- trends in root cause and/or testing/analysis results
- emergence of a new risk
- results from verification activities
- internal and external audits
- review following incidents of product withdrawal or recall
- new legislation or developments associated with raw materials, manufacturing, or product.
- ตัวอย่างและกรณีศึกษาการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านกายภาพในกระบวนการดักจับแม่เหล็ก, กระบวนการตรวจจับโลหะ
- ตัวอย่างและกรณีศึกษาการ Validate เพื่อลดอันตรายด้านเคมีในกระบวนการควบคุมยาฆ่าแมลง, สารปฏิชีวนะ, โลหะหนัก , สารก่อภูมิแพ้ และสารทำความสะอาดในกระบวนการรีบัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการจัดเก็บส่งมอบสินค้า
- ถาม – ตอบ

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงเนื้อหาของการอบรม