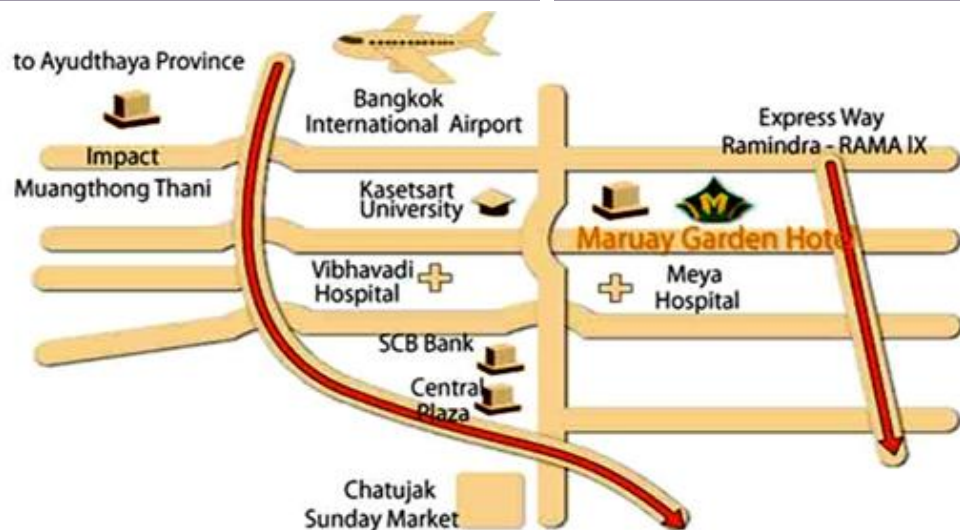


ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)
 ตำแหน่ง
 หน่วยงาน/บริษัท
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี E-mail :
 โทรศัพท์/มือถือ โทรสาร
 ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)
 ราคาท่านละ 4,205.61 + VAT 294.39 = 4,500 บาท

• **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ 1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ 2. ธนาคารทหารไทย (จำกัด) มหาชน เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail: seminar@fostat.or.th , โทร: 083-902-3362

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**
 ♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๕/๒๕๒๘



หลักสูตรต้นแบบของสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

**“ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์
การใช้วัตถุเจือปนอาหาร”**
 วันที่ 2 – 3 ตุลาคม 2568 เวลา 08.30 - 16.30 น.
 ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น กรุงเทพมหานคร



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กระทรวงสาธารณสุข



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตูโปณ.1037 ปณ.ฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหาร”

หัวข้อการอบรม

คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ผู้ที่ต้องการมีความรู้ในหลักการพื้นฐานด้านวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ วิทยากรของหน่วยฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง หากยังไม่ผ่าน ให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่

วิทยากร

(1) นักวิชาการอาหารและยา สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวปวีณา ศรีพนารัตนกุล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

2. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวดิศญา กิตติธนิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร

โดย นางสาวกมลทิพย์ สังข์นาถ นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ

4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร

โดย นางสาวดิศญา กิตติธนิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

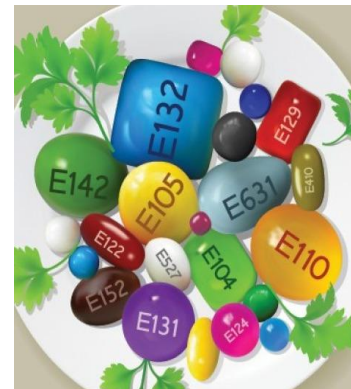
5. การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร

โดย นางสาวชาลินี ศรีนิมมวล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ

6. กิจกรรม Workshop

โดย นักวิชาการอาหารและยา

7. ทดสอบความรู้ และสอบซ่อม (แล้วแต่กรณี)



**รับใบประกาศนียบัตรทุกท่าน
ตามหลักเกณฑ์การวัดผล!**

ลงทะเบียน Online : <https://bit.ly/460gEos>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 908 0797

โทรสาร 0 2942 8527

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

**** ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****



สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย

