

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....

โทรศัพท์ / มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1,775.7 + VAT 124.30 = 1,900 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 2,056.07 + VAT 143.93 = 2,200 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทอมทรัพย์ **1.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 หรือ **2.กรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email : seminar@fostat.org

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



รับใบประกาศ
ทุกท่าน

GHPs Rev.2022

GHPs Rev.2022

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.00-16.00 น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook



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



ลิงค์พิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

หลักการและเหตุผล :

ปัจจุบันระบบ GMP สากกลเป็นระบบความปลอดภัยอาหารที่เป็นพื้นฐานในการจัดการสภาวะแวดล้อมในการผลิต ให้มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งในภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ให้ความสำคัญและให้ความสนใจเป็นอย่างยิ่งที่จะนำไปประยุกต์ใช้ โดยในช่วงระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา ระบบ GMP สากกลที่มีการประยุกต์ใช้กันอย่างแพร่หลายเป็นฉบับแก้ไขครั้งที่ 4 (Rev.04) ปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาและข้อกำหนดบางส่วน และมีการเรียกชื่อต่างจากเดิมเป็น GHPs สากกล เพื่อให้เหมาะสมกับภาคธุรกิจและเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีปัญหาทางด้านอันตรายทางอาหารที่มากขึ้น

GHPs สากกล จึงเป็นระบบความปลอดภัยอาหารที่ยังคงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในภาคธุรกิจอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ที่ครอบคลุมการป้องกันอันตรายที่มีความเสี่ยงตลอดห่วงโซ่ของการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเป็นที่มั่นใจ เมื่อถึงมือผู้บริโภค และสำหรับภาคธุรกิจที่มีความประสงค์ที่จะประยุกต์ใช้ในการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภคของลูกค้า จึงควรมีเพิ่มเติมความรู้ความเข้าใจเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างสอดคล้องและเหมาะสมกับภาคธุรกิจนั้นๆ อีกทั้งระบบ GHPs ยังสามารถนำไปเป็นโปรแกรมพื้นฐานของภาคธุรกิจแปรรูปอาหาร ใช้ร่วมกับระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหารขั้นสูงต่างๆได้ในอนาคต

ประโยชน์ที่จะได้รับ : GHPs Rev.2022

1. เข้าใจถึงหลักการเบื้องต้นของหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้อย่างถูกต้อง และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตอาหารได้
2. สามารถจัดเก็บเอกสารที่จัดทำขึ้นได้อย่างถูกต้อง และเป็นระบบ
3. ทำให้เกิดความตระหนักถึงอันตรายในอาหารที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงานที่ไม่เหมาะสม
4. ผู้ที่เข้ารับการอบรมครบ 80% ของเวลาทั้งหมด จะได้รับใบประกาศนียบัตร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

1. ส่วนที่ 1-6 : บทนำ/ วัตถุประสงค์/ ขอบเขต/ การใช้/ บทบาทของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ผู้ประกอบการอาหารและผู้บริโภค/ หลักการทั่วไป/ ความมุ่งมั่นของฝ่ายบริหาร/ บทนิยาม

2. ข้อกำหนด GHPs (การปฏิบัติสุขลักษณะที่ดี)

- ส่วนที่ 7: บทนำและการควบคุมอันตรายที่มีต่ออาหาร
- ส่วนที่ 8: การผลิตขั้นต้น
- ส่วนที่ 9: สถานประกอบการ – การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์
- ส่วนที่ 10: การฝึกอบรมและความสามารถ
- ส่วนที่ 11: การบำรุงรักษาสถานประกอบการ การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์พาหะนำเชื้อ
- ส่วนที่ 12: สุขลักษณะส่วนบุคคล
- ส่วนที่ 13: การควบคุมการปฏิบัติงาน
- ส่วนที่ 14: ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
- ส่วนที่ 15: การขนส่ง

