

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) :
 ตำแหน่ง :
 หน่วยงาน/บริษัท :
 ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน :

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี :
 E-mail :
 ชื่อบัญชี/ลิงค์ Facebook :
 โทรศัพท์/มือถือ : โทรสาร :

ค่าลงทะเบียน

- ☐ สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 2,803.74 + 196.26 (Vat7%) = 3,000 บาท
☐ บุคคลทั่วไป ราคา 3,271.03 + 228.97 (Vat7%) = 3,500 บาท

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ **374-1-60907-6** หรือ 2. ธนาคารทหารไทย เลขที่ **069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอน พร้อมพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินที่ E-mail: seminar@fostat.org

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมสัมมนาได้ โปรดแจ้งยกเลิกล่วงหน้า 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯ ได้รับยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



“Hygienic Design in Food Industry” การออกแบบโรงงานให้ถูกสุขลักษณะ

วันที่ 30 - 31 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00-16.30 น.
Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตูบณ.1037 ปณ.ผ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT-Public Training “Hygienic Design in Food Industry” การออกแบบโรงงานให้ถูกสุขลักษณะ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผู้ประกอบการด้านอาหารต้องดำเนินการผลิตอาหารภายใต้ระบบ GHPs/HACCP ทั้งนี้เพื่อประกันความปลอดภัยอาหารและเพื่อเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ตามประกาศกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จึงได้จัดโครงการให้คำปรึกษาการจัดทำระบบ Food Safety แก่โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้พบว่า ปัญหาส่วนใหญ่เกิดจากการขาดความรู้ ความเข้าใจ และการนำไปประยุกต์ใช้ ในเรื่องของ การออกแบบโครงสร้างอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร และมักพบกับปัญหาที่ต้องตามแก้ไขทั้งด้านสถานที่ตั้ง อาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรที่ไม่ถูกสุขลักษณะทำให้ต้องเสียเวลาและงบประมาณจำนวนมากในการแก้ไขปรับปรุงเพื่อให้ผ่านการรับรองระบบมาตรฐานต่างๆ

สมาคมฯ จึงได้จัดให้มีการสัมมนาหลักสูตร Hygienic Design in Food Industry เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้มีความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อชี้แนะแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กร เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิชาการ ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจ

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่
<https://forms.gle/7atwDwyUFq74UQ496>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

รับประกาศนียบัตรทุกท่าน

โปรแกรมสัมมนา

1. ความสำคัญของการออกแบบโครงสร้างตามหลักสุขอนามัย
2. อันตรายในอาหาร
 - ประเภทของอันตราย
 - แหล่งที่มาของอันตราย
 - มาตรการในการจัดการอันตราย
3. การออกแบบ Hygienic Design in Food Industry
 - 3.1 External site standard
 - การสร้างโรงงานผลิตอาหาร
 - การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 3.2 Plant Layout
 - แนวทางการออกแบบและตัวอย่าง
 - Workshop
 - 3.3 Plant design for food defense and security
4. การควบคุมคุณภาพอากาศในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
 - การควบคุมการปนเปื้อนในอาหาร
 - การเลือกแผ่นกรองอากาศที่เหมาะสม
 - การซ่อมบำรุง
 - มาตรฐานการระบายอากาศ
5. Hygienic Equipment Design
 - วัสดุที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร
 - การใช้ Stainless Steel ในอุตสาหกรรม
 - ถังกวน ถังผสม - Connection
 - Instrumentation - Pump
 - Valves
 - Cleaning In Place (CIP)

คุณวิจิตรา จำปาทอง
ที่ปรึกษาด้านคุณภาพ
และความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

รศ.ดร.ประกอบ สรวัฒนารรรถน
คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คุณวรัญญา สุรานภาพุฒิ
Committee – EHEDG Thailand
Regional Section

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)

จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
Food Science and Technology Association of Thailand

