

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....E-mail:

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส ราคาท่านละ 1,775.7 + 124.30 (Vat7%) = 1,900 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 2,056.07 + 143.93 (Vat7%) = 2,200 บาท

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา** เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2. ธนาคารทหารไทย (จำกัด) มหาชน** เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงิน มาที่ E-mail: seminar@fostat.org

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

การจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ HACCP



วันที่ 25 กันยายน 2568 เวลา 09.00-16.00น.

วิทยากร : อาจารย์วิจิตร จำปาทอง
ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร FoSTAT
Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตูปณ. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งตีพิมพ์

Scan เพื่อลงทะเบียน



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Public Training Online

การจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ HACCP

วิทยากร : อาจารย์วิจิตร จำปาทอง

หลักการและเหตุผล

การจัดทำเอกสารระบบ เป็นกุญแจสำคัญของการจัดทำระบบ HACCP ที่มีประสิทธิภาพเอกสารจะช่วยให้เห็นว่ามี การปฏิบัติตามข้อกำหนด รักษา ระบบให้ดำเนินไปอย่างสม่ำเสมอ ประกันได้ว่าครอบคลุมทุกกิจกรรมที่จำเป็น ทบทวนบทบาทและหน้าที่ของผู้เกี่ยวข้อง ช่วยในเรื่องของการสื่อสารข้อมูล ใช้เป็นเอกสารฝึกอบรมได้

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จึงเห็นความสำคัญในการจัดสัมมนาหลักสูตร “การจัดทำเอกสารในระบบคุณภาพ HACCP” ขึ้นเพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมุ่งหวังให้ผู้เข้าอบรมมีความเข้าใจในการทำเอกสารระบบคุณภาพ และนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และผู้ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่
<https://forms.gle/kFSTS8puJEWrz2KXA>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

หลักสูตรการจัดทำเอกสารในระบบ HACCP

วันที่ 25 กันยายน 2568

- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP (Step 1 – 3) และการทำ Workshop
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP (Step 4 – 5) และการทำ Workshop
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP หลักการที่ 1 (Step 6) และการทำ Workshop
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP หลักการที่ 2 (Step 7) และการทำ Workshop
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP หลักการที่ 3 - 6 (Step 8 - 11) และการทำ Workshop
- ขั้นตอนการจัดทำเอกสาร HACCP หลักการที่ 7 (Step 12)
- การฝึกอบรม HACCP

รับประกาศนียบัตรทุกท่าน