

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Food Safety Forum Online # 196

“วิทยาศาสตร์ฮาลาลสำหรับภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร”

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันตลาดโลกมุสลิมมีประชากรผู้บริโภคหลายล้านคน ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารจึงจำเป็นต้องให้ความสำคัญต่อการดำเนินกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลให้ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย โดยผลิตภัณฑ์อาหารนั้นๆต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยหรือคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดแล้วแต่กรณี และหากผู้ขอรับรองฮาลาลประสงค์จะใช้ "เครื่องหมายรับรองฮาลาล" จะต้องรับอนุญาตให้ใช้เครื่องหมายดังกล่าวจากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยก่อน

สมาคมฯจึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้เพื่อให้ความรู้และข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการให้ทราบถึงความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานฮาลาลในอุตสาหกรรมอาหารและการเกษตรฮาลาล ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการบริหารจัดการด้านคุณภาพเพื่อรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาลของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ที่ผู้ประกอบการจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างให้ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลเป็นที่น่าเชื่อถือยอมรับของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ข้าราชการ อาจารย์ นักศึกษา นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://goo.gl/Y9M8yz>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

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

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

โปรแกรมสัมมนา

- **มาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรอง**
 - มาตรฐานฮาลาลสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
 - ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลของประเทศไทย
 - การเตรียมเอกสารในการขอรับรองฮาลาล
 - การขอรับรองฮาลาลผ่านระบบออนไลน์
- **การจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารฮาลาล**
 - การจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ
 - วัตถุดิบและวัตถุดิบอาหารที่ควรเฝ้าระวัง
 - การใช้ประโยชน์ระบบค้นหาวัตถุเจปนฮาลาล H numbers
 - การจัดการกับวัตถุดิบที่มีปัญหาในโรงงานอุตสาหกรรมฮาลาล
- **การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล**
 - กระบวนการทางนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล
 - การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามในผลิตภัณฑ์ฮาลาล
 - การพัฒนานวัตกรรมในการตรวจวัดสิ่งต้องห้ามในอาหาร
 - ขั้นตอนการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการผ่านระบบออนไลน์
- **การบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร**
 - ข้อกำหนดระบบรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาล (HAL-Q)
 - การกำหนดและจำกัดหะรอมในกระบวนการผลิตอาหาร
 - การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
 - มาตรการในการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
- **การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อการตรวจรับรองฮาลาล**
 - การวางแผนโรงงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในโรงงานฮาลาล
 - การจัดการด้านบุคลากร การฝึกอบรมพนักงาน
 - การชำระล้างนภีส (สิ่งสกปรก) ตามหลักการศาสนาอิสลาม
 - การจัดการด้านโลจิสติกส์ฮาลาล
- **อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎระเบียบการนำเข้าส่งออกผลิตภัณฑ์ฮาลาล**
 - อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎหมายประเทศต่างๆ เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย ซาอุดีอาระเบีย กลุ่ม OIC เป็นต้น
 - ความรู้เบื้องต้นด้านการส่งออกสินค้าฮาลาล

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)