

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

 ที่อยู่ในการจัดส่งใบเสร็จ.....

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... Email:.....
 ชื่อบัญชี/ลิงค์ Facebook.....
 โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

▶ ค่าลงทะเบียน

- ★ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ $3,271.03 + 228.97 \text{ (Vat7\%)} = 3,500$ บาท
- ★ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ $3,644.86 + 255.14 \text{ (Vat7\%)} = 3,900$ บาท

วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7 หรือ
 2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง
 email : seminar@fostat.org , training@fostat.org
 หรือโทรศัพท์ : 083-9023362 , 02-9428528

กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้
 กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนด
 ดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงิน
 ค่าลงทะเบียนทั้งหมด
 สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%
 ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

FSSC 22000 Version 6

Requirements



บรรยายโดย : คุณวิจิตรา จำปาทอง
 ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

วันที่ 2 - 3 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00-16.30น.

เรียน Online และเรียนย้อนหลังผ่าน Zoom Application



Food Science and Technology Association of Thailand

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย



หัวข้อการบรรยาย

- วันที่ 2 ธันวาคม 2568

- 1) Introduction FSSC 22000
- 2) Upgrade process
- 3) สิ่งเปลี่ยนแปลงไปใน FSSC 22000 Version 6
- 4) FSSC 22000 Version 6
- 5) ISO 22000:2018
 - ข้อกำหนดที่ 1 ขอบเขต
 - ข้อกำหนดที่ 2 เอกสารอ้างอิง
 - ข้อกำหนดที่ 3 นิยามศัพท์
 - ข้อกำหนดที่ 4 บริบทขององค์กร
 - ข้อกำหนดที่ 5 ความเป็นผู้นำ
 - ข้อกำหนดที่ 6 การวางแผน
 - ข้อกำหนดที่ 7 สนับสนุน
 - ข้อกำหนดที่ 8 การดำเนินการ
 - ข้อกำหนดที่ 9 การประเมินสมรรถนะ
 - ข้อกำหนดที่ 10 การปรับปรุง

- วันที่ 3 ธันวาคม 2568

ข้อกำหนดโปรแกรมพื้นฐาน

- 6) ISO/TS 22002-1
 - อาคารที่ตั้ง
 - แผนผังและพื้นที่การทำงาน
 - สาธารณูปโภค
 - การจัดการของเสีย
 - ความเหมาะสมของอุปกรณ์เครื่องจักร
 - การจัดการการจัดซื้อวัสดุ
 - การป้องกันการปนเปื้อนข้าม
 - การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
 - การจัดสัตว์นำโรค
 - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
 - การทำซ้ำ
 - การเรียกคืน
 - คลังสินค้า
 - การให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์
 - การปกป้องอาหารจากการประสงค์ร้าย

ข้อกำหนด

- 7) Additional Requirement

หลักการและเหตุผล

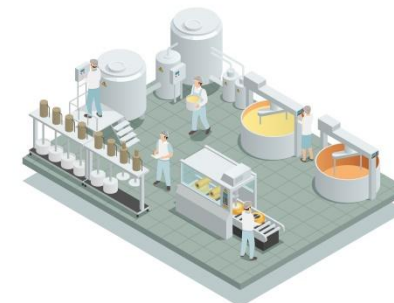
ในปัจจุบัน ระบบความปลอดภัยอาหารจำเป็นต้องพัฒนาขึ้นเพื่อสร้างมาตรฐานที่จำเป็นในการทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยตลอดห่วงโซ่การผลิตอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

มาตรฐาน FSSC 22000 ออกแบบมาเพื่อรับรองผลิตภัณฑ์ในร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ หรือบริษัทผู้ผลิตอาหารรายใหญ่ โดยจัดทำขึ้นในปี พ.ศ. 2547 โดยองค์กร The Foundation for Food Safety Certification เพื่อเป็นมาตรฐานที่สามารถให้การรับรองโรงงานอุตสาหกรรมอาหารได้ครอบคลุมตลอดห่วงโซ่อาหารทั้งหมด โดยมีพื้นฐานมาจากมาตรฐานและข้อกำหนดที่ได้รับการยอมรับจากทั่วโลก คือมาตรฐานสากล ISO22000 ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับระบบการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร และ ISO/TS 22002-1:2009 ข้อกำหนดจำเพาะสำหรับการจัดการโปรแกรมพื้นฐาน (PRP) ของมาตรฐาน ISO 22000 และ Additional Requirement ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ GFSI ให้การยอมรับมีระดับเทียบเท่ามาตรฐาน BRCGS ,IFS ,SQF เป็นต้น

FSSC 22000 เหมาะกับโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร และส่งออกสินค้าไปขายยังสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา รวมถึงประเทศอื่นๆที่ต้องการระบบมาตรฐานดังกล่าว การได้รับการรับรองระบบ FSSC 22000 ถือเป็นมาตรฐานที่ได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าจากประเทศในเขตพื้นที่ดังกล่าวได้เป็นอย่างดี

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://forms.gle/wuq1tznzTqPSoRhW8>

รับใบประกาศ ทุกท่าน