

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

 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....
 E-mail:
 ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook:.....
 โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

- ☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 1,869.16 + VAT 130.84 = 2,000 บาท
- ☐ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 2,242.99+ VAT 157.01 = 2,400 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคม
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปรเกษม
 ทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-
 60907-6 หรือ 2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-
 60907-6 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่
 อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail:

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการ
 สัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3
 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ**
ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน
ค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦ สมาคมฯ ได้รับ
 การยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตาม
 คำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



Scan me



“Food fraud

การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกัน”

คุณวิจิตรา จำปาทอง

ที่ปรึกษาด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00-16.00 น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่มปิด Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
 ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Food Safety Forum 199

“Food fraud - การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกัน”

หลักการและเหตุผล

การปลอมอาหาร (Food Fraud) คือ การดำเนินการโดยเจตนาที่จะทดแทนชนิดวัตถุดิบ ปลอมปน เปลี่ยนแปลง ทำให้เสียหาย หรือนำเสนอสิ่งที่ไม่ถูกต้องเกี่ยวกับอาหาร ส่วนผสม ภาชนะบรรจุ รวมถึงการให้ข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด เพื่อหวังผลทางเศรษฐกิจ เช่น การพบสารเมลามีนในนมผงสำเร็จรูป, ตรวจพบ DNA เนื้อวัวในเนื้อวัว และตรวจพบเมทานอลในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นต้น เหตุการณ์เหล่านี้อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยอาหาร ทำลายชื่อเสียงขององค์กร และความน่าเชื่อถือของสินค้า การจัดระบบการป้องกันที่เหมาะสมโดยการประเมินความเสี่ยงและจัดมาตรการป้องกันและลดภัยคุกคามจึงสำคัญอย่างยิ่ง

การป้องกันและลดผลกระทบจากการปลอมอาหาร ได้ถูกกำหนดนำมาให้มีการประเมินความเสี่ยงและกำหนดแนวทางเพื่อลดผลกระทบจากการปลอมอาหาร ตามระบบบริหารงานด้านความปลอดภัยอาหาร เช่น FSSC 22000 , BRC Global standard เป็นต้น

เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และให้ข้อมูลกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหาร ทางสมาคมฯ จึงได้จัดหลักสูตร “Food Fraud-การประเมินความเสี่ยงและแผนการป้องกันอาหารปลอม” ให้กับผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป ได้เรียนรู้ เพื่อสามารถนำไปวางแผนป้องกัน และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ได้อย่างเหมาะสม

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://forms.gle/CuoDBqAAw8N4nkpS6>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

หัวข้ออบรม

- สถานการณ์การปลอมอาหารในธุรกิจอาหาร
(Food fraud in food industry)
- การประเมินความเสี่ยง
(Vulnerability assessment)
- มาตรการควบคุมด้านการปลอมอาหาร
(Control measure and procedure)
- แผนการป้องกันการปลอมอาหาร
(Food fraud prevention plan)



**** ระยะเวลาในการเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่มปิด Facebook 3 เดือน ****