**แบบฟอร์มลงทะเบียน**

BK020

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ..... E-mail : .....

โทรศัพท์/มือถือ ..... โทรสาร .....

**ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)**

**ราคาท่านละ 4,672.90 + VAT 327.10 = 5,000 บาท**

•**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ **ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ 374-1-60907-6** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ E-mail : seminar@fostat.org หรือโทร : 083-902-3362

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**

♦ สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘




BK020



**หลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา**

# “ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร รุ่นที่ 2”

**วันที่ 17 – 18 ธันวาคม 2569 เวลา 09.00 -16.30 น.**

**ณ โรงแรมมารวยการ์เด้น กรุงเทพมหานคร**

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

FoSTAT

✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦✦

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 FoSTAT

ส่งตรงถึง

**หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล**

# “ข้อกำหนดและหลักเกณฑ์การใช้วัตถุเจือปนอาหาร”

**คำอธิบายหลักสูตร**

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร ผู้ที่ต้องการมีความรู้ในหลักการพื้นฐานด้านวัตถุเจือปนอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิต/นำเข้า/จำหน่ายอาหาร ผู้ตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร พนักงานเจ้าหน้าที่ วิทยากรของหน่วยฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมทราบและเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงวิธีการใช้ที่เหมาะสม สามารถควบคุมการใช้วัตถุเจือปนอาหารได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

**หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผล และประกาศนียบัตร**

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(1)“ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง

(2)“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง หากยังไม่ผ่าน ให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่

**วิทยากร**

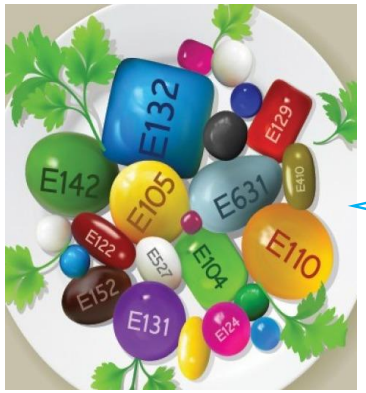
(1) นักวิชาการอาหารและยา กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือบุคคลที่ได้รับการฝึกอบรมจากหลักสูตร และหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับสำนักงานหรือจากหลักสูตรต้นแบบของกองอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรที่เป็นวิทยากร

(2) เป็นบุคคลที่มีความรู้ ประสบการณ์ และดำเนินการในกิจกรรมการเป็นวิทยากรกฎหมายอาหาร หรือปฏิบัติหน้าที่ที่ใช้กฎหมายอาหารในการดำเนินงาน อยู่อย่างต่อเนื่องอย่างน้อย 2 ปี

**ลงทะเบียน Online :**
**https://forms.gle/BhGBzCmYx5TYQgFXA**
**หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม**
**โทรศัพท์ 0 2942 8528 , 083 902 3362**
**Email : contact@fostat.org , seminar@fostat.org**
**** ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

## หัวข้อการอบรม

1. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการใช้วัตถุเจือปนอาหาร**
   โดย นางสาวปวีณ์ดา ศรีพนารัตนกุล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
2. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการแสดงฉลากเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร**
   โดย นางสาวดิษญา กิตติธนวิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
3. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์สำหรับใช้ในการผลิตอาหาร**
   โดย นางสาวกมลทิพย์ สังข์นาค นักวิชาการอาหารและยาปฏิบัติการ
4. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อที่ใช้สำหรับอาหาร**
   โดย นางสาวดิษญา กิตติธนวิมล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
5. **การพิจารณาเงื่อนไขการใช้วัตถุเจือปนอาหารและการคำนวณวัตถุเจือปนอาหาร**
   โดย นางสาวชาลินี ศรีนิ่มนวล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
6. **กิจกรรม Workshop**
   โดย นักวิชาการอาหารและยา
7. **ทดสอบความรู้** และสอบซ่อม (แล้วแต่กรณี)




**รับใบประกาศนียบัตรทุกท่าน ตามหลักเกณฑ์การวัดผล!**

สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย