แบบฟอร์มลงทะเบียน

FSF Online#214

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....สาขาที่.....

ที่อยู่.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail: .....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 2,242.99 + 157.01 (Vat7%) = 2,400 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคา 2,523.36 + 176.64 (Vat7%) = 2,700 บาท

♦**<u>วิธีการชำระเงิน</u>** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ **1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยา**เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2.ธนาคารทหารไทย**เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่: seminar@fostat.org

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด♦สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

ลงทะเบียน ONLINE

Food Safety Forum Online # 214



“การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาลสำหรับภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร”

บรรยายโดย ดร. อาณัฐ เด่นยิ่งโยชน์

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 23 พฤศจิกายน 2569 เวลา 09.00-16.00น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook

.....

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ.1037ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

FoSTAT

ส่งสิ่งพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

Food Safety Forum Online # 214
“การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีฮาลาล สำหรับภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจอาหาร”

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: seminar@fostat.org : contact@fostat.org

โปรแกรมสัมมนา

- **มาตรฐานฮาลาลและกระบวนการรับรอง**
  - มาตรฐานสินค้าเกษตร “อาหารฮาลาล มกษ.8400-2568”
  - ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับฮาลาลของประเทศไทย
  - การเตรียมเอกสารในการขอรับรองฮาลาล
  - การขอรับรองฮาลาลผ่านระบบออนไลน์
- **การจัดเตรียมวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำหรับอุตสาหกรรมฮาลาล**
  - การจัดเตรียมวัตถุดิบประเภทต่างๆ
  - วัตถุดิบและวัตถุเจือปนอาหารที่ควรเฝ้าระวัง
  - การใช้ประโยชน์จากฐานข้อมูล H numbers
  - การจัดการกับวัตถุดิบที่มีปัญหาในโรงงานอุตสาหกรรมฮาลาล
- **การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนทางห้องปฏิบัติการนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล**
  - กระบวนการทางนิติวิทยาศาสตร์ฮาลาล
  - การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนสิ่งต้องห้ามในผลิตภัณฑ์ฮาลาล
  - การพัฒนา นวัตกรรมในการตรวจวัดสิ่งต้องห้ามในอาหาร
  - ขั้นตอนการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการผ่านระบบออนไลน์
- **การบูรณาการมาตรฐานฮาลาลเข้ากับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร**
  - ข้อกำหนดระบบรับประกันและรับผิดชอบต่อสภาพฮาลาล (HAL-Q)
  - การกำจัดและจำกัดหะรอมในกระบวนการผลิตอาหาร
  - การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
  - มาตรการในการควบคุมจุดวิกฤติด้านหะรอม
- **การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อการตรวจรับรองฮาลาล**
  - การวางผังโรงงานเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในโรงงานฮาลาล
  - การจัดการด้านบุคลากร การฝึกอบรมพนักงาน
  - การชำระล้างนญิส (สิ่งสกปรก) ตามหลักการศาสนาอิสลาม
  - การจัดการด้านโลจิสติกส์ฮาลาล
- **อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎระเบียบการนำเข้าส่งออกผลิตภัณฑ์ฮาลาล**
  - อัปเดตมาตรฐานฮาลาลและกฎหมายประเทศต่างๆ เช่น อินโดนีเซีย มาเลเซีย ซาอุดีอาระเบีย กลุ่ม OIC เป็นต้น
  - ความรู้เบื้องต้นด้านการส่งออกสินค้าฮาลาล

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)