แบบฟอร์มลงทะเบียน

ชื่อ-นามสกุล.....

ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

E-mail:.....

Link / บัญชี Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

☑ ค่าลงทะเบียน

สมาชิก FoSTAT รหัส.....

☐ ราคา 2,149.53 + 150.47 (Vat7%) = 2,300 บาท

บุคคลทั่วไป

☐ ราคา 2,429.91 + 170.09 (Vat7%) = 2,600 บาท

· วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์

1.ธนาคารทหารไทยเลขที่ 069-2-62661-7

2.กรุงศรีอยุธยาเลขที่ 374-1-60907-6

แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาทาง email : seminar@fostat.org

· กรณีที่ท่าน ไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียน ทั้งหมด

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

Food Allergen Management

"มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร"

“ วิทยากร คุณวิจิตรา จำปาทอง ”

ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย(FoSTAT)

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2569 เวลา 09.00 - 16.00 น.

Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังที่กลุ่มปิด Facebook

FoSTAT

หลักการและเหตุผล :

การบริโภคอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่ และท้องถิ่น อีกทั้งความแตกต่างทางพันธุกรรมของมนุษย์ส่งผลให้การเกิดภูมิแพ้ในอาหารมีความแตกต่างกันซึ่งปัจจุบัน สถานการณ์ภูมิแพ้ในอาหารมีความหลากหลายและทวีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น ทำให้หลายประเทศให้ความสำคัญในกระบวนการผลิต และการติดฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของประเทศคู่ค้า ผู้บริโภคเองก็ให้ความสนใจมากขึ้น และมีการออกเป็นกฎหมายในหลายๆประเทศ ดังนั้น ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร จึงจำเป็นต้องให้ความสนใจในเรื่องนี้

หลายท่านตั้งคำถามว่าเราจะจัดการ หรือควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเกิดอันตรายหรือมีการปนเปื้อนอย่างไม่ตั้งใจเกิดขึ้น ทางสมาคมฯจึงได้จัดสัมมนา Public-Training ในหัวข้อ “มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Management) เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้มีความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อแนะแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

Link ลงทะเบียน Online
https://forms.gle/r9wBfr54R5YRCWen9

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797
Email: seminar@fostat.org , training@fostat.org

วัตถุประสงค์

- เพื่อแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประเด็นความปลอดภัยอาหาร
- สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารร่วมกัน
- เป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการเตรียมความพร้อมของประเทศไทยในประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

โปรแกรมสัมมนา

- ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้
- กฎหมายอาหารและการแสดงฉลากของแต่ละประเทศด้าน Food Allergen
  Workshop : Food Allergen & Non-Food Allergen
- อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้
  Workshop : Food Allergen List
- ระบบการจัดการและควบคุมการปนเปื้อนอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ในโรงงาน
  Workshop : Food Allergen Management

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)