แบบฟอร์มลงทะเบียน

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 (Vat7%) = 3,500 บาท

✦ บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 3,644.86 + 255.14 (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 หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด
สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

FSSC 22000 Version 7

Requirements



บรรยายโดย : คุณวิจิตรา จำปาทอง และ คุณพัทธนันท์ ชื่นชม
ที่ปรึกษาด้านความปลอดภัยอาหาร FoSTAT

วันที่ 23 – 24 ธันวาคม 2569 เวลา 09.00-16.30 น.

เรียน Online ผ่าน Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่มปิด Facebook

Food Science and Technology Association of Thailand
สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย



FoSTAT- Food Safety Training

FSSC 22000 Version 7 Requirements

หัวข้อการบรรยาย

- วันที่ 23 ธันวาคม 2569

1) Introduction FSSC 22000
2) Upgrade process
3) สิ่งที่เปลี่ยนแปลงไปใน FSSC 22000 Version 7
4) FSSC 22000 Version 7
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 24 ธันวาคม 2569

ข้อกำหนดโปรแกรมพื้นฐาน

6) ISO 22002-1 / ISO 22002-100
   -อาคารที่ตั้ง
   -แผนผังและพื้นที่การทำงาน
   -สาธารณูปโภค
   -การควบคุมสัตว์พาหะ
   -การจัดการของเสีย
   -ความเหมาะสมและการบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องจักร
   -การจัดการการจัดซื้อวัสดุ
   -การเก็บรักษา คลังสินค้า และการขนส่ง
   -การป้องกันการปนเปื้อนข้าม
   -การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
   -การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล
   -ข้อมูลผลิตภัณฑ์และผู้บริโภค
   -การป้องกันอาหารและการทุจริตอาหาร
   ISO 22002-1
   -การนำกลับมาใช้ใหม่
7) Additional Requirement



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

https://forms.gle/wuq1tznzTqPSoRhW8

รับ Certificate ตามเกณฑ์ที่กำหนด

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 เหมาะกับโรงงานอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารและส่งออกสินค้าไปขายยังสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา รวมถึงประเทศอื่นๆที่ต้องการระบบมาตรฐานดังกล่าว การได้การรับรองระบบ FSSC 22000 ถือเป็นมาตรฐานที่ได้รับความไว้วางใจจากคู่ค้าจากประเทศในเขตพื้นที่ดังกล่าวได้เป็นอย่างดี

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

