

แบบลงทะเบียนการอบรม เรื่อง การเตรียมความพร้อม
ในการจัดทำระบบมาตรฐาน GHPs ในโรงงานอาหาร (Draft Revision 5-2020)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่งมือถือ.....
 หน่วยงาน/บริษัท
 ที่อยู่.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....
 ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร
 E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....
 ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L
 วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....
 ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวมVAT 7%) สมาชิก สดอ. 3,200 บาท รหัสสมาชิก.....
 (ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 3,200 + 224 (VAT7%) = 3,424 บาท)
 บุคคลทั่วไป 3,400 บาท
 ชำระ โดย (ราคารวม 3,400 + 238 (VAT7%) = 3,638 บาท)
 เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
 โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0
 ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์
 ออกใบเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

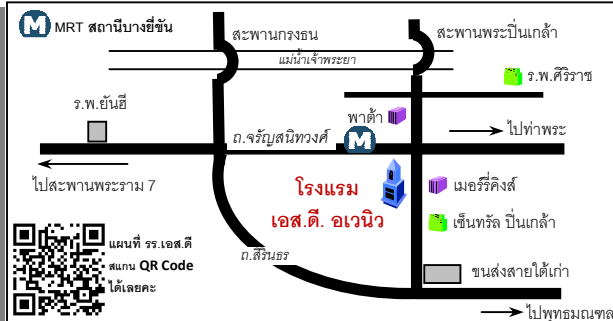
 * S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

โรงแรม เอส.ดี.อเวนิว กรุงเทพฯ

โทร. 0-2434-0400

ห้องพัก

- ไม่จองห้องพัก
 จองห้องพัก
 เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง
 Check in วันที่.....
 Check out วันที่.....



การฝึกอบรม เรื่อง

**การเตรียมความพร้อม
ในการจัดทำระบบมาตรฐาน
GHPs ในโรงงานอาหาร**

(Draft Revision 5-2020)

วันพุธที่ 28 ตุลาคม 2563

ณ ห้องชมรมฯ ชั้น 2

โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว อ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ



ชำระค่าพาหนะ
 ส่งคืนรายเดือน
 ใบอนุญาตที่
 29/2544
 บก.น.บ.ก.ก.น.บ.อ.อ.

สิ่งตีพิมพ์

63P011002



www.nfi.or.th



2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 อ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
 โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2203-2211 , www.facebook.com/trainingNFI

■ หลักการและเหตุผล ■

GHPs (Good Hygiene Practices) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร สำหรับ FBO-Food Business Operator เป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงที่อาจทำให้อาหารเป็นอันตราย เป็นพิษ หรือเกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นกรนำหลักการ 5 Keys-Who มาประยุกต์ใช้ การประยุกต์ใช้หลักการของ GHP จะครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ประกอบการ โครงสร้างอาคาร กระบวนการผลิตที่ดีมีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การเริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมวัตถุดิบ การปฏิบัติระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค โดยอาศัยการติดตามผ่านระบบการบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายมีความปลอดภัยได้คุณภาพเป็นที่มั่นใจเมื่อถึงมือผู้บริโภค และ GHPs ยังเป็นระบบประกันคุณภาพพื้นฐานก่อนที่จะนำไปสู่ระบบประกันคุณภาพอื่น ๆ ที่สูงกว่าต่อไป เช่น ISO 9000 และ HACCP (Hazards Analysis and Critical Points) เป็นต้น

■ วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเข้าใจหลักการและแนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ GHPs ตลอดห่วงโซ่อาหาร เพื่อให้อาหารปลอดภัยและเหมาะสมต่อการบริโภค
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมทราบถึงเนื้อหาของร่างมาตรฐาน GHPs ได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อให้ทราบถึงขอบเขตการดำเนินงานที่เป็นไปได้และความชัดเจนตามร่างมาตรฐาน GHPs
4. ขยายความชัดเจนของความสัมพันธ์ระหว่าง GHPs
5. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถจัดทำระบบบนพื้นฐาน หลักปฏิบัติที่ดีสำหรับอุตสาหกรรมและผลิตภัณฑ์ที่มีความจำเป็น

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ, ผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร, นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันพุธที่ 28 ตุลาคม 2563 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

ณ ห้องธานี ชั้น 1 โรงแรมเอส.ดี. อเวนิว ถ.บรมราชชนนี
กรุงเทพฯ (โทร. 0-2434-0400)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดียว / เตียงคู่ 1,500 บาท)

การเตรียมความพร้อม ในการจัดทำระบบ มาตรฐาน GHPs ในโรงงานอาหาร (Draft Revision 5-2020)

■ วิทยากร ■

คุณอัญชลี มากรด

ที่ปรึกษาและวิทยากรอิสระ

■ ค่าลงทะเบียน ■

สมาชิก สธอ. 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

(จากรวม VAT 7% สมาชิก สธอ. 3,424 บาท /

บุคคลทั่วไป 3,638 บาท

และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

40 คน

(เปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

www.nfi.or.th

กำหนดการฝึกอบรม

วันพุธที่ 28 ตุลาคม 2563

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 10.30 น.	การเปลี่ยนแปลงของระบบ GMP สู่ GHPs
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	5 Key-Who
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	ข้อกำหนด General Principles of Food Hygiene (GHPs) 1-5
	- Introduction and Control of Food Hazards
	- Primary Production
	- Design of Facilities and Equipment
	- Training and Competence
	- Establishment maintenance , Cleaning and Disinfection , and Pest Control
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.30 - 16.00 น.	ข้อกำหนด General Principles of Food Hygiene (GHPs) 6-9
	- Personal Hygiene - Control of Operation
	- Product Information and Consumer Awareness
	- Transportation
16.00 - 16.30 น.	ตอบข้อซักถาม และปิดการอบรม



◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทาง E-mail ล่วงหน้าก่อนการอบรม

◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 20 ตุลาคม 2563 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และ หากแจ้งหลังวันที่ 20 ตุลาคม 2563 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

- ◆ **ติดต่อมาที่ คุณธรรณีป แววศรี** ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร 2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2207 E-mail : training@nfi.or.th / Facebook : www.facebook.com/trainingNFI

หมายเหตุ * กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบิน เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเชิงเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติฯ (ฉบับที่ 437)