

แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม (Food Fraud)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

ตำแหน่ง .....มือถือ.....

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 NFI 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 หุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M หุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L หุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

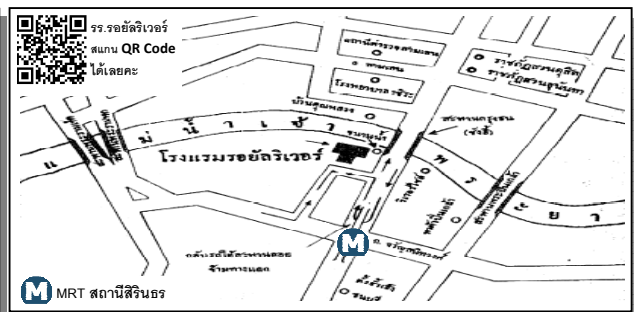
โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ  
โทร. 0-2422-9222

จองห้องพัก  ไม่จอง  
 จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



สิงคโปร์



การฝึกอบรม เรื่อง

# การประเมินความเสี่ยง ของอาหารปลอม (Food Fraud)

วันศุกร์ที่ 12 มีนาคม 2564  
ณ ห้องบงกชรัตน A ชั้น 2  
โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญราษฎร์ กรุงเทพฯ

ชำระค่าฝาก  
สั่งมีรายเดือน  
ใบอนุญาตที่  
29/2544  
เป็นนางงามนบิเ



64P260901

www.nfi.or.th

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700  
โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2203-2211, Line@ : @training-nfi, www.facebook.com/trainingNFI

## ■ หลักการและเหตุผล ■

หลักการ การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามหลักการมาตรฐานสากล องค์การต้องมีความจำเป็นในการควบคุมวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้างมีการควบคุมที่เหมาะสมในสถานผลิตและจัดเก็บ ตลอดจนการขนส่ง เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนข้าม ด้านการเป็นอาหารปลอมหรือปลอมปน

เนื่องจากการจัดทำระบบมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ระดับมาตรฐานสากล กำหนดให้องค์กรต้องมีการจัดการซึ่งป็นพร้อมทั้งกำหนดมาตรการควบคุมอาหาร วัตถุดิบ ปัจจัยการผลิตปลอม ปลอมปนด้วย

## ■ วัตถุประสงค์ ■

สามารถดำเนินการประเมินความเสี่ยงวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต สารเคมี ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ให้ครอบคลุมอันตรายด้านการปลอม ปลอมปน พร้อมทั้งมีการกำหนดมาตรฐานตรวจติดตาม ควบคุม บังคับกันอย่างถูกต้องเหมาะสมกับระบบมาตรฐานที่ทางโรงงานนำไปประยุกต์ใช้

## ■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต ผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ และผู้สนใจทั่วไป

## ■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันศุกร์ที่ 12 มีนาคม 2564 (1 วัน)

## ■ สถานที่ ■

ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสุขุมวิท กรุงเทพฯ (โทร. 0-2422-9222)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดียว / เตียงคู่ 1,600 บาท)

## ■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

30 คน

(ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

## การประเมินความเสี่ยง ของอาหารปลอม (Food Fraud)

วิทยาการ

อ.อัญชลี มากรด

ที่ปรึกษาและวิทยากรประจำ

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก NFI 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

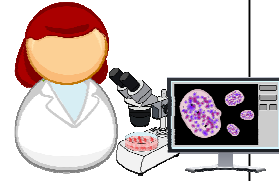
(รวมรวม VAT 7% สมาชิก NFI 3,424 บาท /  
บุคคลทั่วไป 3,638 บาท  
และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

[www.nfi.or.th](http://www.nfi.or.th)

## กำหนดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 12 มีนาคม 2564

|                  |  |
|------------------|--|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียน  |
| 09.00 – 10.30 น. | ภาพรวมการประเมินการปลอม ปลอมปนของวัตถุดิบ<br>ปัจจัยการผลิต สารเคมี และบรรจุภัณฑ์           |
| 10.30 - 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง  |
| 10.45 - 12.00 น. | Workshop 1   |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน   |
| 13.00 – 14.30 น. | แนวทางการประยุกต์ใช้ VACCP<br>= Vulnerability Assessment and Critical Control Point System |
| 14.30 - 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง  |
| 14.45 – 16.00 น. | Workshop 2   |
| 16.00 – 16.30 น. | ตอบข้อซักถามและปิดการอบรม  |



## ขั้นตอนการลงทะเบียน



**หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง และกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน  
มาทาง E-mail ล่วงหน้าก่อนการอบรม



**ส่งหนังสือยืนยันการเข้าร่วมอบรม** หลังจากได้รับใบสมัครแล้ว ทางเจ้าหน้าที่จะส่งหนังสือยืนยัน  
การเข้าร่วมอบรมไปยังท่านก่อนการอบรม 1 อาทิตย์

**\*\*ใบกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 5 มีนาคม 2564 สถาบันฯ ขอหัก  
ค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 5 มีนาคม 2564 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน  
ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

## สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่

**คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว**

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

☎ 0-2422-8688 ต่อ 2206 @training-nfi

E-mail : [training@nfi.or.th](mailto:training@nfi.or.th) , [www.facebook.com/trainingNFI](https://www.facebook.com/trainingNFI)

**หมายเหตุ** กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบินหรือจองที่พักล่วงหน้า กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

