กฎหมายอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น

รายละเอียดหลักสูตร

ในการขออนุญาตผลิตอาหารสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ การขออนุญาตสถานที่ผลิต การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อขอรับเลขสารบบอาหารหรือเลข 13 หลัก และการขออนุญาตโฆษณาอาหาร โดยการขออนุญาตสถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารตามระบบ GMP เมื่อได้รับอนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารแล้วจึงนำมายื่นขอเลขสารบบอาหารได้ โดยเลขสารบบอาหาร 13 หลัก บนฉลากผลิตภัณฑ์เป็นรหัสของข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ที่กำหนดขึ้น เพื่อให้ง่ายในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีที่เกิดปัญหา ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการขออนุญาตผลิตอาหารจึงมีความสำคัญและจำเป็นต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงจัดทำหลักสูตรการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) ของผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น ออกแบบเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ในหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร รวมถึงข้อกำหนดต่าง ๆ การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยเนื้อหาในหลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้ที่สนใจผลิตอาหารและต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหารหรือเลข 13 หลัก โดยจะได้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายอาหารและขั้นตอนต่าง ๆ ในการยื่นขออนุญาตทั้งหมดในเบื้องต้น เพื่อเป็นแนวทางและประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินการได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจหลักการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารตามระบบ GMP รวมถึงสามารถอ่านประกาศกระทรวงสาธารณสุขและตีความในเบื้องต้นได้

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารตามระบบ GMP
11:00 – 12:00 น.	เยี่ยมชมโรงงานผลิต 2
12:00 – 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารและการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์อาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

หมายเหตุ

10:30 – 10:45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14:30 – 14:45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง

ผู้สอน คุณณฐิฒา รอดขวัญ และ คุณสุธาทิพย์ ดวงใจ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม อายุ คุณวุฒิ กลุ่มเฉพาะ เช่น สำหรับ**ผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น ฯลฯ)**

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 14 พฤศจิกายน 2567

สถานที่ บรรยายชั้น 2 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,200.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม **20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)** และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มี

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 (นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์)

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail : .....

ค่าลงทะเบียน .....

การสั่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : http://ttc.ifrpd.ku.ac.th
- เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร