

# กฎหมายอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารในเบื้องต้น

## รายละเอียดหลักสูตร

ในการขออนุญาตผลิตอาหารสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ การขออนุญาตสถานที่ผลิต การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารเพื่อขอรับเลขสารบบอาหารหรือเลข 13 หลัก และการขออนุญาตโฆษณาอาหาร โดยการขออนุญาตสถานที่ผลิตต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารตามระบบ GMP เมื่อได้รับอนุญาตเป็นสถานที่ผลิตอาหารแล้วจึงนำมายื่นขอเลขสารบบอาหารได้ โดยเลขสารบบอาหาร 13 หลัก บนฉลากผลิตภัณฑเป็นรหัสของข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑที่กำหนดขึ้น เพื่อให้่ายในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีที่เกิดปัญหา ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการขออนุญาตผลิตอาหารจึงมีความสำคัญและจำเป็นต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมาย จึงจัดทำหลักสูตรการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) ของผลิตภัณฑอาหารในเบื้องต้น ออกแบบเพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ในหลักการพื้นฐานเกี่ยวกับการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหาร รวมถึงข้อกำหนดต่าง ๆ การตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑแต่ละประเภทเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยเนื้อหาในหลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้สนใจผลิตอาหารและต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหารหรือเลข 13 หลัก โดยจะได้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมายอาหารและขั้นตอนต่าง ๆ ในการยื่นขออนุญาตทั้งหมดในเบื้องต้น เพื่อเป็นแนวทางและประยุกต์ใช้ความรู้ในการดำเนินการได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

## วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจหลักการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑอาหาร การจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยในอาหารตามระบบ GMP รวมถึงสามารถอ่านประกาศกระทรวงสาธารณสุขและความในเบื้องต้นได้

## 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.	การขออนุญาตผลิตภัณฑอาหารและการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑอาหารและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

## หมายเหตุ

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

**ผู้สอน** คุณณัฐิมา รอดขวัญ และ คุณสุรชาติพิทย์ ดวงใจ

**คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม** อายุ คุณวุฒิ กลุ่มเฉพาะ เช่น สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น ฯลฯ)

**ระยะเวลาการฝึกอบรม** วันพฤหัสบดีที่ 6 มิถุนายน 2567

**สถานที่** บรรยายชั้น 2 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

**จำนวนผู้เข้ารับการอบรม** 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน) และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มี

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

# ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....  
 ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....  
 ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....  
 ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

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

ค่าลงทะเบียน .....

## การส่งจ่ายโดยการ

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

## ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑอาหาร ทาง E-mail : [kuthaifood@gmail.com](mailto:kuthaifood@gmail.com)
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม .....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

**หมายเหตุ :** หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

