พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารรายใหม่ กลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร รวมถึงวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ต่างตระหนักถึงการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค โดยยึดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งพื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการเริ่มต้นของการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะและสามารถขอการรับรองระบบมาตรฐานต่าง ๆ ในการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับความรู้พื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม ศึกษาการจัดเตรียมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และการศึกษาดูงานในโรงงานผลิตอาหารต้นแบบที่ได้มาตรฐาน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดความรู้พื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม
2. เพื่อศึกษาการจัดเตรียมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
3. เพื่อศึกษาดูงานโรงงานผลิตอาหารต้นแบบที่ได้มาตรฐาน

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:45 น.	พื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหาร
10:45 – 11:00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
11:00 – 12:00 น.	เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม
12:00 – 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 14:30 น.	ศึกษาดูงานโรงงานผลิตอาหารต้นแบบที่ได้มาตรฐาน
14:30 – 14:45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14:45 – 16:00 น.	การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณพิสุทธิ์ บุตรสุวรรณ , ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหารและบุคคลทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 14 มีนาคม 2567

สถานที่ บรรยายชั้น 2 ห้อง 211 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500.- บาท (รวมค่าอาหารว่าง อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม **30 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)** และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

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