

การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหารในเบื้องต้น

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 โดยเนื้อหาในหลักสูตรนี้เหมาะสำหรับผู้สนใจผลิตอาหารและต้องการยื่นขอเลขสารบบอาหารหรือเลข 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 คุณณัฐิมา รอดขวัญ และ คุณสุรชาติพิทย์ ดวงใจ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม อายุ คุณวุฒิ กลุ่มเฉพาะ เช่น สำหรับผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น ฯลฯ)

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 6 มิถุนายน 2567

สถานที่ บรรยายชั้น 2 และโรงงานผลิตทดลอง 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 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 ฝึก่อบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifprd.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 ถือว่ายังไม่ได้รับสมัคร

