

พื้นฐานการออกแบบและการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดหลักสูตร

ปัจจุบันผู้ผลิตอาหารรายใหม่ กลุ่มผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร รวมถึงวิสาหกิจชุมชนขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ต่างตระหนักถึงการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค โดยยึดหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งพื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการเริ่มต้นของการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะและสามารถขอการรับรองระบบมาตรฐานต่าง ๆ ในการผลิตสู่เชิงพาณิชย์ต่อไป ผู้เข้ารับอบรมจะได้รับความรู้พื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต เครื่องดื่ม ศึกษาการจัดเตรียมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องในการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และการศึกษาดูงานในโรงงานผลิตอาหารต้นแบบที่ได้มาตรฐาน

วัตถุประสงค์

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

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

| | |
|------------------|--|
| 08:30 – 09:00 น. | ลงทะเบียน |
| 09:00 – 11:00 น. | พื้นฐานการออกแบบสถานที่ผลิตอาหาร |
| 11:00 – 11:15 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 11:15 – 12:15 น. | เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม |
| 12:15 – 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 คุณพิสุทธิ บุตรสุวรรณ , ดร.พิศมัย ศรีชายเชษ และ คุณวีรยา ศรีอิทธิยาเวทย์

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหารและบุคคลทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 21 สิงหาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และ ศึกษาดูงาน ณ โรงงานผลิต 2 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อย

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301 คุณสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

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

ออกใบเสร็จในนาม

โทรศัพท์..... E-mail :

ค่าลงทะเบียน

ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

- 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
- 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
- 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
- 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่มิใช่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....