



แบบลงทะเบียนการอบรม
เรื่อง การจัดการสุขลักษณะ (GMP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
 ตำแหน่งมือถือ.....
 หน่วยงาน/บริษัท
 ที่อยู่.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....
 ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร
 E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....
 ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L
 วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....
 ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวม VAT 7%) สมาชิก สดอ. 3,200 บาท รหัสสมาชิก.....
 (ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 3,200 + 224 (VAT7%) = 3,424 บาท)
 บุคคลทั่วไป 3,400 บาท
 ชำระ โดย (ราคารวม 3,400 + 238 (VAT7%) = 3,638 บาท)
 เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
 โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0
 ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์
 ออกใบเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

 * S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

การฝึกอบรม เรื่อง

การจัดการสุขลักษณะ (GMP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร



วันศุกร์ที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562

ณ ห้อง station 1 ชั้น 15

โรงแรมไพล์ม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

ชำระค่าพาหนะ
ส่งคืนรายเดือน
ในอนุญาตที่
29/2544
กรมบางกอกน้ำเอ

สิ่งพิมพ์

62P011001



www.nfi.or.th



2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2202-2212 โทรสาร 0-2422-8518 , www.facebook.com/trainingNFI

โรงแรม ไพล์ม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น

กรุงเทพฯ โทร. 0-2344-1699

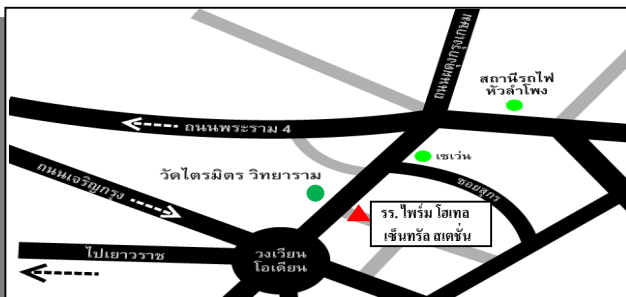
จองห้องพัก ไม่จอง

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



■ หลักการและเหตุผล ■

การแข่งขันในธุรกิจ โดยเฉพาะในธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารเพื่อส่งออกในตลาดต่าง ๆ สิ่งสำคัญคือคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์นั้นๆ ซึ่งในหลาย ๆ ประเทศต่างให้ความสำคัญในเรื่องของระบบคุณภาพความปลอดภัยในตัวผลิตภัณฑ์อาหารทั้งสิ้น

ดังนั้นหลักสูตร “ความรู้พื้นฐานด้าน GMP (Good Manufacturing Practice)” จึงเป็นหลักสูตรที่จะให้ความรู้เกี่ยวกับระบบคุณภาพ GMP ความเข้าใจในหลักการจัดทำระบบคุณภาพและให้ทราบขอบเขตการดำเนินการตามมาตรฐานสากล GMP

■ วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจหลักการจัดทำและระดับเอกสารในระบบคุณภาพ (GMP)
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถจัดทำเอกสารโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะ (GMP) ได้อย่างถูกต้องและครบถ้วนตามเนื้อหาของมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ
3. เพื่อให้ผู้ประกอบการมีคู่มือโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะเพื่อใช้จัดการระบบสุขลักษณะภายในองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. เพื่อให้ทราบขอบเขตการดำเนินการตามมาตรฐานสากล GMP-Codex Alimentarius

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ, ผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร, นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันศุกร์ที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

ณ ห้อง station 1 ชั้น 15 โรงแรมไพรม์ ไฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ (โทร. 0-2344-1699)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เพียงเพียง 1,600 บาท / เพียงคู่ 1,800 บาท)

การจัดการ สุขลักษณะ(GMP) ในโรงงาน อุตสาหกรรมอาหาร

■ วิทยากร ■

คุณอัญชลี มากรด
ที่ปรึกษาและวิทยากรอิสระ

■ ค่าลงทะเบียน ■

สมาชิก สดอ. 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

(จากรวม VAT 7% สมาชิก สดอ. 3,424 บาท /
บุคคลทั่วไป 3,638 บาท
และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

40 คน

(เปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

www.nfi.or.th

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเสียได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติฯ (ฉบับที่ 437)

กำหนดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562

08.30 - 09.00	ลงทะเบียน
09:00 - 09:45	ภาคทฤษฎีระบบ GMP –Codex
09:45 - 10:30	GMP - การผลิตขั้นต้น - การควบคุมการผลิต - การออกแบบโครงสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวก - กิจกรรมกลุ่ม ครั้งที่ 1
10:30 - 10:45	พักรับประทานอาหารว่าง
10:45 - 12:00	GMP - การบำรุงรักษาความสะอาดและสุขาภิบาล - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล - การขนส่ง
12:00 - 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 - 14:30	GMP - การควบคุมฉลาก ข้อมูลผลิตภัณฑ์ และความเข้าใจของผู้บริโภค - การฝึกอบรม
14:30 - 14:45	พักรับประทานอาหารว่าง
14:45 - 15:30	กิจกรรมกลุ่ม ครั้งที่ 2
15:30 - 16:00	ทดสอบ / ตอบข้อซักถาม



◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม

◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2562 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และ หากแจ้งหลังวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2562 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

- ◆ **ติดต่อมาที่ คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว** ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร 2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2206 โทรสาร 0-2422-8518 E-mail : training@nfi.or.th Facebook : www.facebook.com/trainingNFI

หมายเหตุ * กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี