

แบบลงทะเบียนการอบรม เรื่อง การตรวจติดตามและประกันคุณภาพ Supplier
ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต (Supplier quality assurance)

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

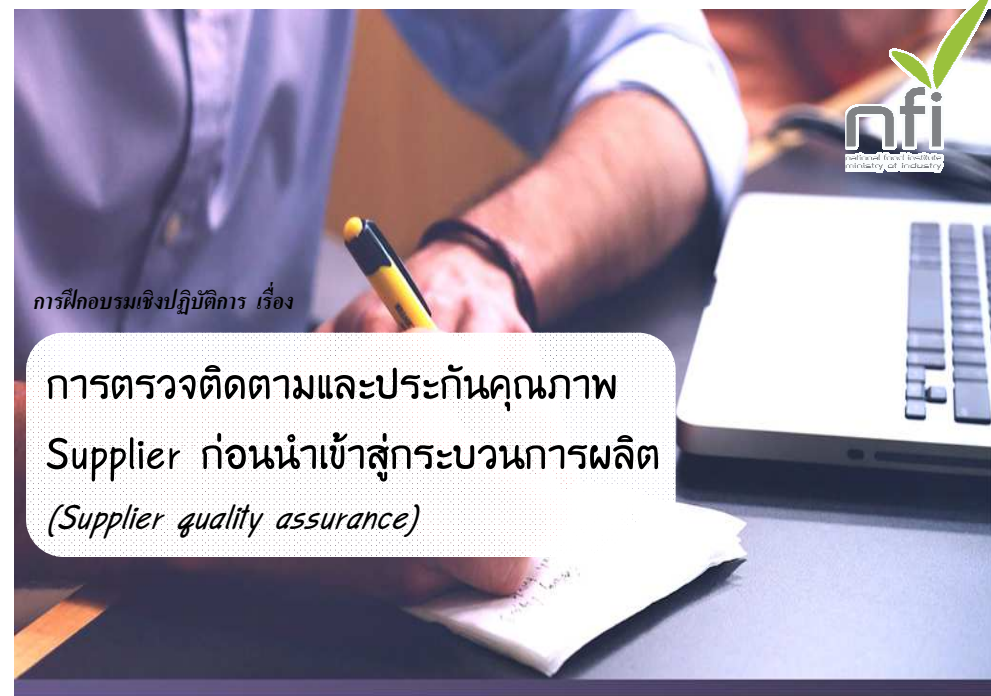
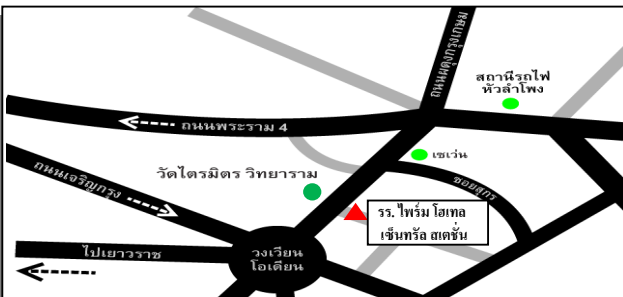
โรงแรม ไพร่หม โอเทล เซ็นทรัล สเตชั่น
กรุงเทพฯ โทร. 0-2344-1699

จองห้องพัก ไม่จอง
 จองห้องพัก

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

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

การตรวจติดตามและประกันคุณภาพ
Supplier ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต
(Supplier quality assurance)

วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม 2562
ณ ห้อง station 1 ชั้น 15
โรงแรมไพร่หม โอเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

สิ่งพิมพ์

ชำระค่าฝาก
ส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตนที่
29/2544
ณ บร. บางกอกน้อย



62P081201

www.nfi.or.th

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

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2202-2209 โทรสาร 0-2422-8518 , www.facebook.com/trainingNFI

■ หลักการและเหตุผล ■

หลักการ การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ตามหลักการมาตรฐานสากล องค์กรต้องมีความจำเป็นในการควบคุมกระบวนการผลิตของผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้างเพื่อให้มั่นใจได้ว่าผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้างมีการควบคุมที่เหมาะสมในสถานประกอบการเพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนข้ามด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ตลอดจนมาตรการป้องกันอาหารปลอม ปลอมปน

■ วัตถุประสงค์ ■

1. สามารถจัดระดับ ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง
2. ดำเนินการประเมินความเสี่ยง ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง
3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามาตรฐานที่นำไปตรวจ ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง มีความถูกต้องเหมาะสมกับโรงงานประยุกต์ใช้

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต ผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ และผู้สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม 2562 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

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

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

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

30 คน

(ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการคิดภาษีเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

การตรวจติดตาม
และประกันคุณภาพ
Supplier
ก่อนนำเข้าสู่
กระบวนการผลิต
(Supplier quality assurance)

วิทยากร

คุณอัญชลี มากรด

ที่ปรึกษาและวิทยากรอิสระ

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สธอ. 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

(ราคารวม VAT 7% สมาชิก สธอ. 3,424 บาท /

บุคคลทั่วไป 3,638 บาท

และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)



กำหนดการฝึกอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม 2562

- | | |
|------------------|---|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 – 10.00 น. | ภาพรวมการประกันคุณภาพ ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง |
| 10.00 – 10.30 น. | - การจัดระดับ ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง
- Work shop 1 |
| 10.30 – 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.45 – 12.00 น. | การประเมินความเสี่ยง ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.30 น. | Work shop 2 |
| 14.30 – 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 14.45 – 16.00 น. | การประยุกต์ใช้มาตรการควบคุม ผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหาจัดจ้าง |
| 16.00 – 16.30 น. | สรุปและตอบข้อซักถาม |



◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม

◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 21 มีนาคม 2562

สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 21 มีนาคม 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

หากมีการจองตัวรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี



www.nfi.or.th