

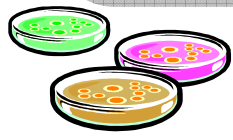
แบบลงทะเบียนการอบรม เรื่อง การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐาน
ISO 11133 : 2014 และการเก็บและการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง (รุ่นที่ 2/2562)



การฝึกอบรม เรื่อง

การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อตาม
มาตรฐาน ISO 11133 : 2014 และการเก็บ
และการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง

รุ่นที่ 2/2562



วันศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2562
ณ ห้อง station 1 ชั้น 15

โรงแรมไพร่ิม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

ชำระค่าฝาก
ส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่
29/2544
ป.น.บ.บางกอก15เอ

สิ่งตีพิมพ์

62P100602

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



ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง มือถือ.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร

E-mail (สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม).....

ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....

ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวมVAT 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 ไพร่ิม โฮเทล เซ็นทรัล สเตชั่น
กรุงเทพฯ โทร. 0-2344-1699

จองห้องพัก ไม่จอง
 จองห้องพัก

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

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



■ หลักการและเหตุผล ■

พื้นฐานของการจัดทำระบบมาตรฐานห้องปฏิบัติการทดสอบทางจุลชีววิทยาในการควบคุมคุณภาพของการทดสอบตามระบบคุณภาพ ต้องมีการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิงเพื่อการควบคุมคุณภาพการทดสอบ ดังนั้น การดูแลรักษา การเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์เพื่อใช้งาน ต้องมีวิธีการที่ถูกต้องเหมาะสมเพื่อที่จะรักษาคุณสมบัติของเชื้อจุลินทรีย์ที่จะนำไปใช้ในการควบคุมคุณภาพของการทดสอบ

■ วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดเก็บเชื้อจุลินทรีย์และการควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ
2. เพื่อให้สามารถนำวิธีการดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา

■ หลักสูตรการอบรม ■

วิธีการจัดเก็บเชื้อจุลินทรีย์และวิธีการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

หัวหน้าแผนกประกันคุณภาพ/ควบคุมคุณภาพ, พนักงานห้องปฏิบัติการควบคุมคุณภาพ, นักวิจัย, อาจารย์ และผู้สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2562 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

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

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดี่ยว 1,600 บาท / เตียงคู่ 1,800 บาท)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

30 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

การควบคุมคุณภาพ
อาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐาน
ISO 11133:2014
และการเก็บและ
การใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง

รุ่นที่ 2/2562

วิทยากร

คุณปรีชา จึงสมานกุล

ข้าราชการเกษียณ /

ที่ปรึกษาสำนักคุณภาพ

และความปลอดภัยอาหาร

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สทอ. 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

(จากรวม VAT 7% สมาชิก สทอ. 3,424 บาท /

บุคคลทั่วไป 3,638 บาท

และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

www.nfi.or.th

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

กำหนดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2562

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 10.30 น.	การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อ (ต่อ)
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 16.00 น.	การเก็บรักษาและการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง
16.00 - 16.30 น.	ถาม-ตอบ ข้อซักถาม



- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 14 มิถุนายน 2562 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 14 มิถุนายน 2562 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด
- ◆ **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/เครื่องบินทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

Inhouse Training (การฝึกอบรมภายในองค์กร)

เน้นการฝึกอบรมที่ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงภายในองค์กรของท่าน

สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ และ คู่มีค่ากับงบประมาณ



เรายินดีอย่างยิ่งที่จะให้คำปรึกษาแก่ท่าน จิตใจดีได้ **ฝ่ายฝึกอบรมฯ**

Ins. 0-2422-8888 ต่อ 2206-2207 E-mail : training@nfi.or.th

