

แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ (Raw material risk assessment)

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 (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 ไพร่ม โอเทล เซ็นทรัล สเตชั่น

กรุงเทพฯ โทร. 0-2344-1699

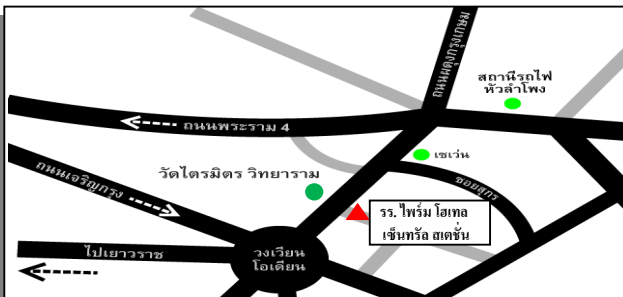
จองห้องพัก ไม่จอง

จองห้องพัก

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

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



การฝึกอบรม เรื่อง

การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ
(Raw material risk assessment)

วันจันทร์ที่ 4 กุมภาพันธ์ 2562
ณ ห้อง station 1 ชั้น 15
โรงแรมไพร่ม โอเทล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

สิ่งตีพิมพ์

ชำระค่าพาหนะ
ส่งเป็นรายเดือน
ใบอนุญาตที่
29/2544
พ.น.ก.บางกอกน้อย



62P261001

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 การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามหลักการมาตรฐานสากล องค์การต้องมีความจำเป็นในการควบคุมวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มั่นใจได้ว่าผู้ส่งมอบ/ผู้ให้บริการ ตลอดจนผู้จัดหารจัดจ้างมีการควบคุมที่เหมาะสมในสถานผลิตและจัดเก็บ ตลอดจนการขนส่ง เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนข้าม ด้านกายภาพ เคมี ชีวภาพ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้

■ วัตถุประสงค์ ■

สามารถดำเนินการประเมินความเสี่ยงวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต ตลอดจนบรรจุภัณฑ์ให้ครอบคลุมอันตรายด้านเคมี ชีวภาพ กายภาพ สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ตลอดจนอาหารปลอม ปลอมปน พร้อมทั้งมีการกำหนดมาตรฐาน การตรวจติดตาม ควบคุม ป้องกันอย่างถูกต้องเหมาะสมกับระบบมาตรฐานที่ทางโรงงานนำไปประยุกต์ใช้

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต ผู้บริหารฝ่ายผลิตและควบคุมคุณภาพจากโรงงานอาหาร นักวิจัย นักวิทยาศาสตร์ นักวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ และผู้สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันจันทร์ที่ 4 กุมภาพันธ์ 2562 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

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

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

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

30 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

การประเมินความเสี่ยง ของวัตถุดิบ

(Raw material
risk assessment)

วิทยากร

คุณอัญชลี มากรด

ที่ปรึกษาและวิทยากรอิสระ

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สดอ. 3,200 บาท

บุคคลทั่วไป 3,400 บาท

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

กำหนดการฝึกอบรม

วันจันทร์ที่ 4 กุมภาพันธ์ 2562

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.30 น.	ภาพรวมการประเมินอันตรายของวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต และบรรจุภัณฑ์
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	การกำหนดมาตรการควบคุมในแต่ละอันตราย
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	Workshop 1
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.00 น.	การเลือกวิธีการควบคุมให้เหมาะสมกับมาตรฐานที่โรงงานนำไปประยุกต์ใช้
16.00 – 16.30 น.	ตอบข้อซักถามและปิดการอบรม



- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและ กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมา ทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
 - ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 28 มกราคม 2562 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 28 มกราคม 2562 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด
 - ◆ **ติดต่อมาที่** คุณธราธิป แววศรี ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร 2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2207 โทรสาร 0-2422-8518 E-mail : training@nfi.or.th / Line@ : @training-nfi Facebook : www.facebook.com/trainingNFI
- หมายเหตุ** * กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตัวรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี



Inhouse Training

(การฝึกอบรมภายในองค์กร)

เน้นการฝึกอบรมที่ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงภายในองค์กรของท่าน

สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ และ คุ่มค่ากับงบประมาณ



เรายินดีอย่างยิ่งที่จะให้คำปรึกษาแก่ท่าน ติดต่อได้ที่ **ฝ่ายฝึกอบรมฯ**

Ins. 0-2422-8688 ต่อ 2206-2207 E-mail : training@nfi.or.th

www.nfi.or.th

NEW

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรม ไปหักค่าใช้จ่ายในการคิดภาษีเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหาร เข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)