



โครงการฯ สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

ปีงบประมาณ 2560

โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยด้วยระบบมาตรฐานเพื่อเป็นครัวอาหารของโลก

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ได้รับงบประมาณในการดำเนินงาน พัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยด้วยระบบมาตรฐานเพื่อเป็นครัวอาหารของโลก จากสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อยก เพื่อยกระดับการผลิตอาหารในภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจบริการอาหารของไทยและธุรกิจบริการให้มีคุณภาพปลอดภัย และมีคุณค่าโภชนาการที่เหมาะสม และส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตการเกษตรของไทยเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน รวมทั้งเพื่อผลิตสินค้าที่ตอบสนองความเชื่อมั่นกับผลผลิตการเกษตรของไทยในทิศทางที่สอดคล้องกับกระแสการบริโภคของตลาดโลก โดยมีรายละเอียดของแต่ละกิจกรรม ดังนี้

โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยด้วยระบบมาตรฐานเพื่อเป็นครัวอาหารของโลก

ลำดับ	กิจกรรม / กลุ่มเป้าหมาย	รายละเอียดกิจกรรม	จำนวน (ราย)
1	<p>กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถและยกระดับมาตรฐานโรงงานอาหารของไทยเพื่อสร้างศักยภาพการแข่งขันและการส่งออก ได้แก่ HACCP, GMP, BRC, ISO 22000 และ ISO 17025 เป็นต้น เพื่อตอบสนองการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AEC)</p> <p>กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตราย ณ จุดวิกฤต ที่ต้องควบคุม HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point , การประยุกต์ใช้ระบบ ISO 22000, BRC และ ISO/IEC 17025 ในกระบวนการผลิต,</p> <p>กิจกรรมดำเนินงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> สำรวจและเก็บข้อมูลเบื้องต้น 1 วันทำงานต่อโรงงาน อบรมการจัดการอาหารปลอดภัยภายใต้หลักสูตรที่สถาบันอาหารกำหนด โดยผู้ประกอบการสามารถส่งเจ้าหน้าที่เข้าร่วมอบรม 5-7 คนต่อโรงงาน 1 ครั้ง สถาบันอาหารให้บริการให้คำปรึกษาในการจัดทำระบบมาตรฐานโรงงานอาหาร โดยผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนที่ปรึกษา 7 วันทำงานต่อโรงงาน การตรวจรับรองระบบ การจัดการอาหารปลอดภัย <p>การสนับสนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> สนับสนุนการตรวจรับรองระบบ การจัดการอาหารปลอดภัย ในวงเงินรายละไม่เกิน 20,000 บาท เพื่อการตรวจรับรองระบบ โดยสถาบันอาหาร (โดยต้องยื่นขอการรับรองภายในระยะเวลาดำเนินการของโครงการ) สนับสนุนการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ทางเคมี จุลชีววิทยา จากห้องปฏิบัติการสถาบันอาหารในวงเงินไม่เกิน 18,000 บาท 	33
2	<p>กิจกรรมพัฒนาโรงงานอาหารของไทย ด้านเพิ่มศักยภาพการผลิตและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับอุตสาหกรรมสีเขียว (Green Industry)</p>	<p>การเพิ่มศักยภาพการผลิตและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับอุตสาหกรรมสีเขียว (Green Industry) (Carbon label หรือ ISO 14001)</p> <p>กิจกรรมดำเนินงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> อบรมเชิงปฏิบัติเกี่ยวกับหลักสูตร การเพิ่มศักยภาพการผลิตและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ความรู้แก่ทีมดำเนินงานในโรงงานจำนวน 3-5 ท่าน/โรงงาน 	27

ลำดับ	กิจกรรม / กลุ่มเป้าหมาย	รายละเอียดกิจกรรม	จำนวน (ราย)
		<ul style="list-style-type: none"> ● สำรองและเก็บข้อมูลเบื้องต้น จำนวน 1 วันทำงาน ● วิเคราะห์ข้อมูลและแนวทางการการเพิ่มศักยภาพการผลิตและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับอุตสาหกรรมสีเขียว โดยคณะที่ปรึกษาร่วมกับทีมดำเนินงานของโรงงานและโรงงานดำเนินการตามแนวทางที่ศึกษา จำนวน 7 วันทำงาน ● ตรวจสอบติดตามและวัดผลสำเร็จของการดำเนินงาน <p>การสนับสนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สนับสนุนการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลด CO₂ ในวงเงินไม่เกิน 10,000 บาท ● สนับสนุนการตรวจรับรองหรือขอขึ้นทะเบียน ในวงเงินไม่เกิน 23,000 บาท (Inspection) 	
3.	<p>พัฒนาธุรกิจอาหารไทย และผู้ปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัยได้มาตรฐานอาหารสากล</p> <p>กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการผลิตอาหารสำหรับคนหมู่มาก เช่น ร้านอาหาร ครัว โรงแรม/โรงพยาบาล/ โรงเรียน / สถานปฏิบัติธรรม เป็นต้น</p>	<p>ดำเนินการพัฒนาร้านอาหารไทย ตามระบบมาตรฐาน GMP in Mass Catering พร้อมตรวจประเมินผลการพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สำรองข้อมูลและความพร้อมผู้ประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการ ● ให้บริการที่ปรึกษาแนะนำเรื่องการบริหารจัดการร้านอาหาร โดยผู้ประกอบการได้รับการสนับสนุนที่ปรึกษา 4 วันทำงานต่อแห่ง ● ฝึกอบรมพนักงานตามหลักสูตรที่สถาบันอาหารกำหนด จำนวน 1 วันทำงาน ● ตรวจประเมินผลการพัฒนาระบบ GMP in Mass Catering จำนวน 1 วันทำงาน 	22
4	<p>ส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับการผลิตอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยการกำหนดกระบวนการผลิตตามมาตรฐานสากล</p> <p>กลุ่มเป้าหมาย ผู้ผลิตอาหาร เครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิท หรือผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนก่อนการแช่แข็ง</p>	<p>ดำเนินการกำหนด Schedule process (FO) อบรมเชิงปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์หลังการฆ่าเชื้อ</p> <p>กิจกรรมดำเนินงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● สำรองเครื่องมือและเทคโนโลยีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ 1 วัน ● ให้คำแนะนำปรึกษาและกำหนดกระบวนการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ 2 ผลิตภัณฑ์ 2 วันทำงาน ● ฝึกอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต เช่น หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยความร้อน 3 วันต่อหลักสูตร <p>การสนับสนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> ● การทดสอบผลิตภัณฑ์หลังผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ โดยห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร วงเงินไม่เกิน 8,000 บาท 	22

เงื่อนไขการสมัครเข้าร่วมโครงการฯ กับสถาบันอาหาร

1. ผู้ประกอบการสามารถเลือกสมัครเข้าร่วมโครงการได้เพียง 1 กิจกรรม (โดยเลือกจากโปรแกรมกิจกรรมด้านล่าง) เท่านั้น โดยสถาบันอาหารขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการตามหลักเกณฑ์ที่สถาบันอาหารกำหนด
2. ผู้ประกอบการต้องไม่เคยเข้าร่วมโครงการของสถาบันอาหารในกิจกรรมที่ประสงค์สมัครอย่างน้อย 2 ปี
3. กรณีเข้าร่วมกิจกรรมการประยุกต์ใช้ระบบ BRC / ISO 22000 ในกระบวนการผลิตของโรงงานผู้ประกอบการควรมีการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP
4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ ตุลาคม 2559 – กันยายน 2560
 - 4.1 รับสมัครตั้งแต่ ตุลาคม 2559 เป็นต้นไป
 - 4.2 สำรองและเริ่มเข้าดำเนินการ จะแจ้งการยืนยันกำหนดการต่อไป

1.รายละเอียดการสมัครเข้าร่วมโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยด้วยระบบมาตรฐานเพื่อเป็นครัวอาหารของโลก

ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	กลุ่มร้านอาหาร
โปรแกรมที่สมัคร (เลือกได้เพียง 1 กิจกรรม)	
<p><input type="checkbox"/> กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถและยกระดับมาตรฐานโรงงานอาหารของไทยเพื่อสร้างศักยภาพการแข่งขันและการส่งออก ได้แก่ HACCP, GMP, BRC, ISO 22000 และ ISO 17025 เป็นต้น เพื่อตอบสนองการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AEC) (ค่าธรรมเนียม 21,400 บาทรวม Vat 7%)</p> <p><input type="checkbox"/> กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนาโรงงานอาหารของไทย ด้านเพิ่มศักยภาพการผลิตและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับอุตสาหกรรมสีเขียว (Green Industry) (ค่าธรรมเนียม 21,400 บาทรวม Vat 7%)</p> <p><input type="checkbox"/> กิจกรรมที่ 4 ส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับการผลิตอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน โดยการกำหนดกระบวนการผลิตตามมาตรฐานสากล (ค่าธรรมเนียม 21,400 บาทรวม Vat 7%)</p>	<p><input type="checkbox"/> กิจกรรมที่ 3 พัฒนาธุรกิจอาหารไทย และผู้ปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัยได้มาตรฐานอาหารสากล (ค่าธรรมเนียม 5,350 บาทรวม Vat 7%)</p>
<p>กลุ่มเป้าหมาย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เป็นผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่มมีโรงงานผลิตอาหารเป็นของตัวเอง 2. ผู้ประกอบการ SMEs วิสาหกิจชุมชน 3. เป็นห้องปฏิบัติการในสถานประกอบการอาหารและเครื่องดื่มที่มีโรงงานผลิตอาหารเป็นของตัวเอง (กรณีจัดทำระบบ ISO 17025) 4. ไม่เคยเข้าร่วมโครงการของสถาบันอาหารในกิจกรรมที่ประสงค์สมัครอย่างน้อย 2 ปี 	<p>กลุ่มเป้าหมาย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร – บริการอาหาร
<p>เอกสารประกอบการสมัครสำหรับ กลุ่ม SMEs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สำเนาหนังสือรับรองของบริษัทฯ หรือสำเนาใบจดทะเบียนพาณิชย์ (ไม่เกิน 6 เดือน) 2. สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน (รง.2 หรือ รง.4 ถ้ามี) พร้อมหลักฐานการจ่ายค่าธรรมเนียมรายปีและการต่ออายุใบอนุญาต 	<p>เอกสารประกอบการสมัครสำหรับ กลุ่มร้านอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สำเนาหนังสือรับรองบริษัทหรือสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนพาณิชย์ 2. สำเนาใบอนุญาต / หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	กลุ่มร้านอาหาร
<ol style="list-style-type: none"> 3. สำเนาหลักฐานการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (อ.2 หรือ สบ. 1) พร้อมการต่ออายุใบอนุญาต 4. ใบอนุญาตผลิตอาหาร (อ.6 หรือ ทป.2) กรณีโรงงานประมง 5. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง 6. รายชื่อ ตำแหน่ง คุณวุฒิ ของทีมงาน พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง 	<ol style="list-style-type: none"> 3. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของกรรมการผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง
<p>กลุ่ม OTOP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสารการจดทะเบียนกลุ่ม หรือวิสาหกิจ 2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มีอำนาจลงนามพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง 3. รายชื่อ ตำแหน่ง คุณวุฒิ ของทีมงาน พร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง 	

ใบสมัครเข้าร่วม

เลขที่...../...../2560

โครงการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของไทยด้วยระบบมาตรฐานเพื่อเป็นครัวอาหารของโลก

วันที่...../...../.....

ชื่อกิจกรรม

1. ชื่อสถานประกอบการ (ไทย)
(ภาษาอังกฤษ)

2. ที่ตั้งสำนักงานใหญ่ (ตามที่ปรากฏในหนังสือรับรอง) เลขที่ หมู่ที่
ซอย ถนน ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด รหัสไปรษณีย์
โทรศัพท์ โทรสาร
Email Website

3. ที่ตั้งโรงงาน / สถานประกอบการ ที่ใช้ยื่นขออนุญาตจากภาครัฐ เลขที่ หมู่ที่.....
ซอย ถนน ตำบล/แขวง
อำเภอ/เขต จังหวัด รหัสไปรษณีย์
โทรศัพท์ โทรสาร
Email Website

4. ที่อยู่ในการจัดส่ง/ออกใบแจ้งหนี้ ที่อยู่เดียวกับที่ตั้งสำนักงานใหญ่ ที่อยู่เดียวกับที่ตั้งโรงงาน / สถานประกอบการ

5. เลขประจำตัวผู้เสียภาษี สำนักงานใหญ่ สาขาที่
 อื่นๆ สาขาที่

6. กรุณาระบุรายชื่อทีมงาน (โปรดระบุรายละเอียดของทีมงานให้ครบถ้วน)

1) ผู้รับผิดชอบโครงการชื่อ นามสกุล
ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา
สาขา ประสบการณ์

2) เจ้าหน้าที่โครงการชื่อ นามสกุล
ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา
สาขา ประสบการณ์

3) เจ้าหน้าที่โครงการชื่อ นามสกุล
ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา
สาขา ประสบการณ์

4) เจ้าหน้าที่โครงการชื่อ นามสกุล
ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา
สาขา ประสบการณ์

5) เจ้าหน้าที่โครงการชื่อ นามสกุล
ตำแหน่ง วุฒิการศึกษา
สาขา ประสบการณ์

7. ชื่อเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน มือถือ
โทรศัพท์ โทรสาร
Email

บริษัทตกลงเข้าร่วมโครงการฯ และตกลงปฏิบัติตามเงื่อนไขและข้อกำหนดของสถาบันอาหาร และเอกสารแนบท้าย
ใบสมัครนี้ทุกประการ

.....
(.....)

ตำแหน่ง

ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล
ประทับตราสำคัญบริษัท

เงื่อนไขการสมัคร

1. ผู้ประกอบการตกลงอำนวยความสะดวกแก่พนักงานของสถาบันอาหาร เพื่อให้สถาบันอาหารสามารถจัดบริการได้โดยมีประสิทธิภาพ อันได้แก่การให้ข้อมูลตามความเป็นจริง การส่งมอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการในกิจกรรมที่สมัครเข้าร่วมโครงการ เมื่อได้รับการร้องขอ เป็นต้น
2. ในกรณีตรวจพบในภายหลังว่าผู้ประกอบการจงใจให้ข้อมูลอันเป็นเท็จแก่สถาบันอาหาร สถาบันอาหารขอสงวนสิทธิ์ในการยกเลิกสิทธิ์ในการเข้าร่วมโครงการโดยไม่คืนค่าธรรมเนียมในการสมัคร
3. ผู้ประกอบการยินยอมให้พนักงานของสถาบันอาหารและผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากสถาบันอาหารเข้าดำเนินงานตามโครงการได้
4. ในกรณีที่การดำเนินงานตามโครงการ ไม่แล้วเสร็จภายในระยะเวลาโครงการกำหนด โดยมีใช้ความผิดของสถาบันอาหาร หรือ การดำเนินการแล้วเสร็จตามโครงการและผู้ประกอบการต้องการให้สถาบันอาหารเข้าปฏิบัติการต่อไป ยินดีเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานจากโครงการ ได้แก่ ค่าจ้างที่ปรึกษาเป็นเงินไม่น้อยกว่า 15,000 บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ต่อการปฏิบัติงาน 1 วัน ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พัก ในกรณีที่ไม่สามารถเดินทางไป-กลับได้ภายใน 1 วัน โดยชำระก่อนเข้าปฏิบัติงานอย่างน้อย 3 วัน รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกิดขึ้น โดยสถาบันอาหาร จักดำเนินการแจ้งล่วงหน้าก่อนเข้าปฏิบัติงาน
5. ผู้บริหารระดับสูงต้องมีความมุ่งมั่นที่จะเข้าร่วมโครงการ และนำไปใช้ในองค์กรอย่างจริงจัง
6. ผู้บริหารจะต้องจัดสรรบุคลากรและให้การสนับสนุนเต็มที่ในการดำเนินการโครงการ โดยแต่ละโรงงานที่เข้าร่วมต้องจัดบุคลากรเข้าร่วมโครงการ 3- 5 คน ขึ้นอยู่กับกิจกรรมที่ผู้ประกอบการตัดสินใจสมัครเข้าร่วมดำเนินการ โดยมีคุณสมบัติเบื้องต้นดังนี้
 - ถือสัญชาติไทย
 - ทีมงานประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ซึ่งมีวุฒิการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, เทคโนโลยีอาหาร และ / หรือจุลชีววิทยา หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมที่ผู้ประกอบการสมัครเข้าร่วมอย่างน้อย 1 ท่าน (ถ้ามี)
 - ทีมงานต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในกระบวนการผลิตที่เข้าร่วมโครงการเป็นอย่างดี อย่างน้อย 1 ท่าน
 - ทีมงานได้รับการแต่งตั้งจากผู้บริหารให้เป็นผู้รับผิดชอบโครงการและประกอบด้วยหัวหน้าทีมที่มีอำนาจในการตัดสินใจ

หมายเหตุ

1. เอกสารใบสมัคร และหลักฐานประกอบการสมัคร ขอให้ ผู้มีอำนาจลงนามกำกับ และ ประทับตรา ทุกแผ่น
2. ผู้ประกอบการสามารถเลือกสมัครเข้าร่วมโครงการได้เพียง 1 กิจกรรมหลักเท่านั้น โดยสถาบันอาหารขอสงวนสิทธิ์ในการคัดเลือกผู้ประกอบการเข้าร่วมโครงการตามหลักเกณฑ์ที่สถาบันอาหารกำหนด
3. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ มกราคม 2560 – กันยายน 2560
4. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัครได้ที่

ผู้ประสานงานในการดำเนินกิจกรรม (กิจกรรมที่ 1,2) ติดต่อ

ชื่อผู้ประสานงาน.....คุณณรงค์ฤทธิ์..นรมิ่ง.....เบอร์โทร0-2886-8088..ต่อ..2102.....
เบอร์โทรสาร.....-.....E-mail:narongrit@nfi.or.th.....

ผู้ประสานงานในการดำเนินกิจกรรม (กิจกรรมที่ 3) ติดต่อ

ชื่อผู้ประสานงาน.....คุณอัญชลี..กองเย็น.....เบอร์โทร0-2886-8088..ต่อ..2606.....
เบอร์โทรสาร.....-.....E-mail:unchalee_k@nfi.or.th

ผู้ประสานงานในการดำเนินกิจกรรม (กิจกรรมที่ 4) ติดต่อ

ชื่อผู้ประสานงาน.....คุณอุไร..มีชู.....เบอร์โทร0-2886-8088..ต่อ..2307.....
เบอร์โทรสาร.....-.....E-mail:urai@nfi.or.th

หรือ สถาบันอาหาร 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน
เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

****หลังจากส่งใบสมัคร จะมีเจ้าหน้าที่ติดต่อขอข้อมูลเบื้องต้น เพื่อประกอบการพิจารณา****