

แบบฟอร์มลงทะเบียน

รับสมัครจำนวนจำกัด

ชื่อ-นามสกุล (ทั้ง TH, ENG).....

.....ตำแหน่ง.....

หน่วยงาน/บริษัท.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....E-mail:

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง,อาหารกลางวัน และเอกสาร)

สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 12,149.53 + 850.47 (Vat7%) = 13,000 บาท

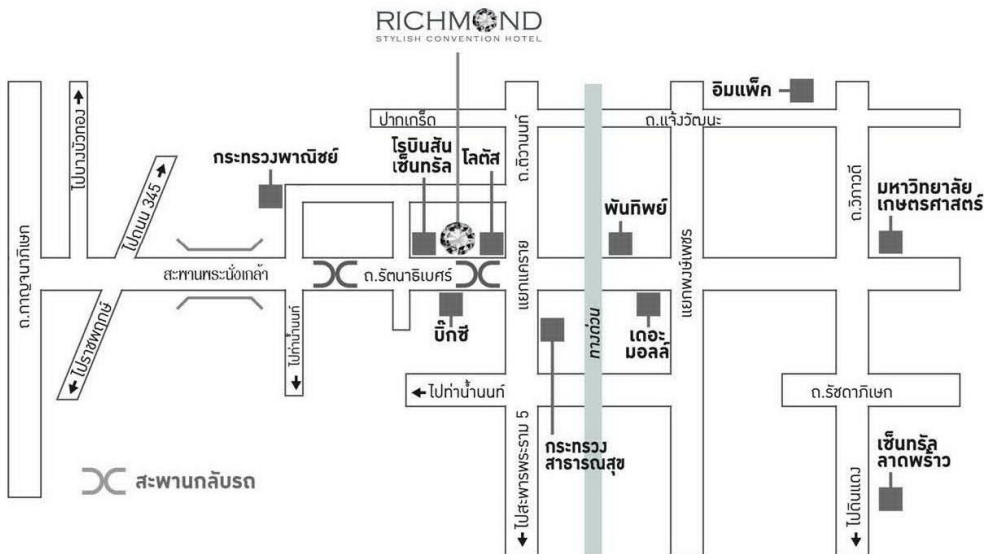
บุคคลทั่วไป ราคา 13,084.11 + 915.89 (Vat7%) = 14,000 บาท

P59010

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคาร กรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทยเลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จ รับเงินมาที่ โทรสาร :02-942-8527

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘

แผนที่โรงแรมริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน



FSMA Food Safety Modernization Act

FoSTAT-Public Training

Preventive Controls for Human Food

โดย คุณสุภัค ภักดิ์โต

ที่ปรึกษาระบบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

วันที่ 25 - 27 ตุลาคม 2559 เวลา 08.30-17.00 น.

โรงแรม ริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน โอเทล

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 FoSTAT

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT-Public Training “FSPCA-Preventive Controls for Human Food”

กฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อปฏิรูประบบการควบคุมความปลอดภัยอาหาร โดยได้เปลี่ยนแปลงและเพิ่มเติมสาระสำคัญของกฎหมายความปลอดภัยอาหารฉบับปัจจุบัน (The Federal Food Drug, and the Cosmetic Act of 1938) อีกทั้ง เพิ่มอำนาจให้แก่ USFDA (US Food and Drug Administration) ในการบังคับใช้กฎระเบียบต่างๆ กับผู้ประกอบการ ควบคุม และตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้าให้เข้มงวดมากขึ้น เพื่อเน้นให้การควบคุมเป็นมาตรการเชิงป้องกัน (preventive measure) แทนการตอบโต้ภายหลังเกิดปัญหา

โดยวันที่ 19 กันยายน 2559 นี้ ถือเป็นวันที่เริ่มมีการบังคับใช้ ระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันสำหรับอาหารมนุษย์ (Preventive Controls for Human Food Regulation) ที่องค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ประกาศให้ผู้ผลิตอาหารมนุษย์ ที่เป็นสถานประกอบการขนาดใหญ่ (มีจำนวนผู้ปฏิบัติงานตั้งแต่ 500 คนขึ้นไป และ ยอดขายตั้งแต่ 1,000,000 เหรียญสหรัฐต่อปี) ต้องปฏิบัติตามระเบียบการควบคุมเชิงป้องกันฉบับนี้

ประเทศไทยก็เป็นหนึ่งในผู้นำเข้าสินค้าที่สำคัญของสหรัฐฯ สมาคมฯได้เห็นถึงความจำเป็นนี้ จึงจัดให้มีการอบรมหลักสูตร Preventive Controls for Human Food ซึ่งมีเนื้อหาสำคัญสำหรับผู้ประกอบการไทยที่สนใจ และต้องการศึกษากฎหมาย FSMA เพื่อการนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องในการส่งสินค้าออกไปยังสหรัฐฯ พร้อมการมอบใบรับรองการผ่านการอบรมหลักสูตรดังกล่าวที่ออกโดย USFDA ให้ผู้เข้าร่วมอบรมทุกท่าน

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ข้าราชการ อาจารย์ นักศึกษา นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

การเดินทาง

- ลงทางด่วนงามวงศ์วาน ฝั่งแคราย ตรงขึ้นสะพานข้ามแยกแคราย ผ่านบีกซีไปขึ้นสะพานกลับรถโรงแรมอยู่ถัดจาก The Hotel
- รถประจำทางสาย 18 134 177 191 388
- รถตู้ เส้นทางรัตนาธิเบศร์ ที่จะไป บางบัวทอง บางใหญ่ ทำอัฐ

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://goo.gl/J14ec7>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org



วันที่ 25 ตุลาคม 2559

Chapter 1 Introduction to Course and Preventive Controls
Chapter 2 Food Safety Plan Overview
Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards
Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
Chapter 7 Resources for Preparing Food Safety Plans

วันที่ 26 ตุลาคม 2559

Review and Questions
Chapter 8 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
Chapter 9 Process Preventive Controls
Chapter 10 Food Allergen Preventive Controls
Chapter 11 Sanitation Preventive Controls
Chapter 12 Supply-chain Preventive Controls

วันที่ 27 ตุลาคม 2559

Review and Questions
Chapter 13 Verification and Validation Procedures
Chapter 14 Record- keeping Procedures
Chapter 15 Recall Plan
Chapter 16 Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

Wrap Up



ลงทะเบียน
Online

ผู้เข้ารับการอบรม ที่เข้าเรียนและร่วมกิจกรรมกลุ่มครบตามหลักเกณฑ์เงื่อนไขทุกท่าน จะได้รับใบประกาศนียบัตรจาก Food Safety Preventive Control Alliance (FSPCA) USA ซึ่งใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติสำหรับ Preventive Control Qualified Individual (PCQI) FSPCA Preventive Controls for Human Food ตามระเบียบของ US FDA