

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่

โทรศัพท์..... โทรสาร

ผลิตภัณฑ์

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง ☐ E-mail ☐ โทรสาร

E-mail (สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม)

กรุณาระบุชื่อผู้เข้าอบรม* (ขอสงวนสิทธิ์ เฉพาะผู้สมัครที่ลงทะเบียนล่วงหน้าเท่านั้น)

1. ชื่อ-นามสกุล..... มื่อถือ

ตำแหน่ง E-mail :

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน

2. ชื่อ-นามสกุล..... มื่อถือ

ตำแหน่ง E-mail :

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน

กรุณาส่งแบบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรมมาที่ FAX : 0-2886-8104 หรือ training@nfi.or.th

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่

คุณอัศรี สัมมเสถียร

ฝ่ายพัฒนาและฝึกอบรมอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

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

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2205 E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

* ในกรณีสมัครเกิน 2 ท่าน ขอสงวนสิทธิ์ในการตัดสิทธิ์โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

2 ท่าน/บริษัท
รับจำนวนจำกัด

จองห้องพัก โรงแรมรอยัลริเวอร์

☐ ไม่จองห้องพัก

☐ จองห้องพัก

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

Check in วันที่

Check out วันที่

ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ มีงบประมาณสนับสนุน

ขอเชิญเข้าร่วมงานอบรม เรื่อง



การประยุกต์ใช้ข้อกำหนด

ISO 22000 : 2005 และ

FSSC 22000 แบบบูรณาการ

วันพฤหัสบดีที่ 15 - วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2557

ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2

โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสุขุมวิท กรุงเทพฯ

รับจำนวนจำกัด...สำรองที่นั่งด่วน!!

ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณจาก

โครงการเสริมสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่อุตสาหกรรมอาหารของไทย

ส่งต่อพิมพ์

ชำระค่า
พาส่ง
เป็นรายเดือน
ใบอนุญาติที่
29/2544
ปณ.
บางกอกน้อย





การประยุกต์ใช้ข้อกำหนด ISO 22000 : 2005

และ FSSC 22000 แบบบูรณาการ

วันพฤหัสบดีที่ 15 – วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2557

ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสุขุมวิทวงศ์ กรุงเทพฯ



■ หลักการและเหตุผล ■

ISO 22000 เป็นมาตรฐานการจัดการความปลอดภัยของอาหารที่เป็นที่ยอมรับมากขึ้น ในทุกธุรกิจที่อยู่ในห่วงโซ่อาหาร และในกลุ่มงานบริการที่ไปสัมพันธ์กับห่วงโซ่อาหาร สถาบันอาหาร เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าวจึงได้จัดทำหลักสูตร การประยุกต์ใช้ข้อกำหนด ISO 22000 : 2005 และ FSSC 22000 แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดความเข้าใจในข้อกำหนดที่ชัดเจน เกิดการนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และแม้กระทั่งเพื่อตรวจสอบระบบกันเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

■ วัตถุประสงค์ ■

เพื่อให้มีความเข้าใจในข้อกำหนดที่ชัดเจน รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด ISO 22000 : 2005 และ FSSC 22000 เกิดการนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง และสามารถตรวจสอบระบบกันเองได้อย่างมีประสิทธิภาพ

■ วิทยากร ■

คุณสุวิมล สุระเรืองชัย

กรรมการผู้จัดการ บจก. ชีสเต็ม เดเวลอปเม้นท์ คอนซัลแตนท์

■ กำหนดการอบรม ■

วันพฤหัสบดีที่ 15 พฤษภาคม 2557

- 08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 09.15 น. บทนำสู่ ISO 22000 และ FSSC 22000
- 09.15 - 09.45 น. ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 1, 2, 3
- 09.45 - 10.30 น. ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 4
- 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.00 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 5
- Workshop นโยบาย วัตถุประสงค์
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 13.45 น. ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 6
- 13.45 - 14.30 น. ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 7
- 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.30 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 7 (ต่อ)
- Workshop รายละเอียดผลิตภัณฑ์
- 16.30 - 16.45 น. ตอบข้อซักถาม

วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2557

- 09.00 - 10.30 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 7 (ต่อ)
- Workshop ผังกระบวนการผลิต
- 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.00 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 7 (ต่อ)
- Workshop การวิเคราะห์อันตราย
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 7 (ต่อ)
- Workshop แผน OPRP และ HACCP
- 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.30 น. - ข้อกำหนด ISO/FSSC 22000 ข้อ 8
- Workshop แผนทวนสอบและยืนยัน
- 16.30 - 17.00 น. ตอบข้อซักถามและปิดการอบรม

หมายเหตุ กำหนดการฝึกอบรมดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

ผู้ประกอบการด้านอาหาร, QMR, ข้าราชการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นักวิชาการด้านอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

■ ค่าลงทะเบียน ■

ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ภายใต้การสนับสนุนงบประมาณจาก โครงการเสริมสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจแก่อุตสาหกรรมอาหารของไทย

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันพฤหัสบดีที่ 15 – วันศุกร์ที่ 16 พฤษภาคม 2557 (2 วัน)

■ สถานที่ ■

ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสุขุมวิทวงศ์ กรุงเทพฯ

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เสียอย่างเดียว 1,300 บาท / เสียคู่ 1,500 บาท)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

80 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

ขั้นตอนการลงทะเบียน

- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง และก่อนการอบรม 2 อาทิตย์ ทางฝ่ายพัฒนาฯ จะส่งหนังสือยืนยันการเข้าร่วมอบรมไปให้ทาง E-mail หรือ Fax หากไม่ได้รับหนังสือยืนยันฯ แสดงว่า ท่าน **ไม่ได้รับสิทธิ์เข้าร่วมอบรม**
- ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้**
กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 7 พฤษภาคม 2557
- ◆ **ติดต่อมาที่**
คุณอัศรี สัมมเสถียร
ฝ่ายพัฒนาและฝึกอบรมอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร
2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กทม.10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2205 โทรสาร 0-2886-8104
E-mail : training@nfi.or.th , Facebook : www.facebook.com/NFI.training

แผนที่ โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

