

Better Process Control School

King Mongkut's University of Technology Thonburi (KMUTT) will be conducting a **Better Process Control School (BPCS)** on December 9-13, 2014 in Bangkok, Thailand. Attendance and successful completion of the course satisfies the requirements of USFDA's low-acid canned food (LACF) and acidified food (AF) regulations.

Background

This will be the seventh BPCS to be conducted in Thailand. Its prime objective is to assist the low-acid and acidified canned food industries to achieve international food safety and public health standards for processed food through technical training programs. Under the US-FDA's GMP Regulations, each processor of low-acid and acidified foods must operate with a certified supervisor on hand at all times during processing. The School satisfies the training requirements specified in both the US-FDA and USDA regulations. The School will indeed assist in facilitating the export of Thai canned food products to the United States, as well as other countries.

Who Should Attend?

Operating supervisors of plants processing **low-acid canned food** products, especially those who export to the United States market or elsewhere, should attend the BPCS.

The U.S. regulations promulgated for thermally processed low-acid and acidified foods are some of the strictest in the world. Application of the principles and practice covered in these regulations to the manufacturing of other food products, such as

acid foods, will also serve to increase the safety of these food products.

Senior and Middle plant management as well as **Plant quality control personnel** can also benefit from the offered course of instruction.

This course is also targeted for government regulatory personnel who have responsibility to enforce the related regulations to the above types of food.

Since the number of participants is limited to about 100, only 25% of the seats will be available for non-industrial personnel.

Course of Instruction and Examinations

The BPCS short course consists of lectures, discussions and examinations. All BPCS subjects will be covered. The examination on each subject covered in the course of instruction will be given immediately following the lecture and group discussion for that subject and graded as quickly as possible so that participants are aware of their position in the course. There will be a break with refreshments after each exam.

TENTATIVE PROGRAM

Tuesday, December 9th (8:00 a.m. – 5:00 p.m.)

- Registration
- Opening Ceremony
- Statement of Objectives
- Overview of Federal Regulations of LACF/AF
- A • Microbiology of Thermally Processed Foods
- B • Principles of Acidified Foods
- C • Principles of Thermal Processing

Wednesday, December 10th (8:00 a.m. – 5:00 p.m.)

- D • Principles of Food Plant Sanitation
- E • Food Containers Handling
- F • Records and Recordkeeping
- G • Equipment, Instrumentation, and Operation for Thermal Processing Systems

Thursday, December 11th (8:00 a.m. – 5:45 p.m.)

- H • Still Steam Retorts
- I • Still Retorts Processing with Overpressure
- J • Hydrostatic Retorts
- K • Continuous Rotary Retorts
- L • Batch Agitating Retorts
- Study period for make up exams and exam re-takes (5:45 p.m. – 6:30 p.m.)

Friday, December 12th (8:00 a.m. – 5:15 p.m.)

- M • Aseptic Processing and Packaging Systems
- N • Closure for Double Seamed Metal and Plastic Containers
- O • Closures for Glass Containers

Saturday, December 13th (8:30 am – 2:00 pm)

- P • Closures for Semi-rigid and Flexible Containers
- Review Session for Make-up Exams
- Closing Ceremony

Program Instructors

- Dr. Tipaporn Yoovidhya
School Administrator, KMUTT
- Thai Instructors: Experts from Thailand's Academic and Research Institutions and Industries

A participant desiring certification as a supervisor of a **thermal processing system or systems** must attend the lectures and satisfactorily pass the examinations in subjects A, C, D, E, F and G plus subjects H, I, J, K, L, M or B, depending on the type of processing system(s) to be supervised.

A participant desiring certification only as a supervisor of **container closures inspection** is required to attend the lectures and satisfactorily pass the exams in subjects A, C, D, E, F and G plus subjects N and/or O and/or P, depending on the type of closure to be inspected.

All participants are nevertheless encouraged to certify themselves in all delivered topics.

Certification

It is the responsibility of KMUTT to identify to the USDA the names and employers of those who satisfactorily completed this course of instruction and to identify which thermal processing systems and/or container closure operations have been completed. The certificates will list the subjects taken and passed and will be mailed to each person who successfully completed the course. This should take approximately 10–12 weeks. Unsatisfactory completion of any portion of the course will not be reported to the USDA.

Language of Instruction

The course will be conducted in **Thai**. The materials used for presentation, textbook and exams will be in English. There will be local experts to assist in translation of the exam papers. The exam in Thai version will be presented simultaneously through an overhead projector during the exam periods.

Registration

The registration fee for BPCS is **15,000** Baht per person. The fee includes the cost of instruction, textbook, lunches and refreshments.

The registration deadline is November 10th, 2014. Please complete and return a registration form with payment by November 10th, 2014 to:

Mr. Tanasak Tuantong

Continuing Education Center (CEC)

King Mongkut's University of Technology Thonburi
Bangmod, Tungkr, Bangkok 10140, Thailand

Tel.: (66-2) 470-9631

Fax: (66-2) 427-9633

Email: tanajak.tua@kmut.ac.th

Since the course schedules are intensive, textbook will be mailed by November 17th, 2014 to all paid registrants, so that the book may be studied beforehand. Late enrollment may be accepted after November 10th. However, the textbook will only be provided at the time of the course, not beforehand.

Cancellation Policy

In the event of cancellation, no fee will be refunded. However, the textbook will be sent to an applicant. A substitute from an original registrant's organization will be allowed, providing that notification is received on or before November 17th, 2014.

For More Information

For program contents, please contact:

Dr. Tipaporn Yoovidhya

Department of Food Engineering

King Mongkut's University of Technology Thonburi
Bangmod, Tungkr, Bangkok 10140, Thailand

Tel: (66-2) 470-9241 Fax: (66-2) 470-9240

E-mail: tipaporn.yoo@kmut.ac.th

Better Process Control School

For supervisors of low-acid and acidified food processing



December 9-13, 2014

Jasmine City Hotel, Sukhumvit 23, Bangkok

Organized by:

King Mongkut's University of Technology Thonburi (KMUTT)

In cooperation with:

- US Food and Drug Administration (USFDA)
- Food Processor Institute of the United States

Better Process Control School

Better Process Control School (BPCS)

ครั้งที่ 8 (9 – 13 ธันวาคม 2557)

หลักสูตร Better Process Control School (BPCS) เป็นหลักสูตรที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (US-FDA) ใช้เป็นข้อบังคับสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (Low-acid canned food: LACF) และที่ปรับกรด (Acidified food) ว่าจะต้องปฏิบัติงานภายใต้การดูแลของบุคลากรที่เข้ารับการอบรมในหลักสูตร BPCS และสอบผ่านตามเกณฑ์กำหนด หน่วยงานที่สามารถจัดอบรมได้ จะต้องเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (Certifying Institution) จาก US-FDA เท่านั้น และ อาจมีเจ้าหน้าที่จาก US-FDA เข้าร่วมสังเกตการณ์

การอบรม BPCS ในกำกับของ US-FDA ครั้งนี้ จัดขึ้นโดย ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (มจธ.) ซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่ได้รับการรับรอง (Certifying Institution) จาก US-FDA เรียบร้อยแล้วและเป็นการจัดครั้งที่ 8 ในประเทศไทย ซึ่งการจัดทั้ง 7 ครั้งที่ผ่านมาได้รับการรับรองจาก US-FDA ทุกครั้ง

การจัดอบรมหลักสูตร BPCS ที่ได้รับการยอมรับจาก US-FDA ขึ้นในประเทศไทย มีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อการสร้างและพัฒนาทรัพยากรบุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทย ให้มีความรู้ในด้านการผลิตอาหารที่เป็นกรดต่ำ และที่ปรับกรดบรรจุในภาชนะปิดสนิท ตามมาตรฐานสากล และได้รับการยอมรับจากนานาชาติโดยเฉพาะสหรัฐอเมริกาในเรื่องการส่งออกอาหารกระป๋อง นับเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในด้านความปลอดภัยให้กับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำและที่ปรับกรด ของไทยว่า มีหลักประกันด้านคุณภาพ มีระบบการอบรมและรับรองผู้ปฏิบัติงาน / ผู้ประกอบการในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ในการต่อรองกับประเทศผู้นำเข้าผลิตภัณฑ์ LACF/AF จากไทยได้

การจัดอบรมหลักสูตร BPCS ในครั้งนี้ ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ทำหน้าที่เป็น School administrator การดำเนินงานประกอบด้วย การบรรยายจากวิทยากรชาวไทยที่ได้รับความเห็นชอบจาก US-FDA จำนวน 10 ท่าน ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งมีความรู้ทางวิชาการและประสบการณ์เป็นที่ยอมรับทั้งจากวงการการศึกษาและอุตสาหกรรม มีการสอบประเมินและวัดผลความเข้าใจของผู้เข้าอบรมด้วยข้อสอบมาตรฐาน ในกรณีที่สอบไม่ผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด (เกณฑ์สอบผ่านอยู่ที่ 70%) สามารถสอบแก้ตัวได้ 2 ครั้ง และเมื่อสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนด จะได้รับประกาศนียบัตรที่ได้รับการรับรองจาก US-FDA

การอบรมใช้ระยะเวลา 5 วัน สถานที่อบรมคือ โรงแรมจัสมิน สุขุมวิทซอย 23 กรุงเทพฯ มีหัวข้อการอบรม 16 หัวข้อ ภาษาที่ใช้ในการบรรยาย คือภาษาไทย ทั้งนี้ข้อสอบ ตำรา และ สื่อที่ใช้ในการเรียนการสอน เป็นลิขสิทธิ์ของ Grocery Manufacturers Association (GMA) Science and Education Foundation (เดิมคือ National Food Products Association) ประเทศสหรัฐอเมริกา และเป็นภาษาอังกฤษทั้งหมด

จำนวนผู้เข้ารวมอบรม รับผิดชอบจำนวนจำกัดเท่านั้น และต้องมาจากภาคอุตสาหกรรมไม่น้อยกว่า 75 % ทั้งนี้ โรงงานที่ได้ทำเรื่องขอนำเข้าอาหารกระป๋องไว้แล้วกับ US-FDA จะได้รับการพิจารณาก่อน

ค่าลงทะเบียนอบรมท่านละ 15,000 บาท เป็นค่าบรรยาย ค่าอาหาร และ ค่าหนังสือ Canned Food 1 เล่ม ตามข้อกำหนดของการอบรมท่านจะได้รับหนังสือเพื่อศึกษาล่วงหน้าประมาณ 3 อาทิตย์ก่อนการอบรม และเนื่องจากหนังสือต้องส่งมาจากประเทศสหรัฐอเมริกา จึงจำเป็นต้องให้ท่านชำระค่าลงทะเบียนภายในวันที่ 10 พฤศจิกายน 2557

เนื่องจากปัจจุบัน อย.ของไทยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 มีข้อกำหนดให้ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มี “ผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors)” ที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งหลักสูตร BPCS มีเนื้อหาครอบคลุมหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิต ขาดเฉพาะหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” ดังนั้นจึงได้เพิ่มหัวข้อนี้ไว้สำหรับผู้ที่ต้องการจะให้การอบรมครั้งนี้เทียบเท่ากับหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต ของ อย.ด้วย โดยชำระค่าอบรมเพิ่มอีกเพียง 500 บาท

Registration Form: แบบลงทะเบียนการอบรม

“Better Process Control School”

December 9–13, 2014

Jasmine City Hotel, Sukhumvit 23, Bangkok

Registration Deadline: November 10, 2014

ติดรูป

(โปรดกรอกทั้งภาษาไทย และอังกฤษ ด้วยตัวบรรจง หรือ พิมพ์)

Dr./Mr./Mrs./Ms. _____ First Name _____ Surname _____
ดร./นาย/นางสาว/นาง _____ ชื่อ _____ นามสกุล _____

Position _____ Organization _____
ตำแหน่งงาน _____ หน่วยงาน/โรงงาน _____

Address _____
ที่อยู่ _____

City _____ Country _____ Postal Code _____
จังหวัด _____ ประเทศ _____ รหัสไปรษณีย์ _____

Telephone _____ Mobile phone _____ Fax _____ E-mail _____
โทรศัพท์ _____ มือถือ _____ โทรสาร _____ อีเมล _____

(หากที่อยู่สำหรับส่งหนังสือไปให้อ่านก่อนการอบรม แตกต่างไปจากที่ให้ไว้ข้างบน กรุณาระบุด้านล่างนี้)

Address _____
ที่อยู่ _____

City _____ Country _____ Postal Code _____
จังหวัด _____ ประเทศ _____ รหัสไปรษณีย์ _____

Hotel Reservation: การจองที่พัก

โรงแรมจัสมีน Jasmine City Hotel สุขุมวิทซอย 23 (ABF included: รวมอาหารเช้า)

- ☐ Standard twin (ห้องคู่) 2,800.- บาท
☐ Standard single (ห้องเดี่ยว) 2,800.- บาท

ข้อจำกัดด้านอาหาร (ถ้ามี)

- ☐ มังสวิรัติ ☐ อิสลาม

ค่าลงทะเบียนอบรม (กรุณาชำระค่าลงทะเบียนภายในวันที่ 10 พฤศจิกายน 2557)

- ☐ หลักสูตร Better Process Control School (BPCS) (ค่าลงทะเบียนอบรม 15,000 บาท ต่อ 1 ท่าน)

- ☐ หัวข้อ (เพิ่มเติม) กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

(เพื่อให้มีคุณสมบัติเทียบเท่ากับผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556) (ค่าลงทะเบียนอบรม 500 บาท ต่อ 1 ท่าน)

หมายเหตุ หัวข้อเพิ่มเติมนี้จัดขึ้นเพื่อให้ผู้เข้าอบรม BPCS ที่สอบผ่านตามเกณฑ์กำหนดแล้ว และต้องการจะมีคุณสมบัติเทียบเท่ากับ ผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 สามารถเลือกได้ โดยจะอบรมต่อ จาก BPCS ในวันสุดท้ายของการอบรม (13 ธันวาคม 2557) เวลา 13.00-16.00 น.

ค่าลงทะเบียนอบรม BPCS หลักสูตรเดียว 15,000 บาท ต่อ 1 ท่าน

ค่าลงทะเบียนอบรม BPCS + หัวข้อ (เพิ่มเติม) 15,500 บาท ต่อ 1 ท่าน

Payment Method: ชำระโดย

☐	โอนเงินเข้าบัญชี	ธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน)	สาขา	สาขาย่อย ถนนประชาอุทิศ
	เลขที่	330-1-16927-2 บัญชีออมทรัพย์	ชื่อบัญชี	มจร. – บริการวิชาการ

หมายเหตุ – ค่าลงทะเบียนจำนวนดังกล่าวข้างต้นไม่รวมอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน

- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นหน่วยงานราชการ ดังนั้น ค่าลงทะเบียนอบรมนี้ ได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %
- กรุณาระบุให้ชัดเจนว่าต้องการให้ออกใบเสร็จในนามผู้เข้าอบรมหรือบริษัท

โปรดส่งแบบลงทะเบียนนี้พร้อมสำเนาใบโอนเงิน โดย ทางไปรษณีย์ หรือ โทรสาร หรือ อีเมล มาตามที่อยู่ข้างล่าง

คุณธนศักดิ์ ทวนทอง

ศูนย์การศึกษาต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

126 ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140

โทรศัพท์ 02-470-9631 โทรสาร 02-427-9633 E-mail: tanasak.tua@kmutt.ac.th

เนื่องจากได้รับผู้เข้าอบรมได้จำนวนจำกัด จึงขอสงวนสิทธิ์เข้าอบรมได้โรงงานละไม่เกิน 3 ท่าน

เรียน ผู้มีประกาศนียบัตร Better Process Control School (BPCS) ทุกท่าน

สืบเนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด มีข้อกำหนดให้ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ต้องจัดให้มี “ผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors)” ที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งหลักสูตร BPCS มีเนื้อหาครอบคลุมหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิต ขาดเฉพาะหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท” เท่านั้น ดังนั้นจึงได้จัดหัวข้อนี้ไว้สำหรับให้ผู้ที่ได้รับประกาศนียบัตร BPCS แล้วและต้องการจะเทียบเท่ากับ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต ของ อย. โดยท่านสามารถสมัครเข้าอบรมเพิ่มเติมในวันเสาร์ที่ 13 ธันวาคม 2557 เวลา 13.30- 16.20 น. ณ โรงแรมจัสมิน ซิตี้ สุขุมวิท 23 และชำระค่าอบรมเพียง 500 บาท

ตารางอบรม

ณ ห้องชากระ โรงแรมจัสมิน ซิตี้ สุขุมวิท 23

วันเสาร์ที่ 13 ธันวาคม 2557

13.20 น. ลงทะเบียนรับเอกสาร

13.30 น. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**
บรรยายโดย คุณอรสา จวรกุล นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

15.00 พักรับประทานอาหารว่าง

15.20 **กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นฯ (ต่อ)**

16.20 แจกประกาศนียบัตร

แบบลงทะเบียนอบรม

Dr./Mr./Mrs./Ms.

First Name

Surname

ดร./นาย/นางสาว/นาง

ชื่อ

นามสกุล

ชำระค่าลงทะเบียน 500 บาท โดย:

☐

โอนเงินเข้าบัญชี

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน)

สาขา

สาขาย่อย ถนนประชาอุทิศ

เลขที่

330-1-16927-2 บัญชีออมทรัพย์

ชื่อบัญชี

มจร. - บริการวิชาการ

โปรดส่งแบบลงทะเบียนนี้พร้อมสำเนาไปโอนเงิน โดย ทางไปรษณีย์ หรือ โทรสาร หรือ อีเมล มาตามที่อยู่ข้างล่าง
คุณณรงค์ดี ทวนทอง ศูนย์การศึกษาต่อเนื่อง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

126 ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140

โทรศัพท์ 02-470-9631 โทรสาร 02-427-9633 E-mail: tanasak.tua@kmutt.ac.th