แบบฟอร์มลงทะเบียน

รับสมัครจำนวนจำกัด

P62013

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

ตำแหน่ง .....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน .....

.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี .....E-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร .....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

☐ สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 3,644.86 + 255.14 (Vat7%) = 3,900 บาท

☐ บุคคลทั่วไป ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท

การจัดอาหาร ☐ มุสลิม ☐ มังสวิรัติ ☐ ทั่วไป

P62013

•**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ 1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา เลขที่ **374-1-60907-6** หรือ2. ธนาคารกรุงไทย เลขที่ **981-9-31699-5** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร: 02-942 8527

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

"การจัดการแมลงและสัตว์พาหะในอุตสาหกรรมอาหาร"

(Pest Management in Food Industry)

วันที่ 5 – 6 พฤศจิกายน 2562 เวลา 08.30-16.30น.

โรงแรมมารวย การ์เด้น กรุงเทพมหานคร

.....

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903 FoSTAT

ส่งตัวพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

P62013

FoSTAT-Public Training

“การจัดการแมลงและสัตว์พาหะในอุตสาหกรรมอาหาร”

โรงแรมมารวย การ์เด้น กรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

อุตสาหกรรมอาหาร มักจะพบปัญหา เรื่องการกำจัดแมลง และสัตว์อื่น อยู่เป็นประจำ ทั้งกรณีที่กำจัดแมลง และสัตว์อื่นๆ ด้วยตนเอง หรือ เป็นการจ้างบริษัทกำจัดแมลงและสัตว์อื่น เข้ามากำจัดสัตว์ที่อยู่ภายในโรงงานให้ แต่ถึงแม้ว่าจะมีการกำจัดมากซักเพียงใด แต่ไม่นานก็ยังคงจะพบมูลและซากแมลง และสัตว์ อยู่อย่างประจำ ทั้งนี้สาเหตุหนึ่งมาจากส่วนใหญ่เน้นเรื่องการเฝ้าระวังการกำจัดอย่างเดียวเท่านั้น แต่มิได้เน้นเรื่องการจัดการ และควบคุมไม่ให้แมลงและสัตว์พาหะ เข้ามาภายในบริเวณอาคารผลิต

อีกหนึ่งเหตุผลที่ผู้ประกอบการหลายคนสงสัยเป็นจำนวนมากคือ ขั้นตอนและกระบวนการการกำจัดแมลง และสัตว์อื่นๆของบริษัทรับจ้างกำจัดนั้น มีคุณภาพมากน้อยเพียงใด ทำไมกระบวนการในการกำจัดอยู่เป็นระยะอย่างต่อเนื่อง แต่ทำไมยังคงมีซากสัตว์ และมูลสัตว์อยู่อีก แท้จริงแล้วกระบวนการ คุณภาพ ความถี่ในการกำจัด และสารเคมีที่ใช้ในการกำจัดแมลงและสัตว์ มีประโยชน์จริงหรือไม่ และเข้าถึงการทำลายที่ต้นตอของแมลงและสัตว์หรือไม่ สมาคมฯ จึงได้จัดการอบรมหลักสูตรนี้ขึ้นมา เพื่อให้ความรู้และข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้ประกอบการ

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย ที่มีความรู้ในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร และผู้สนใจทั่วไป

การเดินทาง

- โรงแรมตั้งอยู่ริมถนนพหลโยธิน ฝั่งตรงข้ามมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เยื้องกับประตูพหลโยธิน
- รถประจำทางสาย 107 114 126 129 185 26 34 39 503 512 513 522 524 59
- รถตู้ที่ผ่านมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฝั่งพหลโยธิน

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่
https://goo.gl/yTSkQr

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์02 942 8528 , 083 908 0797โทรสาร 02 942 8527
Email: seminar@fostat.org, training@fostat.org
***** รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ******

ลงทะเบียน ONLINE

โปรแกรมสัมมนา

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2562	วิทยากร
ชนิด วงจรชีวิตของแมลงและสัตว์พาหะนำโรคที่สำคัญและเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร	คุณนิรันดร์ จอนแจ้ง อุปนายกฝ่ายวิชาการ สมาคมผู้ประกอบกิจการกำจัดแมลง
ความเสียหายและสิ่งที่เกิดขึ้นจากแมลงและสัตว์พาหะต่อสินค้ากระบวนการผลิตและโครงสร้างในอุตสาหกรรมอาหาร(ปลวก, มด, แมลงสาบ, ยุง, แมลงวัน,หนู,ไรฝุ่น)	
เทคนิคการตรวจสอบหาร่องรอยของสัตว์พาหะชนิดต่างๆ ถาม-ตอบประเด็นต่างๆกรณีต่างๆที่เกิดขึ้นจากแมลงและสัตว์พาหะที่เกิดขึ้นในอุตสาหกรรมอาหาร	
วันที่ 6 พฤศจิกายน 2562	**วิทยากร**
การใช้สารเคมีในการกำจัดสัตว์พาหะเพื่ออุตสาหกรรมอาหารที่ควรรู้และการป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนของสารเคมีต่อกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์	ผศ.ดร.อภิชัย ดาวราย หัวหน้าภาควิชากีฏวิทยา ม.เกษตรศาสตร์
การจัดทำเอกสารโปรแกรมในการติดตามและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะให้เป็นไปตามระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง
ความรู้ความเข้าใจของพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องภายในโรงงานต่อการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ	
โครงสร้างโรงงาน/สถานที่ผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อการปนเปื้อนจากสัตว์และพาหะต่างๆสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ รวมถึงสถานที่การจัดเก็บวัตถุดิบสำหรับการผลิต	
เทคนิคการป้องกันกำจัดการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะให้สอดคล้องตามระบบคุณภาพด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและการป้องกัน ควบคุม ในระยะยาว	
ซักถามข้อสงสัย / ปิดการอบรม / พร้อมรับใบประกาศ	

(ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม)