

แบบฟอร์มลงทะเบียน

FSF # 91 สัญจร

Food Safety Forum 91 สัญจร

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
ตำแหน่ง.....
หน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....
.....
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... E-mail:.....
โทรศัพท์ / มือถือ..... โทรสาร.....

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าเอกสาร, อาหารว่าง และอาหารกลางวัน)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคาท่านละ 934.58 + VAT 65.42 = 1,000 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคาท่านละ 1,121.50 + VAT 78.50 = 1,200 บาท

♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรี-อยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร : 02-942-8527

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**

♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘



Milk



Egg



Shellfish



Fish



Tree Nuts



Wheat



Peanut



Soybean

Food Allergen Management

วันที่ 6 ตุลาคม 2559 เวลา 08.30-16.30 น.
โรงแรมโดมอนด์พลาซ่า หาดใหญ่ สงขลา



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตู้ปณ.1037 ปณฝ.เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล



“Food Allergen Management”

วิทยากร : คุณนิรันดร์ เหลาพนัสส์ก และคุณวิจิตรา จำปาทอง

หลักการและเหตุผล

การบริโภคอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น และแต่ละพื้นที่ ส่งผลให้อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้มีความแตกต่างกัน อีกทั้งความแตกต่างทางพันธุกรรมของมนุษย์ ซึ่งปัจจุบันสถานการณ์ภูมิแพ้ในอาหารทวีความรุนแรง และมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ทำให้หลายประเทศให้ความสำคัญในกระบวนการผลิต และเรื่องการติดฉลากอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของประเทศคู่ค้าสำคัญ รวมทั้งที่ผู้บริโภคให้ความสนใจมากขึ้น และมีการออกเป็นกฎหมายในหลายๆประเทศ ดังนั้นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร จึงควรให้ความสนใจในเรื่องนี้สำหรับผู้บริโภคเมื่อทราบแล้วว่าอาหารประเภทใดเป็นอาหารก่อภูมิแพ้ ต้องระมัดระวังและสังเกตในการบริโภคของตัวเองเพื่อความปลอดภัยของชีวิต

คงมีหลายคนตั้งคำถามว่า เราจะจัดการ หรือควบคุมอาหารก่อภูมิแพ้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างไร เพื่อให้ไม่ทำให้ผู้บริโภคเกิดอันตราย หรือมีการปนเปื้อนอย่างไม่ตั้งใจเกิดขึ้น

ทางสมาคมฯจึงเล็งเห็นความจำเป็นต้องจัดการดังกล่าว จึงได้มีการจัดสัมมนา Public-Training ในหัวข้อ “มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen Management) เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวให้กับภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหา ให้ความครอบคลุมประเด็นสำคัญ เพื่อชี้แนะแนวทางการแก้ไขปัญหา โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์เกี่ยวข้องโดยตรง เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้กับองค์กรเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแพร่ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับประเด็นความปลอดภัยอาหาร ให้แก่ ผู้ประกอบการ นักวิชาการ นักวิจัย หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนผู้สนใจทั่วไป
2. สร้างเครือข่ายระหว่างกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร กับนักวิชาการ/นักวิจัย เพื่อให้เกิดความร่วมมือในการทำงาน เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารร่วมกัน
3. เป็นเวทีสำหรับแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการเตรียมความพร้อมของประเทศไทยในประเด็นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป

ลงทะเบียน Online หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527
Email: training@fostat.org ; seminar@fostat.org
*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****



<https://goo.gl/qyzMeR>

ลงทะเบียน Online

Food Allergen Management

โปรแกรมสัมมนา

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ (Food Allergen)
- กฎหมายอาหารและการแสดงฉลากของแต่ละประเทศด้าน Food allergen
- Workshop : Food Allergen & Non-Food Allergen
- อาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ของในองค์กร
- Workshop : Food Allergen List
- ระบบการจัดการและควบคุมการปนเปื้อนอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้ในโรงงาน
- Workshop : Food Allergen Management

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
Food Science and Technology Association of Thailand
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
The faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University

