

แบบฟอร์มลงทะเบียน

FSF # 92 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

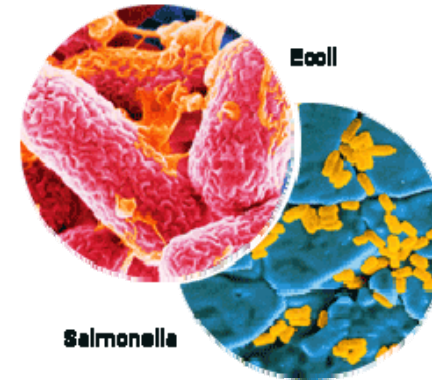
♦ **วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารกรุงศรี-อยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์ แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร : 02-942-8527

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนวันจริง 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

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



Food Safety Forum 92 สัญจร



การปนเปื้อนของจุลินทรีย์-ปัจจัยเสี่ยงของอุตสาหกรรมอาหาร Microbial Contamination of Food – Risk for the Food Industry

ผศ.ดร.กิติญา วงษ์คำจันทร์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 7 ตุลาคม 2559 เวลา 08.30-16.30 น.

โรงแรมโดมอนด์พลาซ่า หาดใหญ่ สงขลา



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

“Microbial Contamination of Food–Risk for the Food Industry”

วิทยากร : ผศ.ดร.กิติญา วงษ์คำจันทร์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

หลักการและเหตุผล

การผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรม เป็นการผลิตสินค้าในปริมาณมาก สุขลักษณะการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร และสิ่งแวดล้อมของโรงงาน จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร และยังมีปัจจัยหลายๆ อย่างที่เป็นสาเหตุให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้

การสร้างเชื่อมั่นด้านคุณภาพและความปลอดภัยให้กับสินค้าอาหาร เป็นกุญแจสำคัญที่ผลักดันให้สินค้ามีศักยภาพด้านการแข่งขันในเวทีการค้า ซึ่งความปลอดภัยของอาหารนั้นสำคัญต่อผู้บริโภคเป็นอย่างมาก โดยสังเกตได้จากเหตุการณ์เกี่ยวกับเรื่องอาหารไม่ปลอดภัยในแต่ละครั้งมีผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ดังนั้นทางสมาคมฯ จึงเล็งเห็นความจำเป็นในการจัดสัมมนาเพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการลดโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนของอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร และผู้ที่ต้องการศึกษาเพื่อการแปรรูปอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจ ในการลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตอาหารได้

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

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



<https://goo.gl/GTOUBh>
ลงทะเบียน Online



Microbial Contamination of Food – Risk for the Food Industry

โปรแกรมสัมมนา

- การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในอาหาร – ปัจจัยเสี่ยงของอุตสาหกรรมอาหาร
- **Microbial Contamination of Food – Risk for the Food Industry**
- ความรู้เกี่ยวกับเชื้อก่อโรคตัวสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (Pathogens of concern to the food industry)
- แหล่งการปนเปื้อนในอุตสาหกรรมอาหารและการป้องกัน (Contamination routes in food industry and prevention strategies)
- การตรวจหาเชื้อก่อโรคในอาหารและสิ่งแวดล้อมของโรงงาน (Detection of foodborne pathogens in food and processing environments)และ **Workshop**
- การติดตามสุขลักษณะการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร (Hygiene monitoring in food industry) และ **Workshop**