

กศ
รับ
วันที่ ๒๕ ม.ค. ๒๕๖๐
เวลา 16.16
ที่ ศธ ๖๕๙๓(๒๐)/ว ๔๑



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี
รับเลขที่..... 692
วันที่ 24 ม.ค. 2560
เวลา 15.01

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๑๕๕ ม.๒ ต.แม่เหียะ อ.เมือง
จ.เชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๑๑ มกราคม ๒๕๖๐

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรการฝึกอบรม

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการฝึกอบรม จำนวน ๓ ชุด

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา มีนโยบายให้หน่วยงานของรัฐและเอกชนที่มีศักยภาพในการเป็นหน่วยงานฝึกอบรมและจัดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร เพื่อทำหน้าที่อบรมให้ความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายและแนวทางปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง แก่ผู้ตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย พนักงานเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการด้านอาหาร หรือผู้สนใจนั้น เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวก และลดภาระค่าใช้จ่ายรวมถึงระยะเวลาในการเดินทางให้กับสถานประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในเขตพื้นที่ภาคเหนือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จึงได้ดำเนินการขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด” (retorts supervisors) และได้กำหนดจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในหลักสูตรดังกล่าว (รุ่นที่ ๔) ในระหว่างวันที่ ๒๔-๒๘ เมษายน ๒๕๖๐ เวลา ๐๘.๓๐-๑๘.๓๐ น. ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮोटล และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่

ทั้งนี้ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ พิจารณาแล้วเห็นว่าหลักสูตรการฝึกอบรมดังกล่าวข้างต้นจะเป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ในการนี้ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านประชาสัมพันธ์การจัดฝึกอบรมในหลักสูตรดังกล่าวข้างต้นให้กับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องในเขตพื้นที่จังหวัดของท่านได้รับทราบ โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าวแนบมาพร้อมนี้ และสามารถติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์/โทรสาร ๐๕๓-๙๔๘๒๘๐ และ ๐๘๑-๐๓๐-๓๐๓๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณล่วงหน้ามา ณ โอกาสนี้

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

เพื่อโปรดทราบ

เห็นควรให้ทุกหน่วยงานทราบ

ขอแสดงความนับถือ

.....
.....

สุภารัตน์ วงษ์ยศ
นักวิชาการสาธารณสุข

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนนะ)
คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร **แจ้งผู้เกี่ยวข้อง**

(นายสุชิน คันสร)

ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร
โทรศัพท์ /โทรสาร (๐๕๓) ๙๔๘๒๘๐

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทพทัน รักษาการในตำแหน่ง
นายแพทย์เชี่ยวชาญ(ด้านเวชกรรมป้องกัน) รักษาการแทน
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

๑๖

การรับรองผล การฝึกอบรม (Certification)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วม
กิจกรรมและมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อย
กว่าร้อยละ 80 และสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ
70 (โดยสอบข้อสอบได้ 1 ครั้ง) ในหัวข้อ
หลัก 7 บท (บทที่ 1-6 และบทที่ 15) จึงจะ
ได้รับ “ประกาศนียบัตร การสอบผ่านและ
สำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม ส่วนหัวข้อ
หลักอีก 8 บท ของการอบรม (บทที่ 7-14)
กรณีที่สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดย
สอบข้อสอบได้ 1 ครั้ง) จะระบุเฉพาะหัวข้อที่
สอบผ่านไว้ในประกาศนียบัตรเพิ่มเติมจาก
7 บท ส่วนผู้เข้ารับการอบรมที่สอบไม่ผ่าน
ร้อยละ 70 (รวมการสอบข้อสอบ 1 ครั้งแล้ว)
ใน 7 บท จะได้รับเพียงประกาศนียบัตร
การเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็น
หลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต
(Retort Supervisors)

วัตถุประสงค์

- เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและความรู้เน
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมายเกี่ยวกับอาหารใน
ภาวะบรรจุกึ่งปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ
และเปรี้ยวกรด
- เพื่อให้เกิดความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการในเขตภาคเหนือในการ
ให้บริการทางวิชาการ

รูปแบบการดำเนินงาน

การฝึกอบรมภาคบรรยายและการสาธิต โดยคณะ
วิทยากร จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา และอุตสาหกรรมพัฒนาภูมิปัญญาเพื่อ
สถาปัตยกรรม ให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน
30 คน พร้อมทั้งมีการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการ
ฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่าน
เกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบ
ประกาศนียบัตรที่ได้รับบริการรับรองจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

วิทยากร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นภนาทวงศ์สกุล
ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวงษ์
ผศ.ดร.ทรงศักดิ์ ไชยาโกล
ผศ.ดร.เจษฎา ธิงษ์สุวรรณ
อ.ดร.พิไลรักษ์ อินริปัญญา
อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
อ.ดร.สุคันธา ไชศิริพันธ์
อ.ดร.สุวิจิตร วัจนดิษฐ์

วิทยากรจากสถาบันอาหาร
วิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
คณาจารย์เขียน

ตลอดหลักสูตรเพียงท่านละ 8,500 บาท
(ไม่รวมค่าเดินทางและค่าที่พัก)

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานด้าน Retort
จำนวน 30 ราย
ที่พัก

ท่านสามารถเลือกพักได้ทั้งโรงแรมเชียงใหม่
ออคิด (สถานที่จัดอบรม) ในอัตราพิเศษ หรือ
เลือกพักบริเวณใกล้เคียง อาทิ ถนนหัวแยงแก้ว
หรือย่านนิมมานเหมินท์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กรมสาธารณสุข




หัวข้อการอบรม

- จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
- หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
- อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- อาหารปรับปรกรต
- ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง
- บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
- บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป
- บรรจุภัณฑ์แก้ว
- การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

จะมีการสอบวัดความรู้ระหว่าง
การอบรม

ส่งเอกสาร/ สอบถามเพิ่มเติม

ผู้ประสงค์จะเข้ารับการฝึกอบรมสามารถส่งแบบตอบรับพร้อมเอกสารการชำระเงินค่าลงทะเบียน มาที่ศูนย์บริการวิจัยอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280
มือถือ 08-1030-3077
E-Mail: absc.cmu@gmail.com
www.agro.cmu.ac.th/agro-biz
 ABSC.CMU

ขอความร่วมมือชำระค่าลงทะเบียนล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม

Agro
ABIZ

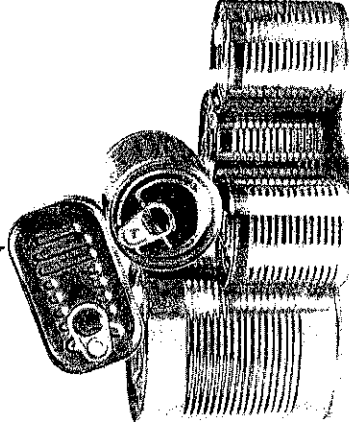
รับสมัครและชำระค่าลงทะเบียน
ตั้งแต่วันที่ 31 มี.ค.60

*ขอสงวนสิทธิ์สำหรับผู้ชำระค่าลงทะเบียนก่อนเท่านั้น

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ
และปรับปรกรต

(Retort Supervisors)

24-28 เมษายน 2560
ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮอติคิต
และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.



Agro
ABIZ

การรับรองผล การฝึกอบรม (Certification)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วม
กิจกรรมและมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อย
กว่าร้อยละ 80 และสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ
70 (โดยสอบข้อสอบ 1 ครั้ง) ในหัวข้อ
หลัก 7 บท (บทที่ 1-6 และบทที่ 15) จึงจะ
ได้รับ“ประกาศนียบัตร การสอบผ่านและ
สำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม ส่วนหัวข้อ
หลักอีก 8 บท ของการอบรม (บทที่ 7-14)
กรณีทดสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดย
สอบข้อสอบ 1 ครั้ง) จะระบุเฉพาะหัวข้อที่
สอบผ่านไว้ในประกาศนียบัตรเพิ่มเติมจาก
7 บท ส่วนผู้เข้ารับการอบรมที่สอบไม่ผ่าน
ร้อยละ 70 (รวมการสอบข้อสอบ 1 ครั้งแล้ว)
ใน 7 บท จะได้รับเพียงประกาศนียบัตร
การเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็น
หลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต
(Retort Supervisors)

วัตถุประสงค์

- เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและความรู้ใน
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารใน
ภาวะบรรจุกึ่งปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ
และปรักกรด
- เพื่อให้เกิดความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการในเขตภาคเหนือในการ
ให้บริการทางวิชาการ

รูปแบบการดำเนินงาน

การฝึกอบรมภาคบรรยายและการสาธิต โดยคณะ
วิทยากรจากคณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา และอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อ
สถาบันอาหาร ให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน
30 คน พร้อมทั้งการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการ
ฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่าน
เกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบ
ประกาศนียบัตรที่ได้รับจากการรับรองจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

วิทยากร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร.ศรัสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวงษ์
ผศ.ดร.ทงศักดิ์ ไชยภาโส
ผศ.ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ
อ.ดร.พีเลิรัก อินธิปัญญา
อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
อ.ดร.สุศันธา ไอดีศิริพันธ์
อ.ดร.สุธี วังเต็อย

วิทยากรจากสถาบันอาหาร
วิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
คณาจารย์
ตลอดหลักสูตรเพียงท่านละ 8,500 บาท
(ไม่รวมค่าเดินทางและค่าที่พัก)
กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานด้าน Retort
จำนวน 30 ราย
ผู้ที่
พัก

ท่านสามารถเลือกพักได้ที่โรงแรมเชียงใหม่
ออคิด (สถานที่ฝึกอบรม) ในอัตราพิเศษ หรือ
เลือกพักบริเวณใกล้เคียง อาทิ ถนนห้วยแก้ว
หรือย่านนิมมานเหมินท์



สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
กรมสาธารณสุข



หัวข้อการอบรม

- จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
- หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
- อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- อาหารปรับกรด
- ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้น้ำ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง
- บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
- บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งแข็งรูปบรรจุภัณฑ์แก้ว
- การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

จะมีการสอบวัดความรู้ระหว่าง
การอบรม

สมโภช/ สอบถามเพิ่มเติม

ผู้ประสงค์จะเข้ารับการฝึกอบรมสามารถส่งแบบตอบรับพร้อมเอกสารการชำระเงินค่าลงทะเบียน มาที่ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรคณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จ.เชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280
มือถือ 08-1030-3077
E-Mail: absc.cmu@gmail.com
www.agro.cmu.ac.th/agro-biz
f ABSC.CMU

ขอความร่วมมือชำระค่าลงทะเบียนล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม

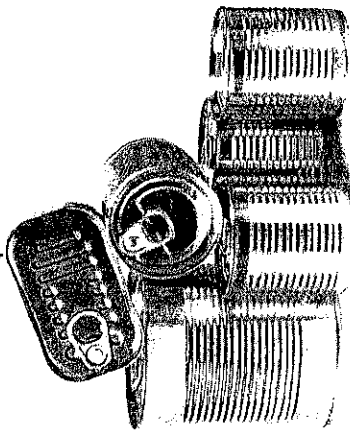
Agro
ABIZ

รับสมัครและรับชำระเงิน
ตั้งแต่วันที่ - 31 มี.ค. 60

*ขอสงวนสิทธิ์สำหรับชำระค่าลงทะเบียนก่อนเท่านั้น

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ
และปรับกรด
(Retort Supervisors)

24-28 เมษายน 2560
ณ โรงแรมเชียงใหม่ออคิด
และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.



Agro
ABIZ

การรับรองผล การฝึกอบรม (Certification)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วม
กิจกรรมและมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อย
กว่าร้อยละ 80 และสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ
70 (โดยสอบข้อสอบได้ 1 ครั้ง) ในหัวข้อ
ได้รับ“ประกาศนียบัตร การสอบผ่านและ
สำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม ส่วนหัวข้อ
หลักสูตรที่ 8 บท ของการอบรม (บทที่ 7-14)
กรณีสอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดย
สอบข้อสอบได้ 1 ครั้ง) จะระบุเฉพาะหัวข้อที่
สอบผ่านไว้ในประกาศนียบัตรเพิ่มเติมจาก
7 บท ส่วนผู้เข้ารับการอบรมที่สอบไม่ผ่าน
ร้อยละ 70 (รวมการสอบข้อสอบ 1 ครั้งแล้ว)
ใน 7 บท จะได้รับเพียงประกาศนียบัตร
การเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็น
หลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต
(Retort Supervisors)

วัตถุประสงค์

- เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีและความรู้ใน
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารใน
ภาวะบรรจุหีบห่อที่มีความเป็นกรดต่ำ
และปรับกรด
- เพื่อให้เกิดความร่วมมือกับสถาน
ประกอบการในเขตภาคเหนือในการ
ให้บริการทางวิชาการ

รูปแบบการดำเนินงาน

การฝึกอบรมภาคบรรยายและการสาธิต โดยคณะ
วิทยากร จาก คณะ อุตสาหกรรม เกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา และอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อ
สถาบันอาหาร ให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน
30 คน พร้อมทั้งการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการ
ฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่าน
เกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบ
ประกาศนียบัตรที่ได้รับจากการรับรองจากสำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

วิทยากร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
ผศ.ดร.สุทัศน์ สุระวัง
ผศ.ดร.ทงศักดิ์ ไชยกุล
ผศ.ดร.จิมขวัญ สังข์สุวรรณ
อ.ดร.พีเลักษ์ อินธิปัญญา
อ.ดร.ศศิธร ใบผ่อง
อ.ดร.สุคันธา โอศิริพันธ์
อ.ดร.สุวิ วัฒนชัย

วิทยากรจากสถาบันอาหาร

วิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ศาลิงพะเนียง

ตลอดหลักสูตรเพียงท่านละ 8,500 บาท
(ไม่รวมค่าเดินทางและค่าที่พัก)

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานด้าน Retort
จำนวน 30 ราย

ที่พัก

ท่านสามารถเลือกพักได้ที่โรงแรมเชียงใหม่
ออคิด (สถานที่จัดอบรม) ในอัตราพิเศษ หรือ
เลือกพักบริเวณใกล้เคียง อาทิ ถนนห้วยแก้ว
หรือย่านนิมมานเหมินท์



Ministry of Industry, Commerce and Consumer Protection
ประเทศไทย



National Institute of Food Control
ประเทศไทย

หัวข้อการอบรม

- จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
- หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- บันทึกรายละเอียดและการจัดเก็บเอกสาร
- อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- อาหารปรับกรด
- ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบมุ้งที่ใช้ไอน้ำ
- เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง
- บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
- บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งรูป
- บรรจุภัณฑ์แก้ว
- การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตกึ่งนมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

จะมีการสอบวัดความรู้ระหว่าง
การอบรม

สมัคร/ สอบถามเพิ่มเติม

ผู้ประสงค์จะเข้ารับการศึกษาอบรมสามารถลงทะเบียนเอกสารการชำระค่าลงทะเบียน มาที่

ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

155 หมู่ 2 ต.แม่เหียะ อ.เมือง

จ.เชียงใหม่ 50100

โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280

มือถือ 08-1030-3077

E-Mail: absc.cmu@gmail.com

www.agro.cmu.ac.th/agro-biz



ABSC.CMU

ขอความร่วมมือชำระค่าลงทะเบียนล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม



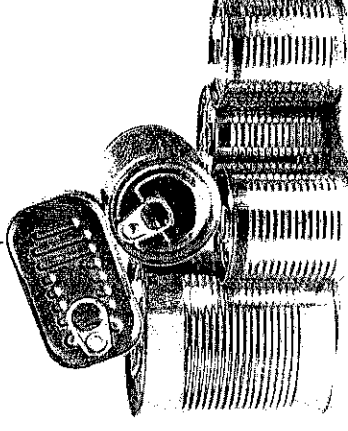
รับสมัครและรับค่าลงทะเบียน
ตั้งแต่วันที่ - 31 มี.ค. 69

*ขอสงวนสิทธิ์สำหรับผู้ชำระค่าลงทะเบียน
ก่อนเท่านั้น

โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตาม
หลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารใน
ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ
และปรับกรด

(Retort Supervisors)

24-28 เมษายน 2560
ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์
และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.





แบบตอบรับการเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด” (Retort Supervisors) รุ่นที่ 4
จัดอบรมระหว่างวันที่ 24-28 เมษายน 2560

ข้อมูลเบื้องต้นผู้สมัคร

ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/น.ส./.....)

- ระดับการศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น/ ปวช. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวส.
 อนุปริญญา/ ปวท. สาขาวิชา

ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชา

ปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชา

ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า สาขาวิชา

อื่นๆ (ระบุ)

ตำแหน่งงานปัจจุบัน แผนก/ฝ่าย

สถานที่ทำงาน ที่ตั้ง

สถานที่ในการจัดส่งเอกสารประกอบการฝึกอบรมล่วงหน้า สถานที่ทำงาน อื่นๆ (ระบุ)

โทรศัพท์ โทรสาร มือถือ

E-Mail

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้อง

การชำระเงินค่าลงทะเบียน (สามารถชำระเงินลงทะเบียนได้ตั้งแต่วันที่ 31 มีนาคม 2560)

ชำระเป็นเงินสด (เลขที่ใบเสร็จ

ชำระโดยการโอนเงินผ่านธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ชื่อบัญชี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.
บัญชีเลขที่ 667-3-00760-7

ประสงค์ให้ออกใบเสร็จรับเงินในนาม

ที่อยู่

ลงชื่อ ผู้สมัคร

(.....)

วันที่

หมายเหตุ: กรณีโอนเงินผ่านบัญชีธนาคารกรุณาแนบสำเนาใบโอนเงินพร้อมแบบตอบรับมาที่

ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280

มือถือ 08-1030-3077 E-mail: absc.cmu@gmail.com absc.cmu www.agro.cmu.ac.th/agro-biz



แบบตอบรับการเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด” (Retort Supervisors) รุ่นที่ 4
จัดอบรมระหว่างวันที่ 24-28 เมษายน 2560

ข้อมูลเบื้องต้นผู้สมัคร

ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/น.ส./.....)

- ระดับการศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น/ ปวช. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวส.
 อนุปริญญา/ ปวท. สาขาวิชา
- ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- ปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- อื่นๆ (ระบุ)

ตำแหน่งงานปัจจุบัน

แผนก/ฝ่าย

สถานที่ทำงาน

ที่ตั้ง

สถานที่ในการจัดส่งเอกสารประกอบการฝึกอบรมล่วงหน้า สถานที่ทำงาน อื่นๆ (ระบุ)

โทรศัพท์

โทรสาร

มือถือ

E-Mail

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้อง

การชำระเงินค่าลงทะเบียน (สามารถชำระเงินลงทะเบียนได้ตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่ 31 มีนาคม 2560)

- ชำระเป็นเงินสด (เลขที่ใบเสร็จ
- ชำระโดยการโอนเงินผ่านธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ชื่อบัญชี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.
บัญชีเลขที่ 667-3-00760-7

ประสงค์ให้ออกใบเสร็จรับเงินในนาม

ที่อยู่

ลงชื่อ

ผู้สมัคร

(.....)

วันที่

หมายเหตุ: กรณีโอนเงินผ่านบัญชีธนาคารกรุณาแนบสำเนาใบโอนเงินพร้อมแบบตอบรับมาที่

ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280

มือถือ 08-1030-3077 E-mail: absc.cmu@gmail.com  absc.cmu www.agro.cmu.ac.th/agro-biz



แบบตอบรับการเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด” (Retort Supervisors) รุ่นที่ 4
จัดอบรมระหว่างวันที่ 24-28 เมษายน 2560

ข้อมูลเบื้องต้นผู้สมัคร

ชื่อ-สกุล (นาย/นาง/น.ส./.....)

- ระดับการศึกษา ประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น/ ปวช. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวส.
 อนุปริญญา/ ปวท. สาขาวิชา
- ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- ปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- ปริญญาเอกหรือเทียบเท่า สาขาวิชา
- อื่นๆ (ระบุ)

ตำแหน่งงานปัจจุบัน แผนก/ฝ่าย

สถานที่ทำงาน ที่ตั้ง

สถานที่ในการจัดส่งเอกสารประกอบการฝึกอบรมล่วงหน้า สถานที่ทำงาน อื่นๆ (ระบุ)

โทรศัพท์ โทรสาร มือถือ

E-Mail

ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้อง

การชำระเงินค่าลงทะเบียน (สามารถชำระเงินลงทะเบียนได้ตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่ 31 มีนาคม 2560)

- ชำระเป็นเงินสด (เลขที่ใบเสร็จ))
- ชำระโดยการโอนเงินผ่านธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ชื่อบัญชี คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.
บัญชีเลขที่ 667-3-00760-7

ประสงค์ให้ออกใบเสร็จรับเงินในนาม

ที่อยู่

ลงชื่อ ผู้สมัคร

(.....)

วันที่

หมายเหตุ: กรณีโอนเงินผ่านบัญชีธนาคารกรุณาแนบสำเนาใบโอนเงินพร้อมแบบตอบรับมาที่

ศูนย์บริการธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โทรศัพท์/ โทรสาร 0-5394-8280

มือถือ 08-1030-3077 E-mail: absc.cmu@gmail.com  absc.cmu www.agro.cmu.ac.th/agro-biz