



การอบรม PCQI :

FSPCA Preventive Controls for Human Food ตามกฎหมาย FSMA สหรัฐอเมริกา

2-4 ธันวาคม 2562 โรงแรม จัสตินซิตี กรุงเทพฯ

หลักการและความสำคัญ

ตามที่องค์การอาหารและยาสหรัฐฯ (U.S. Food and Drug Administration: USFDA) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการผลิตและแปรรูปปรับเปลี่ยนการปฏิบัติด้านการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤติ (Hazard Analysis and Critical Control Point: HACCP) ไปสู่หลักปฏิบัติ “การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันบนพื้นฐานของการประเมินความเสี่ยง” (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control: HARPC) เพื่อลดเหตุหรือปัจจัยเสี่ยงในกระบวนการผลิต และกำหนดให้มีผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการรับรองคุณสมบัติเป็น Preventive Control Qualified Individual (PCQI) เป็นผู้ควบคุมการจัดทำและบังคับใช้แผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety Plan)

เพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมอาหารให้มีคุณสมบัติตามข้อกำหนด Food Safety Modernization Act, USA และช่วยส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของสินค้าเกษตรและอาหารของผู้ประกอบการในประเทศไทย FOODPRO ACADEMY บริษัท ฟู้ดโปรเฟสชั่นแนล จำกัด ด้วยความร่วมมือในการบริการวิชาการจากสถาบันการศึกษา อาทิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ

จอมเกล้าพระนครเหนือ มหาวิทยาลัยคริสเตียน สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.) จัดอบรมพัฒนาบุคลากรให้มีคุณสมบัติเป็น PCQI หลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food ไปแล้วทั้งหมด 29 รุ่นมีจำนวนผู้เข้าอบรมเป็น PCQI แล้ว 460 คน รายชื่อได้ที่ <https://www.foodpro.co.th/pcqi-list/> สามารถดูภาพการอบรม PCQI ได้ที่ผ่านมาได้ที่แฟนเพจ www.facebook.com/foodprofessional/ ขณะนี้กำหนดจัดอบรมหลักสูตร " FSPCA Preventive Controls for Human Food รุ่นที่ 30 " วันที่ 2-4 ธันวาคม 2562 ณ โรงแรมจัสตินซิตี กรุงเทพฯ สุขุมวิท 23 หลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food เป็นหลักสูตรมาตรฐานที่พัฒนา โดย Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ความร่วมมือระหว่าง US FDA และสถาบันความปลอดภัยทางอาหารและสุขภาพ สถาบันเทคโนโลยีแห่งอิลลินอย สหรัฐอเมริกา(IFSH), USA) ซึ่งเป็นหลักสูตรมาตรฐานหลักสูตรเดียวในปัจจุบันที่ทาง US FDA รับรองให้เป็นหลักสูตรมาตรฐานให้จัดอบรมเพื่อรับรองคุณสมบัติผู้เข้าอบรมเป็น PCQI ตามกฎหมาย FSMA สหรัฐอเมริกา

วัตถุประสงค์หลักสูตร

เพื่อพัฒนาบุคลากรอุตสาหกรรมอาหารให้มีความรู้การจัดทำ Food Safety Plan และ รับรองคุณสมบัติผู้เข้าอบรมเป็น PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) ตามข้อกำหนดของกฎหมาย Food Safety Modernization Act สหรัฐอเมริกา

รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมประกอบด้วยบรรยาย การทำ workshop เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถจัดทำ Food Safety Plan ได้จริง มีการนำเสนอผลงานและอภิปรายร่วมกัน

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

เจ้าหน้าที่ ผู้บริหารฝ่าย QA ฝ่ายผลิต ฝ่าย R &D ฝ่ายคลังสินค้า และโลจิสติกส์ อาจารย์มหาวิทยาลัย และผู้สนใจทั่วไปที่มีความรู้พื้นฐานด้านความปลอดภัยทางอาหาร หรือ เคยอบรม หรือมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับ GMP/HACCP หรือ ISO 22000

ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

- เอกสารคู่มือประกอบการปฏิบัติการของ PCQI
- เอกสารการอบรม/เอกสารแบบฝึกหัด
- ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติ PCQI จาก The Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) ซึ่งลงนามโดยตัวแทนจาก 3 หน่วยงานประกอบด้วย
 - (1) The Illinois Institute of Technology’s Institute for Food Safety and Health (IIT IFSH), USA,
 - (2) International Food Protection Training Institute (IFPTI), USA
 - (3) Association of Food and Drug, USA

รายละเอียดเนื้อหาและกำหนดการฝึกอบรม

วันจันทร์ที่ 2 ธันวาคม 2562

เวลา 8:30 -09:00 ลงทะเบียน

เวลา 09:00 – 17:00 อบรม

- Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls
- Chapter 2: Food Safety Plan Overview

- Chapter 3: GMP and Other Prerequisite Programs
- Chapter 4: Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards

วันอังคาร ที่ 3 ธันวาคม 2562 เวลา 09:00- 17:00

- Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7: Resources for Food Safety Plans
- Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
- Chapter 9: Process Preventive Controls
- Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls
- Chapter 11: Sanitation Preventive Controls
- Chapter 12: Supply-chain Preventive Controls

วันพุธ ที่ 4 ธันวาคม 2562 09:00- 17:00

- Chapter 13: Verification and Validation Procedures
- Chapter 14: Record-keeping Procedures
- Chapter 15: Recall Plan
- Chapter 16: Regulation Overview - cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

คณะวิทยากร

ดร.เจษฎา ทิพย์มณเฑียร อาจารย์ประจำ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง วิทยากรที่ขึ้นทะเบียนเป็น Lead Instructor ทั้ง หลักสูตร Preventive Controls for Human Food (PCHF) และ หลักสูตร Foreign Supplier Verification Programs

(FSVP) ในกำกับ FSPCA, Institute for Food Safety and Health, Illinois Institute of Technology, USA หน่วยงานในกำกับ FDA, USA มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมอาหารและโลจิสติกส์อาหารหลายปีก่อนมาเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร และเคยเป็นวิทยากรหลักสูตรเกี่ยวกับการปฏิบัติและจัดการจัดการโซ่อุปทานเพื่อความปลอดภัยทางอาหาร สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม และที่ปรึกษาด้านการพัฒนาประสิทธิภาพและระบบคุณภาพอุตสาหกรรมอาหาร นอกจากนี้ยังประกอบด้วยทีมวิทยากรมากประสบการณ์ในการทำระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร(GMP/HACCP, BRC, ISO 22000) ร่วมบรรยายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์

รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร

อดีตคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยากรฝึกอบรมและที่ปรึกษาระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร(GMP/HACCP, BRC, FSSC/ ISO 22000) ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อัตราค่าลงทะเบียน

พิเศษ ชำระภายในวันที่ 25 พฤศจิกายน 2562

สมัครอบรม 1 ท่าน ชำระเพียง 12,900 บาท/ท่าน

สมัครอบรม 2 ท่าน ชำระเพียง 12,000 บาท/ท่าน

สมัครอบรม 3 ท่าน ชำระเพียง 10,000 บาท/ท่าน

* ค่าลงทะเบียนรวมค่าเอกสาร ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง และ ค่าธรรมเนียมอื่นๆ ทุกอย่างแล้ว โดยหักภาษี ณ ที่จ่ายได้ 3% ค่าลงทะเบียนปกติ 15,000 บาท/ท่าน กรณีชำระหลัง 25 พ.ย.62

ข้อมูลหลักสูตร FSPCA ภายใต้กฎหมาย FSMA

สมัครอบรม PCQI 3 วัน

ออนไลน์ได้ที่ <https://goo.gl/gP2J5U>

ดูรายละเอียดหลักสูตร www.foodpro.co.th/pcqi

ดูรายละเอียดหลักสูตร FSVP www.foodpro.co.th/fsvp

อบรม PCQI 1 วัน www.foodpro.co.th/part2

ข้อมูลเพิ่มเติม/ติดต่อ

สายด่วน พืพัฒนา 081-428-5-999

เลขที่ 1 เอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น 47 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา

เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 โทรศัพท์ 081-428-5999

Line ID: @foodpro

E-mail: info@foodpro.co.th

academyfoodpro@gmail.com



ATTN: Food Professional Co., Ltd: Scan แล้วส่งไฟล์ทาง E-mail ที่ info@foodpro.co.th หรือถ่ายภาพส่งที่ LINE ID: @foodpro

สมัครเข้าอบรม หลักสูตร **FSPCA Preventive Controls for Human Food**

ผู้เข้าอบรมคนที่ 1
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____
Name-Surname(English) _____
ตำแหน่ง _____
วุฒิการศึกษา/สาขา _____
E-mail: _____
ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ GMP HACCP ISO/FSSC 22000
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน) อื่นๆ ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 2
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____
Name-Surname (English) _____
ตำแหน่ง _____
วุฒิการศึกษา/สาขา _____
E-mail: _____
ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ GMP HACCP ISO/FSSC 22000
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน) อื่นๆ ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 3
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____
Name-Surname (English) _____
ตำแหน่ง _____
วุฒิการศึกษา/สาขา _____
E-mail: _____
ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ GMP HACCP ISO/FSSC 22000
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน) อื่นๆ ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้ประสานงาน
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____
E-mail: _____
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท _____
เลขที่ผู้เสียภาษี _____
โทรศัพท์ สำนักงาน _____
โทรศัพท์มือถือ _____
E-mail: _____
โทรศัพท์ สำนักงาน _____
อยู่ในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี _____

ท่านสามารถสมัครออนไลน์ได้ที่ <https://goo.gl/gP2J5U> หรือ www.foodpro.co.th/pcqi

ถ่ายรูปใบสมัครส่งทางไลน์ Line ID: @foodpro E-mail: info@foodpro.co.th หรือ academyfoodpro@gmail.com

แผนที่โรงแรมจัสมินซิตี สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ ฯ

