



### การอบรม PCQI :

## FSPCA Preventive Controls for Human Food ตามกฎหมาย FSMA สหรัฐอเมริกา ออนไลน์ 3-5 กุมภาพันธ์ 2564

### หลักการและความสำคัญ

ตามที่องค์การอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (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 37 รุ่นมีจำนวนผู้เข้าอบรมเป็น PCQI แล้วกว่า 600 คน สามารถดูตัวอย่างรายชื่อและหน่วยงานที่ผ่านการอบรมบางส่วนได้ที่ <https://www.foodpro.co.th/pcqi-list/> สามารถดูภาพการอบรม PCQI ได้ที่ผ่าน มาได้ที่ แฟนเพจ [www.facebook.com/foodprofessional/](http://www.facebook.com/foodprofessional/) ขณะนี้กำหนดจัดอบรมหลักสูตร " FSPCA Preventive Controls for Human Food ออนไลน์ ระหว่างวันที่ 3-5 กุมภาพันธ์ 2564 โดยหลักสูตร 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

วันแรกของการอบรม 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

#### วันที่สองของการอบรม 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

#### วันที่สามของการอบรม 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 ทั้งหลักสูตร Preventive Controls for Human Food (PCHF) และหลักสูตร Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) ในกำกับ FSPCA, Institute for Food Safety and Health,

Illinois Institute of Technology, USA หน่วยงานในกำกับ FDA, USA มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมและโลจิสติกส์อาหารหลายปีก่อนมาเป็นทีปรักษาด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร และเคยเป็นวิทยากรหลักสูตรเกี่ยวกับปฏิบัติและจัดการจัดการโซ่อุปทานเพื่อความปลอดภัยทางอาหาร สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังประกอบด้วยทีมหาวิทยาลัยมากประสบการณ์ในการทำระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร(GMP/HACCP, BRC, ISO 22000) ร่วมบรรยายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์

#### รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณดร

อดีตนคบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยากรฝึกอบรมและทีปรึกษาาระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP, BRC, FSSC/ ISO 22000) ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

#### อัตร่าค่าลงทะเบียน

หากลงทะเบียนชำระเงินภายในวันที่ 20 มกราคม 2564

- 1.1 สมัครอบรม 1 ท่านท่านละ 7,500 บาท
- 1.2 สมัครอบรม 2 ท่านท่านละ 7,000 บาท
- 1.3 สมัครอบรม 3 ท่านขึ้นไปท่านละ 6,500 บาท

หากลงทะเบียนชำระเงินภายในวันที่ 27 มกราคม 2564

- 1.สมัครอบรม 1 ท่าน ชำระเพียง 9,900 บาท/ท่าน
  2. สมัครอบรม 2 ท่าน ชำระเพียง 8,900 บาท/ท่าน
  3. สมัครอบรม 3 ท่าน ชำระเพียง 7,900 บาท/ท่าน
- ลงทะเบียนชำระเงินหลังวันที่ 27 มกราคม 2564

อัตร่าค่าลงทะเบียน 15,000 บาท/ท่าน

\* ค่าลงทะเบียนรวมค่าเอกสาร ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง ตลอด 3 วันเต็ม และค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ทุกอย่างแล้ว โดยหักภาษี ณ ทีจ่ายได้ 3%

#### ข้อมูลหลักสูตร FSPCA ภายใต้กฎหมาย FSMA

ลงทะเบียน <https://forms.gle/dVHcCxoVUgs35FTUA>

ดูรายละเอียดหลักสูตร [www.foodpro.co.th/pcqi](http://www.foodpro.co.th/pcqi)

ดูรายละเอียดหลักสูตร FSVP [www.foodpro.co.th/fsvp](http://www.foodpro.co.th/fsvp)

#### ข้อมูลเพิ่มเติม/ติดต่อ

สายด่วน พืพัฒนา Line ID: @foodpro โทร 081-428-5-999  
 เลขที 1 เอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น 47 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 E-mail: [info@foodpro.co.th](mailto:info@foodpro.co.th)  
[academyfoodpro@gmail.com](mailto:academyfoodpro@gmail.com)



ATTN: Food Professional Co., Ltd: Scan แล้วส่งไฟล์ทาง E-mail ที่ [info@foodpro.co.th](mailto: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  
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  )

GMP  HACCP  ISO/FSSC 22000  
 อื่นๆ  ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 2

ชื่อ สกุล (ภาษาไทย)

Name-Surname (English)

ตำแหน่ง

วุฒิการศึกษา/สาขา

E-mail:

ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ  
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  )

GMP  HACCP  ISO/FSSC 22000  
 อื่นๆ  ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 3

ชื่อ สกุล (ภาษาไทย)

Name-Surname (English)

ตำแหน่ง

วุฒิการศึกษา/สาขา

E-mail:

ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ  
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน  )

GMP  HACCP  ISO/FSSC 22000  
 อื่นๆ  ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้ประสานงาน

ชื่อ สกุล (ภาษาไทย)

E-mail:

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท

เลขที่ผู้เสียภาษี

โทรศัพท์ สำนักงาน

โทรศัพท์มือถือ

E-mail:

โทรศัพท์ สำนักงาน

อยู่ในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี

ท่านสามารถสมัครออนไลน์ได้ที่ <https://forms.gle/dVHcCxoVUgs35FTUA> หรือ [www.foodpro.co.th/pcqi-online](http://www.foodpro.co.th/pcqi-online)

ถ่ายรูปใบสมัครส่งทางไลน์ Line ID: @foodpro E-mail: [info@foodpro.co.th](mailto:info@foodpro.co.th) หรือ [academyfoodpro@gmail.com](mailto:academyfoodpro@gmail.com)

แผนที่โรงแรมจัสมินซิตี สุขุมวิท 23 กรุงเทพฯ ฯ

