



การอบรม PCQI :

FSPCA Preventive Controls for Human Food ตามกฎหมาย FSMA สหรัฐอเมริกา

31 มี.ค.-2 เม.ย. 64 โรงแรม จัสมินซิตี สุขุมวิท 23 กทม.

หลักการและความสำคัญ

ตามท้องที่อาหารและยาสหรัฐอเมริกา (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 ฟู้ด โพรเฟสชั่นแนล จำกัด ด้วยความร่วมมือในการบริการวิชาการจากสถาบันการศึกษา อาทิ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ มหาวิทยาลัยคริสเตียน สถาบันเทคโนโลยี

พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.) จัดอบรมพัฒนาบุคลากรให้มีคุณสมบัติเป็น PCQI หลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food ไปแล้วทั้งหมด 36 รุ่นมีจำนวนผู้เข้าอบรมเป็น pcqi แล้วกว่า 650 คน สามารถดูรายชื่อและหน่วยงานที่ผ่านการอบรมบางส่วนได้ที่ <https://www.foodpro.co.th/pcqi-list/> สามารถดูภาพการอบรม PCQI ได้ที่ผ่านมาได้ที่แฟนเพจ www.facebook.com/foodprofessional/ ขณะนี้กำหนดจัดอบรมหลักสูตร " FSPCA Preventive Controls for Human Food รุ่นที่ ต่อไป 31 มีนาคม - 2 เมษายน 2564 ณ โรงแรมจัสมินซิตี กรุงเทพมหานคร 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

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 ทิพย์มณฑิยา 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 มีประสบการณ์ทำงานในอุตสาหกรรมและโลจิสติกส์อาหารหลายปีก่อนมาเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดการความปลอดภัยอาหารและเคยเป็นวิทยากรหลักสูตรเกี่ยวกับการปฏิบัติและจัดการจัดการโซ่อุปทานเพื่อความปลอดภัยทางอาหาร สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม นอกจากนี้ยังประกอบด้วยทีมวิทยากรมากประสบการณ์ในการทำระบบประกันคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหาร(GMP/HACCP, BRC, ISO 22000) ร่วมบรรยายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์

รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภโณคร

อดีตนคบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.สงขลานครินทร์ วิทยากรฝึกอบรมและที่ปรึกษาระบบการจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP, BRC, FSSC/ ISO 22000) ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

อัตราค่าลงทะเบียน

อัตราค่าอบรมปกติท่านละ 15,000 บาท ลงทะเบียนล่วงหน้ารับส่วนลดพิเศษดังนี้

หากลงทะเบียนชำระเงินภายในวันที่ 17 มีนาคม 2564

- 1.1 สมัครอบรม 1 ท่านท่านละ 11,000 บาท
- 1.2 สมัครอบรม 2 ท่านท่านละ 10,000 บาท
- 1.3 สมัครอบรม 3 ท่านขึ้นไปท่านละ 9,000 บาท

หากลงทะเบียนชำระเงินภายในวันที่ 24 มีนาคม 2564

- 1.สมัครอบรม 1 ท่าน ชำระเพียง 12,900 บาท/ท่าน
2. สมัครอบรม 2 ท่าน ชำระเพียง 12,000 บาท/ท่าน
3. สมัครอบรม 3 ท่าน ชำระเพียง 10,000 บาท/ท่าน

ลงทะเบียนชำระเงินหลังวันที่ 24 มีนาคม 2564

อัตราค่าลงทะเบียนท่านละ 15,000 บาท

* ค่าลงทะเบียนรวมค่าเอกสาร ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง ตลอด 3 วันเต็ม และค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ทุกอย่างแล้ว โดยหักภาษี ณ ที่จ่ายได้ 2%

ข้อมูลหลักสูตร FSPCA ภายใต้กฎหมาย FSMA

ออนไลน์ได้ที่ <https://goo.gl/gP2J5U>

ดูรายละเอียดหลักสูตร www.foodpro.co.th/pcqi

ดูรายละเอียดหลักสูตร FSVP www.foodpro.co.th/fsvp

ข้อมูลเพิ่มเติม/ติดต่อ

สายด่วน พัฒนา Line ID: @foodpro โทร 081-428-5-999

เลขที่ 1 เอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น 47 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา

เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 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
(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://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

