

การอบรม FDQI : FSPCA IA Conducting Vulnerability Assessments Food ตามกฎหมาย FSMA สหรัฐอเมริกา 24 พฤษภาคม 2567 ออนไลน์ (LIVE ZOOM)

ที่มาและความสำคัญ

ตั้งแต่วันที่ 27 พฤษภาคม 2016 ได้ประกาศ Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration Final Rule ซึ่งเรียกสั้นๆ ว่า IA Rule ซึ่งทำให้ผู้ผลิตอาหารส่งออกปศุสัตว์อเมริกาก็ต้องมีการอบรมบุคลากรและหัวหน้างานที่ปฏิบัติงานในจุดที่อาจมีโอกาสเกิดการปลอมปนอันตรายในอาหารด้วยความตั้งใจให้เกิดความตระหนักในการระวังป้องกันหลักสูตร Food Defense Awareness ในขณะที่เดียวกันก็กำหนดให้มี Qualified Individual (QI) ที่สามารถทำหน้าที่ในการประเมินภาวะเสี่ยงที่ผู้ไม่ประสงค์ดีจะเข้าถึงและระดับผลกระทบเพื่อนำไปสู่การกำหนดกลยุทธ์รองรับการป้องกันการปลอมปนอาหารโดยจงใจได้

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีคุณสมบัติเป็น Food Defense Qualified Individual (FDQI) ในการทำหน้าที่ประเมินภาวะเสี่ยงในการจัดทำ Food Defense Plan ตามระเบียบการกำหนดกลยุทธ์รองรับเพื่อปกป้องอาชญากรรมทางอาหารด้วยการปลอมปนแบบจงใจ ซึ่งเป็นอีก 1 ระเบียบที่สำคัญภายใต้กฎหมาย Food Safety Modernization Act (FSMA) ที่ผู้ส่งออกอาหารและเครื่องดื่มนำไปสหรัฐอเมริกาต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด โดยต้องมีการประเมิน

ภาวะเสี่ยงหรือช่องโหว่ที่ผู้ไม่ประสงค์ดีจะเข้าถึงกระบวนการขั้นตอนการผลิตที่มีโอกาสปลอมปนอันตรายลงไปในสินค้าด้วยความตั้งใจได้ และจัดทำแผนการปกป้องอาหาร หลักสูตร " FSPCA IA Conducting Vulnerability Assessments " ซึ่งเป็นหลักสูตรที่รับรองโดย U.S. FDA กำหนดจัดอบรมแบบออนไลน์ (Live ZOOM) ในวันที่ 24 พฤษภาคม 2567 เพื่อขึ้นทะเบียนผู้ผ่านอบรมเป็น FDQI และสามารถวิเคราะห์ภาวะเสี่ยงและจัดทำ Food Defense Plan ตามระเบียบ Final Rule for Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration (AI Rule) ภายใต้กฎหมาย FSMA ของ U.S. FDA ได้ ดูภาพบรรยากาศการอบรมที่ผ่านมาได้ที่ www.facebook.com/foodprofessional/

วัตถุประสงค์หลักสูตร

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจถึงวิธีการวิเคราะห์ภาวะเสี่ยง (Vulnerability Assessments) สามารถการจัดทำ Food Defense Plan รวมทั้งสามารถกำหนดมาตรการการเฝ้าระวังติดตาม (Monitoring) การทวนสอบ (Verification) มาตรการการแก้ไข (Correction Action) การบันทึก (Record) รองรับการจัดทำ Food Defense Plan ได้อย่างเหมาะสม

รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมประกอบด้วยบรรยาย การทำ workshop เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถจัดทำ Food Defense Plan ได้จริง มีการนำเสนอผลงานและอภิปรายร่วมกัน แอบบออนไลน์ (Live Zoom) และอภิปรายกลุ่มย่อยด้วย Breakout Room ของโปรแกรม ZOOM

คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

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

ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

- เอกสารคู่มือประกอบการปฏิบัติการของ FDQI
- เอกสารการอบรม/เอกสารแบบฝึกหัด
- ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรรับรองคุณสมบัติ FDQI จาก Food Defense Awareness for the IA Rule (FSPCA IA) 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 (IFPI), USA
 - (3) Association of Food and Drug, USA

รายละเอียดเนื้อหาและกำหนดการฝึกอบรม

กำหนดระยะเวลาอบรม 1 วัน

08.00 - 08.30 น.

- อธิบายความสำคัญของการปกป้องอาหารจากการตั้งใจก่อการร้าย
- อธิบายขั้นตอนสำคัญในการประเมินภาวะเสี่ยง

- วิธีการประเมินภาวะเสี่ยงด้วยวิธี CAVER+Shock
- วิธีการประเมินด้วยวิธี KAT
- อธิบายถึงลักษณะการตามธรรมชาติของการดำเนินงานที่ช่วยป้องกันการก่อนการร้ายได้
- ความสำคัญของผู้ก่อการร้ายในองค์กร
- การคำนวณผลกระทบผลกระทบต่อสุขภาพของสาธารณชน
- การประเมินระดับการเข้าถึงได้ทางกายภาพและประเมินความสามารถของผู้โจมตีในการป่วนเป็นผลิตภัณฑ์ได้สำเร็จ
- การคำนวณเพื่อประเมินภาวะเสี่ยงด้วยวิธี Three Fundamental Elements
- การประเมินภาวะเสี่ยงด้วยวิธีผสม
- การจัดทำแผนปกป้องอาหารจากการก่อการร้าย

10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหาร

10.45 - 12.00 น.

- การอธิบายถึงลักษณะการตามธรรมชาติของการดำเนินงานที่ช่วยป้องกันการก่อนการร้ายได้
- ความสำคัญของผู้ก่อการร้ายในองค์กร
- การคำนวณผลกระทบผลกระทบต่อสุขภาพของสาธารณชน

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

13.00 - 14.45 น.

- การประเมินระดับการเข้าถึงได้ทางกายภาพและประเมินความสามารถของผู้โจมตีในการป่วนเป็นผลิตภัณฑ์ได้สำเร็จ
- การคำนวณเพื่อประเมินภาวะเสี่ยงด้วยวิธี Three Fundamental Elements

14.45 - 15.00 น. พักรับประทานอาหาร

15.00 - 17.30 น.

- การประเมินภาวะเสี่ยงด้วยวิธีผสม

- แนวทางการจัดทำแผนปกป้องอาหารจากการก่อการร้าย

คณะวิทยากร

ดร.เจษฎา ทิพย์มณเฑียร อาจารย์ประจำ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มีประสบการณ์ตรงในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารส่งออกสหรัฐอเมริกา ธุรกิจส่งออกและธุรกิจโลจิสติกส์ เป็นที่ปรึกษาด้านการจัดการความปลอดภัยอาหารตามระเบียบ U.S. FDA เป็นวิทยากรที่ขึ้นทะเบียนเป็น Lead Instructor ทั้งหลักสูตร FSPCA IA Conducting Vulnerability Assessments, หลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Human Food หลักสูตร FSPCA Preventive Controls for Animal Food และ Lead Instructor หลักสูตร FSPCA Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) เป็น Lead Instructor ครอบคลุมหลักสูตรสำหรับผู้ส่งออกอาหารไปสหรัฐอเมริกา และผู้นำเข้าอาหารในสหรัฐอเมริกา เป็นผู้เข้าร่วมสัมมนา update ความรู้และกรณีศึกษาต่างๆ กับทาง FSPCA ที่สหรัฐอเมริกาอย่างต่อเนื่อง เป็น Top 10 Lead Instructor FSPCA Preventive Controls for Human Food ที่มีผู้อ่านการอบรมมากกว่า 1,000 คน เป็น International FSPCA Committee

อัตราค่าลงทะเบียน

- ค่าลงทะเบียนปกติ 7,500 บาท/ท่าน มีเงื่อนไขรับราคาพิเศษดังนี้
- กรณีลงทะเบียนชำระค่าลงทะเบียนภายใน 10 พฤษภาคม 2567
 - สมัครอบรม 1 ท่าน อัตราค่าลงทะเบียนท่านละ 6,500 บาท
 - สมัครอบรม 2 ท่าน อัตราค่าลงทะเบียนท่านละ 6,000 บาท
- กรณีชำระค่าลงทะเบียนหลังวันที่ 10 พฤษภาคม 2567 แต่ภายใน 17 พฤษภาคม 2567 อัตราค่าลงทะเบียนท่านละ 7,000 บาท

- กรณีชำระค่าลงทะเบียนหลังวันที่ 17 พฤษภาคม 2567 แต่ภายใน 22 พฤษภาคม 2567 อัตราค่าลงทะเบียนท่านละ 7,500 บาท
- ปีได้รับลงทะเบียนวันที่ 23 พฤษภาคม 2567 หรือเมื่อผู้สมัครเต็ม รับจำนวนจำกัดตามที่ FSPCA กำหนด

ข้อมูลหลักสูตร FSPCA ภายใต้กฎหมาย FSMA

สมัครอบรม FDQI ออนไลน์ได้ที่ www.foodpro.co.th/fdq-online/
 สมัครอบรม FDQI จัดที่โรงแรมจัสติน ซิตี้ สุขุมวิท 23 ได้ที่ www.foodpro.co.th/fdq/

หลักสูตร PCQI www.foodpro.co.th/pcqi/

หลักสูตร PCQI แบบออนไลน์ www.foodpro.co.th/pcqi-online/

ข้อมูลเพิ่มเติม/ติดต่อ

ฟิฟตีเน่ เสธกุล FOODPRO ACADEMY

เลขที่ 1 เอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น 47 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 โทรศัพท์ 02-016-2821
 สายด่วน พลวุฒิ (ชุม) 081-459-5199

Line ID: @foodproE-mail: info@foodpro.co.th



สมัครเข้าอบรม หลักสูตร FSPCA IA Conducting Vulnerability Assessments May 24, 2024 Online(Live ZOOM)

ผู้เข้าอบรมคนที่ 1
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____

Name-Surname (English) _____

E-mail: _____

ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ GMP HACCP ISO/FSSC 22000
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน) อื่นๆ ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 2
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____

Name-Surname (English) _____

E-mail: _____

ผ่านการอบรม/เคยทำงานเกี่ยวกับ GMP HACCP ISO/FSSC 22000
(โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน) อื่นๆ ไม่เคยอบรม/ไม่เคยทำงานเกี่ยวข้องกับระบบข้างต้น

ผู้เข้าอบรมคนที่ 3
ชื่อ สกุล (ภาษาไทย) _____

Name-Surname (English) _____

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://www.foodpro.co.th/fdqi-online/> หรือกรอกใบสมัครนี้แล้ว Scan

ส่งไปที่ info@foodpro.co.th หรือถ้าขอรูปรูปและส่งไลน์ได้ที่ LINE ID: @foodpro

FOODPRO ACADEMY เลขที่ 1 เอ็มไพร์ทาวเวอร์ ชั้น 47 ถ.สาทรใต้ แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120 โทรศัพท์ 02-016-2821

สายด่วน พลวุฒิ (ชุม) 0814285999/ 080-459-5199 Line ID: @foodpro E-mail: info@foodpro.co.th