สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน
เลขที่ 4477
วันที่ ๑๒ พ.ย. ๒๕๖๙
เวลา 14.05 น.

nfi
national food institute
2008 Soi Arun Amarin 36,
Arun Amarin Rd.,
Bangyeekhan, Bangplad,
Bangkok 10700 Thailand
Tel. +66(0) 2886 8088
Fax. +66(0) 2886 8106

ที่ สอห. 52000/ว.0090

19 ตุลาคม 2569

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์และขอเชิญเข้าร่วมหลักสูตรการอบรม E-Learning

เรียน นายพงษ์เกษม โพธิ์แก้ว
อุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายละเอียดหลักสูตรอบรม E-Learning จำนวน 3 หลักสูตร

ด้วย สถาบันอาหาร ได้พัฒนาหลักสูตรการอบรม E-Learning เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของหน่วยงานภาครัฐ ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ให้สามารถเข้าถึงองค์ความรู้ด้านอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างสะดวก ผ่านระบบการเรียนออนไลน์ที่สามารถเรียนได้ทุกที่ ทุกเวลา รองรับการใช้งานทั้ง Website และMobile Application เมื่อผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนดจะได้รับหนังสือรับรองอิเล็กทรอนิกส์ (E-Certificate)

หลักสูตรมุ่งเน้นองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจอาหารในปัจจุบัน เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานและยกระดับความสามารถในการแข่งขันขององค์กร ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้

1. กฎหมายอาหารและการขออนุญาตด้านอาหาร
2. ข้อกำหนดระบบ GHPs-HACCP ในโรงงานอาหาร
3. หลักการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

ในการนี้ สถาบันอาหารจึงขอความอนุเคราะห์จากหน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์หลักสูตรการอบรม E-Learning ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง ในหน่วยงานและภาคีเครือข่ายของท่าน รวมทั้งพิจารณาส่งเสริมให้บุคลากรเข้ารับการอบรมเพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน เสริมสร้างความพร้อมในการดำเนินธุรกิจอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย มาตรฐาน และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีคุณภาพและสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวไปยดา หาญชัยสุขสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร

① เรียน อสจ.ลำพูน
เพื่อโปรดพิจารณา
นางสาวพิมพ์ชนก จันทวงศ์
เจ้าพนักงานธุรการ

② ☑ก.บม. ☑ก.รอ.
☑ก.สอ. ○ก.หร.
☐เพื่อทราบ ☐เพื่อถือปฏิบัติ
☑เพื่อดำเนินการ ☐เพื่อพิจารณา
☐.....

(นายพงษ์เกษม โพธิ์แก้ว)
อุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน

ฝ่ายพัฒนาธุรกิจผู้ประกอบการ (นายฉัตรวัชร์ ภัทรธำรงค์พัฒน์)
โทรศัพท์ : 0 2422 8688 ต่อ 2209
E-mail: Chattawat@nfi.or.th

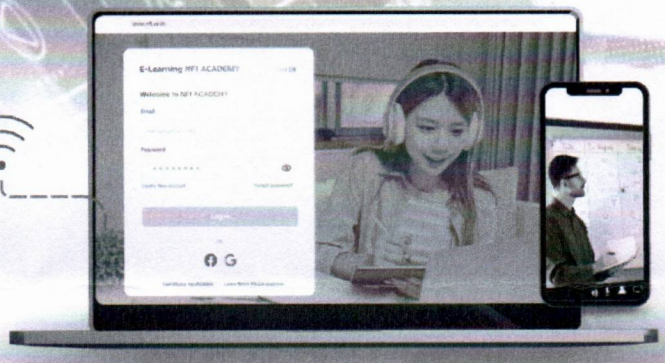
โอกาสดีมาแล้ว!

เปิดตัวรูปแบบอบรม

E-Learning ..

NFI ACADEMY

NEW!



- **เรียนรู้กับวิทยากร**สถาบันอาหารได้ 24 ชม.
- **รองรับการใช้งานทุกอุปกรณ์** ทั้ง Website และ Mobile App
- **เรียนครบ สอบผ่าน รับ E-Certificate** ทันที

3 หลักสูตร *Hot!*

หลักสูตร 001

กฎหมายอาหารและการขออนุญาตด้านอาหาร

อ.นฤมล ฉัตรสง่า ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหาร และการบริโภคอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

พร้อมเปิดรับ **ลงทะเบียนแล้ววันนี้!**

หลักสูตร 002

ข้อกำหนดระบบ GHPs-HACCP ในโรงงานอาหาร

อ.อัญชลี มากรด ที่ปรึกษาและวิทยากรประจำสถาบันอาหาร

พร้อมเปิดรับ **ลงทะเบียนแล้ววันนี้!**

หลักสูตร 003

หลักการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

อ.วรพล เพชรช่วย ผู้จัดการแผนกบริการวิศวกรรมอุตสาหกรรม ฝ่ายพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิต สถาบันอาหาร

พร้อมเปิดรับ **ลงทะเบียนแล้ววันนี้!**

Regular Price : 2,500.- I สมาชิก NFI : รับส่วนลดตาม Package

(ราคายังไม่รวม Vat 7%)



SCAN QR CODE เพื่อลงทะเบียน

0-2422-8688 ต่อ 2205 - 2207 | training@nfi.or.th | สถาบันอาหาร บริการฝึกอบรม

NATIONAL FOOD INSTITUTE | www.nfi.or.th | สถาบันอาหาร NFI Connext | @nfithailand | 0 2422 8688

E-Learning

NFI ACADEMY

อยู่ที่ไหนก็สามารถเรียนได้

กฎหมายอาหาร ที่ผู้ผลิตต้องรู้ ก่อนขออนุญาต

NEW!



คอร์ส E-Learning

กฎหมายอาหาร และการขออนุญาตด้านอาหาร

อัปเดตข้อกำหนด อย. มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร และแนวทางเตรียมความพร้อมด้าน GMP ตามกฎหมาย

เรียนรู้ข้อกำหนดก่อนเริ่มผลิตจริง

- เข้าใจภาพรวมกฎหมายอาหารไทย
- รู้ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตอาหาร
- เรียนรู้ข้อกำหนด GMP สำหรับผู้ผลิตอาหาร
- ลดความเสี่ยงจากการผลิตหรือจำหน่ายโดยไม่ถูกต้อง
- เหมาะกับผู้ผลิตอาหารรายเดิมและผู้ประกอบการรายใหม่

สแกน QR Code เพื่อลงทะเบียน

Regular Price
2,500.-
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

สมาชิก NFI
รับส่วนลดตาม Package
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

NATIONAL FOOD INSTITUTE | www.nfi.or.th | สถาบันอาหาร NFI Connext | @nfithailand | 0 2422 8688

E-Learning

NFI ACADEMY

NEW!

คอร์ส E-Learning

ข้อกำหนดระบบ GHPs-HACCP ในโรงงานอาหาร

อยู่ที่ไหนก็สามารถเรียนได้

ภายในหลักสูตรเรียนอะไรบ้าง?

หลักการ GHPs :

- สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- การจัดการสถานที่ผลิต
- การควบคุมความสะอาดและสุขอนามัย

หลักการ HACCP

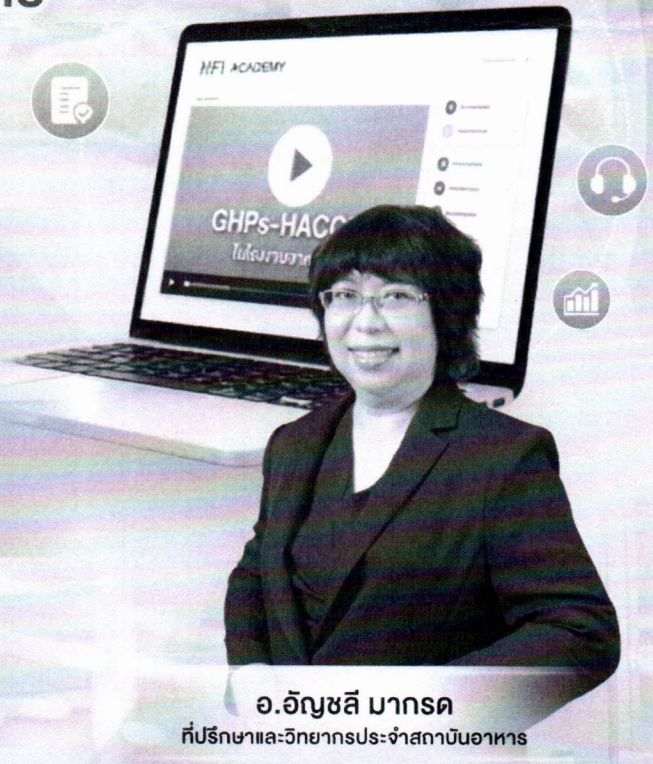
- การวิเคราะห์อันตรายของอาหาร
- การประเมินความเสี่ยงของอาหาร
- การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP)

การจัดทำระบบเอกสาร

- การจัดทำแผน HACCP
- การเฝ้าระวังและบันทึกข้อมูล
- การทวนสอบและปรับปรุงระบบ

มาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

- GHPs-HACCP ฉบับ Codex 2022
- ข้อกำหนดสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- แนวทางการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินระบบ



อ.อัญชลี มากรด
ที่ปรึกษาและวิทยากรประจำสถาบันอาหาร

เรียนออนไลน์ ครบจบในที่เดียว

- อยู่ไกลก็เรียนได้ ทุกที่ ทุกเวลา
- เรียนซ้ำได้ ตลอด 24 ชม.
- รับ Certificate เมื่อเรียนจบ
- รองรับทุกอุปกรณ์ ทั้งคอม และมือถือ

สแกน QR Code เพื่อลงทะเบียน

Regular Price **2,500.-**
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

สมาชิก NFI รับส่วนลดตาม Package
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

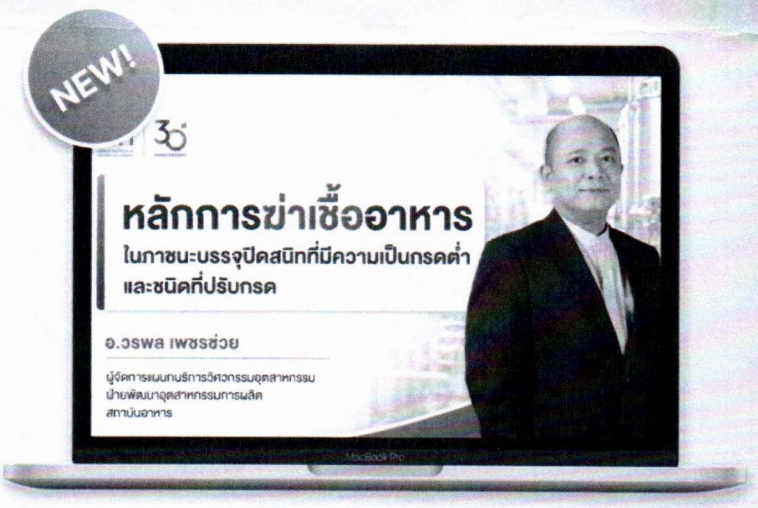
NATIONAL FOOD INSTITUTE | www.nfi.or.th | สถาบันอาหาร NFI Connext | @nfithailand | 0 2422 8688

E-Learning
NFI ACADEMY

หลักการฆ่าเชื้ออาหาร ในภาชนะบรรจุปิดสนิท

ที่มีความกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ยกระดับความปลอดภัยอาหาร
ด้วยความรู้ที่ใช้งานได้จริงในโรงงาน



- **เข้าใจการฆ่าเชื้อ** อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
- **สามารถอ่าน และวิเคราะห์ผล** TP และ HP ได้อย่าง
- **จัดทำกำหนดการฆ่าเชื้อ** ได้ถูกต้องตามข้อกำหนด
- **ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อน** และการเรียกคืนสินค้า
- **เพิ่มความมั่นใจในการควบคุม** คุณภาพการผลิต

สอนโดย อ.วรพล เพชรช่วย
ผู้จัดการแผนกบริการวิศวกรรมอุตสาหกรรม
ฝ่ายพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิต สถาบันอาหาร

- วิดีโอสอน เข้าใจง่าย
- เอกสารสามารถ ดาวน์โหลดได้
- แบบทดสอบท้ายบท วัดความเข้าใจ

สแกน QR Code เพื่อลงทะเบียน

Regular Price
2,500.-
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

สมาชิก NFI
รับส่วนลดตาม Package
(ราคายังไม่รวม Vat 7%)

NATIONAL FOOD INSTITUTE | www.nfi.or.th | สถาบันอาหาร NFI Connext | @nfithailand | 0 2422 8688