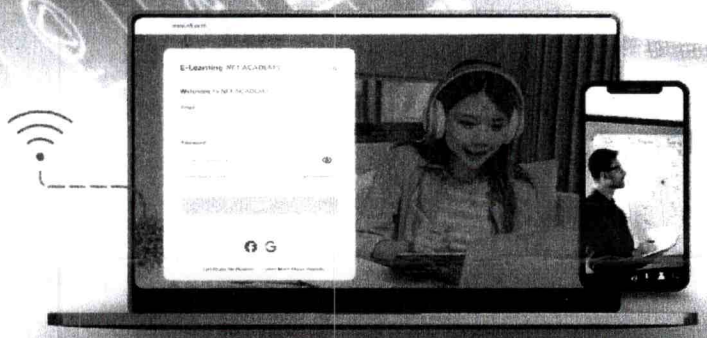
โอกาสดีมาแล้ว!
เปิดตัวรูปแบบอบรม

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



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

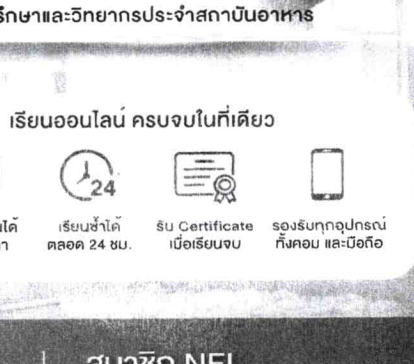
- การวิเคราะห์อันตรายของอาหาร
- การประเมินความเสี่ยงของอาหาร
- การกำหนดจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (CCP)

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 และวิเคระห์ผล
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