



แผนการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการ รูปแบบออนไลน์ ประจำปี 2567
ผ่านทาง Zoom Meeting Application
ส่วนพาณิชย์และพัฒนาธุรกิจ แผนกโครงการพิเศษ
สำนักงานใหญ่ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

1. หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบกิจการ)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ. 2567	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม	ค่าลงทะเบียน สมาชิก/บุคคลทั่วไป รวม Vax 7 % แล้ว	วันปิดรับสมัครและ สิ้นสุดการชำระเงิน
มกราคม	11, 25	50 คน/รอบ	600 บาท/คน	ก่อนวันอบรม 1 วัน หรือจนกว่าจะครบ จำนวนที่กำหนด
กุมภาพันธ์	8, 22			
มีนาคม	7, 21			
เมษายน	4, 25			
พฤษภาคม	9, 23			
มิถุนายน	6, 20			
กรกฎาคม	4, 18			
สิงหาคม	1, 15, 29			
กันยายน	12, 26			
ตุลาคม	10, 24			
พฤศจิกายน	7, 21			

หมายเหตุ : ค่าลงทะเบียน รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

วิธีการชำระค่าลงทะเบียน : ธนาคารไทยพาณิชย์ เลขที่บัญชี 235-220332-2 ชื่อบัญชี บริษัท
ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) ประเภท ออมทรัพย์



เนื้อหาหลักสูตรการอบรม สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- การใช้กัญชาหรือกัญชง ในการประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย

สอบถามและยืนยันการลงทะเบียนได้ที่ : คุณศุภกร, คุณอาทิตย์, คุณจิตสุภา

โทรศัพท์ : 02-940-6881 ต่อ 274 หรือ 098-586-3866

Website : www.centrallabthai.com

Email : cltacademy17@gmail.com

Facebook : www.facebook.com/cltacademy17

Line ID : cltacademy

ข้อมูลเพิ่มเติม

จำนวนชั่วโมงการอบรม : 6 ชั่วโมง

วันอบรม : ตามแผนการอบรม ประจำปี 2567

เวลาอบรม : 9:00 – 16:30 น.

สถานที่จัดอบรม : สำนักงานใหญ่ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
หรือตามความเหมาะสม

ภาษาที่ใช้ในการอบรม : ภาษาไทย

คุณสมบัติผู้อบรม : สามารถอ่าน ฟัง เขียน ภาษาไทยได้ดี