

## ใบสมัคร

### หลักสูตร ข้อกำหนด GMP / HACCP (GMP / HACCP Requirements)

วันที่ 4 – 5 เมษายน 2560

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย).....(ตัวบรรจง)

ชื่อ-สกุล (ภาษาอังกฤษ)..... (สำหรับออก Certificate)

ตำแหน่งงาน ..... ประสบการณ์การทำงาน .....ปี .....เดือน

\*ชื่อหน่วยงาน-ที่อยู่ (สำหรับออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี)  สำนักงานใหญ่  สาขาที่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

โทรศัพท์..... โทรศัพท์มือถือ.....

E-mail..... (สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม)

ความต้องการพิเศษ  อาหารมังสวิรัต  อาหารอิสลาม  อื่นๆ โปรดระบุ.....

ค่าลงทะเบียน 3,745 บาท / ท่าน (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว) สามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% และลดหย่อนภาษีของบริษัทได้ 200%

การชำระค่าฝึกอบรม โอนผ่านธนาคาร ธนาคารกรุงเทพ (บัญชีเงินฝากสะสมทรัพย์) สาขาบางเขน

ชื่อบัญชี บจก. ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) เลขที่บัญชี 161-5-52571-2

\*โปรดชำระค่าฝึกอบรมและส่งหลักฐานการชำระเงินถึงผู้ประสานงาน ก่อนเข้าร่วมอบรม เพื่อเป็นการสำรองที่นั่ง

**รายละเอียดสำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย**

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

50 พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105546096453

(หากท่านหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 % โปรดส่งหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย (ต้นฉบับ)

ถึงผู้ประสานงานหรือนำมาในวันอบรมเพื่อรับใบเสร็จ)



Training Service Provider

ISO 29990

การฝึกอบรม

หลักสูตร ข้อกำหนด GMP / HACCP

(GMP / HACCP Requirements)

วันที่ 4 – 5 เมษายน 2560

จัดโดย

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

[www.centrallabthai.com](http://www.centrallabthai.com)

ผู้ประสานงาน : คุณหนึ่งฤทัย

E-mail : [training@centrallabthai.com](mailto:training@centrallabthai.com)

โทรศัพท์ : 02-9406881-3 ต่อ 212, 210

[www.facebook.com/Centrallabthai.Training](https://www.facebook.com/Centrallabthai.Training)

## การฝึกอบรม หลักสูตร ข้อกำหนด GMP / HACCP (GMP / HACCP Requirements)

### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบัน การพัฒนากระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพสินค้าให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice; GMP) และการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point; HACCP) เป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังเป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้มีศักยภาพแข่งขันกับตลาดโลกได้ และถึงแม้จะไม่ได้ส่งออก ก็เป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตเพื่อลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากต่างประเทศได้อีกด้วย

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด GMP / HACCP
2. เมื่อผ่านการฝึกอบรม สามารถนำระบบคุณภาพดังกล่าวไปปรับใช้กับงานในของตนได้  
อย่างเหมาะสม

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต / ฝ่ายประกันคุณภาพ / ฝ่ายควบคุมคุณภาพ หรือ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

### วิทยากร

ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทาระบบ GMP / HACCP บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

### เนื้อหาหลักสูตร

- ข้อกำหนด GMP / HACCP ของ Codex Alimentarius
- แบบฝึกหัด

### การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่เข้าร่วมอบรมตลอดหลักสูตร 100% ของระยะเวลาการฝึกอบรม ร่วมฝึกปฏิบัติ จะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองผลการฝึกอบรม

### สถานที่อบรม

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 (ภายใน ม.เกษตรศาสตร์)

หรือสถานที่อื่นๆ ตามความเหมาะสม

### การรับสมัคร

รับสมัคร ผู้เข้าอบรม 50 ท่าน / รุ่น ผู้ประสงค์จะเข้ารับการอบรม ติดต่อสำรองที่นั่งได้ที่

### คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-3 ต่อ 212, 210

E-mail : training@centrallabthai.com

[www.facebook.com/Centrallabthai.Training](https://www.facebook.com/Centrallabthai.Training)

### ค่าลงทะเบียน

การชำระค่าฝึกอบรม ค่าลงทะเบียน 3,745 บาท / ท่าน (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว)

สามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% และลดหย่อนภาษีของบริษัทได้ 200%