



ใบสมัครลงทะเบียนการฝึกอบรมแบบ Off-Line

CLT Staff ONLY

หลักสูตร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (GHPs & HACCP)
วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2565

หมายเหตุ : ** มีการทำ Workshop แบบกลุ่ม

เลขที่ใบสมัคร
เลขที่ขอรับบริการ
วันที่รับเรื่อง.....

ข้อมูลในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี :

ชื่อหน่วยงาน ตาม ภ.พ.20 ☐ สำนักงานใหญ่ ☐ สาขาที่.....

ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (กรณีสมัครส่วนบุคคล กรุณาใส่เลขบัตรประชาชน).....

ต้องการระบุชื่อ-สกุลผู้เข้าอบรมในใบเสร็จรับเงินหรือไม่ ☐ ต้องการ ☐ ไม่ต้องการ

เงื่อนไขการหักภาษี ณ ที่จ่าย ☐ มีหลักฐานและจะนำส่งในวันอบรม ☐ อื่นๆ.....

ที่อยู่สำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย (กรณีต้องการหักภาษี ณ ที่จ่าย)

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขที่ 2179 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105546096453

ข้อมูลผู้เข้าอบรม :

1. ชื่อ-สกุล (ไทย) นาย/นาง/นางสาว.....

(อังกฤษ) Mr./Mrs./Miss..... (สำหรับออก Certificate)

E-mail..... โทรศัพท์.....

ประสบการณ์ด้านทดสอบ ☐ 0 - 2 ปี ☐ 3 - 5 ปี ☐ มากกว่า 5 ปี

อาหาร/ของว่าง ☐ ปกติ ☐ ไม่รับประทานหมู ☐ แพ้อาหาร (โปรดระบุ)

ข้อมูลผู้ติดต่อ/ประสานงาน :

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงาน..... ตำแหน่ง/แผนก.....

E-mail..... โทรศัพท์.....

กรณีต้องการที่จอดรถในวันอบรม โปรดระบุเลขทะเบียนรถ (จำกัด 1 คัน/หน่วยงาน)

การชำระเงิน :

ค่าลงทะเบียน ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ชำระ 4,601 บาท/1 ท่าน หรือ หากสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ชำระ 4,472 บาท/1 ท่าน

(ราคาก่อนรวมภาษี 4,300 บาท/1 ท่าน) สามารถลดหย่อนภาษีของบริษัทได้ 200%

ชำระโดย ☐ เช็ค ☐ โอน ☐ โอน

สั่งจ่ายในนาม บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)

บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่บัญชี 235-220-332-2 ชื่อบัญชี บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)



หมายเหตุ :

1. ค่าลงทะเบียนอบรมนี้ รวมค่าหลักสูตร ประกาศนียบัตร อาหารว่างเช้า-บ่าย อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการฝึกอบรมแล้ว ในส่วนของสถานที่อบรมจะแจ้งให้ทราบภายหลัง

2. บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการสำรองที่นั่งให้กับผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนก่อน กรณีการเลื่อนวันฝึกอบรมหรือยกเลิกการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ประสานงานจะแจ้งการเปลี่ยนแปลง

ดังกล่าวให้ผู้เข้าอบรมทราบ ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันฝึกอบรม ผ่านทางโทรศัพท์และอีเมลที่ผู้เข้าอบรมระบุไว้ในใบสมัคร

3. บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนอบรมเฉพาะกรณีที่บริษัทฯ เป็นผู้แจ้งยกเลิกการอบรม หรือกรณีที่ผู้เข้าอบรมแจ้งยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษร ล่วงหน้าอย่างน้อย 14 วัน

ก่อนวันฝึกอบรม พร้อมแนบหลักฐานประกอบการขอเงินคืนตามที่บริษัทฯ ร้องขอครบถ้วน เท่านั้น ทั้งนี้ บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบค่าเดินทาง ค่าที่พักหรือค่าใช้จ่ายอื่นใดของผู้เข้าอบรม

อันเนื่องมาจากการเลื่อนหรือยกเลิกการอบรม ทุกกรณี

การลงทะเบียน :

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัคร/หลักฐานการชำระเงิน ได้ที่

คุณอิทธิกร / คุณสุภาวดี / คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

E-mail : training@centrallabthai.com

หรือ ทาง LINE QR Code >>



กรอกใบสมัคร

ส่งใบสมัครมาที่
Training@centrallabthai.com

รับ E-mail ตอบกลับ
จากผู้ประสานงาน

ชำระเงิน และส่งหลักฐาน
Pay-in Slip มาที่
Training@centrallabthai.com

รับใบเสร็จรับเงิน
ทางไปรษณีย์
หรือในวันอบรม

หลักสูตร

ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการวิเคราะห์อันตราย
และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (GHPs & HACCP)

วิทยากร: คุณหนึ่งฤทัย รงค์ทอง

ผู้จัดการแผนกฝึกอบรมและบริการที่ปรึกษาห้องปฏิบัติการ

Day 1

เวลา	กำหนดการ
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.30 น.	แบบฝึกหัดก่อนการฝึกอบรม (Pre-Test) - หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดี (GHPs) - อันตรายในอาหาร - การผลิตขั้นต้น
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	- การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวก - การฝึกอบรมและความสามารถ - การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อและ การควบคุมสัตว์นำโรค
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	- การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล - การควบคุมการปฏิบัติงาน
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	- การให้ข้อมูลผู้บริโภคและการสร้างความตระหนัก - การขนส่ง - Workshop I

 วัตถุประสงค์

- เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด GHPs / HACCP
- เมื่อผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิดความเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ GHPs / HACCP

 คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคคลที่ปฏิบัติการอยู่ในโรงงานผลิตอาหาร หรือมีความสนใจในเนื้อหาหลักสูตรนี้

 การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรเมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 12 ชม. และได้คะแนน Post-test ร้อยละ 50-84 หากได้ร้อยละ 85-100 ประกาศนียบัตรจะได้รับการประทับตรา “Excellence”

 การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งใบ PO มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

Day 2

เวลา	กำหนดการ
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.30 น.	- 5 ขั้นตอนการเตรียมการ / ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) - หลัก 7 ประการ ของ HACCP
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	- หลัก 7 ประการ ของ HACCP (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	- Workshop II (แบ่งกลุ่ม)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	- Workshop (ต่อ) - แบบฝึกหัดหลังการฝึกอบรม (Post-Test)

 สถานที่ฝึกอบรม

อาคารศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่, กรุงเทพมหานคร หรือสถานที่อื่นที่เหมาะสม



QR Code LINE

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน ได้ที่
คุณอิทธิกร / คุณหนึ่งฤทัย

☎ โทรศัพท์ : 02-9406881 ถึง 83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

📱 www.facebook.com/Centrallabthai.Training

🌐 www.centrallabthai.com