



แผนการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบการ (Online Training)
ประจำปี 2566 ผ่านโปรแกรม Zoom meeting
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบการ)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ. 2566	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม	ค่าลงทะเบียนสมาชิก/บุคคลทั่วไปรวม Vax 7 % แล้ว	วันปิดรับสมัครและสิ้นสุดการชำระเงิน
มกราคม	19	70	600	จนกว่าจะครบจำนวน
กุมภาพันธ์	2, 16	70	600	
มีนาคม	2, 16, 30	70	600	
เมษายน	5, 27	70	600	
พฤษภาคม	11, 25	70	600	
มิถุนายน	8, 22	70	600	
กรกฎาคม	6, 20	70	600	
สิงหาคม	3, 17, 31	70	600	
กันยายน	14, 28	70	600	
ตุลาคม	12, 26	70	600	
พฤศจิกายน	9, 23	70	600	

หมายเหตุ : ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%แล้ว

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



เนื้อหาหลักสูตรการอบรม สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย

****ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงินได้ที่ คุณศุภกร/คุณพรจิรา****

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 274 หรือ 098-586-3866

E-mail : cltacademy17@gmail.com

Lind ID : cltacademy

www.facebook.com/cltacademy17

www.centrallabthai.com

*****ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม*****

จำนวนชั่วโมงรวม : 6 ชั่วโมง (ระยะเวลาเรียน 1 วัน)

วันอบรม : ตามแผนการฝึกอบรม ประจำปี 2566

(หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย)

เวลาอบรม : 9.00 - 16.30 น. /จำนวนผู้อบรม : 70 ท่าน

สถานที่ : บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ หรือตามความเหมาะสม

ภาษาที่ใช้ในการอบรม : ภาษาไทย /คุณสมบัติผู้สมัคร : สามารถอ่าน ฟัง เขียน ภาษาไทยได้ดี

ค่าลงทะเบียน : ผู้ประกอบการด้านอาหาร 600 บาท / ท่าน (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว)