

Handling of Food Allergen (หลักการการจัดการสารก่อภูมิแพ้อาหาร)

รูปแบบการสอน:	In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom) Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)
ระยะเวลาอบรม:	9.00-16.30 น. / 1 วัน (เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา8.30 น.)
อัตราค่าอบรม:	4,500 บาท (Public Training)
หมวดอบรม:	Food Standard & Cosmetics Standard
ภาษาที่ใช้สอน:	ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ
เพิ่มเติม	ผู้เข้าอบรมจำนวนไม่เกิน 30 ท่าน

คุณสมบัติ:

เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

ใบรับรองหลักสูตร Handling of Food Allergen มอบให้ โดย บริษัทบูโร เเวอร์ิตัส (ประเทศไทย) จำกัด

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านการทดสอบตามเกณฑ์กำหนด

บทนำ

อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ หรือ Food Allergen จัดเป็นอันตรายทางอาหาร (Food Safety Hazard) อีกประเภทหนึ่งสำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงต่ออาหาร (Vulnerable group) โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคในฝั่งประเทศแถบซีกโลกตะวันตก อาทิ กลุ่มประเทศยุโรป, อเมริกา เป็นต้น ในประเทศดังกล่าวจึงเข้มงวดเรื่องมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม ซึ่งต้องระมัดระวังมิให้เกิดการปนเปื้อนในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ตลอดจนถึงการกำหนดมาตรการในการทวนสอบประสิทธิภาพการควบคุม เพื่อให้สามารถกำหนดมาตรการในการแก้ไข, ป้องกันตลอดจนถึงการปรับปรุงได้อย่างเหมาะสม

วัตถุประสงค์:

- สร้างความรู้ความเข้าใจในหลักการของอาหารก่อให้เกิดภูมิแพ้

หัวข้อการฝึกอบรม

- อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้แต่ละประเทศ
- การปนเปื้อนข้ามจากภายนอก
- การปนเปื้อนข้ามจากภายใน

- การควบคุมการปนเปื้อนข้าม
- การทวนสอบประสิทธิผลมาตรการควบคุม
- การระบุฉลาก และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

กำหนดการฝึกอบรม

09:00-10:30	รู้จักกับอาหารที่มีองค์ประกอบของสารก่อภูมิแพ้ โทษของสารก่อภูมิแพ้สำหรับผู้ที่มีปัญหาภูมิแพ้ กิจกรรมกลุ่ม
10:30-10:45	<i>Coffee break</i>
10:45-12:00	มาตรการเชิงบริหารเกี่ยวกับการจัดการสารก่อภูมิแพ้ ความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้ามจากภายนอก และมาตรการควบคุม
12:00-13:00	<i>Lunch break</i>
13:00-14:30	ความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้ามจากภายใน และมาตรการควบคุม
14:40-14:45	<i>Coffee break</i>
14:45-16:30	การทวนสอบประสิทธิผลการควบคุม การระบุฉลาก

ถาม-ตอบคำถาม / ข้อเสนอแนะ
ทำแบบทดสอบ