

## Introduction to Food Fraud & Food Defense & Food Allergen (มาตรการรักษาความปลอดภัยในอาหาร อาหารปลอม สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร)

<b>รูปแบบการสอน:</b>	In-House Training : (Face to face / Virtual Classroom) Public Training: (Face to face / Virtual Classroom)
<b>ระยะเวลาอบรม:</b>	9.00-16.30 น. / 1 วัน (เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลาเวลา 8.30 น.)
<b>อัตราค่าอบรม:</b>	4,500 บาท (Public Training)
<b>หมวดอบรม:</b>	Food Standard & Cosmetics Standard
<b>ภาษาที่ใช้สอน:</b>	ภาษาไทย / ภาษาอังกฤษ

### คุณสมบัติ:

เมื่อเสร็จสิ้นโปรแกรมการฝึกอบรม ผู้เข้าอบรมจะได้รับใบรับรองตามคุณสมบัติดังต่อไปนี้:

ใบรับรองหลักสูตร Introduction to Food Fraud & Food Defense & Food Allergen มอบให้ โดย บริษัทบูโร เวกริทัส (ประเทศไทย) จำกัด

ใบรับรองจะได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรมและผ่านตามเกณฑ์กำหนด

### วัตถุประสงค์:

- เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมอบรมมีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับมาตรฐานต่างๆที่เกี่ยวข้องในระบบการ จัดการการรักษาความปลอดภัยทางอาหารและอาหารปลอม
- เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมอบรมสามารถนำข้อกำหนดต่างๆของแต่ละมาตรฐานไปประยุกต์ใช้ ในระบบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารในองค์กรและควบคุมมาตรฐานด้าน สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งจะเอื้ออำนวยต่อการรักษาระบบความปลอดภัยของอาหารขององค์กรให้มีประสิทธิภาพ

### หัวข้อการฝึกอบรม

- อธิบายความเป็นมาของระบบการจัดการด้านการรักษาความปลอดภัยในอาหารและอาหารปลอม
- อธิบายแนวทางการจัดการด้านการรักษาความปลอดภัยในอาหารและอาหารปลอม
- ยกตัวอย่างของเหตุการณ์ หรือสภาพความเป็นจริงของโรงงาน และผลิตภัณฑ์ที่ โรงงานผลิตอาหารเทียบกับแนวทางการจัดการฯ
- ผู้เข้ารับการอบรมจะได้มีโอกาสได้รับทราบและแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับวิทยากร

## กำหนดการฝึกอบรม

09:00 – 10:30	นิยามของ Food defense ที่มาและความสำคัญ แนวทางปฏิบัติ
10.30 – 10.45	Coffee break
10.45 – 12.00	การจัดหาแผนรองรับ และประเมินความเสี่ยง food defense และ Workshop
12.00 – 13.00	Lunch break
13.00 – 14.30	นิยามของ Food fraud ที่มาและความสำคัญ food fraud ตามมาตรฐาน BRC และ FSSC 22000
14.30 – 14.45	Coffee break
14.45 – 16.00	การประเมิน Food fraud และ workshop
16:00 – 16:30	Question and answer