


แผนการจัดอบรมหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร ประจำปี 2565
โดย สถาบันพัฒนาความเชี่ยวชาญด้านอาหาร (Food Professional Academy)
กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1. หลักสูตรสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ลำดับ	หลักสูตร	จำนวนวัน	วันที่อบรม	จำนวนคน	ข้อมูลติดต่อ
1	ผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค (การอบรมออนไลน์)	2	ตลอดทั้งปี	70 - 100	มูลนิธิสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โทร 095-9749097 อีเมล thaifdafoundation@gmail.com 
2	ผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค (การสอบออนไลน์)	1	ตลอดทั้งปี	60 - 80	มูลนิธิสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โทร 095-9749097 อีเมล thaifdafoundation@gmail.com 
3	ผู้ควบคุมการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค (การสอบรูปแบบปกติ)	1	ตลอดทั้งปี	25 ตามมาตรการ corvid-19	มูลนิธิสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โทร 095-9749097 อีเมล thaifdafoundation@gmail.com 

ลำดับ	หลักสูตร	จำนวนวัน	วันที่อบรม	จำนวนคน	ข้อมูลติดต่อ
4	ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์	3	14 – 16 ธันวาคม 2564	50	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) โทร 02 9428 528 08 3908 0797 อีเมล pr@fostat.org 
5	ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด	5	ปี 2565	30 – 100	หน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นบัญชีกับ อย. ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> ● มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ● จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ● คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ● คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ● สถาบันอาหาร ● บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด รายละเอียดเพิ่มเติม ทาง https://www.fda.moph.go.th/sites/food/SitePages/Course.aspx