

## กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นหลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัย

### อาหาร

วันที่ 20 – 21 สิงหาคม 2565

#### วันที่ 20 สิงหาคม 2565

07.30 - 08.00 น.	ลงทะเบียน
08.00 - 08.15 น.	พิธีเปิด
08.15 - 10.15 น.	บรรยาย เรื่อง ชนิดของอันตรายและความหมายการจัดการขั้นพื้นฐานของ และระบบ GMP และ GHP โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง ข้อกำหนดของ GMP ตามมาตรฐาน CODEX และกฎหมาย ประเทศไทย โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง ข้อกำหนดของ GHP ตามมาตรฐาน CODEX โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
15.00 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 17.15 น.	บรรยาย เรื่อง ความสัมพันธ์ของระบบ GMP และ GHP โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
17.15 - 17.30 น.	สรุปกิจกรรม

#### วันที่ 21 สิงหาคม 2565

07.30 - 08.15 น.	ลงทะเบียน
08.15 - 10.15 น.	บรรยาย เรื่อง ชนิดของอาหารที่ก่อภูมิแพ้ และข้อความที่ต้องติดฉลาก food allergen โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	บรรยาย เรื่อง การประเมินความเสี่ยงด้าน food allergen ในวัตถุดิบ โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยาย เรื่อง การแบ่งกลุ่มวัตถุดิบอาหาร และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับ วัตถุดิบอาหาร โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
15.00 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 17.15 น.	บรรยาย เรื่อง เงื่อนไขการใช้และอันตรายจากการใช้วัตถุดิบในอาหารไม่ ถูกต้อง และประโยชน์ในการใช้วัตถุดิบอาหาร โดย คุณธีรนาถ ลีมีโชติกุล
17.15 - 17.30 น.	มอบเกียรติบัตร และปิดโครงการ