

หลักสูตร มาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen)

วัตถุประสงค์การอบรม	1. เพื่อเพิ่มความรู้ความเข้าใจเรื่องมาตรการควบคุมสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen) 2. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปวางแผนและประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการ
ระยะเวลาอบรม	6 ชั่วโมง
รูปแบบการอบรม	บรรยาย
เกณฑ์การประเมินผล	ทดสอบหลังอบรม ผ่านเกณฑ์ 60%

กำหนดการ

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียน / ทำแบบทดสอบก่อนอบรม
- 09.00-10.30 น. -อาหารที่มีสารก่อภูมิแพ้ : ประเทศไทย ,ประเทศในกลุ่มยุโรป ,สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น
- 10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 10.45-12.00 น. -โทษของสารก่อภูมิแพ้สำหรับผู้มีปัญหาภูมิแพ้ : กรณีศึกษา
- 12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-14.30 น. -หลักการสำรวจว่าวัตถุดิบที่มีส่วนประกอบของอาหารสารก่อภูมิแพ้
WORKSHOP 1 : สำรวจ และจัดทำรายการ
- 14.30-14.45 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 14.45-15.45 น. -หลักการประเมินความเสี่ยง และการกำหนดมาตรการควบคุม
WORKSHOP 2 : ประเมินความเสี่ยง และกำหนดมาตรการควบคุม
- 15.45-16.00 น. ทำแบบทดสอบหลังอบรม / สรุปผล

ระยะเวลาอบรม 1 วัน (8.45- 16.00)

วิทยากร **อ.วราภรณ์ บุรณะพานิชย์**

● EDUCATION

BA in Science and Technology (Biotechnology)

Thammasat University (2005)

BA in Public Health Program (OHS)

Sukhothaimarathirath University (2012)

● EXPERIENCE

October 2024 - Now

Quality System Manager / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

December 2020 – October 2024

Quality System Specialist / McCormick (Thailand) Ltd. (Food)

May 2013 – December 2020

QC-QA Assistant Manager / Aptar (Thailand) Ltd. (Packaging)

February 2006 – May 2023

QA Assistant Manager / Thaipreeda Industry Co.,Ltd. (Food)

● CERTIFICATIONS

BRCGS Food EHS

BRCGS Packaging Halal

GHPs & HACCP Codex Kosher

ISO 9001 MUI/BJPH

ISO 22000

Lead Auditor

จัดโดย บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด

สนใจสอบถาม : **นางนุช 083 -188-2771** ฝ่ายอบรม

บริษัท ศูนย์เทคโนโลยีความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม จำกัด