



ใบสมัครลงทะเบียนการฝึกอบรม On-Line

CLT Staff ONLY

หลักสูตร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs) รุ่นที่ 2 วันที่ 6 ตุลาคม 2566 เวลา 09.00-16.30 น.

อบรมออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Cloud Meetings

เลขที่ใบสมัคร
เลขที่ขอรับบริการ
วันที่รับเรื่อง.....

ข้อมูลในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี :

ชื่อหน่วยงาน ตาม ภ.พ.20 สำนักงานใหญ่ สาขาที่.....
ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (กรณีสมัครส่วนบุคคล โปรดใส่เลขบัตรประชาชน เพื่อระบุตัวตนผู้รับบริการและใช้ออกใบกำกับภาษี).....

ต้องการระบุชื่อ-สกุลผู้เข้าอบรมในใบเสร็จรับเงินหรือไม่ ต้องการ ไม่ต้องการ

เงื่อนไขการหักภาษี ณ ที่จ่าย มีหลักฐานและจะนำส่งทางไปรษณีย์ อื่นๆ.....

ที่อยู่จัดส่งเอกสาร ตาม ภ.พ.20 อื่นๆ.....

ที่อยู่สำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย (กรณีต้องการหักภาษี ณ ที่จ่าย)

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขที่ 2179 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105546096453

ข้อมูลผู้เข้าอบรม (เพื่อการลงทะเบียนและจัดทำประกาศนียบัตร) :

1. ชื่อ-สกุล (ไทย) นาย/นาง/นางสาว.....

(อังกฤษ) Mr./Mrs./Miss..... (สำหรับออก Certificate)

E-mail..... โทรศัพท์.....

ประสบการณ์ด้านทดสอบ 0 - 2 ปี 3 - 5 ปี มากกว่า 5 ปี

ข้อมูลผู้ติดต่อ/ผู้ประสานงาน (เพื่อใช้ในการประสานงาน/จัดส่งเอกสาร) :

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงาน..... ตำแหน่ง/แผนก.....

E-mail..... โทรศัพท์.....

* ข้าพเจ้า (ชื่อ-นามสกุล) ยินยอม ไม่ยินยอม ให้บริษัทฯ เก็บรวบรวม ใช้ เผยแพร่ หรือประมวลข้อมูลส่วนบุคคล

เพื่อวัตถุประสงค์ในการนำเสนอข่าวสาร สิทธิประโยชน์ โปรโมชัน หรือบริการของบริษัทฯ ทั้งนี้ ท่านสามารถขอถอนความยินยอมเมื่อใดก็ได้ ผ่านช่องทางการติดต่อของบริษัทฯ

กรณีที่ท่านไม่ให้ความยินยอมหรือขอถอนความยินยอมภายหลัง ท่านอาจพลาดการรับข้อเสนอ โปรโมชัน หรือสิทธิประโยชน์ของบริษัทฯ

การชำระเงิน :

ค่าลงทะเบียน ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ชำระ 1,926 บาท/1 ท่าน หรือ หากสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ชำระ 1,872 บาท/1 ท่าน
(ราคาก่อนรวมภาษี 1,800 บาท/1 ท่าน)

ชำระโดย เช็ค โอน บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลขที่บัญชี 235-220-332-2 ชื่อบัญชี บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)



หมายเหตุ :

- ค่าลงทะเบียนอบรมนี้ รวมค่าหลักสูตร ไฟล์เอกสารประกอบการฝึกอบรม (PDF File) ประกาศนียบัตรและค่าจัดส่ง แล้ว
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการสำรองที่นั่งให้กับผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนก่อน กรณีการเลื่อนวันฝึกอบรมหรือยกเลิกการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ประสานงานจะแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวให้ผู้เข้าอบรมทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันฝึกอบรม ผ่านทางโทรศัพท์และอีเมลที่ผู้เข้าอบรมระบุไว้ในใบสมัคร
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนเฉพาะกรณีที่บริษัทฯ เป็นผู้แจ้งยกเลิกการอบรม หรือกรณีที่ผู้เข้าอบรมแจ้งยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษรล่วงหน้าอย่างน้อย 14 วัน ก่อนวันฝึกอบรม พร้อมแนบหลักฐานประกอบการขอเงินคืนตามที่บริษัทฯ ร้องขอครบถ้วน เท่านั้น ทั้งนี้ บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายอื่นใดของผู้เข้าอบรม อันเนื่องมาจากการเลื่อนหรือยกเลิกการอบรม ทุกกรณี

การลงทะเบียน :

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัคร/หลักฐานการชำระเงิน ได้ที่

คุณณัฐธชัย / คุณชลิษา / คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

E-mail : training@centrallabthai.com

หรือ ทาง LINE QR Code >>



หลักสูตร

ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs)



วิทยากร : คุณหนึ่งฤทัย รงค์ทอง
ผู้จัดการแผนกฝึกอบรมและบริการที่ปรึกษา
มาตรฐานห้องปฏิบัติการ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ
ในข้อกำหนด GHPs
2. เมื่อผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมฝึกอบรม
เกิดความเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ GHPs

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคคลที่ปฏิบัติงานอยู่ในโรงงาน หรือมีความ
สนใจในเนื้อหาหลักสูตรนี้

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับ
ประกาศนียบัตรเมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 6 ชม.
และได้คะแนน Post-test ร้อยละ 50-84 หากได้
ร้อยละ 85-100 ประกาศนียบัตรจะได้รับการ
ประทับตรา "Excellence"

การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งไป PO
มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

รูปแบบการฝึกอบรม

อบรมออนไลน์ผ่านโปรแกรม
Zoom Cloud Meetings



QR Code LINE

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน ได้ที่
เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรมฯ

Day 1

เวลา	กำหนดการ
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.30 น.	แบบฝึกหัดก่อนการฝึกอบรม (Pre-Test) - หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดี (GHPs) - อันตรายในอาหาร - การผลิตขั้นต้น
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	- การออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวก - การฝึกอบรมและความสามารถ
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	- การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อและ การควบคุมสัตว์นำโรค - การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล - การควบคุมการปฏิบัติงาน
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	- การให้ข้อมูลผู้บริโภคและการสร้างความตระหนัก - การขนส่ง แบบฝึกหัดหลังการฝึกอบรม (Post-Test)