

หลักสูตร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs) รุ่นที่ 2  
วันที่ 11 มิถุนายน 2569 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 ท่านสามารถถอนความยินยอมเมื่อใดก็ได้ ผ่านช่องทางการติดต่อของบริษัทฯ

กรณีที่ท่านไม่ให้ความยินยอมหรือถอนความยินยอมภายหลัง 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

ส่งจ่ายในนาม บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)

บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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



หมายเหตุ :

- ค่าลงทะเบียนอบรมนี้ รวมค่าหลักสูตร ไฟล์เอกสารประกอบการฝึกอบรม (PDF File) ประกาศนียบัตรและค่าจัดส่ง แล้ว
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการสำรองที่นั่งให้กับผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนก่อน กรณีการเลื่อนวันฝึกอบรมหรือยกเลิกการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ประสานงานจะแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวให้ผู้เข้าอบรมทราบ ล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันฝึกอบรม ผ่านทางโทรศัพท์และอีเมลที่ผู้เข้าอบรมระบุไว้ในใบสมัคร
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนอบรมเฉพาะกรณีที่บริษัทฯ เป็นผู้แจ้งยกเลิกการอบรม หรือกรณีที่ผู้เข้าอบรมแจ้งยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษร ล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันฝึกอบรม พร้อมแนบหลักฐานประกอบการขอเงินคืนตามที่บริษัทฯ ร้องขอครบถ้วน เท่านั้น ทั้งนี้ บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายอื่นใดของผู้เข้าอบรม อันเนื่องมาจากการเลื่อนหรือยกเลิกการอบรม ทุกกรณี
- บริษัทฯ ห้ามไม่ให้ทำการเผยแพร่เนื้อหาส่วนใดส่วนหนึ่งหรือทั้งหมดของเอกสารประกอบการฝึกอบรม และสื่อที่ใช้ในการฝึกอบรมโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

การลงทะเบียน :

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัคร/หลักฐานการชำระเงิน ได้ที่

คุณพิทยา /คุณพลอยนภัส / คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 212 หรือ 096-385-9245

E-mail : training@centrallabthai.com

หรือ ทาง LINE QR Code >>>



กรอกใบสมัคร

ส่งใบสมัครมาที่  
Training@centrallabthai.com

รับอีเมลแจ้งยืนยันการจัดอบรม  
จากผู้ประสานงาน

ชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระมาที่  
Training@centrallabthai.com

รับใบเสร็จรับเงินทางไปรษณีย์  
หรือรับในวันอบรม

## หลักสูตร

## ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs)



วิทยากร : คุณหนึ่งฤทัย รุ่งศ์ทอง

ผู้จัดการแผนกฝึกอบรมและบริการที่ปรึกษามาตรฐานห้องปฏิบัติการ

| เวลา             | กำหนดการ                                                                                                                                                                                                                                                                   | Day 1 |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียน                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
| 09.00 – 10.30 น. | แบบฝึกหัดก่อนการฝึกอบรม (Pre-Test)<br>- อันตรายในอาหาร<br>- ข้อกำหนดหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHPs)<br>1. บทนำ<br>2. วัตถุประสงค์<br>3. ขอบเขต<br>4. หลักการทั่วไป<br>5. ผู้บริหาร<br>6. นิยามศัพท์<br>7. บทนำและการควบคุมอันตรายในอาหาร<br>8. การผลิตขั้นต้น |       |
| 10.30 – 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
| 10.45 – 12.00 น. | 9. ออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์<br>10. การฝึกอบรมและความสามารถ<br>11. การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและควบคุมสัตว์นำโรค                                                                                                                                                |       |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| 13.00 – 14.30 น. | 12. สุขลักษณะส่วนบุคคล<br>13. การควบคุมการปฏิบัติงาน                                                                                                                                                                                                                       |       |
| 14.30 – 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
| 14.45 – 16.30 น. | 14. ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค<br>15. การขนส่ง<br>- แบบฝึกหัดหลังการฝึกอบรม (Post-Test)                                                                                                                                                     |       |

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด GHPs
2. เมื่อผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิดความเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ GHPs

### คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคคลที่ปฏิบัติการอยู่ในโรงงาน หรือมีความสนใจในเนื้อหาหลักสูตรนี้

### การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรเมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 12 ชม. และได้คะแนน Post-test ร้อยละ 50-84 หากได้ ร้อยละ 85-100 ประกาศนียบัตรจะได้รับการประทับตรา “Excellence”

### การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งใบ PO มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

### รูปแบบการอบรม

อบรมออนไลน์ผ่านโปรแกรม  
Zoom Cloud Meetings



QR Code LINE

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน  
ได้ที่ เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรมฯ

☎ โทรศัพท์ : 02-9406881 ถึง 83 ต่อ 212 หรือ 096-3859245

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

📘 www.facebook.com/centrallabthai

🌐 www.centrallabthai.com