



ใบสมัครลงทะเบียนการฝึกอบรม

CLT Staff ONLY

หลักสูตร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
และระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (GHPs & HACCP)
รุ่น 1 วันที่ 16-17 พฤศจิกายน 2564

เลขที่ใบสมัคร ,
เลขที่ขอรับบริการ
วันที่รับเรื่อง.....

ข้อมูลในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี :

ชื่อหน่วยงาน ตาม ภพ.20 สำนักงานใหญ่ สาขาที่.....
ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (กรณีสมัครส่วนบุคคล กรุณาใส่เลขบัตรประชาชน).....

ต้องการระบุชื่อ-สกุลผู้เข้าอบรมในใบเสร็จรับเงินหรือไม่ ต้องการ ไม่ต้องการ
เงื่อนไขการหักภาษี ณ ที่จ่าย มีหลักฐานและจะนำส่งในวันอบรม อื่นๆ.....

ที่อยู่สำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย (กรณีต้องการหักภาษี ณ ที่จ่าย)

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

ข้อมูลผู้เข้าอบรม :

1. ชื่อ-สกุล (ไทย) นาย/นาง/นางสาว.....
(อังกฤษ) Mr./Mrs./Miss..... (สำหรับออก Certificate)
E-mail..... โทรศัพท์.....

เคยผ่านการอบรมหลักสูตร ข้อกำหนด GMP/HACCP หรือไม่ เคย ไม่เคย

ประสบการณ์ทำงาน 0 - 2 ปี 3 - 5 ปี มากกว่า 5 ปี

อาหาร/ของว่าง ปกติ ไม่รับประทานหมู แพ้อาหาร (โปรดระบุ)

ข้อมูลผู้ติดต่อ/ประสานงาน :

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

E-mail..... โทรศัพท์.....

กรณีต้องการที่จอดรถในวันอบรม โปรดระบุเลขทะเบียนรถ (จำกัด 1 คัน/หน่วยงาน)

การชำระเงิน :

ค่าลงทะเบียน ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ชำระ 3,745 บาท/1 ท่าน หรือ หากสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ชำระ 3,640 บาท/1 ท่าน
(ราคาก่อนรวมภาษี 3,500 บาท/1 ท่าน) สามารถลดหย่อนภาษีของบริษัทได้ 200%

ชำระโดย เช็ค สั่งจ่ายในนาม บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)

โอน บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่บัญชี 235-220-332-2 ชื่อบัญชี บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)



หมายเหตุ :

ขอสงวนสิทธิ์ในการสำรองที่นั่งให้กับผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนก่อน หากสำรองที่นั่งแล้ว แต่ ไม่ สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ก่อนการอบรม 7 วัน ทางอีเมล หากพ้นกำหนด ท่านต้องชำระค่าลงทะเบียนเต็มจำนวน กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม ผู้ประสานงานจะแจ้งล่วงหน้าก่อนวันฝึกอบรม 7 วัน ทั้งนี้ บริษัทฯ สงวนสิทธิ์ไม่รับผิดชอบค่าเดินทาง/ที่พักทุกกรณี ราคาค่าลงทะเบียนรวมค่าเอกสารประกอบการฝึกอบรม, ประกาศนียบัตร, อาหารกลางวันและอาหารว่าง (เช้า-บ่าย) แล้ว

การลงทะเบียน :

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัคร/หลักฐานการชำระเงิน ได้ที่

คุณอิทธิกร / คุณสุภาวดี / คุณหนึ่งฤทัย

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

E-mail : training@centrallabthai.com

หรือ ทาง LINE QR Code >>



ดูรายละเอียดการเดินทางมาอบรมได้ที่ >>



กรอกใบสมัคร

ส่งใบสมัครมาที่
Training@centrallabthai.com

รับ E-mail ตอบกลับ
จากผู้ประสานงาน

ชำระเงิน และส่งหลักฐาน
Pay-in Slip มาที่
Training@centrallabthai.com

รับใบเสร็จรับเงิน
ทางไปรษณีย์
หรือในวันอบรม

COURSE OUTLINE



บริษัท ลอว์แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด
CENTRAL LAB THAI

หลักสูตร ข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและระบบการวิเคราะห์ อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (GHPs & HACCP)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ
ในข้อกำหนด GHPs / HACCP
2. เมื่อผ่านการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมเกิด
ความเข้าใจและสามารถวิเคราะห์ GHPs / HACCP

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตร
เมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 12 ชม. และได้คะแนน Post-
test ร้อยละ 50-84 หากได้ ร้อยละ 85-100
ประกาศนียบัตรจะได้รับการประทับตรา
"Excellence"

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคคลที่สนใจหรือผู้ที่ทำงานอยู่ในห้องปฏิบัติการ

สถานที่ฝึกอบรม

อาคารศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
สำนักงานใหญ่, กรุงเทพมหานคร

การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งใบ PO
มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน ได้ที่
คุณอิทธิกร/ คุณสุภาวดี/ คุณหนึ่งฤทัย

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

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

📘 www.facebook.com/Centrallabthai.Training

🌐 www.centrallabthai.com



แผนที่
GOOGLE MAP



QR Code LINE

ขั้นตอนการลงทะเบียน

DAY 1

วิทยากร : คุณหนึ่งฤทัย รงค์ทอง

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 - การบำรุงรักษา การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการควบคุมสัตว์นำโรค
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	- การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล - การควบคุมการปฏิบัติงาน
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	- การให้ข้อมูลผู้บริโภคและการสร้างความตระหนัก - การขนส่ง - แบบฝึกหัดหลังการฝึกอบรม (Post-Test)

DAY 2

วิทยากร : คุณหนึ่งฤทัย รงค์ทอง

09.00 - 09.30 น.	แบบฝึกหัดก่อนการฝึกอบรม (Pre-Test) - 5 ขั้นตอนการเตรียมการ / ระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
09.30 – 10.30 น.	- หลัก 7 ประการ ของ HACCP
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	- หลัก 7 ประการ ของ HACCP (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	- Workshop (แบ่งกลุ่ม)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.00 น.	- Workshop (ต่อ)
16.00 – 16.30 น.	แบบฝึกหัดหลังการฝึกอบรม (Post-Test)

กรอกใบสมัคร

ส่งใบสมัครมาที่
Training@centrallabthai.com

รับ E-mail ตอบกลับ
จากผู้ประสานงาน

ชำระเงิน และส่งหลักฐาน
Pay-in Slip มาที่
Training@centrallabthai.com

รับใบเสร็จรับเงิน
ทางไปรษณีย์
หรือในวันอบรม