

น.แม่ฟ้าหลวง จักอบรม ผู้ประกอบการอาหาร

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพคณะ
อุตสาหกรรมเกษตร จะจัดอบรมเรื่อง แนวทางการผลิตอาหารตามหลัก
เกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (G.M.P.) ให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหาร ในวันที่
24 มิถุนายน 2547 และเรื่องการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในอุตสาหกรรม
อาหาร วันที่ 25 มิถุนายน 2547 ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

จากการที่คณะกรรมการอาหารและยาได้นำหลักการผลิตอาหาร
ตามหลักเกณฑ์การผลิตที่ดี (Good Manufacturing Practice) โดยกำหนด
ไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 183) พ.ศ.2543 เรื่องวิธีการผลิต
เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้มีผลบังคับใช้
ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2545 เป็นต้นไป แต่การจัดการระบบดังกล่าวยัง
ล่าช้า เนื่องจากผู้ผลิตยังขาดความรู้ในเรื่องนี้ ดังนั้น ภาควิชาเทคโนโลยี
ชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จึงจะจัดการ
อบรมเรื่องแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (G.M.P.)
ขึ้นเพื่อให้ผู้ผลิตได้ทราบถึงหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี เพื่อสามารถนำไป
ประยุกต์ใช้กับงานการผลิตของตนเองเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและมี
ความปลอดภัยต่อการบริโภค

สำหรับผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหาร และบุคคลทั่วไปท่านใดที่มี
ความสนใจเข้าร่วมอบรม สามารถติดต่อขอรับใบสมัครได้ที่หมายเลข
โทรศัพท์ 053-916305-7 ตั้งแต่วันที่ 21 มิถุนายน 2547 ค่าใช้จ่ายในการ
เข้าอบรมโปรแกรม (G.M.P.) เป็นค่าลงทะเบียน 600 รวมค่าเอกสาร
ประกอบการอบรมค่าอาหารกลางวันและอาหารว่าง ส่วนโปรแกรมการ
ประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ค่าลงทะเบียน 500 บาท แต่ผู้ที่ลงทะเบียนใน
โปรแกรม G.M.P. จะได้รับการฝึกอบรมโปรแกรม HACCP อีกหนึ่งหลัก-
สูตรฟรี