



FSSC 22000 คือ ระบบรับรองระบบการจัดการความปลอดภัยทางอาหารสำหรับอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม มาตรฐานนี้ยืนยันระบบความปลอดภัยของอาหาร แสดงให้เห็นว่ามีกระบวนการความปลอดภัยของอาหารที่เข้มงวดและความมุ่งมั่นของคุณค่าต่อสุขอนามัยและสุขภาพของมนุษย์ หลักสูตรนี้ออกแบบให้ผู้เรียนเข้าใจหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของมาตรฐานเรื่องนี้ อย่างถูกต้องและเข้าใจง่ายโดยทีมผู้เชี่ยวชาญที่ไม่ควรพลาด

หัวข้อการอบรม/สัมมนา (หลักสูตร 1 วัน)

1. Introduction FSSC 22000
2. การตีความข้อกำหนด ISO 22000:2018
3. การตีความข้อกำหนด ISO/TS 22002-1
4. การตีความข้อกำหนด Additional Requirement
5. ถามตอบ

กำหนดการจัดอบรมสัมมนา (ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)

วันที่ 11 พฤศจิกายน 2565 ค่าสัมมนา 4,500 บาท
(สมัครภายใน 20 ตุลาคม 2565 ค่าสัมมนา 4,300 บาท)

วิทยากร

นภชัช ยอดพรหม
(ที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญพิเศษ)



สถานที่

โรงแรมเอเชีย BTS ราชเทวี

วิธีการสมัคร

แจ้งความประสงค์ลงทะเบียน
และหลักฐานชำระเงินมาที่

1. E-mail : kingauditdevelopment@gmail.com
2. Lind ID : kingexcel

การชำระเงินค่าอบรม/สัมมนา

1. ธนาคารกรุงเทพ สาขาเซ็นทรัลพระราม 9
ชื่อบัญชี บริษัทคิงส์ออดิทแอนด์ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด
เลขที่บัญชี 877-7-24915-5
2. ธนาคารกรุงเทย สาขาโลตัสคำเที่ยง จังหวัดเชียงใหม่
ชื่อบัญชี บริษัทคิงส์ออดิทแอนด์ดีเวลลอปเม้นท์ จำกัด
เลขที่บัญชี 622-0-26449-0

การยกเลิกการลงทะเบียน

คืนเงินหากได้รับแจ้งล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วัน
ก่อนวันอบรม หากไม่แจ้งตามที่กำหนดหรือยกเลิก
ทำงานจะต้องชำระค่าธรรมเนียม 40% ของอัตราค่า
ลงทะเบียน