

สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารในประเทศไทย

สัมมนาการจัดการ ความปลอดภัย อาหารเชิงปฏิบัติ

แนะนำมาตรฐาน JFS และแนวทางการ
ประยุกต์ใช้สำหรับผู้ประกอบการอาหาร

ไม่มีค่าใช้จ่าย
เข้าร่วมได้ทั้งแบบ ON-SITE และ ONLINE



วันที่
18 สิงหาคม 2569
(วันอังคาร)



เวลา
13:00-16:00 น.
(เปิดลงทะเบียนตั้งแต่เวลา
12:30 น.)

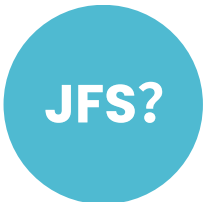


สถานที่จัดงาน
Grand Palazzo
ห้อง San Leo ชั้น 4
107 ถนนรัชดาภิเษก
ดินแดง กรุงเทพฯ 10400
ประเทศไทย
<https://maps.app.goo.gl/9y3Xwp5MenFAPupFA>



ภาษา
ภาษาไทย
(มีบริการล่ามสำหรับการบรรยายที่นำเสนอเป็นภาษาอื่น)

เหตุผลที่ไม่ควรพลาดการเข้าร่วมสัมมนา



เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน JFS

เรียนรู้คุณลักษณะและประโยชน์ของมาตรฐาน JFS รวมถึงแนวทางที่สามารถสนับสนุนการเติบโตของธุรกิจของท่านได้



เสริมสร้างระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารให้แข็งแกร่ง

เรียนรู้แนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับ Food Safety Culture, Food Defense และ Food Fraud Prevention ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในองค์กร



เรียนรู้เกี่ยวกับโครงการสนับสนุน

รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับมาตรการสนับสนุนทางการเงินสำหรับองค์กรที่สนใจนำมาตรฐาน JFS ไปประยุกต์ใช้



พบปะผู้เชี่ยวชาญ

พบปะผู้เชี่ยวชาญจาก JFSM และ ICC เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลและหารือเกี่ยวกับโอกาสในการรับรองมาตรฐาน

เหมาะสำหรับใคร

- ✓ ผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ✓ องค์กรที่สนใจระบบและการรับรองที่อ้างอิงหลักการ HACCP
- ✓ ผู้ปฏิบัติงานด้านการประกันคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารและการผลิต

- ✓ ธุรกิจที่มุ่งขยายตลาดสู่ประเทศญี่ปุ่นและตลาดโลก
- ✓ ผู้ที่ต้องการเสริมสร้างความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร

ลงทะเบียนเข้าร่วม ณ สถานที่จัดงาน

(จำนวนจำกัด 50 ท่าน)

ปิดรับลงทะเบียนวันที่ 13 สิงหาคม 2569








ลงทะเบียนเข้าร่วมออนไลน์

(รองรับผู้เข้าร่วมสูงสุด 500 ท่าน)

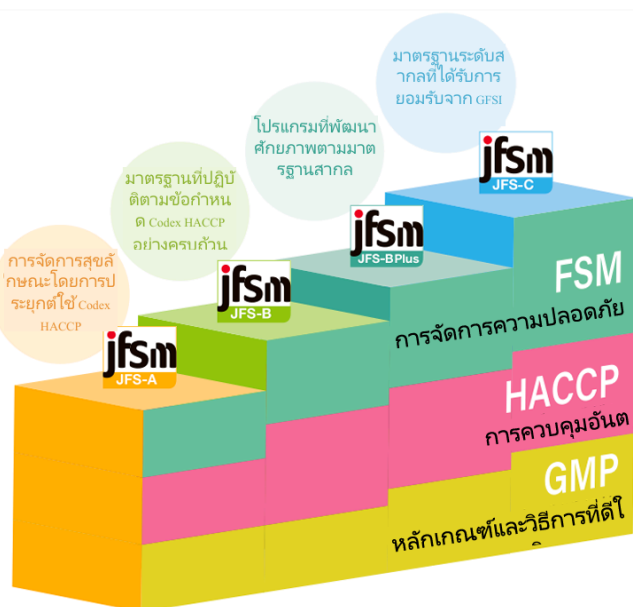
ขอสงวนสิทธิ์ปิดรับลงทะเบียนเมื่อมีผู้สมัครครบตามจำนวนที่กำหนด

กำหนดการสัมมนา

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หัวข้อการบรรยาย	วิทยากร
แนะนำคุณลักษณะและประโยชน์ของมาตรฐาน JFS <ul style="list-style-type: none">ภาพรวมของ JFSM การจัดการความปลอดภัยอาหารระดับสากล มาตรฐาน JFS และการประยุกต์ใช้ในประเทศไทยข้อมูลเกี่ยวกับมาตรการสนับสนุนทางการเงินสำหรับองค์กรที่ต้องการนำมาตรฐาน JFS ไปใช้	
Food Safety Culture, Food Defense และ Food Fraud Prevention แนวทางปฏิบัติสำหรับธุรกิจอาหาร <ul style="list-style-type: none">แนวโน้มระดับโลกและความสำคัญที่เพิ่มขึ้นของประเด็นเหล่านี้ความเชื่อมโยงกับมาตรฐาน JFSแนะนำคู่มือภาษาไทยของ JFSM	
กระบวนการรับรองมาตรฐาน JFS และมุมมองจากผู้ตรวจประเมิน <ul style="list-style-type: none">ภาพรวมของกระบวนการรับรองการเตรียมความพร้อมและระยะเวลาดำเนินการโดยประมาณประเด็นสำคัญในการตรวจประเมินและข้อแนะนำเชิงปฏิบัติ	
ช่วงสร้างเครือข่ายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น	 

เกี่ยวกับมาตรฐาน JFS



แนวทางการพัฒนาแบบเป็นขั้นตอน

โครงสร้างมาตรฐานที่เรียบง่ายบนพื้นฐานของ GMP, HACCP และ FSM ช่วยให้องค์กรสามารถพัฒนาจากการจัดการสุขลักษณะพื้นฐานไปสู่การรับรองมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล (GFSI)



นำไปใช้ได้จริงและปฏิบัติได้ง่าย

ออกแบบให้เข้าใจง่าย สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการได้จริง และเหมาะสมกับการดำเนินงานของธุรกิจอาหาร



แนวปฏิบัติแบบญี่ปุ่นเพื่อเสริมสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร

ผสานแนวคิดแบบญี่ปุ่น เช่น 5ส และโคเซ็น เพื่อช่วยให้องค์กรเสริมสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารและสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า



สนับสนุนการเติบโตด้านการส่งออก

ช่วยเตรียมความพร้อมสำหรับโอกาสทางธุรกิจในประเทศญี่ปุ่นและตลาดโลก

ข้อมูลติดต่อ

► สอบถามข้อมูลเกี่ยวกับสัมมนา

Japan Food Safety Management Association (JFSM)

 info@jfsm.or.jp  <https://www.jfsm.or.jp/eng/>

 <https://www.facebook.com/JFS.Standards/>

► สอบถามข้อมูลเกี่ยวกับมาตรฐาน JFS และการรับรอง

International Certification & Compliance Co., Ltd.

 02-278-5899  info@icccert.com

 www.icccert.com  <https://www.facebook.com/ICCAudit/>