

กำหนดการอบรมผู้ตรวจประเมิน
มาตรฐานคุณภาพการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหารด้วยรถบรรทุกแบบควบคุมอุณหภูมิ (Q Cold Chain)
หัวข้อ “วิธีการทำความสะอาดและสารทำความสะอาดในการขนส่งสินค้าเกษตรและอาหาร”

วันศุกร์ที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๕

เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.

โดย สำนักการขนส่งสินค้า กรมการขนส่งทางบก
ณ ห้องแกรนด์ซี โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร

- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน
- ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. กล่าวเปิดการอบรม โดยนายวันพุฒิ สุดใจ
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาและส่งเสริมการขนส่งสินค้า สำนักการขนส่งสินค้า
- ๐๙.๓๐ - ๑๐.๓๐ น. อันตรายของอาหารและระบบการจัดการด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งสินค้า
เกษตรและอาหาร
โดยวิทยากรจากสถาบันอาหาร
- ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น. การทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และข้อกำหนดกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
โดยวิทยากรจากสถาบันอาหาร
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น. สารทำความสะอาดและการเลือกใช้สารทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
โดยวิทยากรจากสถาบันอาหาร
- ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น. พักรับประทานอาหารว่าง
- ๑๔.๔๕ - ๑๖.๓๐ น. การจัดทำแผนการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ และการทวนสอบประสิทธิผล
โดยวิทยากรจากสถาบันอาหาร
- ๑๖.๓๐ น. ปิดการอบรม

หมายเหตุ: ๑. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อความเหมาะสม

๒. ลงทะเบียนเข้าร่วมการอบรมผ่านทาง QR Code

ภายในวันจันทร์ที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๕

๒. ผู้เข้ารับการอบรมต้องแสดงหลักฐาน

ผลการตรวจ ATK ที่เป็นลบไม่เกิน ๔๘ ชั่วโมง ก่อนเข้าอบรม

๓. กรมการขนส่งทางบกจะดำเนินการจัดอบรม

โดยปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ของทางราชการอย่างเคร่งครัด

