

หลักสูตร: ระเบียบการแสดงผลจากอาหาร และโภชนาการ

ฉลากบนผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม สิ่งจำเป็นที่ผู้ผลิตอาหารไม่ควรมองข้าม

ฉลากบนผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการที่ดีนั้น เป็นเครื่องมือที่จะช่วยสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภค ซึ่งผู้บริโภคสามารถใช้ฉลากเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจเลือกซื้อ และสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อีกทั้งเพื่อให้ถูกต้องเป็นไปตามกฎระเบียบข้อบังคับ อันเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคทางด้านอาหารและโภชนาการ ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ประกาศและกำหนด ให้อาหารและเครื่องดื่มดังต่อไปนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องแสดงผลจากโภชนาการอย่างถูกต้อง

- อาหารที่มีการกล่าวอ้างทางโภชนาการ
- อาหารที่มีการใช้คุณค่าในการส่งเสริมการขาย
- อาหารที่ระบุกลุ่มผู้บริโภคในการส่งเสริมการขาย
- อาหารอื่นตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาหาร

โดยในงาน AFB Roadshow 2017 ครั้งนี้ ได้รับเกียรติจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยคุณจตุรรัตน์ ห่อเกียรติ ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยของอาหาร และการบริโภคอาหาร มาร่วมเป็นวิทยากรรับเชิญเพื่อให้ข้อมูล และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมการอบรมได้ซักถามหรือแชร์ประสบการณ์อย่างใกล้ชิด ในหัวข้อ “ระเบียบการแสดงผลจากอาหาร และโภชนาการ” ในวันที่ 2 มีนาคม 2560 เวลา 8.30-16.15 น. ณ โรงแรมโนโวเทล แบงคอก สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต

ผู้เข้าร่วมอบรมแต่ละท่านจะได้รับทราบถึง

- ลักษณะรูปแบบ และเงื่อนไขของการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ
- วิธีการกำหนดปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคกับจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ
- หลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร
- Case Study ที่สำคัญเกี่ยวกับ “ฉลากอาหารและโภชนาการ”

ดาวน์โหลดหลักสูตร: <https://goo.gl/JBiQ0f>

ลงทะเบียนได้ที่: <https://goo.gl/Gmj1mK>

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม: ติดต่อ. คุณจรินทร์ทิพย์ | โทร. 083-096-5623 | อีเมลล์. jarinthip@ttim.co.th