EHEDG Hygienic Design Fundametals course

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Objectives

The objective of this course is to provide awareness and general knowledge on hygienic design of equipment and facilities, especially for food and beverages, but also for cosmetics, pharmaceutical, biotechnology and chemical industries. The course is aiming to:

- Create awareness of the EHEDG organization, Hygienic Design and certification
- Explain benefits and importance of Hygienic Design
- Provide general understanding on the key Hygienic Design criteria for equipment and facilities.

Trainers: EHEDG Authorized Trainer (ประจำประเทศไทย)

รศ. ดร.นวภัทรา หนูนาค

- ประธานโครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร

รศ. ดร.ทวีพล ซื่อสัตย์

- ประธานร่วม โครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมการวัดคุม

ผศ. ดร.เจษฎา ชัยโฉม

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร

ดร.วรปัญญา สุธานุภาพวุฒิ

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- Food and Beverage Processing Consultant

12-13 Nov 2026

บรรยายเป็นภาษาไทย

EHEDG Thailand, KMITL, Bangkok

EHEDG HYGIENIC DESIGN FUNDAMENTALS COURSE, 12-13 Nov 2026

กำหนดการ (บรรยายเป็นภาษาไทย)

วันที่ 1 (12 พ.ย. 69)

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 09.30	Welcome to KMITL & EHEDG Introduction	รศ. ดร.นวภัทรา หนูนาค
09.30 – 10.30	Legal Requirements	รศ. ดร.นวภัทรา หนูนาค
10.30 – 10.45	Coffee Break	
10.45 – 12.00	Hazards in Hygienic Processing	รศ. ดร.นวภัทรา หนูนาค
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.30	Hygienic Design Criteria	รศ. ดร.ทวีพล ซื่อสัตย์
14.30 – 14.45	Coffee Break	
14.45 – 16.30	Hygienic Design Criteria (cont.)	รศ. ดร.ทวีพล ซื่อสัตย์
16.30 – 17.00	Discussion Forum	

วันที่ 2 (13 พ.ย. 69)

	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 10.15	Materials of Construction	ดร.เจษฎา ชัยโฉม
10.15 – 10.30	Coffee Break	
10.30 – 11.00	Materials of Construction	ดร.เจษฎา ชัยโฉม
11.00 – 12.00	Cleaning & Disinfection	คุณวรปัญญา สุธานุภาพวุฒิ
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.30	Cleaning & Disinfection (cont.)	คุณวรปัญญา สุธานุภาพวุฒิ
14.30 – 14.45	Coffee Break	
14.45 – 16.30	Building and process layout	รศ. ดร.นวภัทรา หนูนาค
16.30 – 17.00	Discussion Forum	

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ปฏิบัติงานฝ่ายควบคุมการผลิต วิศวกร ช่างเทคนิคในโรงงานอาหารและยา, วิศวกรด้านการออกแบบและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในระบบการผลิตอาหารและยา, ผู้ผลิตเครื่องจักรและอุปกรณ์ในอุตสาหกรรมอาหารและยา, บริษัท จำหน่ายเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหารและยา, บริษัทที่ปรึกษาด้านการออกแบบ ติดตั้งเครื่องจักรและการวางผังโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, นักวิจัย และผู้สนใจที่เกี่ยวข้อง

ประกาศนียบัตร มอบให้แก่ผู้เข้าร่วมงานสัมมนาเมื่อเข้าฟังครบทั้ง 2 วัน

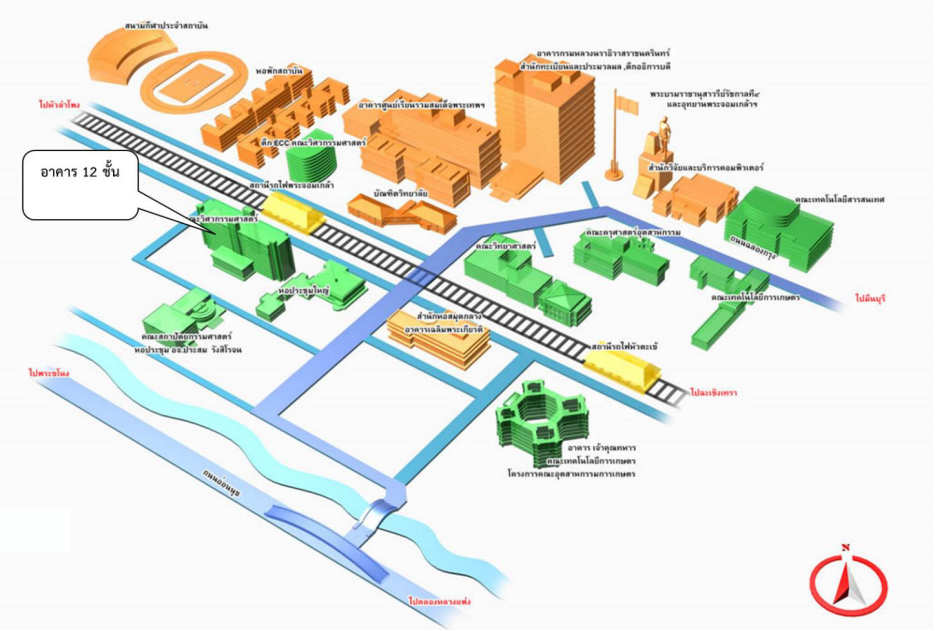
EHEDG Hygienic Design Fundamentals course, 12-13 Nov 2026

แบบลงทะเบียน

On-line registrations

SCAN HERE

สถานที่จัดการอบรม



อาคารเรียน 12 ชั้น ห้อง 310
คณะวิศวกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 082-083-5249

Facebook: http://www.facebook.com/ehedgthailand

E-mail ehedgthailand@gmail.com,Line ID : ehthailand

ราคา (2 วัน) : เริ่มต้นที่ 5,000 บาท*

ส่วนลด10% สำหรับ สมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท