



บันทึกข้อความ

กองวิชาการและแผนงาน
เลขที่ ๑๖๖
วันที่ 11 / 11 / ๖๓
เวลา 11:20

ส่วนราชการ ฝ่ายส่งเสริมอาหารปลอดภัย สำนักงานการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ที่ ขก ๕๒๐๓ / ๒๑๑๓/๕

วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตประกอบพิธีกรรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร"

เรียน ผู้อำนวยการกองวิชาการและแผนงาน

กองวิชาการและแผนงาน
เลขที่ 380
วันที่ 11 / 11 / ๖๓
เวลา 13:40 น.

ตามบันทึกที่ ขก ๕๒๐๓/๒๑๑๓ ลงวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๓ สำนักงานการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ขออนุญาตประกอบพิธีกรรมกองวิชาการและแผนงาน ในการประชาสัมพันธ์การอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร" นั้น

ซึ่งได้กำหนดจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่

วันเดือนปี	เวลา	หลักสูตร	สถานที่
๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓	เดิม เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น. เปลี่ยนเป็นเวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓	๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้ประกอบการ	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

ในการนี้ มีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงเวลาในการอบรมของวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ จากเวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น. เป็นเวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๓๐ น. สำนักงานการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จึงขอความอนุเคราะห์ฝ่ายประชาสัมพันธ์ในการประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของเทศบาลนครขอนแก่น ให้ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลนครขอนแก่นทราบด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

- มอญฟ้าประไพพิศ
ทวิโรจน์วิทย์กุล

- มอญฟ้าศิริกัลยา

ทวิโรจน์วิทย์กุล

(นางสาวศิริกัลยา โพธิ์จันทร์)

ผู้อำนวยการสำนักงานการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(นางอินทิรา อาริวิจิตร)
ผู้อำนวยการกองวิชาการและแผนงาน

๖ สค - ๖๓



ด่วนจำนวนจำกัด

เทศบาลนครขอนแก่น รับสมัครผู้เข้ารับการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ประจำปี ๒๕๖๓

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จะต้องผ่านการอบรมภายใน ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓

ด้วยเทศบาลนครขอนแก่น เป็นเมืองที่พัฒนาสู่การเป็น Khon Kaen Smart City มีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก ดังนั้น เพื่อพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลนครขอนแก่น ให้มีความสะอาดปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ประกอบกับกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่มที่ ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ ดังนั้น เทศบาลนครขอนแก่น จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารขึ้น เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำพัฒนาระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะมีความสะอาดปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดให้มีการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

วันเดือนปี	เวลา	หลักสูตร	สถานที่
๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเป็งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเป็งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๓	๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้ประกอบการกิจการ	ห้องเป็งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และหมายรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร (เจ้าของร้าน/ผู้จัดการ) จะต้องผ่านการอบรม ๖ ชั่วโมง

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องผ่านการอบรม ๓ ชั่วโมง

สามารถแจ้งความประสงค์เข้ารับการอบรมได้ทาง QR Code



-ฝ่ายส่งเสริมอาหารปลอดภัย สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครขอนแก่น

โทร./โทรสาร ๐๔๓ ๔๒๔ ๕๕๐ / ๐๔๓ ๖๕๘ ๖๑๗๕

QR Code สมัครเข้ารับการอบรม

ทั้งนี้ ในวันอบรม ขอให้ผู้นำสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและรูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๑ รูป มาด้วย

******* ผู้ที่ผ่านการอบรม (ทำข้อสอบผ่านร้อยละ ๘๐/ผู้ประกอบการ ต้องได้ ๔๐ คะแนน /ผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้ ๑๖ คะแนน) จะได้รับใบประกาศนียบัตร และบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนด*******

กำหนดการอบรม
หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมเป็ญจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

เวลา	รายการ
๑๓.๐๐-๑๓.๒๐ น.	ลงทะเบียนและทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรม / ชมวิดีโอทัศน์ พิธีเปิดโดยนายจุลนพ ทองโสภิต รองนายกเทศมนตรีนครขอนแก่น กล่าวรายงานโดยนางสาวศิริกัลยา โพธิ์จันทร์ ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑๓.๒๐-๑๔.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยนายพิภพ จันทร์เหมือน ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๔.๒๐-๑๕.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๕.๒๐-๑๖.๒๐ น.	บรรยาย เรื่อง - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ -กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร -การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค ๔.๐ โดยนายทัศนัย ประจวบมอญ ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑๖.๒๐-๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

หมายเหตุ -รับประทานอาหารเช้าและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม เวลา ๑๔.๓๐ น.
-ผู้เข้ารับการอบรมที่ทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ ๘๐ จะได้รับเกียรติบัตร
-กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

กำหนดการอบรม
หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

เวลา	รายการ
๑๓.๐๐-๑๓.๒๐ น.	ลงทะเบียนและทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรม / ชมวิดีโอทัศน์ พิธีเปิดโดยนายจุลนพ ทองโสภิต รองนายกเทศมนตรีนครขอนแก่น กล่าวรายงานโดยนางสาวศิริกัลยา โพธิ์จันทร์ ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑๓.๒๐-๑๔.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยนายพิภพ จันทร์เหมือน ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๔.๒๐-๑๕.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๕.๒๐-๑๖.๒๐ น.	บรรยาย เรื่อง - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ -กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร -การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค ๔.๐ โดยนายทัศนัย ประจวบมอญ ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑๖.๒๐-๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

หมายเหตุ -รับประทานอาหารเช้าและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม เวลา ๑๔.๓๐ น.
-ผู้เข้ารับการอบรมที่ทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ ๘๐ จะได้รับเกียรติบัตร
-กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

กำหนดการอบรม

หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๒๖ เดือนสิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

เวลา	รายการ
๐๘.๓๐-๐๘.๕๐ น.	ลงทะเบียนและทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรม / ชมวิดีโอทัศน์
๐๘.๕๐-๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดการอบรมโดยนายธีระศักดิ์ ฑีฆายุพันธุ์ นายกเทศมนตรีนครขอนแก่น
๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	บรรยาย เรื่อง -หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย โดยนายพิภพ จันทรเหมือน ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๐.๐๐-๑๒.๐๐ น.	บรรยาย เรื่อง -มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิ้ว ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง -กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร" -การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค ๔.๐ โดยนายทัศนัย ประจวบมอญ ตำแหน่งผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ ฐานที่ ๑ -การล้างผักที่ถูกวิธี -วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหารและการแต่งกาย ที่ถูกสุขลักษณะ โดยนางเขาวนิจ จำปาทุม ฐานที่ ๒ -การเลือก ล้างภาชนะอุปกรณ์ -การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิ้ว ฐานที่ ๓ -หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อพักไขมัน โดยนายพิภพ จันทรเหมือน ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๖.๐๐-๑๖.๓๐ น.	-ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

หมายเหตุ	-รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างเวลา ๑๐.๓๐-๑๐.๔๕ น.และ ๑๔.๓๐-๑๔.๔๕ น. -ผู้เข้ารับการอบรมที่ทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ ๘๐ จะได้รับเกียรติบัตร -กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
----------	---