



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 ประกอบกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ได้ลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่มที่ ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก วันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑ และมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ ดังนั้น เทศบาลนครขอนแก่น จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารขึ้น เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เกี่ยวกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำพัฒนายกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะมีความสะอาดปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดให้มีการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

วันเดือนปี	เวลา	หลักสูตร	สถานที่
๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๓	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๗ ตุลาคม ๒๕๖๓	๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้ประกอบการกิจการ	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น
๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๓	๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.	ผู้สัมผัสอาหาร	ห้องเบิ่งจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

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

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ **จะต้องผ่านการอบรม ๓ ชั่วโมง**

สามารถแจ้งความประสงค์เข้ารับการอบรมได้ทาง QR Code



-ฝ่ายส่งเสริมอาหารปลอดภัย สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครขอนแก่น
โทร./โทรสาร ๐๔๓ ๔๒๔ ๕๕๐ / ๐๘๑ ๖๕๘ 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 ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด*******

กำหนดการอบรม
หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมเบ็ญจาล ชั้น ๒ อาคารดับเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

เวลา	รายการ
๑๓.๐๐-๑๓.๒๐ น.	ลงทะเบียนและทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรม / ชมวิดีโอทัศน์ พิธีเปิด
๑๓.๒๐-๑๕.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิ้ว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๕.๒๐-๑๖.๒๐ น.	บรรยาย เรื่อง -กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ -กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร -การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค ๔.๐ โดยนายจำเนียร มูลเทพ ตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
๑๖.๒๐-๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

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

กำหนดการอบรม

หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันที่ ๒๗ ตุลาคม 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.	พิธีเปิดการอบรม
๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง -หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย -มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิ้ว ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	บรรยาย เรื่อง กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร” กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ และการบริหารจัดการร้านในยุค ๔.๐ โดยนายจำเนียร มูลเทพ ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๑๕.๐๐-๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ ฐานที่ ๑-การล้างผักที่ถูกวิธี -การหยิบจับอาหาร -การเลือก ล้างภาชนะอุปกรณ์ -การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิ้ว ฐานที่ ๒ -การแต่งกาย ที่ถูกสุขลักษณะ -วิธีการล้างมือ -หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อพักไขมัน โดยนายจำเนียร มูลเทพ
๑๖.๐๐-๑๖.๓๐ น.	-ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

หมายเหตุ ผู้เข้ารับการอบรมที่ทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ ๘๐ จะได้รับเกียรติบัตร

กำหนดการอบรม
หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมเบ็ญจาล ชั้น ๒ อาคารคืบเพลิง เทศบาลนครขอนแก่น

เวลา	รายการ
๑๓.๐๐-๑๓.๒๐ น.	ลงทะเบียนและทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ชี้แจงวัตถุประสงค์การอบรม / ชมวิดีโอทัศน์ พิธีเปิด
๑๓.๒๐-๑๕.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง -หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร -สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยนางสาวเยาวภา เต็งคิว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๑๕.๒๐-๑๖.๒๐ น.	บรรยาย เรื่อง -กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ -กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร -การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค ๔.๐ โดยนายจำเนียร มูลเทพ ตำแหน่งหัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
๑๖.๒๐-๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

หมายเหตุ

- รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม เวลา ๑๔.๓๐น.
- ผู้เข้ารับการอบรมที่ทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ ๘๐ จะได้รับเกียรติบัตร
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม