

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒๑ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผล ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า

(๑) กรมอนามัย

(๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑

หน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๔ ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

ข้อ ๕ ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

ให้ผู้ประกอบกิจการจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้

หมวด ๒

หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรอง เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารให้แจ้งกรมอนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร แล้วแต่กรณี

การดำเนินการจัดการอบรมตามวรรคหนึ่ง ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรมที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๗ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

(๑) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสาขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

(๒) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล

(๓) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

(๔) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานตามวรรคหนึ่งที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องดำเนินการขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๘ และยื่นคำขอตามข้อ ๙

ข้อ ๘ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อยหนึ่งคน

(๒) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ ๑๗ (๑) เท่านั้น

(๓) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(๔) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๕) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

ข้อ ๙ การยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายพิจารณาคำขอความเห็นชอบและออกหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เสร็จสิ้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว

หมวด ๓

วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ข้อ ๑๑ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ ๑๕ หรือข้อ ๑๖

(๒) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๒ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

(๒) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันผ่านการอบรม

(๓) สรุปผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรมตามข้อ ๑๑ (๒) แจ้งกรมอนามัยทราบภายในหนึ่งปีนับแต่วันถัดจากวันจัดการอบรม

ข้อ ๑๓ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกินห้าสิบคนต่อครั้ง

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยคนต่อครั้ง

ข้อ ๑๔ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรม ตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน

ข้อ ๑๕ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อย ต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร

(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

(๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๗) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยี ที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๖ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรม ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

(๔) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๕) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยี ที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๗ วิทยากรผู้บรรยายในการอบรม ตามหัวข้อวิชาในข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖ ต้องมีคุณสมบัติ อย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุข ศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัย สิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงาน เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษา ของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

(๒) ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food

Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่าสามปี

ข้อ ๑๘ ในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีวิทยากรในการอบรมแต่ละครั้งจำนวนไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสองคน

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสามคน

ข้อ ๑๙ กรณีค่าใช้จ่ายในการอบรมของหน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๔

การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ข้อ ๒๐ ให้หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรองเอกสารดังกล่าว และส่งเอกสารนั้น ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

ข้อ ๒๑ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ดำเนินการติดตามตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดตามข้อ ๘ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไว้ตามข้อ ๑๐ มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้

ข้อ ๒๕ หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุคราวละห้าปีนับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย

หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป ให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวัน และให้นำความในข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการขอต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๒๖ ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับและยังไม่ครบสามปีนับแต่วันที่ผ่านการอบรมให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

**เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑**

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

๑.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้
หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

๑.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
ภาคทฤษฎี ๑. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการ อบรม มีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจาก อาหารและน้ำที่ไม่ สะอาดปลอดภัย	๑.๑ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย ๑.๓.๑ อันตรายทางกายภาพ ๑.๓.๒ อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจาก สารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร ๑.๓.๓ อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และ พิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปรสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	๑ ชั่วโมง
๒. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการด้าน อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ และปฏิบัติได้ ตามข้อกำหนด/มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานประกอบการด้านอาหาร ๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุม ให้อาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุม อุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/ จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค <p>๒.๒ การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการด้านอาหาร</p> <p>๒.๓ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการอ่านผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคน้ำ/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ <p>๒.๔ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล</p>	
<p>๓. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้</p>	<p>๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค</p> <p>๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี</p> <p>๓.๓ สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร <p>๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่า และการล้างมือ เป็นต้น</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>
<p>๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้</p>	<p>๔.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม</p> <p>๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง</p> <p>๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ 	<p>๑ ชั่วโมง</p>

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		<ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 	
<p>๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย 	<p>๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๑.๑ บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการ และพนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผน และควบคุมกำกับการทำงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร <p>๕.๑.๒ เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร</p> <p>๕.๑.๓ มาตรการในการจัดการด้านอค์คีภัยในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร</p>	๑ ชั่วโมง
<p>๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง</p>	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง 	๑ ชั่วโมง

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๒.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

๒.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
ภาคทฤษฎี ๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขอนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	๔๐ นาที
๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๓.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่	๔๐ นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		<ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดชอบสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 	
๔. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง 	๑ ชั่วโมง