

คู่มือแนวทางการดำเนินงานของ หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

รองรับ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง

หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. 2561



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



หนังสือ : คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พิมพ์ครั้งที่ 1 : พฤษภาคม พ.ศ. 2562
พิมพ์ครั้งที่ 2 : ธันวาคม พ.ศ. 2562

จำนวนพิมพ์ : 5,500 เล่ม

ผู้ประสานงาน
และพิสูจน์อักษร : นายเอกชัย ชัยเดช ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร 0-2590-4178, 0-2590-4177
โทรสาร 0-2590-4186, 0-2590-4188
<http://foodsafety.anamai.moph.go.th>

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

ISBN : 978-616-11-3990-2



คำนำ

คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จัดทำขึ้นเพื่อรองรับการดำเนินงานตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งอาศัยอำนาจตามความในข้อ 21 (2) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ดังนั้น คู่มือฉบับนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางสำหรับหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์การบริหารส่วนจังหวัด) และหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการจัดการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ในฐานะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่หน่วยงานที่ประสงค์ดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้นำหลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินการจัดการอบรมดังกล่าวไปพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ความเข้าใจ และมีพฤติกรรมที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับปรุงและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ปลอดภัย ให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่ได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ธันวาคม พ.ศ. 2562

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ 1 บทนำ	4
1.1 นิยาม	5
1.2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	6
ส่วนที่ 2 วิธีการอบรม วิทยากรการอบรม และหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	7
2.1 หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม	7
2.2 คุณสมบัติของวิทยากรการอบรม	8
2.3 วิธีการวัดผล และประเมินผลการอบรม	9
2.4 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรม	9
2.5 รายละเอียดและหัวข้อวิชาหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ	10
2.6 รายละเอียดและหัวข้อวิชาหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	13
ส่วนที่ 3 แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	15
3.1 หลักเกณฑ์ของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	15
3.2 หลักเกณฑ์การแจ้งจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และองค์การบริหารส่วนจังหวัด	17
3.3 หลักเกณฑ์และวิธีการขอความเห็นจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ (Thirdparty)	28
ส่วนที่ 4 การกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	55
4.1 การกำกับและติดตามการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรม	55
4.2 การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม	56
ส่วนที่ 5 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	57
5.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561	57
5.2 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	68
5.3 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	71
5.4 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์ จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	74
ส่วนที่ 6 รายละเอียดหน่วยงานและผู้รับผิดชอบ การอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	76
ช่องเอกสารและแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	78
คณะผู้จัดทำ	79

ส่วนที่ 1 บทนำ

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ ปปรุง ประกอบอาหารให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงมีการบริหารจัดการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการพัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการจัดการอบรมในระดับพื้นที่ตั้งแต่ พ.ศ. 2553 และเมื่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ.2561 ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ดำเนินการผ่านกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่ประชุมคณะทำงานวิชาการเพื่อพัฒนาหลักสูตรและรูปแบบในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำเข้าพิจารณาในชั้นของกฎหมายตั้งแต่คณะอนุกรรมการด้านวิชาการ คณะอนุกรรมการกลั่นกรองกฎหมายระดับสารบัญญัติ โดยมีมติของคณะกรรมการสาธารณสุขให้ความเห็นชอบในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ ปิยะสกล สกลสัตยาทร) ได้ลงนามประกาศเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เมื่อวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2561 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 136 ตอนพิเศษ 23 ง วันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2562 ซึ่งมีผลบังคับใช้ในวันที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2562 รายละเอียดดังนี้

รายละเอียดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
ข้อ 21 (2) ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
ต้องผ่านการอบรมฯ ตามประกาศของ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บทเฉพาะกาล : ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี
นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้อง ผ่านการอบรมภายในวันที่ 16 ธ.ค. 2563

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ
จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 90 วัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
มีผลบังคับใช้วันที่ 25 เม.ย. 2562

ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วยบทบัญญัติ 4 หมวด และมีข้อกำหนดจำนวน 26 ข้อ รายละเอียดดังนี้

หมวดที่	บทบัญญัติของประกาศกระทรวงสาธารณสุข	ข้อที่
	บทนำ นิยาม	1 - 3
1	หน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	4 - 5
2	หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรอง เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	6 - 10
3	วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม	11 - 19
4	การกำกับ ติดตาม และประเมินผล	20 - 26

1.1 นิยาม

“**หลักสูตร**” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

“**หน่วยงานจัดการอบรม**” หมายความว่า

- (1) กรมอนามัย
- (2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- (3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

“**สถานที่จำหน่ายอาหาร**” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“**ผู้สัมผัสอาหาร**” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“**ผู้ประกอบการ**” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“**ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น**” เช่น ผู้จัดการ เพื่อให้ครอบคลุมถึงผู้เกี่ยวข้องในการจัดการดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

1.2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

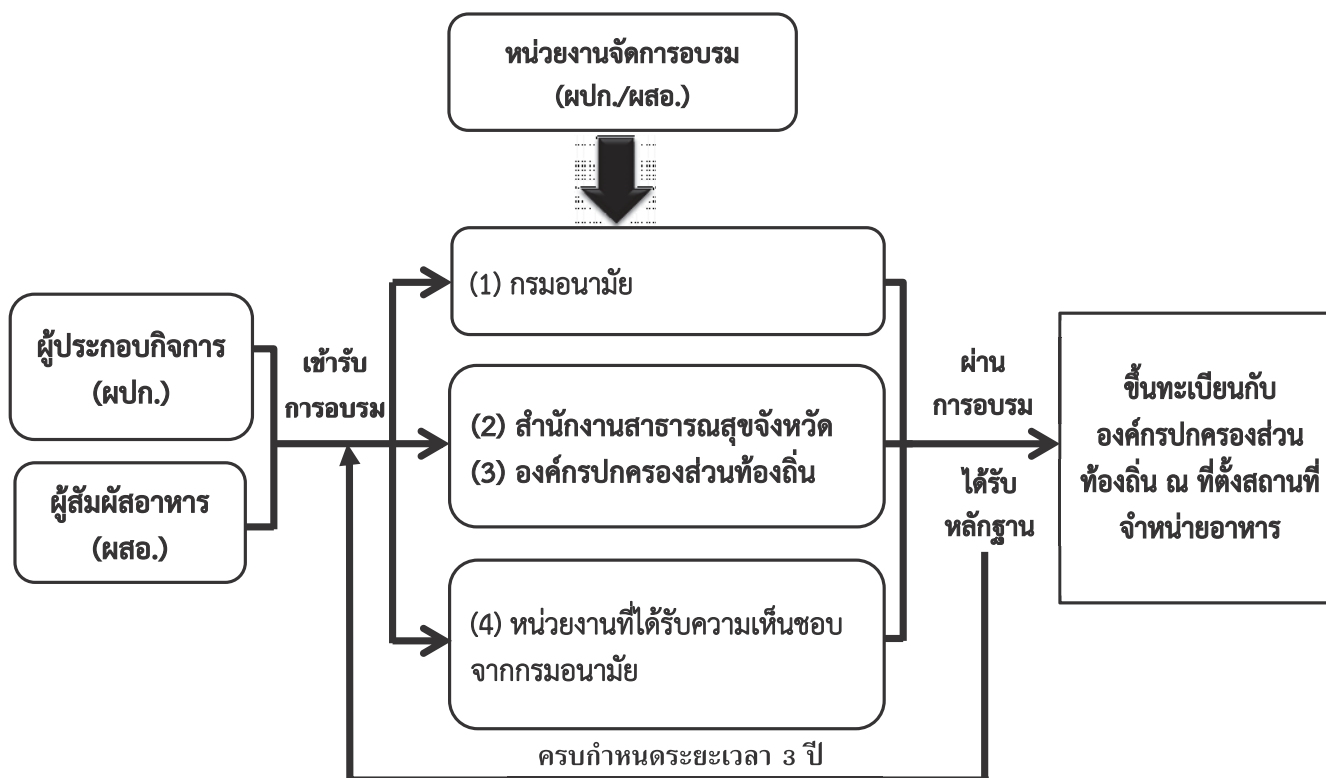
1. ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนที่ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหารเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ รายละเอียดดังนี้

กลุ่มเป้าหมาย	หลักสูตรการอบรม	ระยะเวลาการอบรม
ผู้ประกอบกิจการ	หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ	6 ชั่วโมง
ผู้สัมผัสอาหาร	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง

2. ผู้ประกอบกิจการหรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรม ต้องนำเอกสารหลักฐานรับรองการผ่านการอบรมที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเอง

3. ผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น สามารถตรวจสอบได้

ขั้นตอนของการอบรมและขึ้นทะเบียนของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



ส่วนที่ 2

วิธีการอบรม วิทยากรการอบรม และหลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

2.1 หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม

1) วิธีการอบรม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดวิธีการอบรม รายละเอียดดังนี้

1.1) จัดการอบรมเต็มเวลา ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

1.2) วิธีการหรือรูปแบบการอบรมอื่น ๆ ที่แตกต่างจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ตามข้อ 11 (2) จะต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ และวิธีการตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด (อยู่ในระหว่างการจัดทำหลักเกณฑ์)

กรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมได้พัฒนาหลักสูตร หรือรูปแบบ หรือวิธีการอื่น ๆ ในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) หรือการอบรมโดยวิธีการออนไลน์ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e - Learning) เป็นต้น และประสงค์ที่จะขอรับรองจากกรมอนามัยเพื่อเป็นวิธีการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ จะต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยก่อนดำเนินการจัดการอบรม

2) สถานที่ และวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม

2.1) หน่วยงานจัดการอบรม จัดเตรียมสถานที่จัดการอบรมที่สามารถรองรับจำนวนผู้เข้าอบรมตามจำนวนที่กำหนดไว้ รายละเอียดดังนี้

หลักสูตรการอบรม	ระยะเวลาการอบรม	จำนวนผู้เข้ารับการอบรมต่อครั้ง
ผู้ประกอบกิจการ	6 ชั่วโมง	ไม่เกิน 50 คน
ผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง	ไม่เกิน 100 คน

2.2 หน่วยงานจัดการอบรม จัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิตและฝึกปฏิบัติให้เพียงพอและทั่วถึง สำหรับผู้เข้ารับการอบรมในการจัดการอบรมแต่ละครั้ง

2.2 คุณสมบัติของวิทยากรการอบรม

1) หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดหาวิทยากรให้ตรงตามคุณสมบัติ รายละเอียดดังนี้

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
1. กรมอนามัย /ศูนย์อนามัย 2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 3. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	มีคุณสมบัติ ตามข้อ 1 <u>หรือ</u> ข้อ 2 ดังต่อไปนี้ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 2. ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี
4. หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้ (1) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และ (2) มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

2) จำนวนวิทยากรการอบรม ของแต่ละหลักสูตร รายละเอียดดังนี้

หลักสูตรการอบรม	จำนวนวิทยากร
ผู้ประกอบกิจการ	ไม่น้อยกว่า 2 คน
ผู้สัมผัสอาหาร	ไม่น้อยกว่า 3 คน

2.3 วิธีการวัดผล และประเมินผลการอบรม

1) วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 รายละเอียดดังนี้

หลักเกณฑ์การประเมินผลหลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบการ	หลักเกณฑ์การประเมินผลหลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร
<p>1. การทดสอบความรู้หลังการอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</p> <ul style="list-style-type: none">- ใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัย แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 40 ข้อ)- ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ จำนวน 50 นาที	<p>1. การทดสอบความรู้หลังการอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</p> <ul style="list-style-type: none">- ใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัย แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 16 ข้อ)- ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ จำนวน 20 นาที
<p>2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</p>	<p>2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</p>

2) แบบทดสอบความรู้ หน่วยงานจัดการอบรมต้องใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัย

โดยกรมอนามัยจะจัดส่งแบบทดสอบความรู้ให้แก่หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้แจ้งแผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหรือหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ให้แก่กรมอนามัยแล้วเท่านั้น

2.4 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรม

การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมกับผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรม สามารถจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ดังนี้

1) **หน่วยงานการจัตอบรมภาครัฐ** ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องของแต่ละหน่วยงาน

2) **หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย** เป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องแสดงอัตราค่าบริการที่จะเรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละหลักสูตรเพื่อประกอบการพิจารณา โดยเอกสารแสดงรายละเอียดของอัตราค่าบริการทุกรายการที่เป็นค่าใช้จ่ายต้นทุนในการจัดอบรมต่อครั้งและให้จัดส่งพร้อมกับเอกสารสำหรับยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

2.5 รายละเอียดและหัวข้อวิชา หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

1) กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึง ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

2) ระยะเวลาการอบรม จำนวน 6 ชั่วโมง

3) รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
ภาคทฤษฎี 1. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารและ อันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย	1.1 สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.2 ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร 1.3 อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย 1.3.1 อันตรายทางกายภาพ 1.3.2 อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจาก สารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร 1.3.3 อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และ พิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปรสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	1 ชั่วโมง
2. มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหารใน สถานที่ประกอบกิจการ ด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ และปฏิบัติได้ ตามข้อกำหนด/ มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหาร	2.1 ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานประกอบการด้านอาหาร 2.2 วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุมให้ อาหารสะอาดปลอดภัย 5 ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุม อุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/ จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ - การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะ อุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค 2.2 การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการ ด้านอาหาร 2.3 การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และ การอ่านผล	1 ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
		2.4 การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุด ทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ 11 2.5 มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล	
3. สุขวิทยาส่วนบุคคล ของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องสุขวิทยา ส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	3.1 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อ การแพร่กระจายโรค 3.2 การปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพดี 3.3 สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร 3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคล และ การแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่า และ การล้างมือ เป็นต้น	1 ชั่วโมง
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง กับผู้ประกอบกิจการ ด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบกิจการ ด้านอาหารและปฏิบัติได้	4.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม 4.2 ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/ หนังสือรับรองการแจ้ง 4.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการ ด้านอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและ ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของ ผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	1 ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
5. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย 	<p>5.1 การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>5.1.1 บทบาทหน้าที่ของเจ้าของผู้จัดการ และพนักงาน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การวางแผน และควบคุมกำกับกรปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร <p>5.1.2 เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร</p> <p>5.1.3 มาตรการในการจัดการด้านอค์คีภัย</p> <p>ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>5.2 จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>5.3 การส่งเสริมและสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>5.4 ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบกิจการในการพัฒนาร้านอาหาร</p>	1 ชั่วโมง
6. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติ</p> <p>ตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกรวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง 	1 ชั่วโมง

2.6 รายละเอียดและหัวข้อวิชา หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

1) กลุ่มเป้าหมาย

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

2) ระยะเวลาการอบรม จำนวน 3 ชั่วโมง

3) รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
ภาคทฤษฎี 1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	1.1 สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.2 หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (5 ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.3 มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	40 นาที
2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	2.1 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค 2.2 การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี 2.3 สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	40 นาที
3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	3.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม 3.2 ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง 3.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	40 นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
		<ul style="list-style-type: none"> - พระราชบัญญัติความรับผิดชอบสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง 	
4. การสาริตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาริตและฝึกปฏิบัติ ตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบ การตรวจหาบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง 	1 ชั่วโมง

ส่วนที่ 3

แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

3.1 หลักเกณฑ์ของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้กำหนดนิยามและหลักเกณฑ์ของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

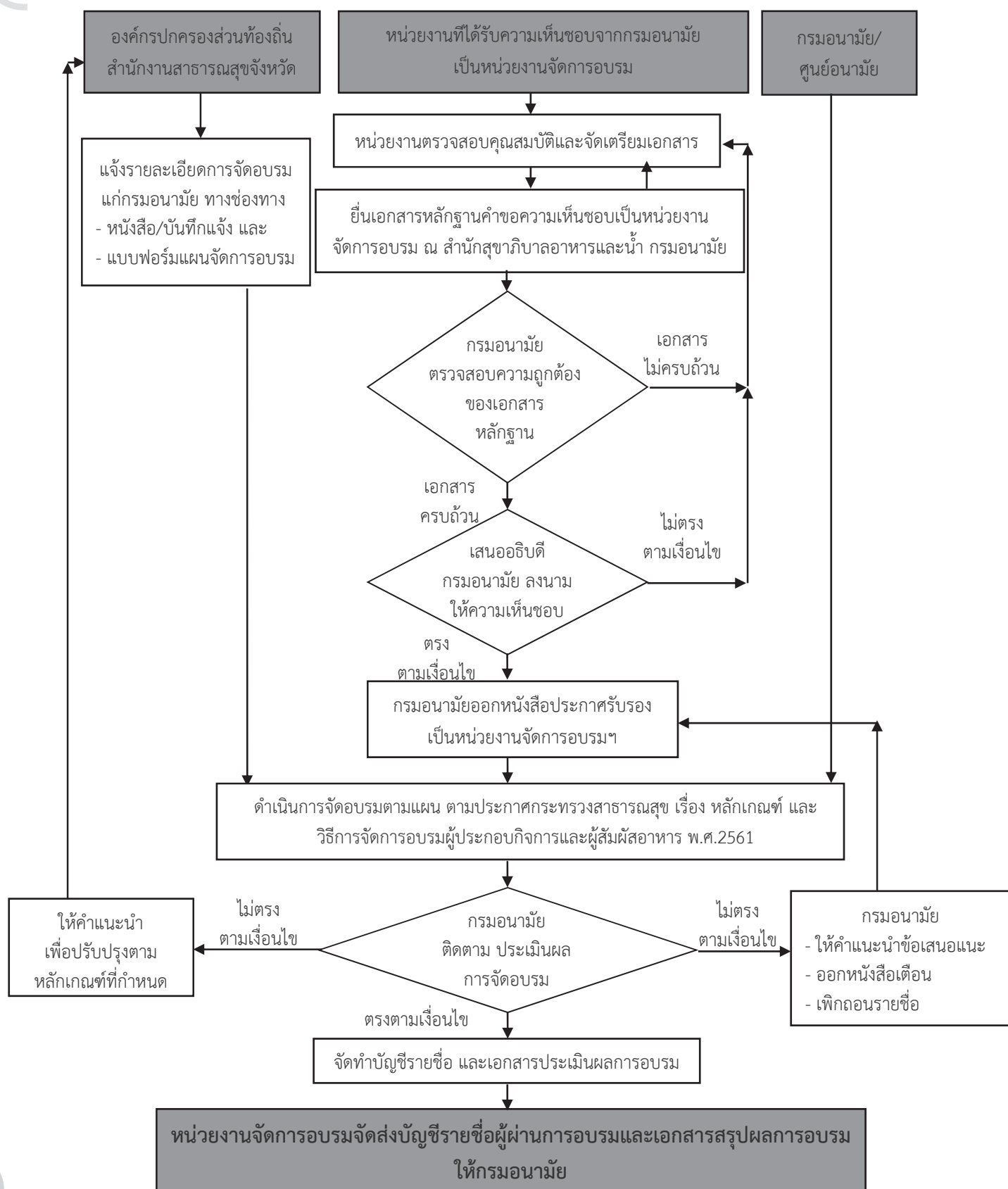
นิยาม “หน่วยงานจัดการอบรม” ได้แก่

- 1.1) กรมอนามัย
- 1.2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 1.3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ดังนั้น หน่วยงานที่สามารถเป็นหน่วยงานจัดการอบรม และดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดมีหลักเกณฑ์ในการจัดการอบรม รายละเอียดดังนี้

หน่วยงานจัดการอบรม	หลักเกณฑ์การจัดการอบรม
1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย	ดำเนินการจัดการอบรมได้เลย
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 3. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด	ดำเนินการแจ้งกรมอนามัย โดยแจ้งแผนการอบรมก่อนดำเนินการ จัดการอบรม
4. หน่วยงานที่ประสงค์เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ <ul style="list-style-type: none">● สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ที่มีหลักสูตรการสอนวิชาสุขภาพอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า● หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล● หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ● นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	ดำเนินการยื่นคำขอความเห็นชอบ เป็นหน่วยงานจัดการอบรมจาก กรมอนามัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ก่อนดำเนินการจัดการอบรม

ขั้นตอนการดำเนินงานหน่วยงานจัดการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561



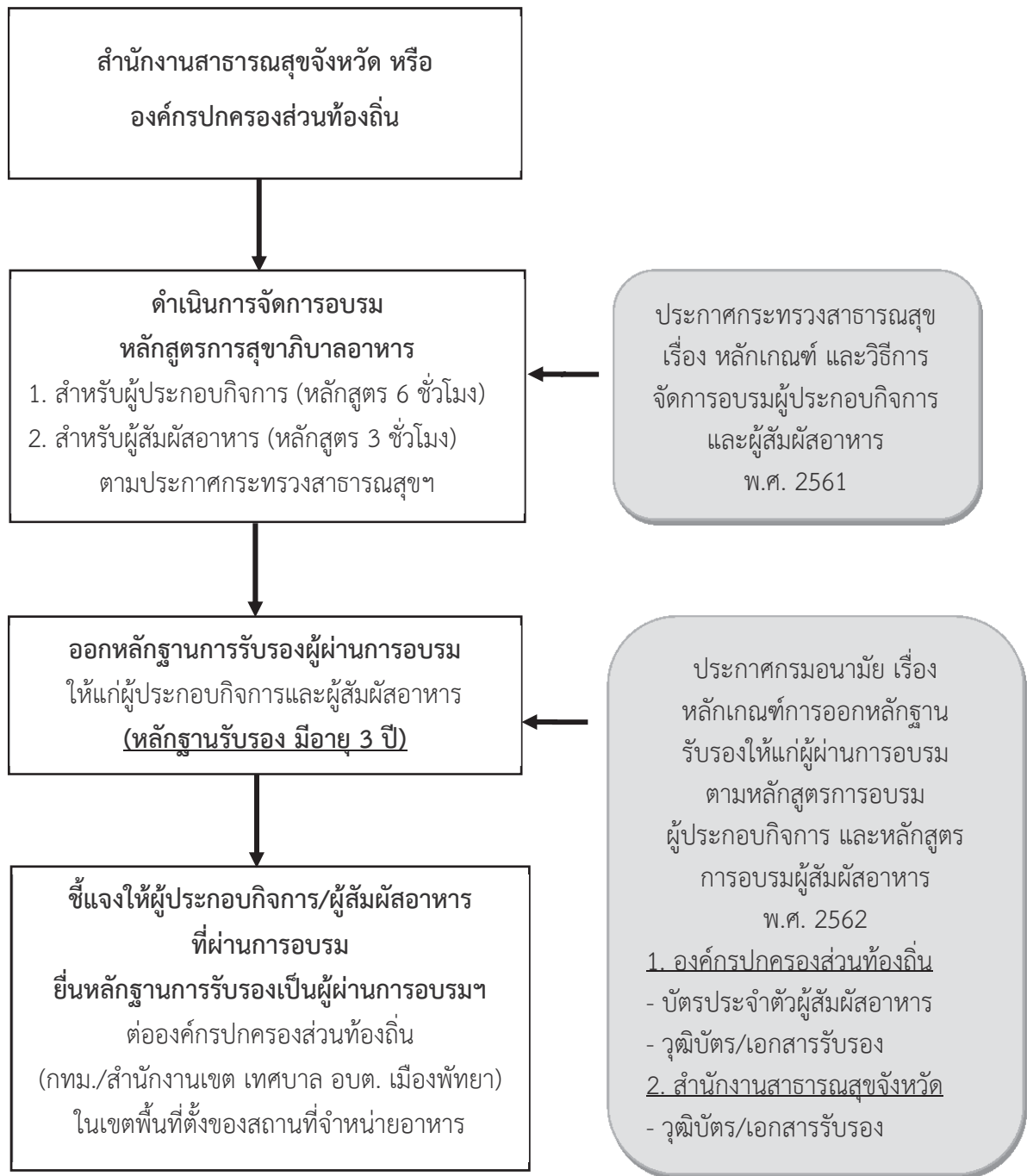
3.2 หลักเกณฑ์การแจ้งจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และองค์การบริหารส่วนจังหวัด

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และองค์การบริหารส่วนจังหวัด ที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการแจ้งกรมอนามัย เมื่อมีแผนจัดการอบรมผู้ประกอบการและหรือผู้สัมผัสอาหาร โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยหลักเกณฑ์การแจ้งจัดการอบรม มีรายละเอียดดังนี้

1) ขั้นตอนการจัดการอบรม

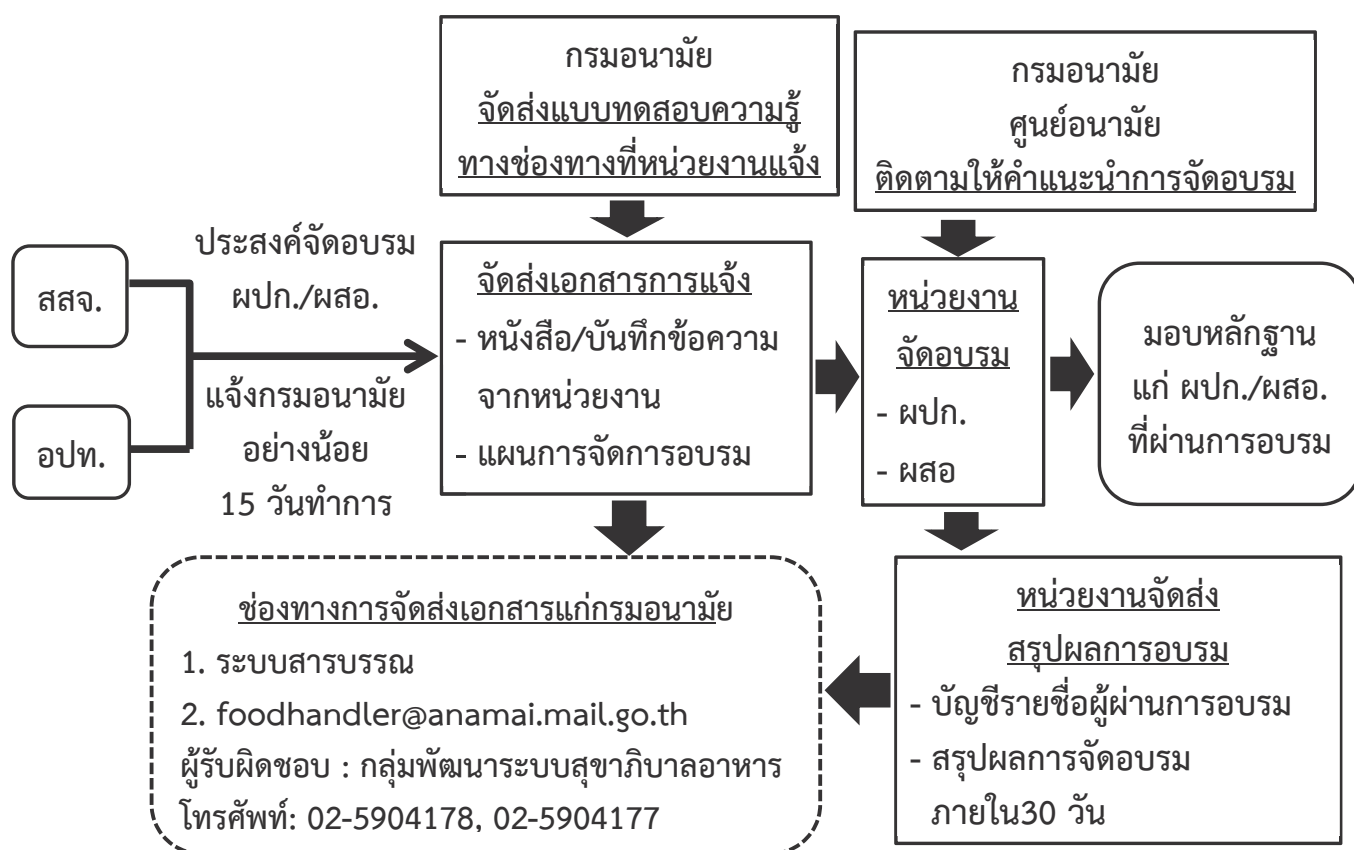
ขั้นตอนการแจ้ง	รายละเอียด
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดทำแผนจัดการอบรม </div>	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดทำแผนการอบรม 1) แผนการจัดอบรมผู้ประกอบการ เอกสารหมายเลข A-1 2) แผนการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร เอกสารหมายเลข A-2
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> จัดเตรียมเอกสารและแจ้งแผนการจัดอบรมแก่กรมอนามัย - หนังสือ/บันทึก แจ้งกรมอนามัย และ - แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรม ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการจัดอบรมก่อนดำเนินการอย่างน้อย 15 วันทำการ </div>	รายละเอียดเอกสารแจ้งกรมอนามัย 1. หนังสือ/บันทึกแจ้งจัดการอบรม 2. แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมเอกสาร A-1 หรือ A2 3. กำหนดการจัดการอบรม ทางช่องทาง E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th กรมอนามัยตอบรับและจัดส่งแบบทดสอบความรู้ให้แก่หน่วยงานภายหลังการแจ้งแผนแล้วทาง E-mail ที่แจ้งไว้เท่านั้น
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ดำเนินการจัดอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ - หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร </div>	หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> กรมอนามัย ติดตาม/ให้คำแนะนำ การจัดการอบรม </div>	กรมอนามัย ดำเนินการติดตาม หน่วยงานจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อติดตามให้คำแนะนำ
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> สรุปลผลการจัดการอบรมให้กรมอนามัย - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม </div>	เมื่อดำเนินการจัดการอบรมแล้วเสร็จหน่วยงานจัดการอบรมฯ จัดส่ง - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม (เอกสารหมายเลข A-3) รูปแบบ Excel file - เอกสารประเมินผลการอบรม (เอกสารหมายเลข A-4) รูปแบบ Document file โดยวิทยากรในการจัดอบรมแต่ละครั้งลงลายมือชื่อรับรอง และส่งเอกสารให้กรมอนามัย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม ทางช่องทาง E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th

2) ขั้นตอนจัดการอบรมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



ดังนั้น สรุปขั้นตอนการแจ้งเป็นหน่วยงานจัดการอบรม และแนวทางการดำเนินงานของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนการแจ้งกรมอนามัย/จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารการแจ้ง

ของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด ที่ประสงค์ดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เอกสาร	รายละเอียดของเอกสาร
A-1	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ
A-2	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
A-3	แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
A-4	แบบฟอร์มสรุปผลการอบรม
A-5	ตัวอย่างวุฒิบัตร หรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม
A-6	ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
A-7	ตัวอย่างหนังสือแจ้งแผนการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



QR Code ดาวน์โหลด
แบบฟอร์มเอกสาร A

เอกสารหมายเลข A-1
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ

1. ชื่อหน่วยงาน

จังหวัด

2. รายละเอียดแผนการจัดการอบรม (สามารถแจ้งแผนเป็นรายครั้ง หรือแผนภาพรวมทั้งหมด)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ.	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	เวลา	สถานที่จัดการอบรม	หมายเหตุ
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน				
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน				
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				

หมายเหตุ : 1. ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อนอย่างน้อย 15 วันทำการ
ช่องทางการจัดส่งเอกสาร E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน 50 คนต่อครั้ง

3. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม

- ไม่เก็บค่าบริการ
- เก็บค่าบริการ บาท/คน

4. รายละเอียดผู้ประสานงาน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

ตำแหน่ง โทรศัพท์

มือถือ โทรสาร

Email

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)

ตำแหน่ง

วัน/ด/ป

เอกสารหมายเลข A-2
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

1. ชื่อหน่วยงาน
จังหวัด

2. รายละเอียดแผนการจัดการอบรม (สามารถแจ้งแผนเป็นรายครั้ง หรือแผนภาพรวมทั้งหมด)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ.	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	เวลา	สถานที่จัดการอบรม	หมายเหตุ
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน				
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน				
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				

หมายเหตุ : 1. หน่วยงานต้องแจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อนอย่างน้อย 15 วันทำการ
ช่องทางการจัดส่งเอกสาร E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกิน 100 คนต่อครั้ง

3. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม

- ไม่เก็บค่าบริการ
 เก็บค่าบริการ บาท/คน

4. รายละเอียดผู้ประสานงาน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล
ตำแหน่ง โทรศัพท์
มือถือ โทรสาร
Email

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)

ตำแหน่ง
วัน/ด/ป

เอกสารหมายเลข A-4
แบบฟอร์มสรุปผลการอบรม

1. ชื่อหน่วยงาน
จังหวัด
2. รายละเอียดการจัดอบรม
วัน/ด/ป ที่ดำเนินการ
- สถานที่

3. สรุปการจัดอบรม

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	จำนวนผู้ผ่านการอบรม	จำนวนผู้ไม่ผ่านการอบรม

4. ภาพกิจกรรมการอบรม

ภาคบรรยาย	สาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม (ประทับตราหน่วยงาน
(.....))
ตำแหน่ง

วัน/ด/ป

เอกสารหมายเลข A-5

ตัวอย่างวุฒิบัตร หรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถออกแบบเอกสารให้สวยงามเหมาะสมตามบริบทพื้นที่ / หน่วยงาน
ทั้งนี้ จะต้องมีความตามีที่ระบุในตัวอย่าง

เอกสารหมายเลข A-6

ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ออกให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(ด้านหน้า)

บัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

โลโก้
หน่วยงาน

เลขที่.....

ชื่อราชการส่วนท้องถิ่น.....
(ชื่อ) (สกุล)

.....
(ผู้บริหารราชการส่วนท้องถิ่นลงนาม)

รหัสราชการส่วนท้องถิ่น/
หรือลำดับที่

(ด้านหลัง)

เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร
(...สามารถระบุเงื่อนไขเพิ่มเติมตามความเหมาะสม...)

วันที่ออกบัตร บัตรหมดอายุ

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถออกแบบเอกสารให้สวยงามเหมาะสมตามบริบทพื้นที่ / หน่วยงาน
ทั้งนี้ จะต้องมีความตามที่ระบุในตัวอย่าง

เอกสารหมายเลข A-7
ตัวอย่างหนังสือแจ้งแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ที่

หน่วยงาน

.....

.....(วัน/เดือน/ปี)

เรื่อง ขอแจ้งแผนการจัดการอบรมหลักสูตร.....

เรียน อธิบดีกรมอนามัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตร..... จำนวน ๑ ฉบับ

๒. กำหนดการอบรม (ระบุรายละเอียดวิทยากร) จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีผลบังคับใช้ในวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒ ได้กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการให้หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหาร จะต้องดำเนินการแจ้งแผนในการจัดอบรมให้แก่กรมอนามัยทราบ โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ก่อนที่จะดำเนินการจัดการอบรม เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ นั้น

หน่วยงาน จังหวัด

ขอส่งแบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตร.....

พร้อมรายละเอียดของผู้ประสานงาน และกำหนดการอบรม รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

หน่วยงาน

โทร.

โทรสาร

ผู้ประสานงาน

โทร.(มือถือ)

E-mail.

3.3 หลักเกณฑ์และวิธีการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักเกณฑ์และคุณสมบัติหน่วยงานที่สามารถขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีรายละเอียดดังนี้

1) หลักเกณฑ์สำหรับหน่วยงานที่สามารถยื่นขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

1.1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

1.2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล ยกเว้น กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และองค์การบริหารส่วนจังหวัด

1.3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

1.4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารหรือการอบรมด้านอาหาร

2) คุณสมบัติของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

2.1) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อยจำนวน 1 คน

2.2) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ 17 (1) เท่านั้น คือ 1. ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และ 2. มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

2.3) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

2.4) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

2.5) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

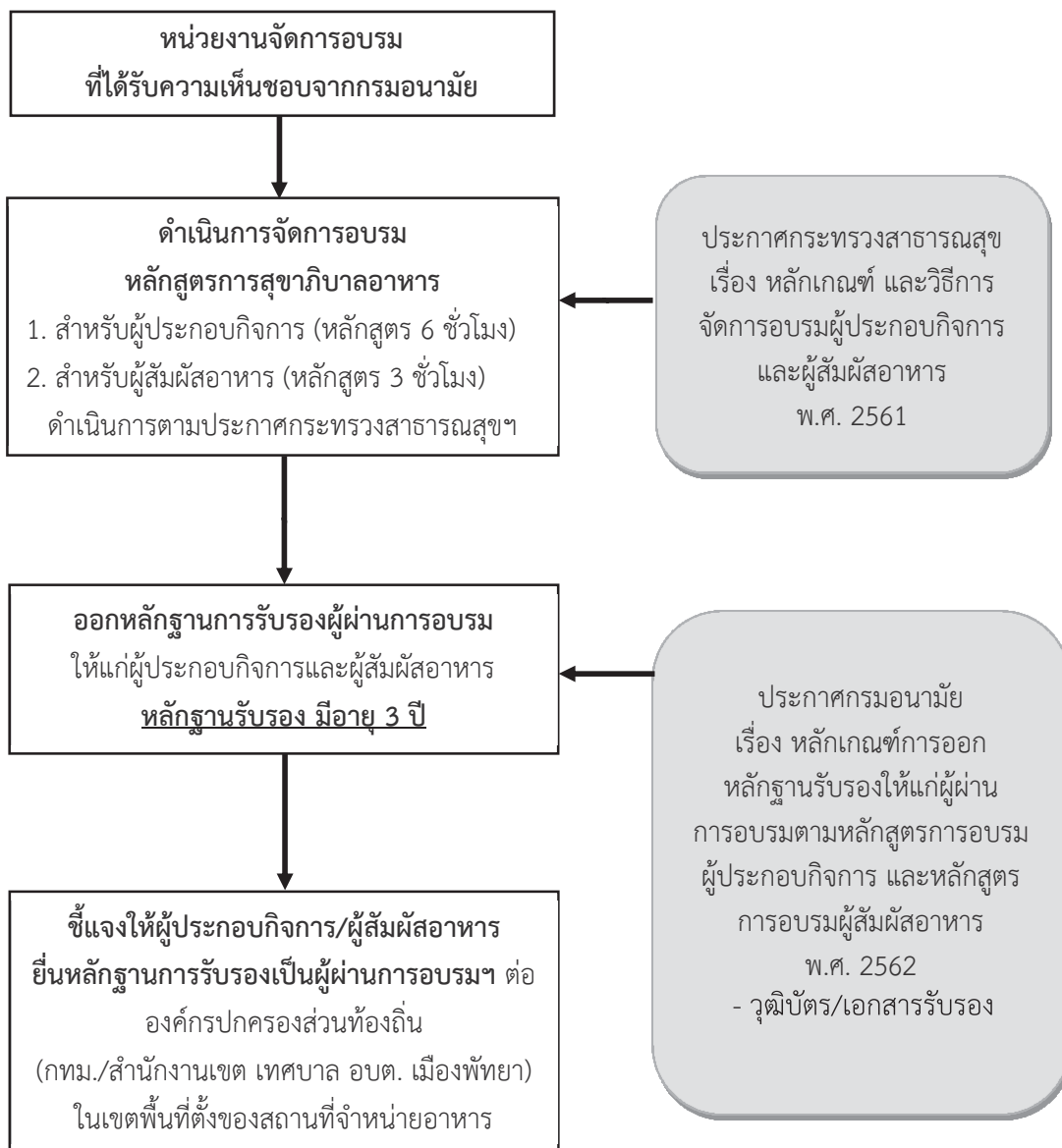
3) ขั้นตอนและรายละเอียดการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ขั้นตอนยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย	รายละเอียด
<p>หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ตรวจสอบคุณสมบัติ</p>	<p>ตรวจสอบคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (1) สถาบันการศึกษาของ รัฐ/เอกชน (2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล (3) รัฐวิสาหกิจ (4) นิติบุคคล</p>
<p>↓</p> <p>จัดเตรียมเอกสารและหลักฐานตามที่กำหนด ประสานงานผู้รับผิดชอบและจัดส่งเอกสารให้กรมอนามัยตรวจสอบความถูกต้องก่อนการยื่นเอกสารคำขอฉบับจริง</p>	<p>จัดเตรียมเอกสารและหลักฐานตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 และจัดส่งให้ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารทางช่องทาง E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th</p>
<p>↓</p> <p>สถานที่ ยื่นเอกสารหลักฐาน ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข</p>	<p>จุดยื่นเอกสารขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000</p>
<p>↓</p> <p>กรมอนามัย เอกสารไม่ครบถ้วน ตรวจสอบความถูกต้อง ของเอกสาร เอกสารครบถ้วน</p>	<p>เจ้าหน้าที่กรมอนามัยตรวจสอบเอกสารรายละเอียดดังเอกสารในคู่มือ</p>
<p>↓</p> <p>กรมอนามัย พิจารณาคุณสมบัติ ไม่ตรงตามเงื่อนไข ตรงตามเงื่อนไข</p>	<p>กรมอนามัยพิจารณาคุณสมบัติฯ หาก - เป็นไปตามเงื่อนไข อธิบดีกรมอนามัยลงนาม เห็นชอบรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรม - ไม่ตรงตามเงื่อนไข อธิบดีกรมอนามัย ออกหนังสือแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบ</p>
<p>↓</p> <p>เสนออธิบดีกรมอนามัยลงนาม</p>	<p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เสนออธิบดีกรมอนามัยออกหนังสือรับรอง</p>
<p>↓</p> <p>กรมอนามัยออกหนังสือรับรอง เป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ</p>	<p>อธิบดีกรมอนามัย ออกหนังสือแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบ นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอ และประกาศรายชื่อหน่วยงานจัดการอบรม และวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม</p>
<p>↓</p> <p>ประกาศรายชื่อหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม อายุการรับรองครั้งละ 5 ปี</p>	<p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ แจ้งหน่วยงานและ 1. จัดทำหนังสือแจ้งหน่วยงาน 2. website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และหากขอต่ออายุหนังสือรับรองฯ ต้องยื่นคำขอก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ 30 วัน หรือหากมีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้ง สถานภาพหน่วยงาน ผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม จากที่ได้ยื่นคำขอ ต้องจัดส่งเอกสารเปลี่ยนแปลงภายใน 15 วัน</p>

3) ขั้นตอนและรายละเอียดการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (ต่อ)

ขั้นตอนดำเนินการจัดการอบรม	รายละเอียด
<p>จัดเตรียมเอกสารและแจ้งแผนการจัดการอบรมแก่ กรมอนามัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือ/บันทึก แจ้งกรมอนามัย และ - แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรม <p>ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการจัดอบรม ก่อนดำเนินการอย่างน้อย 15 วันทำการ</p>	<p>รายละเอียดเอกสารแจ้งกรมอนามัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หนังสือ/บันทึกแจ้งจัดการอบรม 2. แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมเอกสาร A-1 หรือ A2 3. กำหนดการจัดการอบรม ทางช่องทาง <p>E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th</p> <p>กรมอนามัยตอบรับและจัดส่งแบบทดสอบความรู้ให้แก่ หน่วยงานภายหลังการแจ้งแผนแล้วทาง E-mail ที่แจ้งไว้เท่านั้น</p>
<p>ดำเนินการจัดอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร 	<p>หน่วยจัดการอบรมฯ ดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>กรมอนามัย ดำเนินการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือเตือน - เพิกถอนหนังสือรับรอง </div> <div style="text-align: center;"> <p>กรมอนามัย ติดตาม/ให้คำแนะนำ การจัดการอบรม</p> </div> <p>ตรงตามเงื่อนไข</p> <p>ไม่ตรงตามเงื่อนไข</p>	<p>กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำหน่วยงานจัดการอบรม ตาม หลักเกณฑ์ วิธีการ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการอบรมผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>จัดส่งสรุปผลการจัดการอบรมให้กรมอนามัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม </div>	<p>หน่วยงานจัดการอบรมฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม <p>โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรอง และส่ง เอกสารนั้นให้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม ทาง ช่องทาง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ระบบสารบรรณ / หนังสือราชการ 2. E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th

4) ขั้นตอนจัดการอบรมของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย



ดังนั้น สรุปรูปขั้นตอนและรายละเอียดการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และแนวทางการดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รายละเอียดดังนี้



รายละเอียดของเอกสารหลักฐาน ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 และเพื่อให้หน่วยงานที่มีความประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเพื่อเป็นหน่วยงานจัดการอบรม มีแนวทางการจัดทำเอกสารหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จึงได้จัดทำรายละเอียด และตัวอย่างเอกสารหลักฐานสำหรับเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้จัดเตรียมเอกสารได้อย่างถูกต้องและเป็นแนวทางเดียวกันตามเจตนารมณ์ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวกำหนด โดยรายละเอียดของเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งเอกสารดังต่อไปนี้

1. เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารหลักฐาน ที่แสดงถึงความเป็นหน่วยงานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนดในกรณีต่างๆ ดังนี้

- 1.1 สถาบันอุดมศึกษาของรัฐ หรือเอกชน แสดงเอกสารหลักฐาน สถานะความเป็นสถาบันการศึกษา และ แสดงเอกสาร เกี่ยวกับการเปิดการเรียนการสอนในรายวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า ในหลักสูตร
- 1.2 หน่วยงานภาครัฐที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล แสดงเอกสารหลักฐาน การเป็นหน่วยงานราชการ
- 1.3 รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์ แสดงเอกสารหลักฐาน การเป็นหน่วยงานรัฐวิสาหกิจที่อยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์
- 1.4 นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วย บริษัทฯ มหาชน จำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น แสดงเอกสาร หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล และเอกสารหลักฐานแสดงวัตถุประสงค์การจดทะเบียนที่มีการระบุวัตถุประสงค์ในเรื่องการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารหรือการอบรมที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร

2. หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม โดยแสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน พร้อมติดอากรแสตมป์

2.1 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องของผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงาน

กรณีมีการมอบอำนาจจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจ และระบุขอบเขตของการมอบอำนาจให้แก่ผู้รับมอบอำนาจไว้อย่างชัดเจน และต้องแสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจเพื่อประกอบการยื่นคำขอด้วย

2.2 หน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจให้แสดงหนังสือจากหัวหน้าหน่วยงานเพื่อแสดงความประสงค์ยื่นคำขอเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

3. แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแผนที่ของสถานที่ตั้งของสำนักงาน มาโดยสังเขป มีภาพถ่ายของอาคารสำนักงานประกอบพิภพที่ตั้งหน่วยงาน (Google Map)

4. เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม ที่มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี อย่างน้อย 1 คน ที่ทำหน้าที่ประจำหน่วยงานจัดการอบรม โดยแนบเอกสาร ดังนี้

- 1) สำเนาวุฒิการศึกษา
- 2) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องทุกรายการ

5. เอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากรของหน่วยงานจัดการอบรม

5.1 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารการแต่งตั้งวิทยากรทั้งหมดของหน่วยงานจัดการอบรม ทั้งวิทยากรประกอบการฝึกอบรมในภาคทฤษฎีหรือภาคปฏิบัติของหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

5.2 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแบบสรุปรายชื่อวิทยากร หัวข้อวิชาที่วิทยากรบรรยาย และเอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากร เช่น สำเนาวุฒิการศึกษา หรือ สำเนาประกาศนียบัตรผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่เกี่ยวข้อง

5.3 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงหนังสือที่วิทยากรรับรองหรือยืนยันว่าตนเองเป็นวิทยากรให้แก่หน่วยงานจัดการอบรมฯ นั้น ๆ จริง โดยมีลายเซ็นปัจจุบันของวิทยากรกำกับ

5.4 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแบบฟอร์มประวัติวิทยากร ที่แสดงวุฒิการศึกษาและประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างละเอียด พร้อมภาพถ่าย (ไม่เกิน 6 เดือน) ที่มีลายเซ็นปัจจุบันของวิทยากรกำกับ

หลักเกณฑ์คุณสมบัติวิทยากร

ของหน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

1. ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า
2. มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

หมายเหตุ : กรณีสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ วิทยากรจะต้องแสดงวุฒิการศึกษาและใบรายงานผลการศึกษาเพื่อให้กรมอนามัยพิจารณาคุณสมบัติของวิทยากร ทั้งนี้ ผลการพิจารณาของกรมอนามัยถือเป็นที่สุด

6. เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารประกอบการอบรม ตัวอย่างเช่น คู่มือการอบรม หรือเอกสารประกอบการสอน (Power Point) เป็นต้น สำหรับแจกให้ผู้เข้ารับการอบรม โดยขอบเขตของเนื้อหา ต้องเป็นไปตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข กำหนด ดังนี้

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 6 ชั่วโมง

ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎีมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 5 ชั่วโมง และการอบรมภาคปฏิบัติ อย่างน้อยไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชาดังต่อไปนี้

- (1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย จำนวน 1 ชั่วโมง
- (2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง
- (3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง
- (4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง
- (5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความไม่สะอาดของอาหาร

2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 3 ชั่วโมง

ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎีมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง และการอบรม ภาคปฏิบัติอย่างน้อยไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชาดังต่อไปนี้

- (1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน 40 นาที
- (2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 40 นาที
- (3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 40 นาที

ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับ ความไม่สะอาดของอาหาร

7. เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารแสดงรายละเอียดของ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนด เช่น อุปกรณ์ประกอบการบรรยาย สไลด์ หรือฝึกปฏิบัติ ให้ระบุให้ชัดเจน

8. แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

8.1 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแผนการจัดการอบรม และเป้าหมายในการจัดอบรม ประกอบด้วย วัน เวลาของหลักสูตร ที่จัดการอบรม และสถานที่จัดการอบรม

โดยแจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อน จัดการอบรมอย่างน้อย 15 วันทำการ หน่วยจัดการอบรมสามารถแจ้งแผนเป็นรายครั้ง หรือแผนภาพรวมทั้งหมดในปีนั้น ๆ โดยในการยื่นคำขอควรมีแผนที่จะดำเนินการอย่างน้อย 1 ครั้งมาแสดง

8.2 กรณีเรียกเก็บค่าบริการจากผู้เข้ารับการอบรม ต้องแสดงอัตราค่าบริการที่จะเรียกเก็บจาก ผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละหลักสูตร โดยให้ระบุรายละเอียดของต้นทุนต่อหน่วยของการอบรมในแต่ละหลักสูตร เพื่อประกอบการพิจารณาความเหมาะสม

9. ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรมตามที่ประกาศกรมอนามัยกำหนด

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรอง ที่จะมอบให้ผู้ผ่านการอบรม โดยต้องเป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562

ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสาร
ประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เอกสาร	รายละเอียดของเอกสาร
B-1	แบบฟอร์มยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
B-2	เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
B-3	เอกสารแสดงวัตถุประสงค์ของนิติบุคคล
B-4	หนังสือมอบอำนาจของหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
B-5	แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม
B-6	เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม
B-7	เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร
B-8	แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากร พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย
B-9	หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร
B-10	เอกสารแสดงประวัติวิทยากร
B-11	เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรฯ
B-12	เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม
B-13	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ
B-14	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
B-15	แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
B-16	แบบฟอร์มสรุปผลการจัดการอบรม
B-17	ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม



QR Code ดาวน์โหลด
แบบฟอร์มเอกสาร B

เอกสารหมายเลข B-1

แบบฟอร์มยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

วันที่.....

เรื่อง ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
เรียน อธิบดีกรมอนามัย

ด้วย (ชื่อหน่วยงาน)

ประกอบกิจการ.....

ตั้งอยู่ที่เลขที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

โทรสาร..... E-mail.....

มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมี
วัตถุประสงค์เพื่อดำเนินการจัดการฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พร้อมนี้ได้แนบเอกสาร
ประกอบการพิจารณาคำขอ ดังนี้

- 1. เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล (B-1) กรณี B-2 , B-3 ใช้สำเนาเอกสารของ
หน่วยงานประกอบ
 - 1.1 เอกสารหรือหนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน ของหน่วยงานราชการ หรือรัฐวิสาหกิจ
 - 1.2 เอกสารระบุวัตถุประสงค์การจดทะเบียนในเรื่องการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- 2. หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม (B-4)
 - 2.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ผู้มอบอำนาจ และ ผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน
- 3. แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม (B-5)
- 4. เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม (B-6)
- 5. เอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากรของหน่วยงานจัดการอบรม
 - 5.1 เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร (B-7)
 - 5.2 แบบสรุปรายชื่อ พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย และเอกสารคุณสมบัติวิทยากร (B-8)
 - 5.3 หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร (B-9)
 - 5.4 ประวัติวิทยากร (B-10)
- 6. เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตร (สื่อการเรียนการสอน) พร้อมซีดี (B-11)
- 7. เอกสารแสดงรายการอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการจัดการอบรม (B-12)
- 8. แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตร และเอกสารแสดงรายละเอียดกรณีเรียกเก็บค่าบริการจากผู้เข้ารับการอบรม
(B-13 , B14)
- 9. ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม (B-17)

และขอแจ้งชื่อบุคคลเพื่อการติดต่อประสานงาน ชื่อ - นามสกุล.....

ตำแหน่ง..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

โดย (ชื่อหน่วยงาน/นิติบุคคล) จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ และที่จะมีการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขเพิ่มเติม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงนาม

(ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน)

เอกสารหมายเลข B-2
เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

เลขที่หนังสือ

(ชื่อหน่วยงาน)

.....

เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงานหรือนิติบุคคล

ขอรับรองว่าหน่วยงานนี้ได้จดทะเบียน ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ เป็นนิติบุคคล ประเภทบริษัทจำกัด เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ทะเบียนเลขที่..... ปรากฏข้อความในรายการตามเอกสารทะเบียนนิติบุคคล ณ วันออกหนังสือนี้ ดังนี้

1. ชื่อหน่วยงาน
2. กรรมการของหน่วยงาน มี คน ตามรายชื่อดังต่อไปนี้
 - 2.1
 - 2.2
- 3.ทุนจดทะเบียน บาท
4. สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน..... ตำบล.....อำเภอ..... จังหวัด.....
5. วัตถุประสงค์ของบริษัทมีข้อ ดังปรากฏในสำเนาเอกสารแนบท้าย หนังสือรับรองนี้ จำนวน แผ่น โดยมีลายมือชื่อนายทะเบียนซึ่งรับรองเอกสารและประทับตราสำนักงานหุ้นส่วนบริษัทเป็นสำคัญ

ออกให้ ณ วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

.....

(.....)

ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ :

ในกรณีของหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจ หรือสถาบันการศึกษาของเอกชน ให้แสดงเอกสาร/หนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงานในการแสดงสถานะความเป็นหน่วยงานเกี่ยวข้องกับการดำเนินการจัดการอบรม เพื่อประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ในกรณีนิติบุคคลใช้สำเนาจดทะเบียนนิติบุคคลที่ออกโดยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

เอกสารหมายเลข B-3
เอกสารแสดงวัตถุประสงค์ของนิติบุคคล

(ชื่อหน่วยงาน)

วัตถุประสงค์ของ (ชื่อหน่วยงาน)..... มีจำนวน.....ข้อ ดังต่อไปนี้

(ระบุนรายละเอียดที่แสดงวัตถุประสงค์การจดทะเบียน
ในเรื่องการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)

- (1) จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- (2)
- (3)
- (4)
- (5)

ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ : ในกรณีนิติบุคคลใช้สำเนาจดทะเบียนนิติบุคคลที่ออกโดยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

เอกสารหมายเลข B-4
หนังสือมอบอำนาจของหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หนังสือฉบับนี้ข้าพเจ้า (หน่วยงาน).....
โดย (ชื่อ-สกุลผู้มอบอำนาจ) สำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....

ขอมอบอำนาจให้ (ชื่อ-สกุลผู้รับมอบอำนาจ)
ซึ่งเป็นผู้ถือบัตร..... เลขที่ ออกให้ ณ
เมื่อวันที่ อยู่บ้านเลขที่ ตรอก/ซอย..... ถนน.....
แขวง/ตำบล..... เขต/อำเภอ..... จังหวัด..... เป็นผู้มีอำนาจ
ดำเนินการแทนข้าพเจ้าในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร กับ กรมอนามัย ลงนามในเอกสารที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งให้มีอำนาจในการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จนการดำเนินการแล้วเสร็จ

ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบในการที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปตามหนังสือมอบอำนาจนี้เสมือนว่าข้าพเจ้าได้กระทำด้วยตนเองทั้งสิ้น

เพื่อเป็นหลักฐานข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน
(.....)

ลงชื่อ.....พยาน
(.....)

ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ:

แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง

เอกสารหมายเลข B-5
แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

ให้แสดงแผนที่ตั้งหน่วยงานฝึกอบรมอย่างชัดเจน
พร้อมภาพถ่ายอาคารสำนักงานที่เป็นที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรมทั้งภายในและภายนอกสำนักงาน

(ระบุพิกัดที่ตั้งของหน่วยงาน เช่น Google Map)

เอกสารหมายเลข B-6
เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม

ประกาศ (ชื่อหน่วยงาน)
เรื่อง แต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมประจำหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อให้การดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จึงแต่งตั้งให้

1. (ชื่อ-สกุล)
2. (ชื่อ-สกุล)
3. (ชื่อ-สกุล)

ปฏิบัติหน้าที่เป็นเจ้าหน้าที่บริหารจัดการฝึกอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ของ
(ชื่อหน่วยงาน)

ตั้งแต่วันที่.....เป็นต้นไป จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรมหมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย

ประกาศ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงลายมือชื่อ
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

เอกสารหมายเลข B-7
เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร

ประกาศ (ชื่อหน่วยงาน)
เรื่อง แต่งตั้งวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อให้การดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศ
กระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. 2561 ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
จึงแต่งตั้งให้

1. (ชื่อ-สกุล)
2. (ชื่อ-สกุล)
3. (ชื่อ-สกุล)

ปฏิบัติหน้าที่เป็นวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ของ (ชื่อหน่วยงาน)

ตั้งแต่วันที่.....เป็นต้นไป จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรมหมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย

ประกาศ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงลายมือชื่อ
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

เอกสาร B-8

แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย

(ชื่อหน่วยงาน)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล วิทยากร	หัวข้อที่บรรยาย	คุณสมบัติวิทยากร (วุฒิการศึกษา)	รายละเอียด/หลักฐาน แสดงคุณสมบัติวิทยากร

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-9
หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร

เขียนที่.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)

เลขประจำตัวประชาชน

สถานที่ที่สามารถติดต่อได้

โทรศัพท์ โทรศัพท์เคลื่อนที่ โทรสาร

ข้าพเจ้าขอรับรองการเป็นวิทยากรให้กับ (ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม)

.....

ตั้งแต่วันที่..... จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรม

หมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย และได้แนบสำเนาบัตรประชาชนมาพร้อมนี้

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นาย/นาง/นางสาว.....)

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสารหมายเลข B-10
เอกสารแสดงประวัติวิทยากร

ติตรูปถ่าย
หน้าตรง 1 นิ้ว
ไม่เกิน 6 เดือน)

- ชื่อ - นามสกุล
- เลขบัตรประจำตัวประชาชน
- วัน เดือน ปีเกิด / สถานที่
- ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบัน
- สถานที่ทำงาน โทรศัพท์ที่ทำงาน
- ที่อยู่ปัจจุบัน
โทรศัพท์ โทรศัพท์เคลื่อนที่ โทรสาร
- ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ปีที่จบการศึกษา	สถาบัน

8. ประวัติการอบรม / ดูงาน

หลักสูตร / เรื่องการอบรม / ดูงาน	สถานที่ / หน่วยงานที่จัดอบรม / ดูงาน	ระหว่างวันที่ เดือน ปี

9. ประสบการณ์การทำงาน

ตำแหน่งหน้าที่	หน่วยงาน	ระหว่างวันที่ เดือน ปี

(ระบุรายละเอียดของประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น การปฏิบัติงาน/ตรวจประเมิน/
การสอน/วิทยากร/งานวิจัย เป็นต้น พร้อมแนบเอกสารประกอบ)

ขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นจริงทุกประการและมีหลักฐานตรวจสอบได้ตามที่แนบมาพร้อมนี้

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-11

เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร

อย่างน้อยต้องมีเนื้อหาวิชา ดังต่อไปนี้

- (1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- (2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- (5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

อย่างน้อยต้องมีเนื้อหาวิชา ดังต่อไปนี้

- (1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

โดยจัดทำเป็นคู่มือ หรือสื่อประกอบการเรียนการสอน

ตามหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พร้อมบันทึกใส่แผ่นซีดี (CD)

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-12

เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารแสดงรายละเอียดของ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนด เช่น อุปกรณ์ประกอบการบรรยาย สไลด์ หรือฝึกปฏิบัติ

หัวข้อการบรรยาย/ฝึกปฏิบัติ	วัสดุอุปกรณ์

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสารหมายเลข B-13
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ

1. ชื่อหน่วยงาน
จังหวัด
2. รายละเอียดแผนการจัดการอบรม (สามารถแจ้งแผนเป็นรายครั้ง หรือแผนภาพรวมทั้งหมด)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ.	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	เวลา	สถานที่จัดการอบรม	หมายเหตุ
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน				
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน				
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				

หมายเหตุ : 1. ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อนอย่างน้อย 15 วันทำการ
ช่องทางการส่งเอกสาร E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน 50 คนต่อครั้ง

3. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม

- ไม่เก็บค่าบริการ
 เก็บค่าบริการ บาท/คน

4. รายละเอียดผู้ประสานงาน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

ตำแหน่ง โทรศัพท์

มือถือ โทรสาร

Email

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)
ตำแหน่ง
วัน/ด/ป

เอกสารหมายเลข B-14
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

1. ชื่อหน่วยงาน
จังหวัด

2. รายละเอียดแผนการจัดการอบรม (สามารถแจ้งแผนเป็นรายครั้ง หรือแผนภาพรวมทั้งหมด)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ.	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	เวลา	สถานที่จัดการอบรม	หมายเหตุ
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน				
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน				
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				

หมายเหตุ : 1. ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อนอย่างน้อย 15 วันทำการ
ช่องทางการส่งเอกสาร E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน 100 คนต่อครั้ง

3. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม

- ไม่เก็บค่าบริการ
 เก็บค่าบริการ บาท/คน

4. รายละเอียดผู้ประสานงาน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล
ตำแหน่ง โทรศัพท์
มือถือ โทรสาร
Email

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)
ตำแหน่ง
วัน/ด/ป

เอกสารหมายเลข B-16
แบบฟอร์มสรุปผลการจัดการอบรม

1. ชื่อหน่วยงาน
จังหวัด

2. รายละเอียดการจัดอบรม
วัน/ด/ป ที่ดำเนินการ

สถานที่

3. สรุปการจัดอบรม

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	ผ่านการอบรม	ไม่ผ่านการอบรม

4. ภาพกิจกรรมการอบรม

ภาคบรรยาย	สาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ
ถ่ายภาพวิทยากรในภาคบรรยาย	ถ่ายภาพวิทยากรในภาคสาธิตฯ

ผู้บริหารลงนาม (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)

ตำแหน่ง

วัน/ด/ป

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถออกแบบเอกสารให้สวยงามเหมาะสมตามบริบทพื้นที่ / หน่วยงาน
ทั้งนี้ จะต้องมีข้อความตามที่ระบุในตัวอย่าง

ส่วนที่ 4

การกำกับ ติดตาม และประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

4.1 การกำกับและติดตามการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรม

1) หน่วยงานจัดการอบรม จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และเอกสารสรุปผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรองเอกสาร และส่งเอกสาร ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

ช่องทางในการจัดส่งบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และเอกสารสรุปผลการจัดอบรม

1. E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. ระบบสารบรรณ /หนังสือราชการ

2) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย

2.1) หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีอายุครั้งละ 5 ปี นับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย กรณีประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป ให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่า 30 วัน ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่ กรมอนามัยมอบหมาย

2.2) กรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายใน 15 วันนับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

3) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ตามข้อ 11 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ต้องสรุปผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรม ตามข้อ 11 (2) และแจ้งกรมอนามัยทราบภายใน 1 ปี นับแต่วันถัดจากวันที่ดำเนินการจัดอบรม

4.2 การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม

1) ติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำหน่วยงานจัดการอบรม ให้ดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการของประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยอธิบดีกรมอนามัย หรือ ผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย

2) กรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย สามารถดำเนินการดังนี้

2.1) **ให้คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะ** แก่หน่วยงานจัดการอบรม เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการจัดการอบรมให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

2.2) **ออกหนังสือเตือน** ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ไม่ดำเนินการตามคำแนะนำหรือข้อเสนอแนะฯ เพื่อปรับปรุงและพัฒนาการจัดการอบรมให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

2.3) **เพิกถอนหนังสือรับรอง** ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจาก กรมอนามัย ไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือน

3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยขาดคุณสมบัติ หรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใด ภายหลังจากออกหนังสือรับรอง หรืออธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 5

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน้า ๑๓

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๓ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๒๕ มกราคม ๒๕๖๒

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒๑ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า

(๑) กรมอนามัย

(๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“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 ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสาขาวิชาอาหาร 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) มีบุคลากรซึ่งมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อยหนึ่งคน

(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 และวิทยาการการอบรม

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 ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน

ข้อ ๑๕ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร

(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

(๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๗) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

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

(๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

(๔) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๕) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๗ วิทยากรผู้บรรยายในการอบรม ตามหัวข้อวิชาในข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

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

Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่าสามปี

ข้อ ๑๘ ในการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร 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 ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ 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 ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้

ข้อ ๒๕ หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุคราวละห้าปีนับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย

หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป 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 และมือผู้สัมผัสอาหาร 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 สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</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 	
๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	<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 และควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - 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
๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	<p>การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาปอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน 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. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาสส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - 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 - พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - 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 โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแร็กซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง 	๑ ชั่วโมง

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีหลักเกณฑ์ วิธีการ วัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๕๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๔ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๒๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๕ แบบทดสอบความรู้การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัย โดยหน่วยงานจัดการอบรมจะได้รับแบบทดสอบความรู้เมื่อดำเนินการแจ้ง หรือได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้ดำเนินการจัดการอบรมแล้ว รายละเอียดหัวข้อและจำนวนข้อ ของแบบทดสอบความรู้ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิบุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

รายละเอียดแบบทดสอบความรู้การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑๐ ข้อ
(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๑๐ ข้อ
(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๕๐ ข้อ

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการ และมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๗ ข้อ
(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๗ ข้อ
(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	๖ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๒๐ ข้อ

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์
และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย
จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรอง
ให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
และหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ
และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑

ข้อ ๔ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ต้องออกหลักฐานรับรอง
ให้แก่ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑ หรือ ๒

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิบุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายหมายเลข ๑

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

อายุการรับรอง 3 ปี : หมดอายุ วันที่.....

เอกสารแนบท้ายหมายเลข ๒

โลโก้
หน่วยงาน

บัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

เลขที่..... ← รหัสราชการส่วนท้องถิ่น/ลำดับที่

รูปถ่าย
(ประทับตรา
หน่วยงาน)

ชื่อราชการส่วนท้องถิ่น.....
(ชื่อ) (สกุล)
.....
(ผู้บริหารราชการส่วนท้องถิ่นลงนาม)

(ด้านหลัง)

เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร
(...สามารถระบุเงื่อนไขเพิ่มเติมตามความเหมาะสม...)

วันที่ออกบัตร วันที่หมดอายุ

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การยื่นเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบ
ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และ
วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้
ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงาน
ที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงาน
จัดการอบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องยื่น
เอกสารหลักฐาน ดังนี้

(๑) เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

(ก) กรณีของหน่วยงานราชการ หรือรัฐวิสาหกิจ ต้องแสดงเอกสารหรือหนังสือ
ที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน

(ข) กรณีนิติบุคคลต้องแสดงเอกสารถึงวัตถุประสงค์การจดทะเบียนในเรื่องการจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๒) หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม โดยแสดงสำเนาบัตร
ประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน

(๓) แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

(๔) เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม

(๕) เอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากรของหน่วยงานจัดการอบรม

(ก) เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร

(ข) แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากร พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย

(ค) หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร

(ง) เอกสารแสดงประวัติวิทยากร

- (๖) เอกสารหรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด
- (๗) เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม
- (๘) แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดและเอกสารแสดงรายละเอียดกรณีเรียกเก็บค่าบริการจากผู้เข้ารับการอบรม
- (๙) ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรมตามที่ประกาศกรมอนามัยกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิปุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

ส่วนที่ 6

รายละเอียดหน่วยงาน และผู้รับผิดชอบการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

6.1 ด้านวิชาการและหลักเกณฑ์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงาน	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะงาน ที่ให้บริการ	ให้คำแนะนำ และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้แก่ <ul style="list-style-type: none">- หลักเกณฑ์การแจ้งเป็นหน่วยงานจัดการอบรม- หลักเกณฑ์การขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม- หลักเกณฑ์วิธีการอบรม วิทยากรการอบรม และหลักสูตรการอบรม- วิชาการสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง- กระบวนการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม- ติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม- ประสานงานหน่วยงานจัดการอบรม
ที่อยู่หน่วยงาน	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
ช่องทางการติดต่อ	โทรศัพท์ : 0-2590-4178 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188 E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th http://foods.anamai.moph.go.th
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ 2. นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

6.2 การยื่นเอกสารคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

การยื่นเอกสาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะงาน ที่ให้บริการ	รับเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 <ul style="list-style-type: none"> - รับเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์ยื่นคำขอ - ตรวจสอบรายละเอียดและความถูกต้องของเอกสารหลักฐาน - พิจารณาคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
ที่อยู่หน่วยงาน	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ณ จุดยื่นเอกสารขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
ช่องทางการติดต่อ	โทรศัพท์ : 0-2590-4178 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ช่องทางศึกษาข้อมูลและเอกสารประชาสัมพันธ์
กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
และ การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ช่องทาง website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

<http://foodsan.anamai.moph.go.th>

Click banner กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

คู่มือและสื่อประชาสัมพันธ์ : กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

- PPT การประชุมเชิงปฏิบัติการ "กฎกระทรวง สถานที่จำหน่ายอาหาร ก้าวต่อไปของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร" 10/06/62
- แผนตรวจ สุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- แผนพื้น_กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- Infographic_กฎกระทรวง สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

คู่มือและเอกสาร : การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- หน่วยงานที่ได้รับทราบถึงขอบข่ายจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- แผนการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2 ส.ค. 62 (สงวนสิทธิ์ผู้จำหน่ายอาหาร เวชชาชีวะผู้ประกอบการ หรือ ผู้สัมผัสอาหารที่ผิดคำสั่งสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จัดการอบรมเท่านั้น) **WPAKAT**
- คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดการตามประกาศกรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- PPT_การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารการแจ้งของ สำนักสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
- ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบเขียนขอบเขตของงานบริการอบรม
- ตัวอย่างกำหนดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

แบบสำรวจกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

- QR Code ช่องทางการสอบถาม ตามกฎกระทรวง สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- QR code แบบสำรวจ ฉบับ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561
- แบบสำรวจ ฉบับ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561(.pdf)
- แบบสำรวจ ฉบับ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 2561(.docx)

2. ช่องทาง QR Code เข้าสู่ Link ของหน้า Page

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

และ การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
ผู้ประสานงาน : นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
โทรศัพท์ : 02-590-4178 , 08-1569-9044
E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. พญ.พรรณพิมล วิบุลากร | อธิบดีกรมอนามัย |
| 2. นพ.दनัย ธีวันดา | รองอธิบดีกรมอนามัย |
| 3. นายศุภมล ศรีสุขวัฒนา | ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการสาธารณสุข |
| 4. นายสมศักดิ์ ศิริวันรังสรรค์ | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ |
| 5. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร |

ผู้จัดทำ

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 2. นายสุชาติ สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |

คณะทำงาน

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. น.ส.ชณัญญา เลิศสุโกวณิชย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 2. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 3. นายพลาว์ตร พุทธรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 4. นางศิริพร แก้วเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 5. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 6. น.ส.ปริยานุช เรืองหิรัญวณิช | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 7. น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง | นักวิชาการสาธารณสุข |



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

