|  |
| --- |
| **ตัวอย่างกำหนดการ**  **หลักสูตรอบรมผู้ประกอบกิจการ**  **(ระยะเวลา 6 ชั่วโมง)** |

**เวลา**

08.30 – 09.00 น. - ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม

- เปิดการอบรม

09.00 – 10.00 น. **หลักการสุขาภิบาลอาหาร และ**

**อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย** (60 นาที)

10.00 – 11.00 น. **มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร** (60 นาที)

11.00 – 12.00 น. **สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร** (60 นาที)

13.00 – 14.00 น. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร** (60 นาที)

14.00 – 15.00 น. **การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร** (60 นาที)

15.00 – 16.00. น. **การสาธิตและฝึกปฏิบัติ** (60 นาที)

(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ***ตัวอย่างเช่น***

- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี

- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ

- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์

- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร

- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ

โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium)

- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี

โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง

16.00 – 16.50 น. **จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม** (50 นาที)

16.50 – น. มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม

ปิดการอบรม

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*