แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงาน จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

รองรับ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือ : คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

พิมพ์ครั้งที่ 1 : พฤษภาคม พ.ศ. 2562

จำนวนพิมพ์ : 5,100 เล่ม

ผู้ประสานงาน และพิสูจน์อักษร

: นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

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

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย

ISBN : **978-616-11-3990-2**

คำนำ

คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร จัดทำขึ้นเพื่อรองรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งอาศัยอำนาจตามความในข้อ 21 (2) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ดังนั้น คู่มือฉบับนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางสำหรับหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการจัดการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่หน่วยงานที่ประสงค์ดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ได้นำหลักเกณฑ์และวิธีการดำเนินการจัดการอบรมดังกล่าวไปพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร อันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อไป

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

พฤษภาคม พ.ศ. 2562

สารบัญ

หน้า

ส่วนที่ 1 บทนำ 4

1.1 นิยาม 5

1.2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 6

ส่วนที่ 2 หลักเกณฑ์วิธีการอบรม วิทยากรการอบรม และหลักสูตรการอบรม 7

2.1 หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม 7

2.2 คุณสมบัติของวิทยากรการอบรม 8

2.3 วิธีการวัดผลและประเมินผลการอบรม 9

2.4 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรม 9

2.5 รายละเอียดหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ 10

2.6 รายละเอียดหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร 13

ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรม 15

3.1 หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย 15

3.2 ขั้นตอนการดำเนินการหน่วยงานจัดการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข 16

3.3 หลักเกณฑ์การแจ้งของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 17

3.4 หลักเกณฑ์การขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ 27

ส่วนที่ 4 การกำกับ ติดตาม และประเมินผล 54

4.1 การกำกับหน่วยงานจัดการอบรม 54

4.2 การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรม 55

ส่วนที่ 5 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 56

5.1 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 56

5.2 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรมฯ พ.ศ. 2562 67

5.3 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรอง ให้แก่ผู้ผ่านการอบรมฯ พ.ศ. 2562 70

5.4 ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ พ.ศ. 2562 73

ส่วนที่ 6 หน่วยงานและผู้รับผิดชอบ 75

ช่องทางเอกสารประชาสัมพันธ์ 77

คณะผู้จัดทำ 78

ส่วนที่ 1
บทนำ

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ ปรุง ประกอบ ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดี ในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการพัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการพัฒนาศักยภาพ ในระดับพื้นที่ตั้งแต่ พ.ศ. 2553 และเมื่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ.2561 ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้ดำเนินการผ่านกระบวนการต่าง ๆ ตั้งแต่ จัดประชุมคณะทำงานวิชาการเพื่อพัฒนาหลักสูตรและรูปแบบในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำเข้าพิจารณาในชั้นของกฎหมายตั้งแต่คณะอนุกรรมการด้านวิชาการ คณะอนุกรรมการกลั่นกรองกฎหมายระดับสารบัญญัติ โดยมีมติของคณะกรรมการสาธารณสุขให้ความเห็นชอบในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ ปิยะสกล สกลสัตยาทร) ได้ลงนามประกาศเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 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

ประเด็นของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 21 (2) ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมฯ ตามประกาศของ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

↓

บทเฉพาะกาล : <u>ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี</u> นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้ จำนวน 180 วัน + 2 ปี (ผ่านการอบรมภายใน 16 ธ.ค. 2563)

↓

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 90 วัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา (บังคับใช้ 25 เม.ย. 2562)

โครงสร้างของข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 4 หมวด จำนวน 26 ข้อ รายละเอียดดังนี้

หมวด	รายละเอียด	ข้อ
	บทนำ/นิยาม	1 - 3
1	**หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**	4 - 5
2	**หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**	6 - 10
3	**วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม**	11 - 19
4	**การกำกับ ติดตาม และประเมินผล**	20 - 26

1.1 นิยาม

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผล ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า

(1) กรมอนามัย

(2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

1.2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

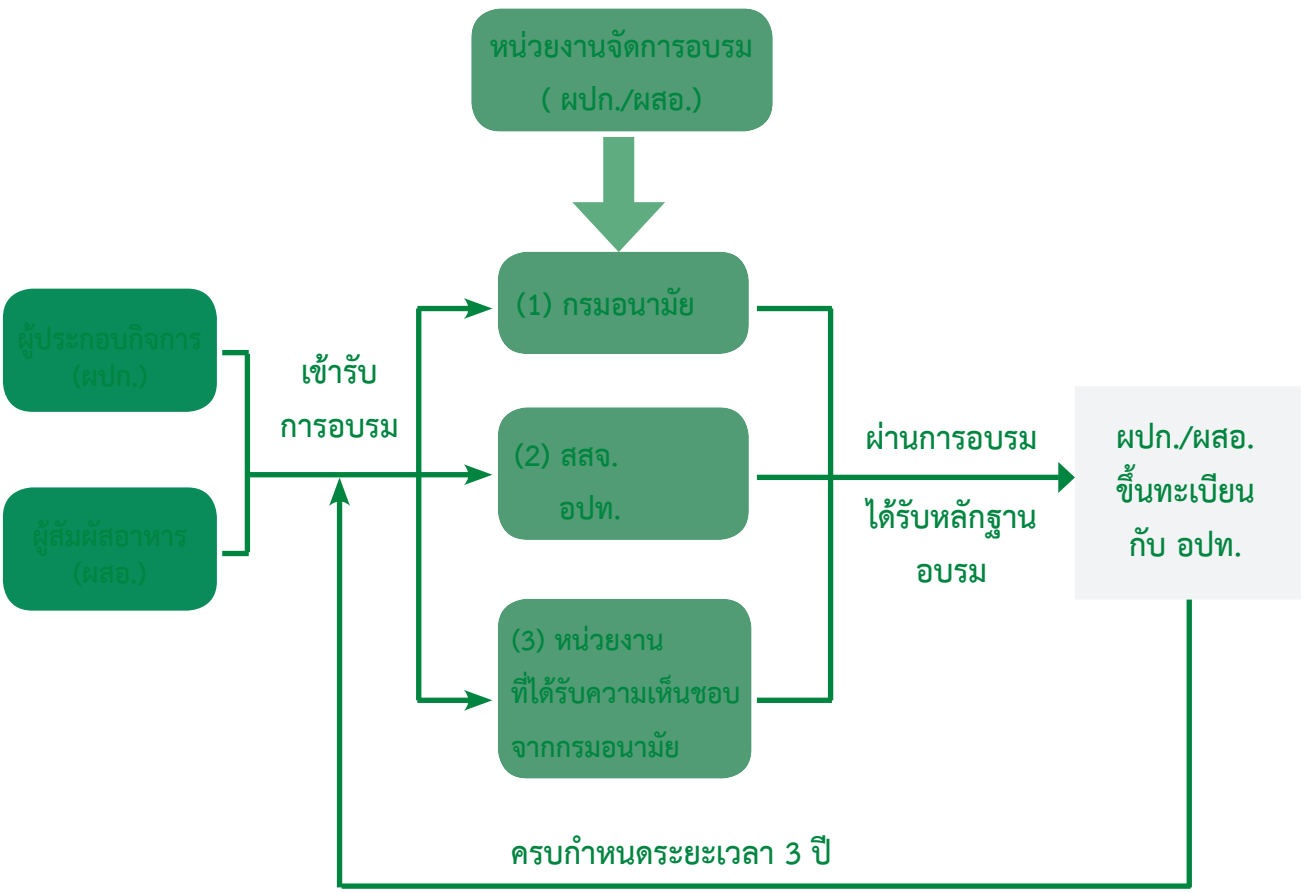
1. ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนที่ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหารเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ ดังแสดงในตาราง

กลุ่มเป้าหมาย	หลักสูตร	ระยะเวลาการอบรม
ผู้ประกอบกิจการ	หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ	6 ชั่วโมง
ผู้สัมผัสอาหาร	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง

2. ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรม ต้องนำหลักฐานการรับรองการผ่านการอบรมที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเอง

3. ผู้ประกอบกิจการ จัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น สามารถตรวจสอบได้

สรุปขั้นตอนของการเข้ารับการอบรมและขึ้นทะเบียนของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



ส่วนที่ 2
หลักเกณฑ์วิธีการอบรม วิทยากรการอบรม และหลักสูตรการอบรม

2.1 หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม

1) วิธีการจัดการอบรม

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดวิธีการจัดการอบรม รายละเอียดดังนี้

1.1) **จัดการอบรมเต็มเวลา** ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1.2) **วิธีการหรือรูปแบบการอบรมอื่น ๆ** ที่แตกต่างจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ตามข้อ 11 (2)

กรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมได้พัฒนาหลักสูตร หรือรูปแบบ หรือวิธีการอื่น ๆ ในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) หรือการอบรมโดยวิธีการออนไลน์ผ่านระบบอิเล็คทรอนิกส์ (e - Learning) เป็นต้น และประสงค์ที่จะขอรับรองตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ จะต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย โดยดำเนินการตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด **(อยู่ในระหว่างจัดทำหลักเกณฑ์)**

2) การจัดเตรียมสถานที่ และวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม

2.1) หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดเตรียมสถานที่จัดการอบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้าอบรม ไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด ดังแสดงในตาราง

หลักสูตร	ระยะเวลาการอบรม	จำนวนผู้เข้ารับการอบรมต่อครั้ง
การอบรมผู้ประกอบกิจการ	6 ชั่วโมง	ไม่เกิน 50 คน
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง	ไม่เกิน 100 คน

2.2 หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดเตรียมวัสดุ และอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติ ให้เพียงพอสำหรับผู้เข้ารับการอบรมในการจัดการอบรมทุกครั้ง

2.2 คุณสมบัติของวิทยากรการอบรม

1) หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดหาวิทยากรให้ตรงตามคุณสมบัติ ดังแสดงในตาราง

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
1. กรมอนามัย /ศูนย์อนามัย 2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 3. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ต้องมีคุณสมบัติ ตามข้อ 1 หรือ 2 อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้าน วิทยาศาสตรบัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตรสุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรอนามัย สิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรสุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 2. ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี
4. หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย	ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้ สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตรบัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตรสุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรอนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรสุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

หมายเหตุ : กรณีสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่นๆ นอกเหนือจากที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ วิทยากรจะต้องแสดงวุฒิการศึกษาและใบรายงานผลการศึกษาที่ผ่านการเรียนรายวิชา “สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย เป็นต้น” ไม่ต่ำกว่า 3 หน่วยกิต (ทั้งภาคทฤษฎีและหรือภาคปฏิบัติ)

2) จำนวนวิทยากรในการอบรม ของแต่ละหลักสูตร ดังแสดงในตาราง

หลักสูตร	จำนวนวิทยากร
การอบรมผู้ประกอบกิจการ	ไม่น้อยกว่า 2 คน
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	ไม่น้อยกว่า 3 คน

2.3 วิธีการวัดผลและประเมินผลการอบรม

1) วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม หน่วยงานจัดการอบรมต้องดำเนินการตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามหลักสูตร การอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 โดยรายละเอียด ของหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ดังแสดงในตาราง

หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
1. **การทดสอบความรู้หลังการอบรม** ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดย	1. **การทดสอบความรู้หลังการอบรม** ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดย
- ใช้แบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ต้องผ่านฯ จำนวน 40 ข้อ)	- ใช้แบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ต้องผ่านฯ จำนวน 16 ข้อ)
- ระยะเวลาการทำแบบทดสอบ 50 นาที	- ระยะเวลาการทำแบบทดสอบ 20 นาที
2. **ระยะเวลาเข้ารับการอบรม** ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	2. **ระยะเวลาเข้ารับการอบรม** ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2) แบบทดสอบความรู้ ต้องใช้แบบทดสอบความรู้กลางของกรมอนามัย

โดยกรมอนามัยจะจัดส่งแบบทดสอบความรู้ให้แก่หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้ดำเนินการแจ้งแผนการจัดอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหรือหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ให้แก่กรมอนามัยแล้วเท่านั้น

2.4 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรม

ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมประสงค์จัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมกับผู้ประกอบกิจการหรือผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ดังนี้

1) หน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง

2) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงอัตราค่าบริการที่จะเรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละหลักสูตร เพื่อประกอบการพิจารณา

โดยเอกสารแสดงรายละเอียดของอัตราค่าบริการทุกรายการ ให้จัดส่งพร้อมกับเอกสารสำหรับยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

2.5 รายละเอียดหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ

1) กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

2) ระยะเวลาการอบรม จำนวน 6 ชั่วโมง

3) รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
ภาคทฤษฎี 1. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1.1 สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.2 ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร 1.3 อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย 1.3.1 อันตรายทางกายภาพ 1.3.2 อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจากสารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร 1.3.3 อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และพิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปาราสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	1 ชั่วโมง
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	2.1 ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 2.2 วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัย 5 ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ - การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค 2.3 การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการด้านอาหาร 2.4 การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการอ่านผล - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร	1 ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
		ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ 11 2.5 มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล	
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	3.1 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค 3.2 การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี 3.3 สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร 3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคล และการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่า และการล้างมือ เป็นต้น	1 ชั่วโมง
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	4.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม 4.2 ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง 4.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	1 ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
5. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	5.1 การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 5.1.1 บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการ และพนักงาน - การวางแผน และควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 5.1.2 เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร 5.1.3 มาตรการในการจัดการด้านอัคคีภัยในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 5.2 จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร 5.3 การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร 5.4 ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร	1 ชั่วโมง
6. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบ การตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	1 ชั่วโมง

2.6 รายละเอียดหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

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 สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - 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	40 นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	ระยะเวลา
		- พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
4. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบ การตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	1 ชั่วโมง

ส่วนที่ 3
หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรม

3.1 หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้กำหนดนิยามและหลักเกณฑ์ของหน่วยงานที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

“หน่วยงานจัดการอบรม” ได้แก่

1.1) กรมอนามัย

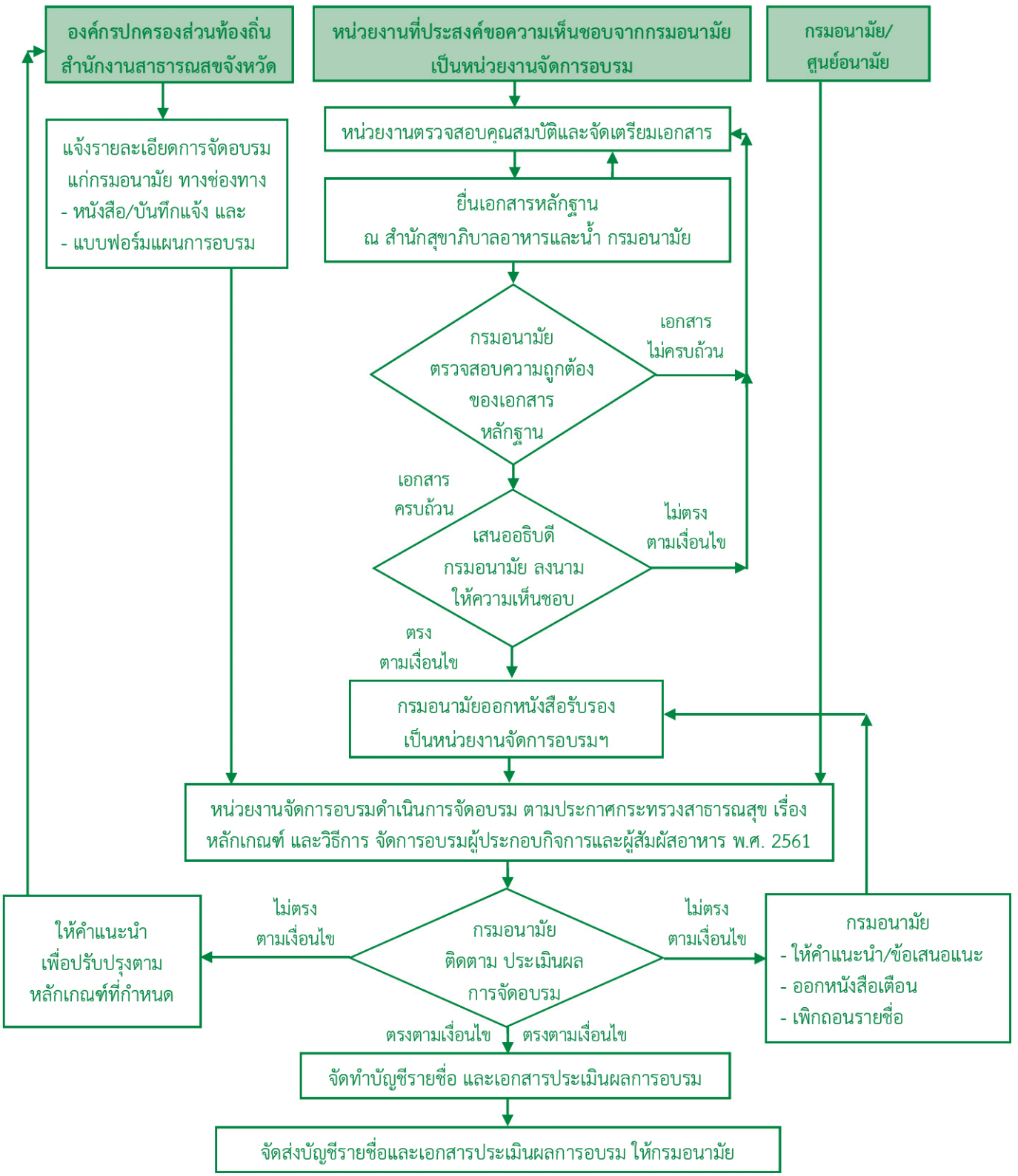
1.2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1.3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ดังนั้น หน่วยงานที่สามารถเป็นหน่วยงานจัดการอบรม และสามารถดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดนั้น สรุปได้ดังแสดงในตาราง

หน่วยงาน	หลักเกณฑ์ในการจัดการอบรม
1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย	ดำเนินการจัดการอบรมได้เลย
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	แจ้งกรมอนามัย ก่อนดำเนินการจัดการอบรม
3. หน่วยงานที่ประสงค์เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ ● สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ที่มีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า ● หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล ● หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ ● นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	ยื่นคำขอความเห็นชอบ และได้รับการรับรองให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมจากจากกรมอนามัย ก่อนดำเนินการจัดการอบรม

3.2 ขั้นตอนการดำเนินการหน่วยงานจัดการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561



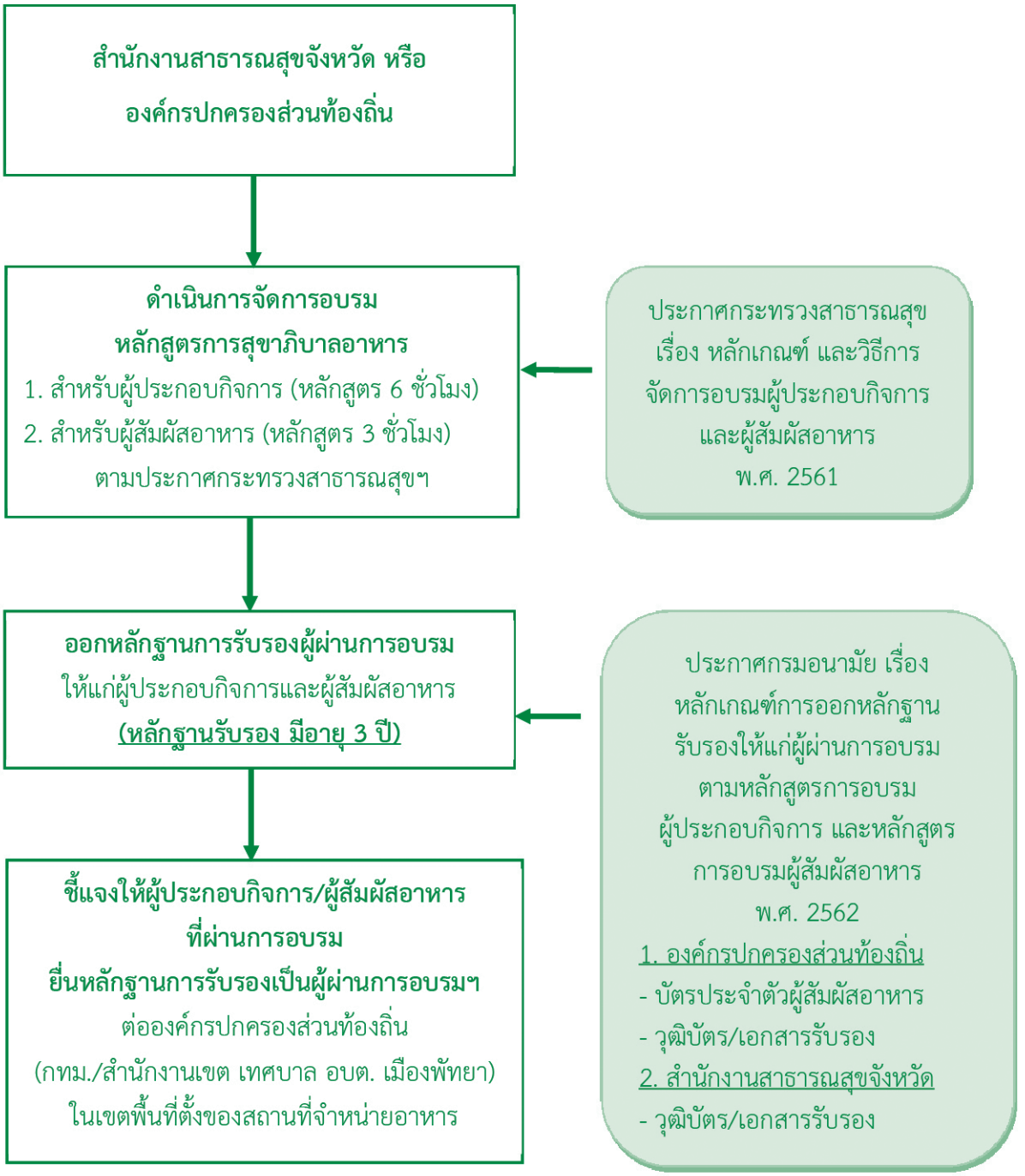
3.3 หลักเกณฑ์การแจ้งของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่จะดำเนินการจัดการอบรม ให้แก่ ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการแจ้งกรมอนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยหลักเกณฑ์การแจ้งมีรายละเอียดดังนี้

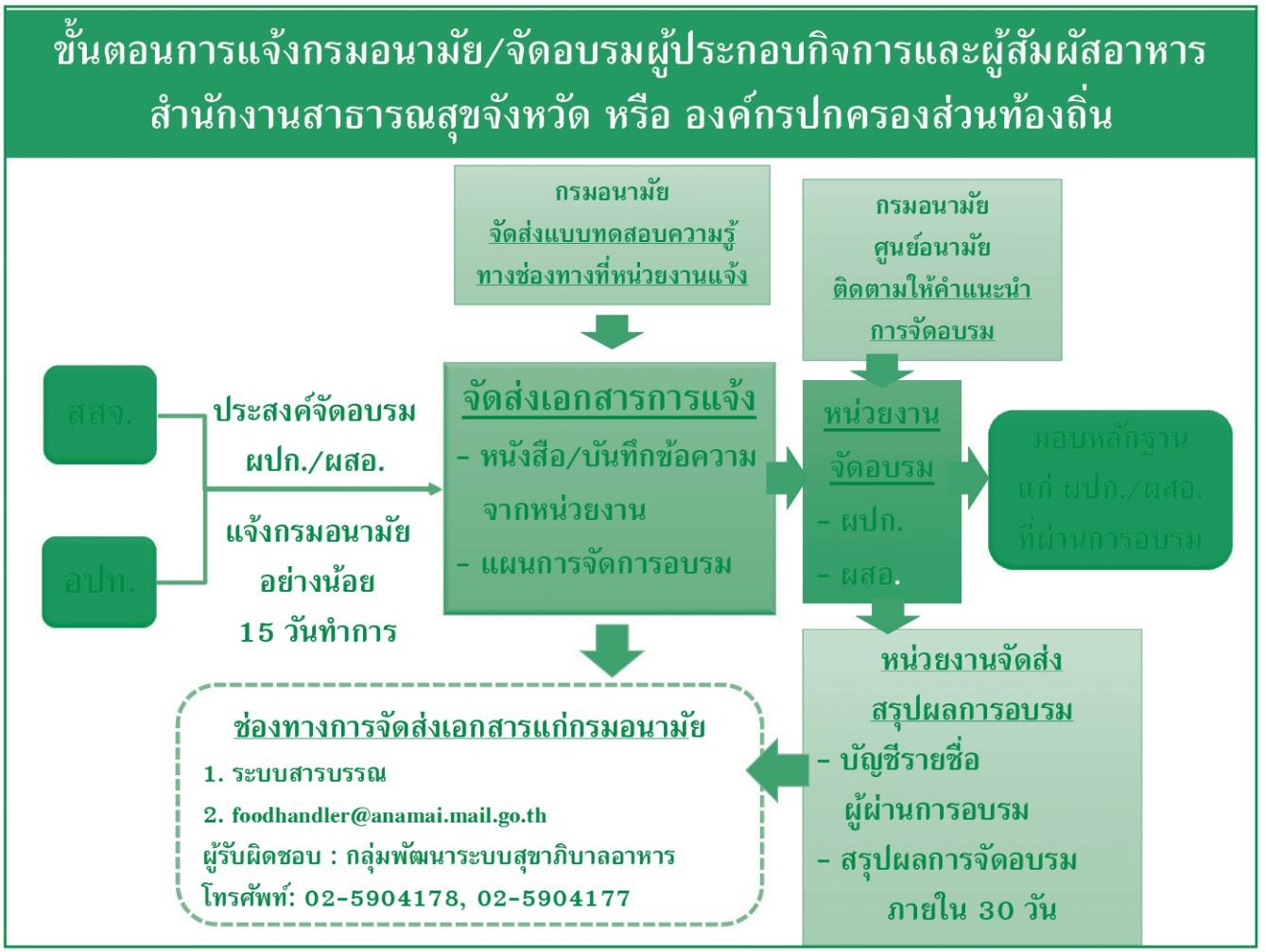
1) ขั้นตอนการแจ้งเป็นหน่วยงานจัดการอบรม

ขั้นตอนการแจ้ง	รายละเอียด
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่จะดำเนินการจัดการอบรมฯ จัดทำแผนการอบรม	- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่ประสงค์จะดำเนินการจัดการอบรมฯ จัดทำแผนการอบรมของหน่วยงาน
แจ้งรายละเอียดการจัดอบรมแก่กรมอนามัย - หนังสือ/บันทึก แจ้งกรมอนามัย และ - แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรม **ขอความอนุเคราะห์แจ้งแผนการจัดอบรม ก่อนดำเนินการอย่างน้อย 15 วันทำการ**	รายละเอียดตามแบบฟอร์มฯ ที่ต้องแจ้งกรมอนามัย - หลักสูตรฯ ที่จัดการอบรม - วัน เวลา และสถานที่จัดการอบรม กรมอนามัยจะตอบรับการแจ้งแผนและจัดส่งแบบทดสอบความรู้ให้แก่หน่วยงานภายหลังการแจ้งแผนแล้วเท่านั้น
ดำเนินการจัดอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ - หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	หน่วยจัดการอบรมดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
กรมอนามัย ติดตาม/ให้คำแนะนำ การจัดอบรม ไม่ตรงตามเงื่อนไข → ให้คำแนะนำ	กรมอนามัย ดำเนินการติดตาม หน่วยงานจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ
จัดส่งสรุปผลการจัดการอบรมให้กรมอนามัย - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม	หน่วยงานจัดการอบรมฯ จัดส่ง - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม โดยวิทยากรในการจัดอบรมแต่ละครั้งลงลายมือชื่อรับรอง และส่งเอกสารให้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม จัดส่งทางช่องทาง 1. ระบบสารบรรณ /หนังสือราชการ 2. E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th

2) ขั้นตอนจัดการอบรมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



ดังนั้น สรุปขั้นตอนการแจ้งเป็นหน่วยงานจัดการอบรม และแนวทางการดำเนินงานของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายละเอียดดังนี้



ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารการแจ้ง

ของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ที่ประสงค์จะดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

เอกสาร	รายละเอียดของเอกสาร
A-1	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ
A-2	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
A-3	แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
A-4	แบบฟอร์มสรุปผลการอบรม
A-5	ตัวอย่างวุฒิบัตร หรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม
A-6	ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เอกสารหมายเลข A-1
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ

1. ชื่อหน่วยงาน .....
จังหวัด .....

2. รายละเอียดแผนการจัดอบรม (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 กรณีเปลี่ยนแปลงแผนจัดอบรมแจ้งผ่าน E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ 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. รายละเอียดแผนการจัดอบรม (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 กรณีเปลี่ยนแปลงแผนจัดอบรมแจ้งผ่าน 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-3
แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม

1. ชื่อหน่วยงาน .....
จังหวัด .....
2. วัน/ด/ป ที่ดำเนินการจัดการอบรม .....
3. รายละเอียดวิทยากร
3.1 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.2 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.3 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)

4. รายละเอียดผู้ผ่านการอบรม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ที่ตั้งสถานประกอบการ	หมายเหตุ

หมายเหตุ : ตารางรายละเอียดผู้เข้ารับการอบรมควรจัดทำเป็นรูปแบบ File Excel

5. 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 สำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

(.....)
(ผู้มีอำนาจลงนาม)
(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล .....

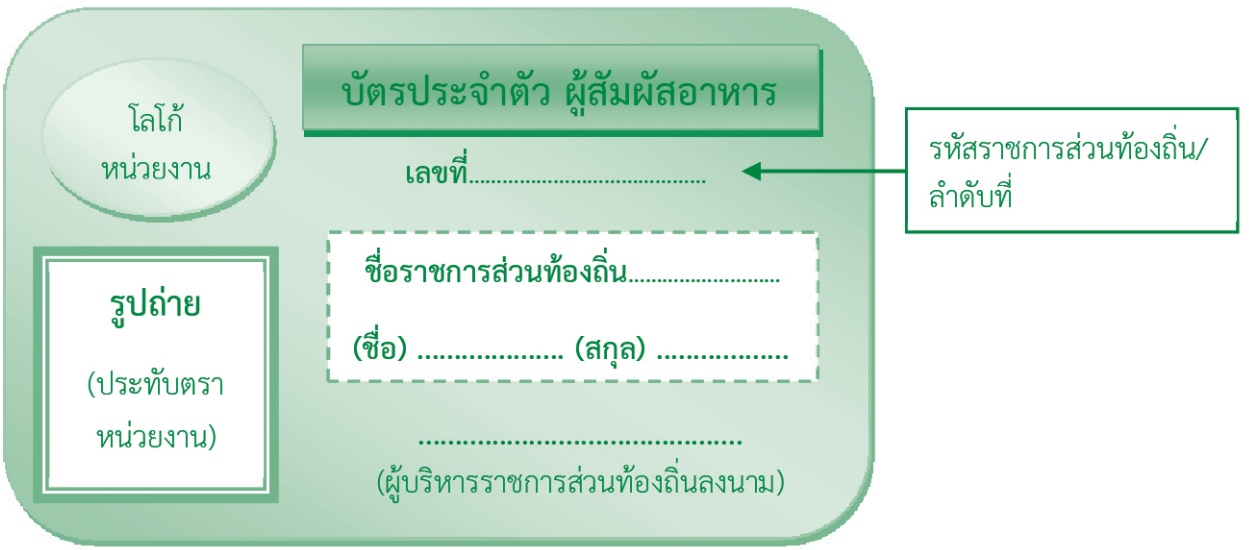
ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

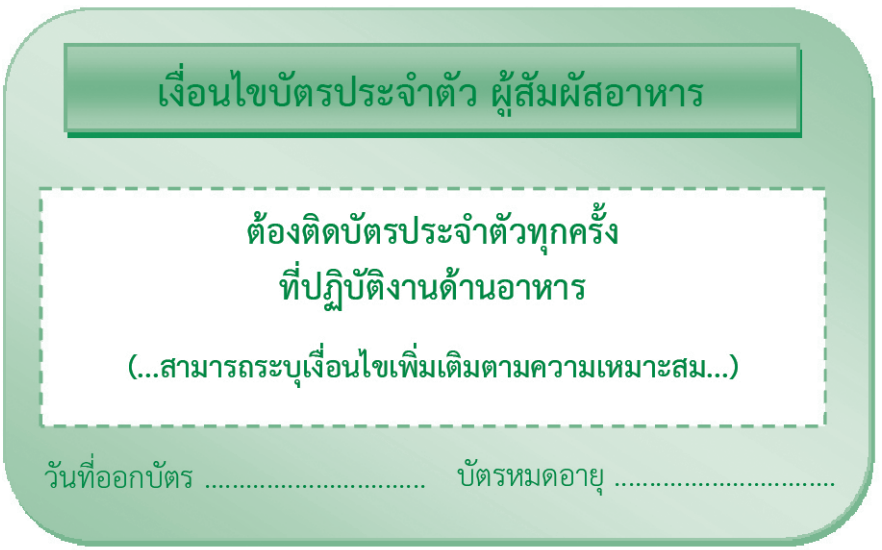
(.....)
(ผู้มีอำนาจลงนาม)
(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

เอกสารหมายเลข A-6
ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ออกให้แก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

(ด้านหน้า)



(ด้านหลัง)



3.4 หลักเกณฑ์การขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักเกณฑ์และคุณสมบัติหน่วยงานที่สามารถขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

1) หน่วยงานที่สามารถดำเนินการยื่นขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

(1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

(2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล

(3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

(4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารหรือในโครงสร้างของหน่วยงานมีการกำหนดบทบาทหน้าที่ด้านการฝึกอบรม

2) คุณสมบัติหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(1) มีบุคลากรซึ่งมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อย 1 คน

(2) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ 17 (1) คือ ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตรบัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

(3) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(4) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

(5) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

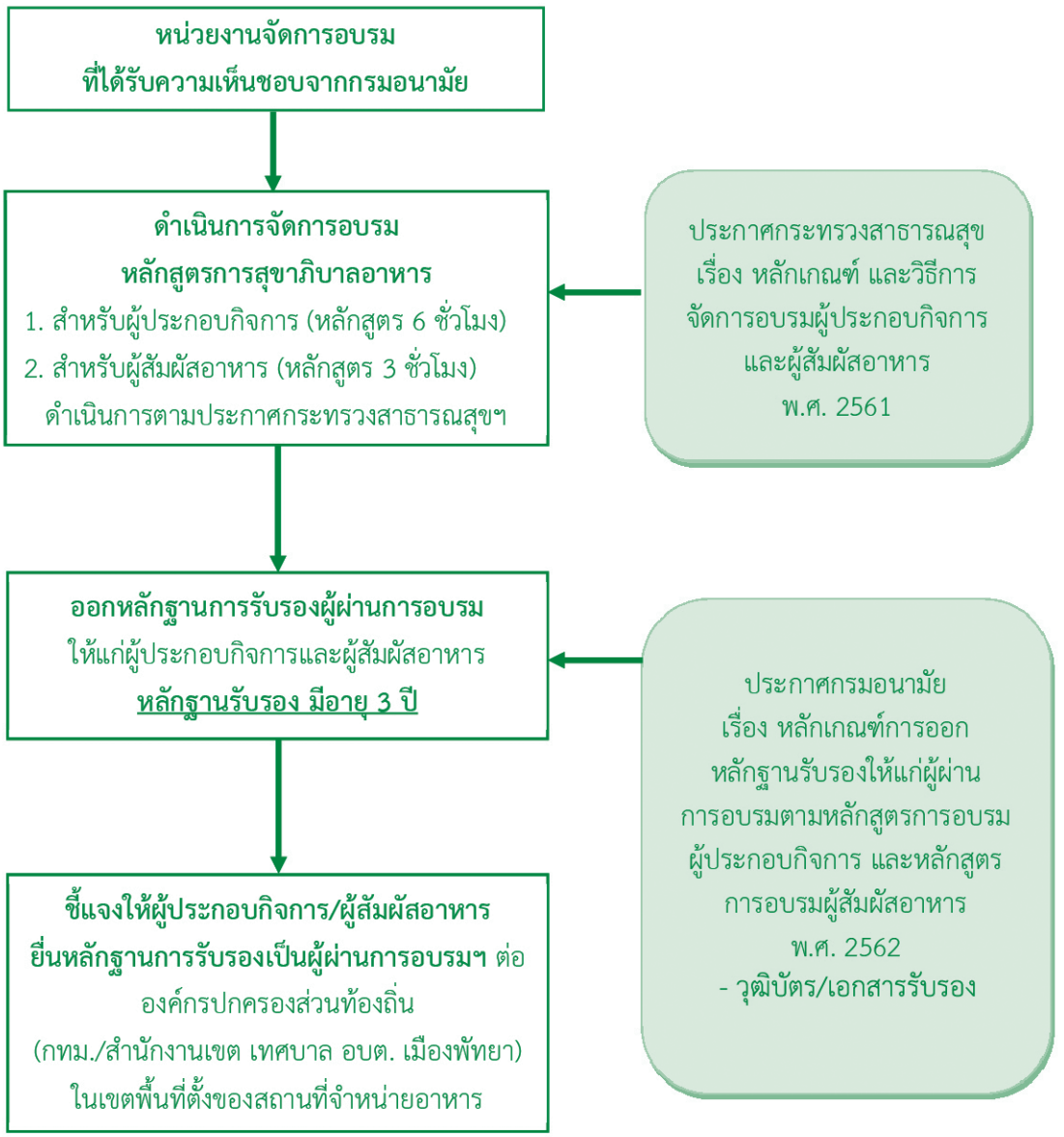
3) ขั้นตอนการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม

ขั้นตอน	รายละเอียด
หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ตรวจสอบคุณสมบัติ	หน่วยงานที่จะยื่นคำขอฯ ตรวจสอบคุณสมบัติ (1) สถาบันการศึกษาของ รัฐ/เอกชน (2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล (3) รัฐวิสาหกิจ (4) นิติบุคคล
หน่วยงานฯ จัดเตรียมเอกสาร **ประสานงานผู้รับผิดชอบและจัดส่งเอกสาร ให้กรมอนามัยตรวจสอบความถูกต้อง**	พิจารณาคุณสมบัติ และจัดเตรียมเอกสารตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562
สถานที่ ยื่นเอกสารหลักฐาน ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	จัดเตรียมเอกสารตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562
กรมอนามัย ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสาร เอกสารไม่ครบถ้วน เอกสารครบถ้วน	เจ้าหน้าที่กรมอนามัยตรวจสอบเอกสารรายละเอียดดังเอกสารในคู่มือ
กรมอนามัย พิจารณาคุณสมบัติ ไม่ตรงตามเงื่อนไข ตรงตามเงื่อนไข	คณะกรรมการฯ กรมอนามัย พิจารณาคุณสมบัติฯ หาก - เป็นไปตามเงื่อนไข อธิบดีกรมอนามัยลงนามเห็นชอบรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรม - ไม่ตรงตามเงื่อนไข อธิบดีกรมอนามัยออกหนังสือแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบ
เสนออธิบดีกรมอนามัยลงนาม	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เสนออธิบดีกรมอนามัย ออกหนังสือรับรอง
กรมอนามัยออกหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ	อธิบดีกรมอนามัย ออกหนังสือแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำขอ และประกาศรายชื่อหน่วยงานจัดอบรมฯ
ประกาศรายชื่อหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม **อายุการรับรองครั้งละ 5 ปี**	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประกาศรายชื่อ 1. จัดทำหนังสือแจ้งหน่วยงาน 2. website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 1. หากขอต่ออายุหนังสือรับรองฯ ต้องดำเนินการยื่นคำขอ ก่อนหนังสือรับรองหมดอายุ 30 วัน 2. หากมีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้ง สถานภาพหน่วยงาน ผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม จากที่ได้ยื่นคำขอฯ ต้องจัดส่งเอกสารเปลี่ยนแปลงภายใน 15 วัน

3) ขั้นตอนการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม (ต่อ)

ขั้นตอน	รายละเอียด
ดำเนินการจัดอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ - หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	หน่วยจัดการอบรมฯ ดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่กำหนดใน ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
กรมอนามัย ดำเนินการ - หนังสือเตือน - เพิกถอนหนังสือรับรอง กรมอนามัย ติดตาม/ให้คำแนะนำ การจัดอบรม ไม่ตรงตามเงื่อนไข ตรงตามเงื่อนไข	กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ หน่วยงานจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
จัดส่งสรุปผลการจัดการอบรมให้กรมอนามัย - บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม	หน่วยงานจัดการอบรมฯ - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม - เอกสารประเมินผลการอบรม โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรอง และส่งเอกสารนั้นให้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม ทางช่องทาง 1. ระบบสารบรรณ / หนังสือราชการ 2. E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th

4) ขั้นตอนจัดการอบรมของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย



ดังนั้น สรุปขั้นตอนการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร และแนวทางการดำเนินงานจัดการอบรม รายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

① เตรียมเอกสาร

- หน่วยงานตรวจสอบคุณสมบัติตามประกาศฯ
- ประสานงานและจัดส่งเอกสารให้กรมอนามัยตรวจสอบความถูกต้องก่อนการยื่นเอกสาร

ช่องทางจัดส่งเอกสาร/แจ้งผล
foodhandler@anamai.mail.go.th
ผู้ประสาน : นายเอกชัย ชัยเดช
นายสุชาติ สุขเจริญ
โทรศัพท์ : 02-5904178

② ยื่น&ตรวจเอกสาร

- สถานที่ยื่นเอกสาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย
- ในวัน และเวลาราชการ
- ตรวจสอบเอกสาร (1 วันทำการ)

③ การพิจารณา

- **การพิจารณาหน่วยงานที่ยื่นคำขอฯ** (ภายใน 15 วัน ตั้งแต่วันรับเอกสารคำขอฯ ที่ถูกต้อง)
- **กรณีผ่าน ประกาศรายชื่อ**
  1. หนังสือถึงหน่วยงาน
  2. http://foodsan.anamai.moph.go.th
- **กรณีไม่ผ่าน** ออกหนังสือแจ้งเหตุผลไปทางหน่วยงาน

ขั้นตอนการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ของหน่วยงานที่ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

แจ้งแผนจัดอบรม

1. กรมอนามัย จัดส่งแบบทดสอบความรู้
2. กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย ติดตาม/ประเมินผลการจัดอบรม

ดำเนินการจัดอบรม
- ผปก.
- ผสอ.

มอบหลักฐานแก่ ผปก./ผสอ. ที่ผ่านการอบรม

หน่วยงานจัดส่งสรุปผลการอบรม
- บัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
- สรุปผลการจัดอบรม ภายใน 30 วัน

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

ผู้ประสาน : นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์ : 02-5904178

รายละเอียดของเอกสารหลักฐาน ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 และเพื่อให้หน่วยงานที่มีความประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเพื่อเป็นหน่วยงานจัดการอบรม มีแนวทางการจัดทำเอกสารหลักฐานเพื่อประกอบการพิจารณา สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จึงได้จัดทำรายละเอียด และตัวอย่างเอกสารหลักฐานสำหรับเป็นแนวทางให้หน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้จัดเตรียมเอกสารได้อย่างถูกต้องและเป็นแนวทางเดียวกันตามเจตนารมณ์ที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าวกำหนด โดยรายละเอียดของเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งเอกสารดังต่อไปนี้

1. เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารหลักฐานที่แสดงถึงความเป็นหน่วยงานตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนดในกรณีต่างๆ ดังนี้

1.1 สถาบันอุดมศึกษาของรัฐ หรือเอกชน แสดงเอกสารหลักฐานสถานะความเป็นสถาบันการศึกษา และ แสดงเอกสารเกี่ยวกับการเปิดการเรียนการสอนในรายวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า ในหลักสูตร

1.2 หน่วยงานภาคราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล แสดงเอกสารหลักฐานการเป็นหน่วยงานภาคราชการ

1.3 รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์ แสดงเอกสารหลักฐานการเป็นหน่วยงานรัฐวิสาหกิจที่อยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

1.4 นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วย บริษัทฯ มหาชน จำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น แสดงเอกสารหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล และเอกสารหลักฐานแสดงวัตถุประสงค์การจดทะเบียนที่มีการระบุวัตถุประสงค์ในเรื่องการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารหรือเอกสารที่แสดงถึงโครงสร้างของหน่วยงานที่มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ด้านการฝึกอบรม

2. หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม โดยแสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน

2.1 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องของผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงาน

กรณีมีการมอบอำนาจจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจ และระบุขอบเขตของการมอบอำนาจให้แก่ผู้รับมอบอำนาจไว้อย่างชัดเจน และต้องแสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้องของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจเพื่อประกอบการยื่นคำขอด้วย

2.2 หน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจให้แสดงหนังสือจากหัวหน้าหน่วยงานเพื่อแสดงความประสงค์ยื่นคำขอเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

3. แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแผนที่ของสถานที่ตั้งของสำนักงาน มาโดยสังเขป (มีภาพถ่ายของอาคารสำนักงานประกอบด้วยก็ได้)

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 รวมถึงต้องมีหนังสือรับรองประสบการณ์การทำงานหรือการสอนด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนด

5.3 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงหนังสือที่วิทยากรรับรองหรือยืนยันว่าตนเองเป็นวิทยากรให้แก่หน่วยงานจัดการอบรมฯ นั้น ๆ จริง โดยมีลายเซ็นปัจจุบันของวิทยากรกำกับ

5.4 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแบบฟอร์มประวัติวิทยากรพร้อมภาพถ่าย (ไม่เกิน 6 เดือน) ที่มีลายเซ็นปัจจุบันของวิทยากรกำกับ

หลักเกณฑ์คุณสมบัติวิทยากร
ของหน่วยงานที่ประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

1. ต้องสำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตรบัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า

2. มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

หมายเหตุ : กรณีสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ วิทยากรจะต้องแสดงวุฒิการศึกษาและใบรายงานผลการศึกษาที่ผ่านการเรียนรายวิชา “สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย เป็นต้น” ไม่ต่ำกว่า 3 หน่วยกิต (ทั้งภาคทฤษฎีและหรือภาคปฏิบัติ)

6. เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

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

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 6 ชั่วโมง

ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 5 ชั่วโมง และการอบรมภาคปฏิบัติอย่างน้อยไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชาดังต่อไปนี้

(1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย จำนวน 1 ชั่วโมง

(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง

(3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง

(4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง

(5) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความไม่สะอาดของอาหาร

2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 3 ชั่วโมง

ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง และการอบรมภาคปฏิบัติอย่างน้อยไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชาดังต่อไปนี้

(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 40 นาที

(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 40 นาที

(3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 40 นาที

ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความไม่สะอาดของอาหาร

7. เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารแสดงรายละเอียดของ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนด เช่น อุปกรณ์ประกอบการบรรยาย สาธิต หรือฝึกปฏิบัติ

8. แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

8.1 หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงแผนการจัดอบรม และเป้าหมายในการจัดอบรม ประกอบด้วย วัน เวลาของหลักสูตรที่จัดการอบรม 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 ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562

ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสาร
ประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
หลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

****

เอกสาร	รายละเอียดของเอกสาร
B-1	แบบฟอร์มยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
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	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ
B-14	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
B-15	แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
B-16	แบบฟอร์มสรุปผลการจัดการอบรม
B-17	ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

เอกสารหมายเลข B-1

แบบฟอร์มยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เลขที่หนังสือ..... เขียนที่.....

วันที่.....

เรื่อง ขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน อธิบดีกรมอนามัย

ด้วย (ชื่อหน่วยงาน) .....

ประกอบกิจการ.....

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

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

โทรสาร..... E-mail.....

มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดำเนินการจัดการฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พร้อมนี้ได้แนบเอกสารประกอบการพิจารณาคำขอ ดังนี้

- ❑ 1. เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
  - ❑ 1.1 เอกสารหรือหนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน ของหน่วยงานราชการ หรือรัฐวิสาหกิจ
  - ❑ 1.2 เอกสารจดทะเบียนนิติบุคคล และเอกสารระบุวัตถุประสงค์การจดทะเบียน หรือเอกสารแสดงโครงสร้างเกี่ยวกับบทบาทการอบรมของหน่วยงาน
- ❑ 2. หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม
  - ❑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ❑ ผู้มอบอำนาจ และ ❑ ผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน
- ❑ 3. แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม (เช่น ภาพถ่ายอาคารสำนักงาน /ห้องปฏิบัติงาน)
- ❑ 4. เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม
- ❑ 5. เอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากรของหน่วยงานจัดการอบรม
  - ❑ 5.1 เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร
  - ❑ 5.2 แบบสรุปรายชื่อ พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย และเอกสารคุณสมบัติวิทยากร
  - ❑ 5.3 หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร
  - ❑ 5.4 ประวัติวิทยากร
- ❑ 6. เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตร (สื่อการเรียนการสอน) พร้อมซีดี
- ❑ 7. เอกสารแสดงรายการอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการจัดการอบรม
- ❑ 8. แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตร และเอกสารแสดงรายละเอียดกรณีเรียกเก็บค่าบริการจากผู้เข้ารับการอบรม
- ❑ 9. ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

และขอแจ้งชื่อบุคคลเพื่อการติดต่อประสานงาน ชื่อ – นามสกุล.....

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

โดย (ชื่อหน่วยงาน/นิติบุคคล) ..... จะปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ที่กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ และหากมีการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขเพิ่มเติม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงนาม

(ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน)

เอกสารหมายเลข B-2
เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

เลขที่หนังสือ .....

(ชื่อหน่วยงาน)
.....

เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงานหรือนิติบุคคล

ขอรับรองว่าหน่วยงานนี้ได้จดทะเบียน ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ เป็นนิติบุคคลประเภทบริษัทจำกัด 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. วัตถุประสงค์ของบริษัทมี .....ข้อ ดังปรากฏในสำเนาเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรองนี้ จำนวน ..... แผ่น โดยมีลายมือชื่อนายทะเบียนซึ่งรับรองเอกสารและประทับตราสำนักงานหุ้นส่วนบริษัทเป็นสำคัญ

ออกให้ ณ วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

.....
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ :

ในกรณีของหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจ หรือสถาบันการศึกษาของเอกชน ให้แสดงเอกสาร/หนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงานในการแสดงสถานะความเป็นหน่วยงานเกี่ยวข้องกับการดำเนินการจัดการอบรม เพื่อประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เอกสารหมายเลข B-3
เอกสารแสดงวัตถุประสงค์ของนิติบุคคล

(ชื่อหน่วยงาน) .....

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

(ระบุรายละเอียดที่แสดงวัตถุประสงค์การจดทะเบียน
ในเรื่องการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)

(1) จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
(2) .....
(3) .....
(4) .....
(5) .....

ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ :

1. ในกรณีของหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจ หรือสถาบันการศึกษาของเอกชน ให้แสดงเอกสาร/หนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงานเพื่อแสดงคุณสมบัติของหน่วยงานที่มีความประสงค์ยื่นคำขอเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เอกสาร B-4
หนังสือมอบอำนาจของหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หนังสือฉบับนี้ข้าพเจ้า (หน่วยงาน)..... .....
โดย (ชื่อ-สกุลผู้มอบอำนาจ) ..... สำนักงานตั้งอยู่เลขที่
.....
ขอมอบอำนาจให้ (ชื่อ-สกุลผู้รับมอบอำนาจ) ..... ซึ่ง
เป็นผู้ถือบัตร..... เลขที่ ..... ออกให้ ณ .....
เมื่อวันที่ ..... อยู่บ้านเลขที่ ..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
แขวง/ตำบล..... เขต/อำเภอ..... จังหวัด..... เป็นผู้มีอำนาจ
ดำเนินการแทนข้าพเจ้าในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและ
ผู้สัมผัสอาหาร กับ กรมอนามัย ลงนามในเอกสารที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งให้มีอำนาจในการดำเนินการ
ที่เกี่ยวข้องกับการขอใบอนุญาตและขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานฝึกอบรมฯ จนการดำเนินการแล้วเสร็จ

ข้าพเจ้าขอรับผิดชอบในการที่ผู้รับมอบอำนาจได้กระทำไปตามหนังสือมอบอำนาจนี้เสมือนว่า
ข้าพเจ้าได้กระทำด้วยตนเองทั้งสิ้น

เพื่อเป็นหลักฐานข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยานแล้ว

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ
(.....)
ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ
(.....)
ลงชื่อ.....พยาน
(.....)
ลงชื่อ.....พยาน
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

หมายเหตุ:

1. แนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจพร้อมลงนามรับรองสำเนาถูกต้อง

2. ในกรณีของหน่วยงานราชการ/รัฐวิสาหกิจ หรือสถาบันการศึกษาของเอกชน อาจจะแสดงหนังสือจากหัวหน้าหน่วยงานที่แสดงรายละเอียดของผู้รับผิดชอบหลักในการดำเนินการจัดการอบรมเพื่อประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เอกสาร B-5
แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

ให้แสดงแผนที่ตั้งหน่วยงานฝึกอบรมอย่างชัดเจน
พร้อมภาพถ่ายอาคารสำนักงานที่เป็นที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรมทั้งภายในและภายนอกสำนักงาน

ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

เอกสาร B-6
เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม

ประกาศ (ชื่อหน่วยงาน) .....
เรื่อง แต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมประจำหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อให้การดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จึงแต่งตั้งให้

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

ปฏิบัติหน้าที่เป็นเจ้าหน้าที่บริหารจัดการฝึกอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ของ (ชื่อหน่วยงาน) .....

ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรมหมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย

ประกาศ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....
ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงลายมือชื่อ
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

เอกสาร B-7
เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร

ประกาศ (ชื่อหน่วยงาน) .....
เรื่อง แต่งตั้งวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เพื่อให้การดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ในการขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร จึงแต่งตั้งให้

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

ปฏิบัติหน้าที่เป็นวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ของ (ชื่อหน่วยงาน) .....

ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรมหมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย

ประกาศ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....
ลงชื่อ.....ผู้มีอำนาจลงลายมือชื่อ
(.....)
ประทับตราสำคัญของหน่วยงาน

เอกสาร B-8
แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย

(ชื่อหน่วยงาน) .....

ลำดับที่	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) .....

.....

ตั้งแต่บัดนี้ จนกระทั่งหน่วยงานจัดการอบรม .....

หมดอายุการรับรองจากกรมอนามัย และได้แนบสำเนาบัตรประชาชนมาพร้อมนี้

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นาย/นาง/นางสาว.....)

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-10
เอกสารแสดงประวัติวิทยากร

ติดรูปถ่าย
หน้าตรง ๑ นิ้ว
ไม่เกิน ๖ เดือน)

1. หลักสูตร ..... หัวข้อวิชาบรรยาย .....
2. ชื่อ – นามสกุล .....
   เลขบัตรประจำตัวประชาชน .....
3. วัน เดือน ปีเกิด / สถานที่ .....
4. ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบัน .....
5. สถานที่ทำงาน ..... โทรศัพท์ที่ทำงาน .....
6. ที่อยู่ปัจจุบัน .....
   โทรศัพท์ ..... โทรศัพท์เคลื่อนที่ ..... โทรสาร .....
7. ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ปีที่จบการศึกษา	สถาบัน

8. ประวัติการอบรม / ดูงาน

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

9. ประสบการณ์การทำงาน

ตำแหน่งหน้าที่	หน่วยงาน	ระหว่างวันที่ เดือน ปี

ขอรับรองว่าข้อความข้างต้นเป็นจริงทุกประการและมีหลักฐานตรวจสอบได้ตามที่แนบมาพร้อมนี้

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-11
เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

อย่างน้อยต้องมีเนื้อหาวิชา ดังต่อไปนี้

(1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

(5) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

อย่างน้อยต้องมีเนื้อหาวิชา ดังต่อไปนี้

(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

<u>โดยจัดทำเป็นคู่มือ หรือสื่อประกอบการเรียนการสอน</u>
<u>ตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร</u>
<u>พร้อมบันทึกใส่แผ่นซีดี (CD)</u>

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสาร B-12
เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม

หน่วยงานที่ยื่นคำขอ แสดงเอกสารแสดงรายละเอียดของ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ กำหนด เช่น อุปกรณ์ประกอบการบรรยาย สาธิต หรือฝึกปฏิบัติ

หัวข้อการบรรยาย/ฝึกปฏิบัติ	วัสดุอุปกรณ์

ประทับตราสำคัญหน่วยงาน

เอกสารหมายเลข B-13
แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ

1. ชื่อหน่วยงาน .....
จังหวัด .....

2. รายละเอียดแผนการจัดอบรม (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 กรณีเปลี่ยนแปลงแผนจัดอบรมแจ้งผ่าน E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. การอบรมผู้ประกอบกิจการ 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. รายละเอียดแผนการจัดอบรม (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 กรณีเปลี่ยนแปลงแผนจัดอบรมแจ้งผ่าน E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
2. การอบรมผู้ประกอบกิจการ 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-15
แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม

1. ชื่อหน่วยงาน .....
จังหวัด .....

2. วัน/ด/ป ที่ดำเนินการจัดการอบรม .....

3. รายละเอียดวิทยากร

3.1 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.2 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.3 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)

4. รายละเอียดผู้ผ่านการอบรม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ที่ตั้งสถานประกอบการ	หมายเหตุ

หมายเหตุ : ตารางรายละเอียดผู้เข้ารับการอบรมควรจัดทำเป็นรูปแบบ File Excel

5. 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

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

เอกสารหมายเลข B-17
ตัวอย่างวุฒิบัตร หรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล .....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

(.....)
(ผู้มีอำนาจลงนาม)
(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล .....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

(.....)
(ผู้มีอำนาจลงนาม)
(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

ส่วนที่ 4
การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

4.1 การกำกับหน่วยงานจัดการอบรม

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

ช่องทางในการจัดส่งบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และเอกสารสรุปผลการจัดอบรม

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

2) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย

2.1) หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 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 ให้ดำเนินการจัดการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการของประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ 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 ภายหลังการออกหนังสือรับรอง หรืออธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 5
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หน้า ๑๓
เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๓ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๕ มกราคม ๒๕๖๒

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

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

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

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

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า

(๑) กรมอนามัย

(๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑
หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๔ ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

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 ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร 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) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

(๕) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

ข้อ ๙ การยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายพิจารณาคำขอความเห็นชอบและออกหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เสร็จสิ้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว

หมวด ๓
วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ข้อ ๑๑ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ ๑๕ หรือข้อ ๑๖

(๒) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๒ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

(๒) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันผ่านการอบรม

(๓) สรุปผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรมตามข้อ ๑๑ (๒) แจ้งกรมอนามัยทราบภายในหนึ่งปีนับแต่วันถัดจากวันจัดการอบรม

ข้อ ๑๓ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบกิจการ ต้องไม่เกินห้าสิบคนต่อครั้ง

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยคนต่อครั้ง

ข้อ ๑๔ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน

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

(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๗) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

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

(๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

(๔) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

(๕) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๗ วิทยากรผู้บรรยายในการอบรม ตามหัวข้อวิชาในข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตรบัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตรสุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรอนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตรสุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

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

Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่าสามปี

ข้อ ๑๘ ในการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีวิทยากรในการอบรมแต่ละครั้งจำนวนไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบกิจการ ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสองคน

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสามคน

ข้อ ๑๙ กรณีค่าใช้จ่ายในการอบรมของหน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๔
การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ข้อ ๒๐ ให้หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรองเอกสารดังกล่าว และส่งเอกสารนั้น ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

ข้อ ๒๑ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดตามข้อ ๘ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไว้ตามข้อ ๑๐ มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้ง สถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้

ข้อ ๒๕ หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุคราวละห้าปีนับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย

หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวัน และให้นำความในข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการขอต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๒๖ ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับและยังไม่ครบสามปีนับแต่วันที่ผ่านการอบรมให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ

๑.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

๑.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<u>ภาคทฤษฎี</u> ๑. หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑.๑ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ๑.๓.๑ อันตรายทางกายภาพ ๑.๓.๒ อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจากสารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร ๑.๓.๓ อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และพิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปาราสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	๑ ชั่วโมง
๒. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค ๒.๒ การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการด้านอาหาร ๒.๓ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการอ่านผล - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ๒.๔ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล	
๓. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๓.๓ สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร ๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่าและการล้างมือ เป็นต้น	๑ ชั่วโมง
๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๔.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๑ บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการและพนักงาน - การวางแผน และควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๒ เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร ๕.๑.๓ มาตรการในการจัดการด้านอัคคีภัยในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร	๑ ชั่วโมง
๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๒.๑ กลุ่มเป้าหมาย

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

๒.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<u>ภาคทฤษฎี</u> ๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด / มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ 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.)
		- พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๔. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร มีหลักเกณฑ์ วิธีการ วัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

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

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

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

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๔ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

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

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๕ แบบทดสอบความรู้การอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัย โดยหน่วยงานจัดการอบรมจะได้รับแบบทดสอบความรู้เมื่อดำเนินการแจ้งหรือได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้ดำเนินการจัดการอบรมแล้ว รายละเอียดหัวข้อและจำนวนข้อของแบบทดสอบความรู้ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒
พรรณพิมล วิปุลากร
อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

รายละเอียดแบบทดสอบความรู้การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑๐ ข้อ
(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๑๐ ข้อ
(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๕๐ ข้อ

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

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

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑

ข้อ ๔ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑ หรือ ๒

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒
พรรณพิมล วิปุลากร
อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายหมายเลข ๑

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล .....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล .....

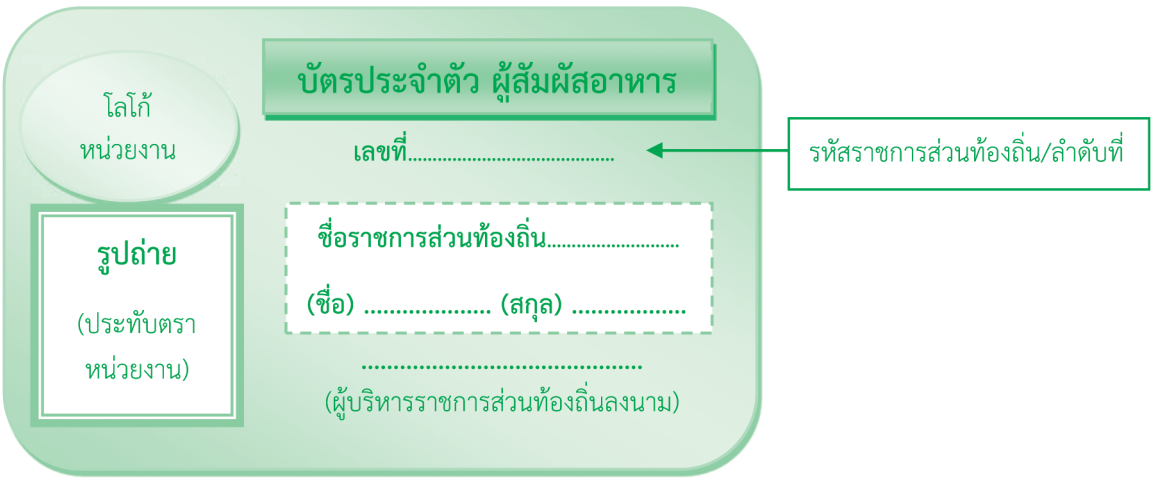
ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

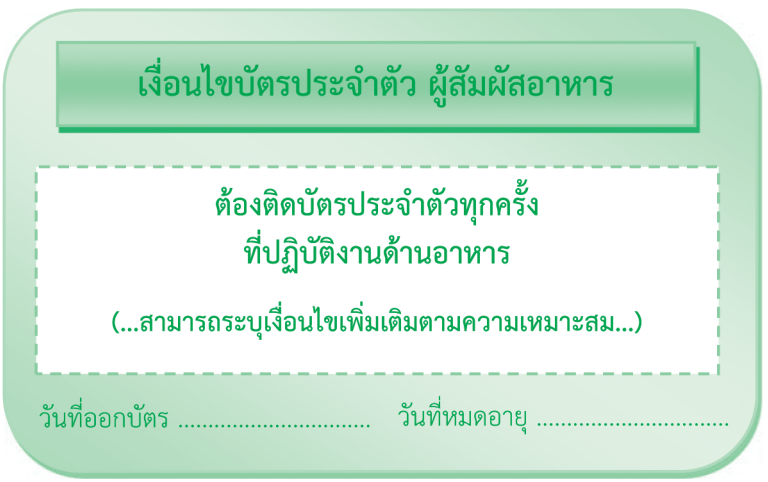
(ด้านหน้า)

(.....)

(ผู้มีอำนาจลงนาม)


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
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การยื่นเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงานจัดการอบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องยื่นเอกสารหลักฐาน ดังนี้

(๑) เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

(ก) กรณีของหน่วยงานราชการ หรือรัฐวิสาหกิจ ต้องแสดงเอกสารหรือหนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน

(ข) กรณีนิติบุคคลต้องแสดงเอกสารถึงวัตถุประสงค์การจดทะเบียนในเรื่องการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

(๒) หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม โดยแสดงสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน

(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
พรรณพิมล วิปุลากร
อธิบดีกรมอนามัย

ส่วนที่ 6
หน่วยงาน และผู้รับผิดชอบการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

6.1 ด้านวิชาการ และหลักเกณฑ์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงาน	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะงานที่ให้บริการ	ให้คำแนะนำ และแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้แก่ - 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 , 4177 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188 E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th http://foodsan.anamai.moph.go.th
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ	1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ 2. นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

6.2 การยื่นเอกสารและพิจารณาคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม

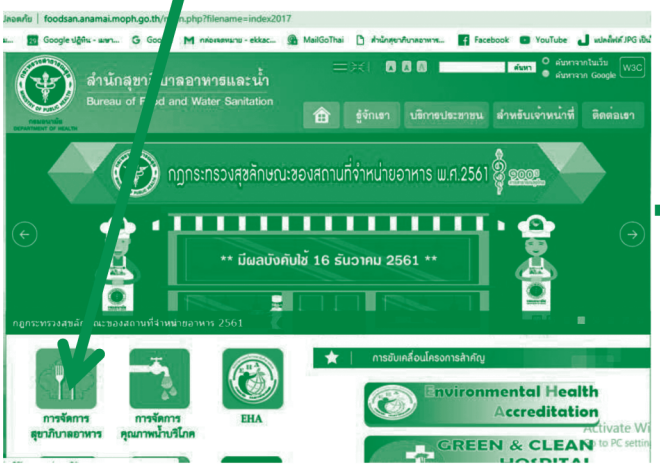
การยื่นเอกสาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะงานที่ให้บริการ	รับเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 - 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 , 4177 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188

ช่องทางเอกสารประชาสัมพันธ์หลักเกณฑ์และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ช่องทาง website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ http://foodsan.anamai.moph.go.th

1.1 Click banner กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1.2 Click หัวข้อการจัดการสุขาภิบาลอาหาร กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



2. ช่องทาง QR Code

ตัวอย่างคู่มือและสื่อประชาสัมพันธ์

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ (ผู้ประสานงาน) โทรศัพท์ 02-590-4178

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. พญ.พรรณพิมล	วิปุลากร	อธิบดีกรมอนามัย
2. นพ.ดนัย	ธีวันดา	รองอธิบดีกรมอนามัย
3. นายศุมล	ศรีสุขวัฒนา	ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการสาธารณสุข
4. ดร.อัมพร	จันทวิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
5. นายสมชาย	ตู้แก้ว	ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
6. นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

1. นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
2. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

คณะทำงาน

1. น.ส.นัยนา	ใช้เทียมวงศ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
2. น.ส.ชณัญณิศา	เลิศสุโภชวณิชย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
3. นางจิรพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
4. นายพลาวัตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
5. น.ส.ศิริพร	จันทับ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
6. นายสมชาย	สุวะไกร	นักวิชาการสาธารณสุข
7. นายวีรพล	ตันอุ๋ย	นักวิชาการสาธารณสุข
8. น.ส.อารยา	วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุข
9. น.ส.ทิพย์สุดา	แววดี	นักวิชาการสาธารณสุข

กระทรวงสาธารณสุข
MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH