



ที่ พจ ๗๓๔๐๑/๙๐๙

องค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ
๙๑ หมู่ ๒ ตำบลภูมิ อำเภอหางมด
จังหวัดพิจิตร ๖๖๑๒๐

๒ กันยายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขอแจ้งแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน อธิบดีกรมอนามัย

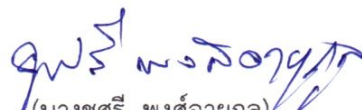
สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ	จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กำหนดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน ๑ ฉบับ
๔. กำหนดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน ๑ ฉบับ

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

องค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ อำเภอหางมด จังหวัดพิจิตร ขอส่งแบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พร้อมรายละเอียดของผู้ประสานงาน และกำหนดการอบรม รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ


(นางชุศรี พงศ์อายุกุล)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ

สำนักปลัด

องค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ

โทร. ๐-๕๖๖๘-๓๘๕๓

โทรสาร. ๐-๕๖๖๘-๓๘๕๓

“ชื่อสัตย์ สุจริต มุ่งสัมฤทธิ์ของงาน ยึดมั่นมาตรฐาน บริการด้วยความเป็นธรรม”

แผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

๑. ชื่อหน่วยงาน องค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

๒. รายละเอียดแผนการจัดอบรม

แผนการฝึกอบรม	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	เวลา	สถานที่จัดการอบรม	หมายเหตุ
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน				
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน	๒๒	๐๘.๓๐ น.-๑๒.๐๐ น.	ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ	รุ่นที่ ๑
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				

หมายเหตุ : ๑. หน่วยงานต้องแจ้งแผนการอบรมให้กรมอนามัยทราบก่อนอย่างน้อย ๑๕ วันทำการ
กรณีเปลี่ยนแปลงแผนจัดอบรมแจ้งผ่าน E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกิน ๑๐๐ คนต่อครั้ง

๓. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม

- ☒ ไม่เก็บค่าบริการ
☐ เก็บค่าบริการ บาท/คน

๔. รายละเอียดผู้ประสานงาน

ชื่อ นายปฐมนพดล พันธุ์ธรรม

ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ

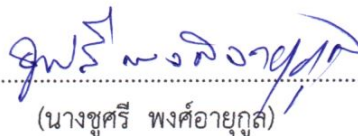
มือถือ ๐๘๓-๗๙๑๔๘๕๕

Email bmanop777@gmail.com

โทรศัพท์ ๐๕๖-๖๘๓๘๕๓

โทรสาร ๐๕๖-๖๘๓๘๕๓

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม


(นางชูศรี พงศ์อายุกุล)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ

ว/ด/ป

๒ ก.ย. ๒๕๖๓

กำหนดการ
หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ (ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง)
วันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ

เวลา

- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
 - เปิดการอบรม
- ๐๙.๐๐ - ๐๙.๔๐ น. **หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๐๙.๔๐ - ๑๐.๒๐ น. **สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๐.๒๐ - ๑๑.๐๐ น. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัส**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. **การสาธิตและฝึกปฏิบัติ**
 - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
 - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
 - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
 - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาตู้แช่แข็ง
 - เทคนิคการตรวจด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium)
 - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแร็กซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๒.๐๐ เป็นต้นไป **จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม**
 มอบวุฒิบัตร/หนังสือรับรองการผ่านอบรม
 ปิดการอบรม

หมายเหตุ รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เข้า เวลา ๑๐.๓๐ น

กำหนดการ
หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ รุ่นที่ ๑ (ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง)
วันที่ ๒๓ กันยายน ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลภูมิ

เวลา

- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
 - เปิดการอบรม
- ๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. **หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. **มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. **สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัส**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. **การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร**
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. **การสาธิตและฝึกปฏิบัติ**
 - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
 - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
 - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
 - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อพักไขมัน
 - เทคนิคการตรวจด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium)
 - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
 (วิทยากรจากหน่วยงานสาธารณสุขอำเภอบางมูลนากผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จังหวัดพิจิตร)
- ๑๖.๐๐ น เป็นต้นไป **จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม**
 มอบวุฒิบัตร/หนังสือรับรองการผ่านอบรม
 ปิดการอบรม

- หมายเหตุ** ๑. รับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่มเช้า เวลา ๑๐.๓๐ น
 ๒. รับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ น
 ๓. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มบ่าย เวลา ๑๔.๓๐