



สำนักงานเทศบาลตำบลแม่กา
ถนนพหลโยธิน อำเภอเมือง
จังหวัดพะเยา ๕๖๐๐๐

๗๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง เชิญชวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
เรียน ผู้ประกอบการร้านอาหาร

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แผ่นประชาสัมพันธ์ขอเชิญชวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กำหนดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย กฎกระทรวงสาธารณสุข สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ ๒๑ (๒) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงสถานจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการควบคุม ดูแล ฝ้าระวัง ป้องกัน การจำหน่ายอาหารให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัยมีคุณค่าอย่างทั่วถึง ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา จึงจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

ดังนั้น ทางเทศบาลตำบลแม่กา จึงขอเชิญชวนท่านสมัครเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เริ่มสมัครตั้งแต่วันที่ ถึง ๖ มิถุนายน ๒๕๖๗ ฟรีค่าลงทะเบียน จำกัดจำนวน ๕๐ ท่าน สมัครเข้าร่วมได้ที่เว็บไซต์ <https://moph.cc/๔moYGx๖Qp> หรือ QR code ที่ปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสะอาด ไชยกุล)

นายกเทศมนตรีตำบลแม่กา

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๕๔๔๖ ๖๖๐๕ ต่อ ๑๘

โทรสาร. ๐ ๕๔๔๖ ๖๑๓๗

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_๐๕๕๖๐๑๐๓@dla.go.th



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

ขอเชิญชวน

สถานประกอบการกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม
รวมทั้งผู้ที่สนใจ

สมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ 7 มิถุนายน 2567

เวลา 08.30 - 13.00 น. ณ ห้องประชุม 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

ฟรี

ค่าลงทะเบียน

จำกัดจำนวน 50 ท่าน

เริ่มรับสมัคร
ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป



สอบถามเพิ่มเติม 054-409156 กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา

กำหนดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ในวันที่ 7 เดือนมิถุนายน พ.ศ.2567 เวลา 08.30 น. – 13.00 น.

ณ ห้องประชุม 1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา

:

เวลา

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม เปิดการอบรม
09.00 – 09.40 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา
09.40 – 10.20 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา
10.20 – 11.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา
11.00 – 11.30 น.	การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา
11.30 – 12.30 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ - การล้างมือ 7 ขั้นตอน - การเลือกใช้ภาชนะ อุปกรณ์ - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือก ล้าง ผัก ผลไม้ - การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สสจ.พะเยา
12.30 – 13.00 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม ปิดการอบรม

- หมายเหตุ :
- กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
 - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.15 น.