

ตัวอย่างกำหนดการ
หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ
(ระยะเวลา 6 ชั่วโมง)

เวลา

- 08.30 – 09.00 น. - ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- เปิดการอบรม
- 09.00 – 10.00 น. **หลักการสุขาภิบาลอาหาร และ**
อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (60 นาที)
- 10.00 – 11.00 น. **มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที)**
- 11.00 – 12.00 น. **สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (60 นาที)**
- 13.00 – 14.00 น. **กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร (60 นาที)**
- 14.00 – 15.00 น. **การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที)**
- 15.00 – 16.00 น. **การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที)**
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาตู้แช่แข็ง
- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ
โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium)
- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี
โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอ์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
- 16.00 – 16.50 น. **จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (50 นาที)**
- 16.50 – น. **มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม**
ปิดการอบรม
