คู่มือ
การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
สำหรับสาธารณสุขอำเภอ

4

การพัฒนาบุคลากร ในงานสุขาภิบาลอาหาร

สุขภาพดี เริ่มต้นที่นี่

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ชื่อหนังสือ : คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
สำหรับสาธารณสุขอำเภอ
จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ 02 590 4179, 02 590 4173
โทรสาร 02 590 4188
พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน 2556
จำนวนที่พิมพ์ : 3,000 เล่ม
พิมพ์ครั้งที่ 2 : สิงหาคม 2557
จำนวนที่พิมพ์ : 200 เล่ม
พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

คำนำ

สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เป็นหน่วยงานทางวิชาการ ที่มีบทบาทหน้าที่ในการติดตาม ประเมินผล พัฒนาศักยภาพการทำงานให้แก่หน่วยงานในพื้นที่ เช่นสถานีอนามัย โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล (รพ.สต.) รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้นการเพิ่มศักยภาพให้แก่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารนั้นจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ เพราะจะได้เป็นหน่วยงานที่คอยสนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ได้

ดังนั้นสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จึงได้จัดทำ “คู่มือการพัฒนาบุคลากรในงานสุขาภิบาลอาหารสำหรับสาธารณสุขอำเภอ” เล่มนี้ขึ้นเพื่อใช้เป็นคู่มือสำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอในการฝึกอบรมบุคลากรในงานสุขาภิบาลอาหารของพื้นที่ ได้แก่ เจ้าหน้าที่ระดับปฏิบัติงานของเทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล เจ้าของ ผู้ประกอบการค้าอาหาร รวมถึงผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้เพื่อเป็นการพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ให้มีความยั่งยืนต่อไป

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
กันยายน 2556

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ **3**

- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน 4

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร **17**

- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร 18
- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร 32

เอกสารอ้างอิง **47**

คณผู้จัดทำ **48**

การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่

การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่นั้นเป็นบทบาทที่สำคัญของหน่วยงานในระดับอำเภอ เพื่อการสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดังนั้นกรมอนามัยจึงได้จัดทำหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำสาหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น ซึ่งจะเป็นหลักสูตรมาตรฐานในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในระดับปฏิบัติการ เพื่อให้สามารถนำความรู้ในด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำไปใช้ในการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการในพื้นที่ได้ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแลน้ำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

1. กลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร

เจ้าหน้าที่ ที่ปฏิบัติงาน/รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เจ้าหน้าที่ เจ้าพนักงาน นักวิชาการทั้งที่เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขและผู้ได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นรวมถึงผู้ต้องปฏิบัติงานตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมาย
2. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ได้แก่ ผู้ได้รับแต่งตั้งเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขในสังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน สถานีอนามัยหรือโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล

2. ระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตร จำนวน 3 วัน ประกอบด้วย

- ภาคทฤษฎี (วิชาการ) จำนวน 11 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ (ฝึกภาคสนาม) จำนวน $3\frac{1}{2}$ ชั่วโมง

3. รายละเอียดหลักสูตร

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานประกอบด้วยหัวข้อวิชา จำนวน 11 เรื่อง และการฝึกภาคสนาม ดังนี้

1. หลักการและแนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร
2. อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย
3. อาหารและเครื่องปรุงรส
4. ภาชนะและอุปกรณ์
5. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
6. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร และ การควบคุมสัตว์ /แมลงนำโรค
7. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
8. ข้อกำหนด/มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร
9. การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
10. นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
11. บทบาทและทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร
12. การฝึกภาคสนาม

ซึ่งรายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้ง 12 หัวข้อ เป็นไปตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
1. หลักการและแนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร	- เพื่อให้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิด การสุขาภิบาลอาหาร อย่างถูกต้อง	1. ความหมายและความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร 2. แนวคิดด้านสุขาภิบาลอาหาร	45 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม
2. อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เรื่องอันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1. อันตรายทางกายภาพได้แก่ ฝุ่นละออง เศษวัสดุ 2. อันตรายจากสารเคมี ได้แก่ พิษภัยจากสารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร 3. อันตรายจากทางชีวภาพ ได้แก่ โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส โรคที่เกิดจากปาราสิต โรคที่เกิดจากพิษของแบคทีเรีย และโรคที่เกิดจากสัตว์สู่คน	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
3. อาหารและเครื่องปรุงรส	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเลือกการปรุง การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ อย่างถูกต้อง	1. การเลือกอาหาร การเลือกอาหารประเภทเนื้อสัตว์ผักผลไม้ อาหารแห้ง เน้นวิธีการสังเกตเพื่อเลือกอาหารแต่ละอย่าง ซึ่งสามารถนำไปถ่ายทอดสู่ผู้ประกอบการ หรือผู้บริโภคได้ 2. การปรุงอาหาร เน้นกระบวนการปรุง ประกอบอาหารที่สามารถลดการปนเปื้อนได้ โดยเฉพาะ Cross contaminant 3. การเก็บอาหาร วิธีการเก็บอาหาร โดยมุ่งเน้นอุณหภูมิในการเก็บ , การทำความสะอาดตู้เย็น , การเก็บแยกตามประเภทอาหาร	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
4. ภาชนะและอุปกรณ์	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการเลือก การล้าง การเก็บ และ การใช้ภาชนอุปกรณ์สำหรับการประกออาหารอย่างถูกต้อง	1. การเลือกภาชนะอุปกรณ์ 2. การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และการฆ่าเชื้อ 3. การเก็บภาชนะอุปกรณ์ 4. การใช้ภาชนะอุปกรณ์	30 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Powe Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม
5. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวิธีปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหารในการป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคสู่อาหาร	1. ความหมายของสุขวิทยาส่วนบุคคล และ ผู้สัมผัสอาหาร 2. ความสาคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค 3. การดูแลสุขภาพและสุขนิสัยในการปฏิบัติงาน	45 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
6. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร และการควบคุมสัตว์ / แมลงนำโรค	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดโครงสร้างและองค์ประกอบของสถานที่เตรียม ปรุงจำหน่ายอาหารที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการควบคุมและกำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่ออย่างถูกต้อง	1. การจัดโครงสร้างและองค์ประกอบของสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร 2. การจัดโครงสร้างและองค์ประกอบของสถานที่รับประทานอาหาร 3. การดูแล บำรุงรักษา และการทำความสะอาด 4. วิธีควบคุมและกำจัด สัตว์และแมลงนำโรคชนิดต่าง ๆ เช่น แมลงวัน แมลงสาบ หนูนก มด สุนัข และแมลงหวี่เป็นต้น	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- คู่มือ Food Inspector - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
7. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในการตรวจแนะนำและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ	1. แหล่งน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำเบื้องต้น (ที่ใช้ในสถานประกอบการ) 2. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม
8. ข้อกาหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม สามารถตรวจแนะนำตามข้อกาหนด/มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการ ด้านอาหาร (ร้านอาหาร/แผงลอย/โรงอาหาร/ตลาด) 2. เทคนิคการตรวจแนะนำตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- คู่มือมาตรฐานต่าง ๆ - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
9. การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการใช้ชุดทดสอบภาคสนามและสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง	1. เทคนิคและทักษะการใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาและน้ำ อ 13 (SI-2) อ 11 (ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย) อ 31 (ชุดตรวจสอบคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ)ชุดทดสอบสารเคมีในอาหาร(กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์	1 ชั่วโมง	- บรรยาย	- สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - ชุดทดสอบภาคสนาม - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม
10. นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ เรื่องนโยบายและกฎหมายระดับประเทศ/ระดับท้องถิ่น/กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงาสุขาภิบาลอาหาร	1. การแปลงนโยบายระดับประเทศสู่ท้องถิ่น 2. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร 3. พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (หมวด 8, 9)	$1\frac{1}{2}$ชั่วโมง	- บรรยาย	- คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจบทบาทและความสาคัญของการใช้มาตรการทางกฎหมายในงาสุขาภิบาลอาหาร	4. บทบาทของเจ้าพนักงานตามกฎหมายสาธารณสุขในการบังคับใช้กฎหมาย				
11. บทบาทและทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความเข้าใจบทบาทและทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	1. บทบาท/เทคนิค/วิธีการสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในพื้นที่ (ในลักษณะพี่สอนน้อง) 3. การประสานเครือข่ายในการดำเนินงาน	$1\frac{1}{2}$ชั่วโมง	- บรรยาย - อภิปราย	- Power Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
12. การฝึกภาคสนาม	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้จากการอบรมไปฝึกปฏิบัติในพื้นที่จริง	1. การฝึกปฏิบัติการใช้แบบตรวจร้านอาหาร แผงลอย ตลาด ตลาดนัด โรงอาหาร 2. การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย เพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	$3\frac{1}{2}$ ชั่วโมง	- การฝึกปฏิบัติในร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด	- แบบตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่แต่ละประเภท - ชุดทดสอบภาคสนาม	รายงานสรุปผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ

หมายเหตุ : สื่อ เอกสารประกอบการฝึกอบรมสามารถดาวน์โหลดได้จาก
http : //foodsan.anamai.moph.go.th
คลิกตรงเมนู สื่อ - สิ่งพิมพ์เผยแพร่

4. กำนดการฝึกอบรมตามหลักสูตร

วันที่ 1 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น. พิธีเปิดการฝึกอบรม
09.30 – 10.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรม
10.00 – 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.15 – 11.00 น. หลักการและแนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร
11.00 – 12.00 น. อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย
12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น. อาหารและเครื่องปรุงรส
14.00 – 14.30 น. ภาชนะและอุปกรณ์
14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 – 15.30 น. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
15.30 – 16.30 น. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารและการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

วันที่ 2 08.30 – 08.45 น. ทบทวนบทเรียน
08.45 – 09.45 น. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
09.45 – 10.00 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.00 – 11.00 น. ข้อกำหนด เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
11.00 – 12.00 น. การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.30 น. การฝึกภาคสนาม

วันที่ 3 08.30 – 08.45 น. ทบทวนบทเรียน
08.45 – 10.15 น. นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
10.15 – 10.30 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.30 – 12.00 น. บทบาทและทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร
12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น. สรุปผลการศึกษาภาคสนาม
15.00 – 15.30 น. ทดสอบหลังการฝึกอบรม
15.30 – 15.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.45 – 16.30 น. พิธีมอบประกาศนียบัตร และปิดการฝึกอบรม

5. การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม ใช้วิธีการทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 การทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรม

เพื่อทดสอบระดับความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม และใช้เป็นข้อมูลแก่วิทยากรในการอบรม เพื่อเน้นเนื้อหาที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมยังมีความรู้น้อย โดยคณะผู้จัดการฝึกอบรมต้องแปลผลการทดสอบความรู้ให้วิทยากรแต่ละหัวข้อทราบก่อนการบรรยาย

5.2 การทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย (4 ตัวเลือก) จานวน 30 ข้อ ดังนี้

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนข้อสอบแต่ละหัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	เวลาการฝึกอบรม	จำนวนข้อสอบ
1. หลักการและแนวคิดการสุขาภิบาลอาหาร	45 นาที	2 ข้อ
2. อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1 ชั่วโมง	3 ข้อ
3. อาหารและเครื่องปรุงรส	1 ชั่วโมง	3 ข้อ
4. ภาชนะและอุปกรณ์	30 นาที	2 ข้อ
5. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	45 นาที	3 ข้อ
6. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารและการควบคุมสัตว์/แมลงนำโรค	1 ชั่วโมง	3 ข้อ
7. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	1 ชั่วโมง	2 ข้อ
8. ข้อกาหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	1 ชั่วโมง	3 ข้อ
9. การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	1 ชั่วโมง	3 ข้อ
10. นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	1 ชั่วโมง 30 นาที	3 ข้อ
11. บทบาทและทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร	1 ชั่วโมง 30 นาที	3 ข้อ
รวม	11 ชั่วโมง	30 ข้อ

5.3 เกณฑ์การรับวุฒิบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ 70 % และมีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า 80 %

ตัวอย่างวุฒิบัตรสำหรับผู้ผ่านการอบรม

ตรา

ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม
ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นาย/นาง/นางสาว.....

ได้ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

.....

(หัวหน้าหน่วยงานที่จัดอบรม)

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร

การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร เป็นกลวิธีการหนึ่งที่จะพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้มีความรู้สำหรับใช้ในการประกอบการค้าอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารซึ่งกรมอนามัยได้จัดทำหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการไว้ 2 หลักสูตร ได้แก่หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งรายละเอียดของทั้งสองหลักสูตร เป็นดังนี้

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการ ซึ่งหมายถึง เจ้าของกิจการ ผู้จัดการหรือผู้ดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ตลาดโรงอาหาร ศูนย์อาหาร เป็นต้น ได้มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ เพื่อให้สามารถประกอบการได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกต้องตามกฎหมายที่กำหนด โดยมีรายละเอียดต่างๆ ดังนี้

1.1 กลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมายเป็นเจ้าของกิจการ ผู้จัดการ หรือผู้ดูแลสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ตลาดโรงอาหาร ศูนย์อาหาร เป็นต้น

1.2. ระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตร

ระยะเวลาในการอบรม จำนวน 6 ชั่วโมง โดยแบ่งเป็นการบรรยายภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง และสาธิตและฝึกปฏิบัติ จานวน 1 ชั่วโมง

1.3 รายละเอียดหลักสูตร

รายละเอียดของหลักสูตร ในจำนวน 6 ชั่วโมงที่อบรม จะมีหัวข้อต่างๆ ดังนี้

(1) หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

(5) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(6) การสาธิตและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร

ซึ่งรายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สาหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ทั้ง 6 หัวข้อ เป็นไปตามตารางที่ 2.

ตารางที่ 2 รายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
1. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1.1 หลักการสุขาภิบาลอาหาร 1.2 อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ ได้แก่ ฝุ่นละออง เศษวัสดุ อันตรายทางเคมีได้แก่ พิษภัยจากสารเคมี และเครื่องปรุงรส อาหารอันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และพิษจากเชื้อโรค	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ - แผ่นผับ - Power Point - VCD / DVD	การทดลองความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	2.1 ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสาหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 2.2 วิธีการ ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการอ่านผล ได้แก่การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13(SI Medium) การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ11	60 นาที	- บรรยาย - สาธิต วิธีการใช้ชุดทดสอบ	- คู่มือ - แผ่นพับ - PowerPoint - VCD/DVD - ชุดทดสอบ SI-2 หรืออ 13 - ชุดทดสอบ อ.11	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	3.1 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ประกอบด้วยความหมายของผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารแพร่โรคได้อย่างไร 3.2 การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี 3.3 สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ได้แก่การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร การปฏิบัติตัวขณะปรุง ประกอบอาหาร จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร 3.4 พฤติกรรมการบริโภคอาหาร	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ - แผ่นพับ - PowerPoint - VCD/DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	4.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ. 2535 4.2 ข้อบัญญัติท้องถิ่น ตามพรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535 4.3 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2523 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ.2535 พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 เป็นต้น	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ - แผ่นพับ - PowerPoint - VCD/DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
5. การบริหารจัดการสถานประกอกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุม คุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	5.1 การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร 5.1.1 บทบาทหน้าที่ของเจ้าของผู้จัดการและพนักงาน ครอบคลุมเนื้อหาการวางแผนและวางระบบควบคุมสถานที่ประกอบการให้ถูกสุขลักษณะตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร กากับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน เช่น มีตารางการวัดอุณหภูมิ/การทาความสะอาดในตู้เย็นการตรวจแมลงนาโรคการสังเกตพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	90 นาที	- บรรยาย	- คู่มือ - แผ่นพับ - PowerPoint - VCD/DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
		5.1.2 เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ครอบคลุมเนื้อหาวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค 5.2 วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัย 5ปัจจัย คือ การเลือกซื้อ การปรุง และการเก็บถนอมอาหาร หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/จำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้อ การใช้และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร และการตรวจสุขภาพประจำปี การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค				

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
		5.3 จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ จรรยาบรรณต่ออาชีพ เช่น ความซื่อสัตย์ การบริการบรรยากาศ/ความสะอาดของสถานประกอบกิจการ ฯลฯ 5.4 การส่งเสริมและสนับสนุนชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร				
6. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ท้องถิ่นเห็นว่าเหมาะสม เช่น วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหารและการแต่งกาย ที่ถูกสุขลักษณะ การเลือก ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ การเลือกใช้	30 นาที	- การสาธิต - การปฏิบัติ	- อุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการสาธิตและการฝึกปฏิบัติ -การจัดนิทรรศการ จัดโชว์โมเดลต่าง ๆ	การสังเกต การซักถาม การตอบคำถาม การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
		เครื่องปรุงรสอาหาร หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบSI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เช่นการตรวจหาบอแรกซ์,ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) และยาฆ่าแมลง				

หมายเหตุ : สื่อ เอกสารประกอบการฝึกอบรมสามารถดาวน์โหลดได้จาก
http : //foodsan.anamai.moph.go.th
คลิกตรงเมนู สื่อ - สิ่งพิมพ์เผยแพร่

1.4 กำหนดการอบรม

กำหนดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

08.30 น. - 09.00 น.	ลงทะเบียน และพิธีเปิดการอบรม
09.00 น. - 10.00 น.	หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
10.00 น. - 11.00 น.	มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
11.00 น. - 11.10 น.	**พัก**
11.10 น. - 12.10 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
12.10 น. - 13.00 น.	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**
13.00 น. - 14.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
14.00 น. - 15.30 น.	การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
15.30 น. - 15.40 น.	**พัก**
15.40 น. - 16.10 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ
16.10 น. - 17.00 น.	- ทดสอบความรู้หลังการอบรม - ปิดการอบรม

1.5 การประเมินผล

5.1 กรณีอบรม: ผู้เข้ารับการอบรมต้องประเมินผลความพึงพอใจหลังการอบรม และผ่านการทดสอบความรู้จากท้องถิ่น (ข้อสอบแบบปรนัยจำนวน 20 ข้อ) โดยผ่านเกณฑ์ 80 % (โดยมีคะแนนเข้ารับการอบรมและฝึกปฏิบัติให้ 20%)

5.2 กรณีไม่อบรม: ต้องผ่านการทดสอบความรู้จากท้องถิ่น โดยผ่านเกณฑ์ 80 % (ข้อสอบแบบปรนัย จำนวน 20 ข้อ)

จำนวนข้อสอบของแต่ละหัวข้อวิชา มีดังนี้

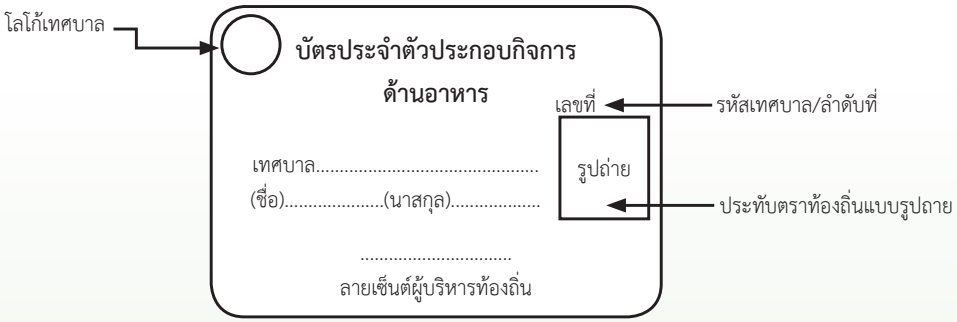
หัวข้อวิชา	เวลาการอบรม	จำนวนข้อสอบ
1. หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	60 นาที	3 ข้อ
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	60 นาที	5 ข้อ
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	60 นาที	3 ข้อ
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	60 นาที	4 ข้อ
5. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	90 นาที	5 ข้อ

1.6 การรับรองผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

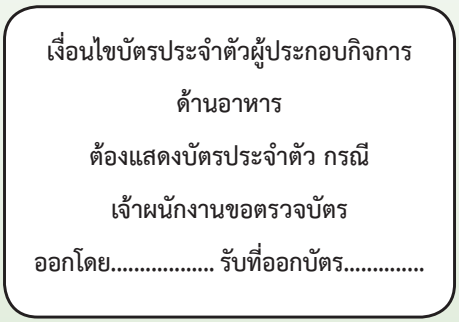
มอบวุฒิบัตร และหรือบัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการด้านอาหารให้แก่ผู้ผ่านเกณฑ์การประเมินผล

ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ

ด้านหน้า



ด้านหลัง



ตัวอย่างวุฒิบัตรสำหรับผู้ผ่านการอบรมและผ่านการทดสอบ

ตรา

ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นาย/นาง/นางสาว.....

ได้ผ่านการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

.....

(หัวหน้าหน่วยงานที่จัดอบรม)

ตรา

ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นาย/นาง/นางสาว.....

ได้ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

.....

(หัวหน้าหน่วยงานที่จัดอบรม)

2. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้สัมผัสอาหารหมายถึงบุคคลากรที่ปฏิบัติงานภายในสถานประกอบการด้านอาหารนั้น ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ผู้ช่วยผู้ปรุง เป็นต้น ได้มีองค์ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ เพื่อให้สามารถปฏิบัติตนเองให้ถูกต้องตามหลักวิชาการในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารรวมทั้งทราบและเข้าใจในกฎหมาย ข้อบังคับต่างๆ ที่ตนเองจะต้องปฏิบัติในขณะปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยมีรายละเอียดต่างๆ ดังนี้

2.1 กลุ่มเป้าหมายของหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมายเป็นบุคคลากรที่ปฏิบัติงานภายในสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จาหน่ายอาหาร ผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ผู้ช่วยผู้ปรุง รวมถึงผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ด้วย

2.2 ระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตร

ระยะเวลาในการอบรม จานวน 3 ชั่วโมง โดยเป็นการบรรยายภาคทฤษฎี

2.3 รายละเอียดหลักสูตร

รายละเอียดของหลักสูตร ในจานวน 3 ชั่วโมงที่อบรม จะมีหัวข้อต่างๆดังนี้

(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
(3) กฎหมายสาคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

ซึ่งรายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สาหรับผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง 3 หัวข้อ เป็นไปตามตารางที่ 3.

ตารางที่ 3 รายละเอียดหลักการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด /มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	1.1 หลักการสุขาภิบาลอาหารโดยครอบคลุมเรื่อง อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.2 ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สาหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เป็นกลุ่มเป้าหมายการอบรม ได้แก่ ร้านอาหารแผงลอย จำหน่ายอาหารโรงอาหาร เป็นต้น	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือผู้สัมผัสอาหาร - เกณฑ์มาตรฐานสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง - แผ่นพับ - Power-Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	2.1 ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค โดยครอบคลุมเนื้อหาความหมาย ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหาร 2.2 สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ซึ่งจะครอบคลุมเนื้อหาสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีในการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ทั้งการเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร ระหว่างการปรุงและการประกอบอาหาร และระหว่างการจำหน่ายอาหาร 2.3 การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือผู้สัมผัสอาหาร - แผ่นพับ - Power-Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	สื่อ	การประเมินผล
3. กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารและปฏิบัติได้	3.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 3.2 ข้อกำหนดท้องถิ่นที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขที่เกี่ยวกับการประกอบกิจการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร 3.3 กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น พรบ.อาหาร พ.ศ. 2522 พรบ.โรคติดต่อ พ.ศ.2523 พรบ. รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535 พรบ.คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535และพรบ. ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 เป็นต้น	60 นาที	- บรรยาย	- คู่มือผู้สัมผัสอาหาร - แผ่นพับ - Power-Point - VCD / DVD	การทดสอบความรู้หลังการอบรม

หมายเหตุ : สื่อ เอกสารประกอบการฝึกอบรมสามารถดาวน์โหลดได้จาก
http : //foodsan.anamai.moph.go.th
คลิกตรงเมนู สื่อ - สิ่งพิมพ์เผยแพร่

2.4 กำหนดการอบรม

กำหนดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหา ซึ่งจะใช้ระยะเวลาในการอบรมทั้งหมด 3 ชั่วโมง โดยมีกำหนดการ ดังนี้

กำหนดการอบรม

หลักสูตรการอบรมการสุขาภิบาลอาหารสาหรับผู้สัมผัสอาหาร

08.30 น. - 09.00 น.	ลงทะเบียน และพิธีเปิดการอบรม
09.00 น. - 10.00 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
10.00 น. - 11.00 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
11.00 น. – 11.10 น.	**พัก**
11.10 น. - 12.10 น.	กฎหมายสาคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
12.10 น. – 12.30 น.	- ประเมินผลความพึงพอใจหลังการอบรม - มอบวุฒิบัตร **<u>และหรือ</u>**บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารแก่ผู้เข้ารับการอบรม

*** เวลาการอบรม อาจเป็นช่วงเช้า หรือ ช่วงบ่าย แล้วแต่ท้องถิ่นจะพิจารณาตามความเหมาะสม

2.5 การประเมินผล

2.5.1 กรณีอบรม: ผู้เข้ารับการอบรมไม่ต้องทดสอบความรู้ แต่ให้มีการประเมินผลความพึงพอใจหลังการอบรม

2.5.2 กรณีไม่อบรม: ให้ผ่านการทดสอบความรู้จากท้องถิ่น ผลการทดสอบต้องไม่น้อยกว่า 60% จากข้อสอบแบบปรนัย จำนวน 20 ข้อ โดยจำนวนข้อสอบของแต่ละหัวข้อวิชาเป็นดังนี้

หัวข้อวิชา	เวลาการอบรม	จำนวนข้อสอบ
1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	1 ชั่วโมง	7 ข้อ
2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	1 ชั่วโมง	7 ข้อ
3. กฎหมายสาคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	1 ชั่วโมง	6 ข้อ

ตัวอย่าง
แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

จงตอบคำถามต่อไปนี้ โดยเลือกคำตอบที่ถูกที่สุด (ข้อ ก หรือ ข หรือ ค หรือ ง) เพียงข้อเดียวและทำเครื่องหมาย X ลงในช่องคำตอบที่เลือกในกระดาษคำตอบ

1. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึงอะไร

ก. การรักษาสุขภาพร่างกายให้แข็งแรง
ข. การจัดการและควบคุมป้องกัน เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย
ค. การรักษาอาหารให้มีคุณค่าทางโภชนาการ และสะอาดปลอดภัย
ง. การล้างอาหารให้สะอาดปลอดภัย

2. “วิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร” จะควบคุมปัจจัยสำคัญ 5 ปัจจัย ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก คือ

ก. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
ข. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
ค. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และผู้บริโภค
ง. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร และสัตว์แมลงนำโรค

3. ข้อใดถูกต้อง

ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง
ข. ปรุงยำรวมมิตรบนโต๊ะสูง 60 เซนติเมตร
ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
ง. แช่เนื้อสัตว์และผักไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

4. กะหล่ำปลีสด ควรล้างอย่างไรจึงจะปลอดภัย

ก. ล้างทั้งหัวด้วยน้ำสะอาด
ข. ผ่าครึ่ง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดในอ่าง
ค. แกะเป็นกลีบ แล้วล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก
ง. ถูกทุกข้อ

5. ข้อใดถูกต้อง

ก. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง
ข. เขียงที่ใช้หั่นเนื้อสัตว์ดิบแล้ว ต้องเช็ดก่อนเอามาหั่นอาหารสุก
ค. ใช้แก้วตักน้ำแข็งในถังน้ำแข็งสำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้า
ง. กวาดพื้นบริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาดตลอดเวลา

6. โรคที่สามารถติดต่อจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่ผู้บริโภคได้ คือ

ก. อหิวาตกโรค
ข. วัณโรค
ค. คางทูม
ง. ถูกทุกข้อ

7. ข้อใดเป็นการกำจัดขยะที่ถูกต้องที่สุด

ก. ใช้ปี๊บใส่ขยะและเศษอาหาร และนำไปทิ้ง

ข. ใช้ถุงดำใส่ขยะและเศษอาหาร แล้วนำไปทิ้ง

ค. ใช้ถุงดำสวมในถังขยะสำหรับใส่ขยะและเศษอาหาร แล้วผูกถุงให้มิดชิดก่อนนำไปทิ้ง

ง. ถูกทุกข้อ

8. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร

ก. ผู้เตรียมอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้ลำเลียง ขนส่งอาหาร

ข. ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร

ง. ถูกทุกข้อ

9. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ

ก. ใช้มือจับแก้วน้ำครั้งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว

ข. เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น

ค. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม

ง. ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม

10. ผู้สัมผัสอาหารคนใด สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้

ก. ผู้ช่วยแม่ครัวมีบาดแผลที่มือ แล้วใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

ข. พนักงานล้างจานไอ จาม รดใส่จานที่ล้างสะอาดแล้ว โดยไม่ปิดปาก

ค. แม่ครัวที่เป็นหวัด ยังขายอาหารตามปกติ

ง. ถูกทุกข้อ

11. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ

ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
ค. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
ง. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง

12. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง

ก. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
ข. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
ง. คุณป้าร้าผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาเล็บสวยงาม

13. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง เมื่อใด

ก. หลังออกจากห้องส้วม
ข. ก่อนการเตรียมและการปรุงอาหาร
ค. หลังจับสิ่งสกปรก เช่น ขยะ สัตว์เลี้ยง
ง. ถูกทุกข้อ

14. การที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี จะส่งผลดีอย่างไร

ก. อาหารสะอาดปลอดภัย ผู้บริโภคมั่นใจ
ข. อาหารมีรสชาติอร่อยถูกปาก
ค. อาหารปรุงได้ตามตำรับที่ถูกต้อง บริโภคได้สบายใจ
ง. อาหารสดใหม่ คุ้มค่า ราคาย่อยเยา

15. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ก. ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
ข. ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
ค. ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
ง. แผงลอยขายปลาหมึกย่าง

16. ข้อใดไม่ใช่กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ก. พระราชบัญญัติการสาธารณะสุข พ.ศ. 2535
ข. พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535
ค. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
ง. พระราชบัญญัติควบคุมโรคติดต่อ พ.ศ. 2535

17. หากท่านจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธาณะ (หาบแร่ แผงลอย) ข้อใดถูกต้องที่สุด

ก. ยื่นขอใบอนุญาตก่อนประกอบการ และจำหน่ายอาหารในบริเวณใดก็ได้
ข. ยื่นขอใบอนุญาตก่อนประกอบการ และจำหน่ายอาหารในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้
ค. ยื่นขอใบอนุญาตก่อนประกอบการ และจำหน่ายอาหารในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้ รวมทั้งไม่ทิ้งขยะ น้ำเสียและครบไขมันลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ
ง. ยื่นขอใบอนุญาตก่อนประกอบการ และจำหน่ายอาหารในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้ ไม่ทิ้งขยะ น้ำเสียและคราบไขมันลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ รวมทั้งทำความสะอาดบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหารเป็นประจำวัน

18. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีอายุกี่ปี

ก. 1 ปี
ข. 2 ปี
ค. 3 ปี
ง. 4 ปี

19. “การแสดงฉลากอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร

ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ (กรณีที่มีแสดงฉลากโภชนาการ)
ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
ง. ถูกทุกข้อ

20. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม เข้าสู่ร่างกาย แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ข. ผักสดและผลไม้
ค. เนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้
ง. ข้าว เนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้

เฉลยแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

1. ข	5. ก	9. ค	13. ง	17. ง
2. ก	6. ง	10 ง	14. ก	18. ก
3. ข	7. ค	11.ง	15. ค	19. ง
4. ค	8. ง	12.ข	16. ข	20. ก

2.6 การรับรองผู้สัมผัสอาหาร

มอบวุฒิบัตร และหรือ บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมหรือ ผ่านการทดสอบความรู้ (กรณีไม่อบรม)

ตัวอย่างวุฒิบัตรสำหรับผู้ผ่านการอบรมและผ่านการทดสอบ

ตรา

ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม
ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นาย/นาง/นางสาว.....

ได้ผ่านการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

.....
(หัวหน้าหน่วยงานที่จัดอบรม)

ตรา

ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม
ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นาย/นาง/นางสาว.....

ได้ผ่านการทดสอบความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย

ให้ไว้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

.....
(หัวหน้าหน่วยงานที่จัดอบรม)

ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

เอกสารอ้างอิง

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2553. **คำชี้แจงขั้นตอนการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่น. พิมพ์ครั้งที่ 2.** โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสธารณสุข. 2553. **คำชี้แจงขั้นตอน หลักเกณฑ์ แลละรายละเอียดประกอบหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน.** พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. ดร.นายแพทย์พรเทพ	ศิริวนารังสรรค์	อธิบดีกรมอนามัย
2. นายแพทย์ณรงค์	สายวงศ์	รองอธิบดีกรมอนามัย
3. นางนันทกา	หนูเทพ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

คณะผู้จัดทำ

1. นางสาวชณัญณิศา	เลิศสุโภชวณิชย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
2. นางจิรพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
3. นางสาวนัยนา	หาญวโรดม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
4. นายรัชชผดุง	ดำรงพิงคสกุล	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
5. นางสาวนัยนา	ใช้เทียมวงศ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร 02 590 4179, 02 590 4173
FAX 02 590 4188

http://foodsan.anamai.moph.go.th