



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

# ภาพข่าวกิจกรรม

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมและวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย วันจันทร์ที่ 30 พฤษภาคม 2565 เวลา 09.30-16.30 น. ผ่านระบบ Video Conference ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย เป็นประธานเปิดการประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย โดยมี นายสมศักดิ์ ศิริวรรณรังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ มอบนโยบายการดำเนินงานอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ 2565 โดยกลุ่มเป้าหมายคือหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 54 หน่วยงาน โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนรวมกว่า 110 คน โดยกิจกรรม **ภาคเช้า** เน้นเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม ประกอบด้วย 1 การชี้แจง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ระบบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร <http://foodhandler.anamai.moph.go.th> 2 การติดตามและแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย **ภาคบ่าย** เน้นวิทยากรประจำหน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย 3 การชี้แจง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหัวข้อวิชาการที่กำหนดฯ ได้แก่ (1) หลักการและมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (4) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (5) การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะหัวข้อที่วิทยากรต้องให้ผู้เข้ารับการอบรมปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง เช่น (5.1) วิธีการล้างผักที่ถูกต้อง (5.2) วิธีการล้างมือที่ถูกต้อง (5.3) การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ (5.4) เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ อ 13 เพื่อเพิ่มเติมความรู้ด้านวิชาการในประเด็นหัวข้อวิชาการสอนที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร แก่วิทยากรการอบรมเพื่อนำไปสื่อสารและทำการสอนแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการเผยแพร่ความรู้ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยแผนการดำเนินการขั้นต่อไป สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจะมีการวางแผนในการสุ่มติดตาม และประเมินหน่วยงานจัดการอบรมฯ เพื่อให้การจัดอบรมเป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ต่อไป

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



www.anamai.moph.go.th