

☒ สำนักปลัด ☐ กองคลัง ☐ กองช่าง
☐ กองการศึกษาศึกษา ☐ กองการศึกษา
☐ กองสวัสดิการสังคม ☐ ตรวจสอบภายใน
(✓) เพื่อทราบ
() ถือปฏิบัติ
(✓) ดำเนินการ



อบต.คลองประสงค์
เลขที่รับ ๘๕๘
วันที่ ๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๙
ศาลากลางจังหวัดกระบี่ ๑๕ มิ.ย. ๒๕๖๙

๙/๑๐ ถนนอุตรกิจ กบ ๘๑๐๐๐

๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเชิญอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหารทั้งเจ้าของกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชา
สุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ จังหวัดกระบี่
เรียน บัญชีรายชื่อแนบท้าย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการอบรมผู้ประกอบการฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้ประกอบการฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย ได้ดำเนินการอาหารปลอดภัยด้านสุขาภิบาลอาหารโดยมี
การควบคุม ดูแลสถานประกอบการด้านอาหารภายใต้อำนาจหน้าที่ตามกฎหมายสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาโดย
ตลอด และได้ออกกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่
วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ และเพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชา
เครือข่ายด้านอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ จึงได้จัดอบรมอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการ
กิจการด้านอาหารทั้งเจ้าของกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชาเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ จังหวัดกระบี่ จำนวน ๕๐ คน ๑ รุ่น โดยจัดการอบรม ในวันที่ ๙ กรกฎาคม
๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์ (อาคาร ๒ ชั้น ๔) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่
อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

ในการนี้ จังหวัดกระบี่ จึงขอประชาสัมพันธ์และเชิญผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่
รับผิดชอบของหน่วยงานท่านเข้าร่วมอบรมตามวันเวลา และสถานที่ดังกล่าว ทั้งนี้ให้ผู้สนใจสมัครเข้าอบรม
ลงทะเบียนอบรมผู้ประกอบการฯ ผ่านทาง QR code หรือแบบฟอร์มลิงค์
<https://forms.gle/rgWB๘WitnH๔ifCOG๗> ภายในวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙

จึงเรียนมาเพื่อทราบและเข้าร่วมประชุมตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว

ขอแสดงความนับถือ

(นายวสิน เทียนกิ่งแก้ว)

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ทันตแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านทันตสาธารณสุข)

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

ปฏิบัติราชการแทน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดกระบี่

งานสุขาภิบาลอาหาร

ปฏิบัติราชการแทน ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่

โทร. ๐ ๗๕๖๑ ๑๐๑๒ ต่อ ๓๐๗

สาธารณสุขรวมใจ รณรงค์ลดโลกร้อน ด้วยการสุขาภิบาลอย่างยั่งยืน
และโครงการกระบี่ปลอดโฟม

บัญชีรายชื่อแนบท้าย

หนังสือจังหวัดกระบี่ ที่ กบ ๐๐๓๓/ว

ลงวันที่ มิถุนายน ๒๕๖๙

๑. ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทุกแห่ง
๒. นายอำเภอทุกอำเภอ
๓. นายกเทศมนตรีเมืองกระบี่
๔. นายกเทศมนตรีตำบลทุกแห่ง
๕. นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง
๖. ประธานสมาคมร้านอาหาร จังหวัดกระบี่
๗. ผู้ประกอบการร้านอาหาร

กำหนดการ

อบรมผู้ประกอบการกิจการตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑
จังหวัดกระบี่ วันพฤหัสบดี ที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องราชพฤกษ์ (อาคาร ๒ ชั้น๔) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่

<u>เวลา</u>	<u>กิจกรรม</u>
๐๘.๓๐ – ๐๘.๔๕ น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
๐๘.๔๕ – ๐๙.๐๐ น.	เปิดการอบรม
๐๙.๐๐ – ๑๐.๐๐ น.	หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (๖๐ นาที) นายกรัศพาฬ นฤภัย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
๑๐.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.	มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (๖๐ นาที) วิทยากร คุณสุชาติ ดวงจิตร์ งานสุขาภิบาลอาหาร
๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (๖๐ นาที) วิทยากร คุณสุชาติ ดวงจิตร์ งานสุขาภิบาลอาหาร
๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารเที่ยง
๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร (๖๐ นาที) วิทยากร คุณบุญฤทธิ์ การฤณธี หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น.	การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (๓๐ นาที) วิทยากร คุณบุญฤทธิ์ การฤณธี หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
๑๔.๓๐ – ๑๕.๓๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (๖๐ นาที) - 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
๑๕.๓๐ – ๑๖.๐๐ น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (๓๐ นาที)
๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มเช้า,บ่ายในห้องประชุม

ผู้ประสานงาน : นางสาวสุชาติ ดวงจิตร์ งานสุขาภิบาลอาหาร กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่ โทร. ๐-๗๕๖๑ ๑๐๑๒ ต่อ ๓๐๗ มือถือ ๐๘๐๖๐๓๐๗๒๗



ขอเชิญเข้าร่วม

อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหาร

ทั้งเจ้าของกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร ภาควิชาสุขอนามัยอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

จังหวัดกระบี่



เสริมสร้างความรู้
ด้านกฎหมายและ
สุขลักษณะ
สถานที่จำหน่ายอาหาร



พัฒนาศักยภาพ
เจ้าของกิจการ
และผู้สัมผัสอาหาร



ยกระดับมาตรฐาน
ความปลอดภัย
ด้านอาหาร



สร้างเครือข่าย
ความร่วมมือ
เพื่อสุขอนามัยอาหาร
ที่ยั่งยืน



วันที่ 9 กรกฎาคม 2569



เวลา 08.30 – 17.00 น.



ณ ห้องประชุมราชพฤกษ์
(อาคาร 2 ชั้น 4)
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่
อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

มาตรฐาน

SAN

สะอาด ปลอดภัย
ได้มาตรฐาน

มาตรฐาน

SAN Plus

★★★★★
สะอาด ปลอดภัย
ได้มาตรฐาน



พร้อมได้รับใบรับรอง

ฟรี



เหมาะสำหรับ

- ✓ เจ้าของกิจการด้านอาหาร
- ✓ ผู้สัมผัสอาหาร
- ✓ ภาควิชาสุขอนามัยอาหาร



SCAN ME

สแกนเพื่อสมัครเข้าร่วมอบรม



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกระบี่



075-611012