

ขอเชิญเข้าร่วมอบรม

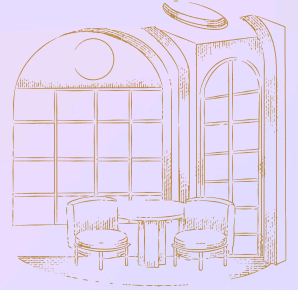
โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับ

ผู้ประกอบการ / ผู้สัมผัสอาหาร



วันที่ 18 - 27 มิถุนายน 2567

1-10 มิถุนายน 2567



เปิดรับสมัคร

สมัครได้ที่

หลักสูตร
ผู้ประกอบการ
2 รุ่น



หลักสูตร
ผู้สัมผัสอาหาร
4 รุ่น



ติดต่อ
สอบถาม

โทร. 077-561061

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวน



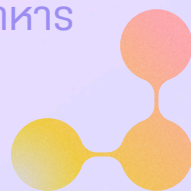
หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับ **ผู้ประกอบการ**
ผู้สัมผัสอาหาร &



ตามกฎกระทรวง
สุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561



ผู้ประกอบการ

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาต
หรือหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
และให้หมายความรวมถึง
ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ
หรือดูแลการดำเนินการของ
สถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

เจ้าของร้าน

ผู้จัดการ

ผู้ดูแล



ผู้สัมผัสอาหาร

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่ กระบวนการ
เตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร
รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์



คนจำหน่ายอาหาร



คนปรุงอาหาร



คนเสิร์ฟอาหาร



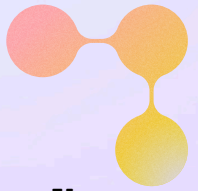
คนล้างภาชนะ



แผงลอยจำหน่ายอาหาร



คนส่งอาหาร



หลักสูตร

การสุขภาพโภชนาการ สำหรับ ผู้ประกอบกิจการ

สมัครหรือสอบถามข้อมูล

โทร. 077-561061 หรือ

สมัครด้วยตนเองได้ที่

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวน

หรือ สแกน QR Code

รุ่น	วัน/เดือน/ปี	เวลา	สถานที่/รูปแบบ
1	อังคาร 18 มิถุนายน 2567	08.30 - 15.00 น.	ห้องประชุม ชั้น 3 สำนักงานเทศบาล ตำบลปากน้ำหลังสวน
2	อังคาร 25 มิถุนายน 2567	08.30 - 15.00 น.	Line Meeting

สำหรับ ผู้สัมผัสอาหาร

รุ่น	วัน/เดือน/ปี	เวลา	สถานที่/รูปแบบ
2	พุธ 19 มิถุนายน 2567	08.30 - 12.30 น.	ห้องประชุม ชั้น 3 สำนักงานเทศบาล ตำบลปากน้ำหลังสวน
3	พฤหัสบดี 20 มิถุนายน 2567	12.30 - 16.30 น.	
4	พุธ 26 มิถุนายน 2567	08.30 - 12.30 น.	Line Meeting
5	พฤหัสบดี 27 มิถุนายน 2567	12.30 - 16.30 น.	

ตอบรับการอบรม

หลักสูตร
ผู้ประกอบกิจการ
2 รุ่น



หลักสูตร
ผู้สัมผัสอาหาร
4 รุ่น



อบรมออนไลน์ผ่าน

Line Meeting



มีเกียรติบัตรให้
หลังจบการอบรม
เกียรติบัตรมีอายุ 3 ปี



โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับ ผู้ประกอบการ

กำหนดการ



สถานที่อบรม
ห้องประชุม ชั้น 3
กต.ปากน้ำหลังสวน

วันอังคาร ที่ 18 มิถุนายน 2567 **รุ่นที่ 1**

- 08.30 - 09.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 09.00 - 09.40 น. • หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- 09.40 - 10.15 น. • มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 10.15 - 10.30 น. • พักตามอัธยาศัย
- 10.30 - 11.00 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 11.00 - 11.30 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 11.30 - 12.00 น. • การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- 12.00 - 13.00 น. • พักกลางวัน
- 13.00 - 13.30 น. • การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 13.30 - 14.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 14.00 - 14.50 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม
- 14.50 - 15.00 น. • มอบเกียรติบัตร
- ปิดการอบรม

รับจำนวนจำกัด
รุ่นละ 20 ท่าน
เท่านั้น



มีเกียรติบัตรให้
หลังจบการอบรม



สมัครหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โทร. 077-561061 หรือ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

กำหนดการ

หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับ ผู้ประกอบการ

ผ่านระบบออนไลน์
 Line Meeting



วันอังคาร ที่ 25 มิถุนายน 2567 **รุ่นที่ 2**

- 08.30 - 09.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 09.00 - 09.40 น. • หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- 09.40 - 10.15 น. • มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 10.15 - 10.30 น. • พักตามอัธยาศัย
- 10.30 - 11.00 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 11.00 - 11.30 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 11.30 - 12.00 น. • การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- 12.00 - 13.00 น. • พักกลางวัน
- 13.00 - 13.30 น. • การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 13.30 - 14.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 14.00 - 14.50 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม
- 14.50 - 15.00 น. • มอบเกียรติบัตร
ปิดการอบรม

รับจำนวนจำกัด
รุ่นละ 30 ท่าน
เท่านั้น



มีเกียรติบัตรให้
หลังจบการอบรม



สมัครหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โทร. 077-561061 หรือ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

กำหนดการ



สถานที่อบรม
ห้องประชุม ชั้น 3
กต.ปากน้ำหลังสวน

วันพุธ ที่ 19 มิถุนายน 2567 **รุ่นที่ 2**

- 08.30 - 09.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 09.00 - 09.40 น. • หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 09.40 - 10.15 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 10.15 - 10.30 น. • พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 10.30 - 11.00 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 11.00 - 11.30 น. • การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 11.30 - 12.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 12.00 - 12.30 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรมและมอบเกียรติบัตร
- ปิดการอบรม

วันพฤหัสบดี ที่ 20 มิถุนายน 2567 **รุ่นที่ 3**

- 12.30 - 13.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 13.00 - 13.40 น. • หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 13.40 - 14.15 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 14.15 - 14.30 น. • พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 14.30 - 15.00 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 15.00 - 15.30 น. • การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 15.30 - 16.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 16.00 - 16.30 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรมและมอบเกียรติบัตร
- ปิดการอบรม

รับจำนวนจำกัด
รุ่นละ 20 ท่าน
เท่านั้น



สมัครหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โทร. 077-561061 หรือ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



มีเกียรติบัตรให้
หลังจบการอบรม



โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตร

การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

กำหนดการ

ผ่านระบบออนไลน์
Line Meeting



วันพุธ ที่ 26 มิถุนายน 2567 รุ่นที่ 4

- 08.30 - 09.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 09.00 - 09.40 น. • หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 09.40 - 10.15 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 10.15 - 10.30 น. • พักตามอัธยาศัย
- 10.30 - 11.00 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 11.00 - 11.30 น. • การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 11.30 - 12.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 12.00 - 12.30 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรมและมอบเกียรติบัตร
- ปิดการอบรม

วันพฤหัสบดี ที่ 27 มิถุนายน 2567 รุ่นที่ 5

- 12.30 - 13.00 น. • เปิด - ทดสอบระบบ
ลงทะเบียนและจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
- 13.00 - 13.40 น. • หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 13.40 - 14.15 น. • สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 14.15 - 14.30 น. • พักตามอัธยาศัย
- 14.30 - 15.00 น. • กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 15.00 - 15.30 น. • การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 15.30 - 16.00 น. • การสาริตและฝึกปฏิบัติ
 - การเลือกซื้อและล้าง ผัก ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย
 - การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับอาหาร
 - การล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ถูกวิธี
- 16.00 - 16.30 น. • จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรมและมอบเกียรติบัตร
- ปิดการอบรม

รับจำนวนจำกัด
รุ่นละ 30 ท่าน
เท่านั้น



สมัครหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

โทร. 077-561061 หรือ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



มีเกียรติบัตรให้
หลังจบการอบรม



แบบตอบรับเข้าร่วมโครงการอบรมสุขภาพอาหาร

หลักสูตรการสุขภาพอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ชื่อสถานประกอบการ.....
ที่ตั้ง เลขที่/ถนน.....หมู่ที่.....ตำบลปากน้ำ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
หมายเลขโทรศัพท์.....Facebook.....

รายชื่อเข้าร่วมอบรม หลักสูตร : ผู้ประกอบการ

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 1 () รุ่นที่ 2

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 1 () รุ่นที่ 2

รายชื่อเข้าร่วมอบรม หลักสูตร : ผู้สัมผัสอาหาร

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 2 () รุ่นที่ 3 () รุ่นที่ 4 () รุ่นที่ 5

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 2 () รุ่นที่ 3 () รุ่นที่ 4 () รุ่นที่ 5

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 2 () รุ่นที่ 3 () รุ่นที่ 4 () รุ่นที่ 5

คำนำหน้า.....ชื่อ.....สกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทรศัพท์.....
E-mail.....ID Line.....
สมัคร () รุ่นที่ 2 () รุ่นที่ 3 () รุ่นที่ 4 () รุ่นที่ 5



ลงทะเบียน
ผู้ประกอบการ



ลงทะเบียน
ผู้สัมผัสอาหาร



ไลน์กลุ่มอบรม



ลิงก์อบรม
Line Meeting

หมายเหตุ

1. ส่งแบบตอบรับด้วยตนเองได้ที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม หรือ QR Code หรือ โทร. 077-561061 ตั้งแต่วันที่ 1 - 10 มิถุนายน 2567
2. หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลปากน้ำหลังสวน ในวันและเวลาราชการ