เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ

๑.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

๑.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<u>ภาคทฤษฎี</u> ๑. หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑.๑ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ๑.๓.๑ อันตรายทางกายภาพ ๑.๓.๒ อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจากสารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร ๑.๓.๓ อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และพิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปาราสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	๑ ชั่วโมง
๒. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุมให้อาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		-การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะอุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค ๒.๒ การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการด้านอาหาร ๒.๓ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และการอ่านผล - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ๒.๔ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล	
๓. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๓.๓ สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร ๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้ามการสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่าและการล้างมือ เป็นต้น	๑ ชั่วโมง
๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๔.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง -พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๑ บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการและพนักงาน - การวางแผน และควบคุมกำกับการปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๒ เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร ๕.๑.๓ มาตรการในการจัดการด้านอัคคีภัยในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร	๑ ชั่วโมง
๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๒.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

๒.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
<u>ภาคทฤษฎี</u> ๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด / มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	๔๐ นาที
๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๓.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่	๔๐ นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๔. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง