



การจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร  
แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ปี พ.ศ. ๒๕๕๙  
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

### ๑. หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานคร มีหน้าที่รับผิดชอบกำกับ ดูแลสถานประกอบการด้านอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อควบคุมสุขลักษณะของสถานที่รับประทานอาหาร ครั้ว กระบวนการประกอบปรุง การจำหน่ายอาหาร ตลอดจน ผู้สัมผัสอาหารให้สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่าย อาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ.๒๕๔๖ รวมตลอดถึงระเบียบที่ออกตามความในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครที่กล่าวถึงข้างต้น กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และต้องมีการฟื้นฟูความรู้ทุก ๓ ปี ดังนั้น ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารกว่า ๔๐๐,๐๐๐ ราย จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานคร กำหนด และต้องมีการฟื้นฟูความรู้ เนื่องจากบุคลากรเหล่านี้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร จำเป็นต้องมีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารจึงจะสามารถดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ และปฏิบัติตนได้อย่างถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ในกระบวนการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จะประกอบด้วยขั้นตอนการจัดอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและการประเมินผลหลังจากได้รับความรู้ ในเรื่องดังกล่าว เพื่อประเมินว่าผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการสามารถ นำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมกรุงเทพมหานครจึงได้กำหนดให้มีการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหาร โดยมีความมุ่งหมายว่าเมื่อผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จะเกิดความรู้และเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และนำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภคมากขึ้น

### ๒. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และให้สถานประกอบการมีบุคลากรที่มีความรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง นำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภคมากขึ้น

### ๓. เป้าหมาย

จัดอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งประชาชนผู้สนใจ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรมต้องเป็นผู้สัมผัสอาหารที่ไม่เคยเข้ารับการอบรม ไม่มีบัตรผู้สัมผัสอาหาร หรือเคยมีบัตรผู้สัมผัสอาหารที่มีอายุบัตรเกินกว่า ๓ ปี (บัตรหมดอายุ)

**กำหนดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ประจำปี ๒๕๕๙**

เวลา	กิจกรรม
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	<p><b>ภาคทฤษฎี</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● บทนำ (ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการอาหาร การปนเปื้อนของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ กฎหมายที่ใช้บังคับและควบคุมการจำหน่ายอาหารของกรุงเทพมหานคร)</li> <li>● การจัดสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร</li> <li>● การจัดการอาหาร</li> <li>● ภาชนะอุปกรณ์</li> </ul>
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สุขวิทยาส่วนบุคคล</li> <li>● การจัดการของเสีย</li> <li>● การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค</li> </ul>
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	<p><b>ภาคปฏิบัติ</b></p> <p>ฐานที่ 1 - หลักการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และการทดสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์</p> <p style="padding-left: 20px;">- หลักการทำงานและดูแลรักษาบอดักไขมัน</p> <p>ฐานที่ 2 - หลักการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์</p> <p style="padding-left: 20px;">- หลักการเลือกวัตถุดิบอาหารและการดูฉลากอาหาร</p> <p>ฐานที่ 3 - การสาธิตการใช้ชุดทดสอบอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์</p> <p style="padding-left: 20px;">- สาธิตการล้างมือ การหยิบจับอาหารและการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ</p> <p>ฐานที่ 4- การสาธิตการล้างผักอย่างถูกวิธี</p>
๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	ประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๔๕ น.



สำนักงานเขต.....

## ใบสมัคร

เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ประจำปี ๒๕๕๙

### ๑. ข้อมูลส่วนตัว

ชื่อ นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ (ระบุ) .....นามสกุล.....

เลขที่บัตรประชาชน.....

ระดับการศึกษา  ไม่ได้เรียน  ประถมศึกษา  มัธยมศึกษา  ปวช.  ปวส./อนุปริญญา

ปริญญาตรี  สูงกว่าปริญญาตรี

### ๒. ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่..... หมู่บ้าน..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... e-mail.....

### ๓. ข้อมูลสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....

เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....

#### ประเภทกิจการ

ร้านอาหาร  ศูนย์อาหาร  โรงแรม  โรงอาหาร/ร้านอาหารในสถานศึกษา

ตลาด  ซูเปอร์มาร์เก็ต  มินิมาร์ท  ของชำ  บาทวิถี (แผงลอยบนทางเท้า)

บุคคลทั่วไป (กรณีไม่ใช่ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร)

### ๔. แสดงความจำนงค์

เข้ารับการอบรม รุ่นที่..... วันที่อบรม.....

สถานที่อบรม.....

ลายมือชื่อผู้สมัคร.....

(.....)

ดูรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่

<http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/> , <http://www.dusit.ac.th/>

สอบถามข้อมูล และส่งใบสมัคร ได้ที่

คุณวนิดา คงคาโชติ, คุณดวงสุดา สีลา โทร ๐ ๒๒๔๔ ๕๕๐๐, โทร ๐ ๒๔๒๓ ๙๔๘๒ - ๙๔๘๓

โทรสาร ๐ ๒๔๒๓ ๙๔๘๗, ๐ ๒๒๔๓ ๘๗๙๔

Email: [dsd\\_yok@hotmail.com](mailto:dsd_yok@hotmail.com), [yu\\_ha120@hotmail.com](mailto:yu_ha120@hotmail.com)