



กำหนดการ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ
จำนวนผู้เข้าอบรม ไม่เกินรุ่นละ ๕๐ คน (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

เวลา	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	วิทยากร
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน			-
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	ภาคทฤษฎี ๑. หลักการ สุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิด จากอาหารและน้ำ ที่ไม่สะอาด	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องการสุขาภิบาล อาหารและอันตรายที่เกิด จากอาหารและน้ำที่ไม่ สะอาด	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาล อาหาร ๑.๒ ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด และปลอดภัย (อันตรายทางกายภาพ เคมี ชีวภาพ)	ทีมวิทยากร ด้านสุขาภิบาลอาหาร
๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	๒. มาตรฐานการ สุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้และปฏิบัติได้ตาม ข้อกำหนด/มาตรฐานด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารสำหรับสถานประกอบกิจการด้าน อาหาร ๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการ ควบคุมให้อาหารปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุม อุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - การจัดเตรียมสถานที่เตรียม ผลิต ปรุง จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ - การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะ อุปกรณ์ - ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ๒.๓ การจัดการคุณภาพน้ำในสถาน ประกอบการด้านอาหาร ๒.๔ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและ การอ่านผล ๒.๕ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับ สากล	ทีมวิทยากร ด้านสุขาภิบาลอาหาร
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๓. สุขวิทยาส่วน บุคคลของผู้สัมผัส อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วน บุคคลและปฏิบัติได้	๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการ แพร่กระจายโรค ๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพดี ๓.๓ สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน (การ เตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร การ จำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร ๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วน บุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การ ปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภค ด้วยมือเปล่า และการล้างมือ เป็นต้น	ทีมวิทยากร ด้านสุขาภิบาลอาหาร



เวลา	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	วิทยากร
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๔.๑ พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	ทีมวิทยากรด้านสุขาภิบาลอาหาร
๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๕. การบริหารจัดการสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ฯลฯ ๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร	ทีมวิทยากรด้านสุขาภิบาลอาหาร
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิต และฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดอบรม - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - การล้างมือ การหยิบจับอาหารและการแต่งกาย - การเลือกภาชนะอุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงานและการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน การใช้ชุดทดสอบอาหาร	ทีมวิทยากรด้านสุขาภิบาลอาหาร
๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	ทดสอบความรู้	-	-	-

หมายเหตุ กำหนดการ เวลา และวิทยากร อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



กำหนดการ โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
จำนวนผู้เข้าอบรม ไม่เกินรุ่นละ ๑๐๐ คน (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

(รอบเช้า)

เวลา	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	วิทยากร
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน	-	-	-
๐๙.๐๐ - ๐๙.๔๐ น.	ภาคทฤษฎี หลักการและ มาตรฐานการ สุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้พื้นฐานด้าน สุขาภิบาลอาหารและ ปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/ มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาล อาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร (อันตรายที่ เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดและ ปลอดภัย แนวคิดและความหมายของการ สุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่ สะอาด ๕ ด้าน แนวทางการควบคุมด้าน สุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานสำหรับสถานที่ จำหน่ายอาหาร	อ.สรินทร์ พัฒอำพันธ์ อ.ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา* อ.พัสนันท์ แยมฉ่ำไพโร* อ.ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวี เจริญ* อ.รณิดา ศรีธนาารุณ* อ.ยศสินี หัวดวง* *ร่วมอภิปรายกลุ่มและ อบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ กำหนด
๐๙.๔๐ - ๑๐.๒๐ น.	สุขวิทยา ส่วน บุคคลของผู้สัมผัส อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วน บุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการ แพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขอนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน (การ เตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร การ จำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	อ.สุคนธ์ ขาวกริบ
๑๐.๒๐ - ๑๑.๐๐ น.	กฎหมาย ที่ เกี่ยวข้องกับ ผู้ สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับ ผู้ประกอบ กิจการด้านอาหารและ ปฏิบัติได้	๓.๑ พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และ ที่แก้ไขเพิ่มเติม ๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอ ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	อ.สมชาย เลี้ยวขวลิต
๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	การสาธิตและฝึก ปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ทักษะในการปฏิบัติงานที่ ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ หน่วยงานจัดอบรม - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - การล้างมือ การหยิบจับอาหารและการ แต่งกาย - การเลือกภาชนะอุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงานและการดูแลรักษาบ่อตก ไขมัน การใช้ชุดทดสอบอาหาร	อ.สรินทร์ พัฒอำพันธ์ อ.สุคนธ์ ขาวกริบ อ. สมชาย เลี้ยวขวลิต อ.ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา* อ.พัสนันท์ แยมฉ่ำไพโร* อ.ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวี เจริญ* อ.รณิดา ศรีธนาารุณ* อ.ยศสินี หัวดวง* *ร่วมอภิปรายกลุ่มและ อบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันที่ กำหนด
๑๒.๐๐ - ๑๒.๒๐ น.	ทดสอบความรู้	-	-	-

หมายเหตุกำหนดการ เวลา และวิทยากร อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



(รอบบ่าย)

เวลา	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	วิทยากร
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	ลงทะเบียน	-	-	-
๑๓.๐๐ - ๑๓.๔๐ น.	ภาคทฤษฎี หลักการและ มาตรฐานการ สุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้พื้นฐานด้าน สุขาภิบาลอาหารและ ปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/ มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาล อาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร (อันตรายที่ เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดและ ปลอดภัย แนวคิดและความหมายของการ สุขาภิบาลอาหาร ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่ สะอาด ๕ ด้าน แนวทางการควบคุมด้าน สุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานสำหรับสถานที่ จำหน่ายอาหาร	อ.สรินทร พัฒอำพันธ์ อ.ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา* อ.พัสนันท์ แย้มฉ่ำไพโร* อ.ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวี เจริญ* อ.รณิดา ศรีธนาารุณ* อ.ยศสินี หัวดวง* *ร่วมอภิปรายกลุ่มและ อบรมเชิงปฏิบัติการ ใน วันที่กำหนด
๑๓.๔๐ - ๑๔.๒๐ น.	สุขวิทยาส่วน บุคคลของผู้สัมผัส อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วน บุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการ แพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้มีสุขภาพดี ๒.๓ สุชนนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน (การ เตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร การ จำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	อ.สุคนธ์ ขาวกริบ
๑๔.๒๐ - ๑๕.๐๐ น.	กฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับ ผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ความรู้เรื่องกฎหมายที่ เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการ กิจการด้านอาหารและ ปฏิบัติได้	๓.๑ พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และ ที่แก้ไขเพิ่มเติม ๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอ ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	อ.สมชาย เลี้ยวขวลิต
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึก ปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมี ทักษะในการปฏิบัติงานที่ ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่ หน่วยงานจัดอบรม - วิธีการล้างผักที่ถูกต้อง - การล้างมือ การหยิบจับอาหารและการ แต่งกาย - การเลือกภาชนะอุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงานและการดูแลรักษาบอดัก ไขมัน การใช้ชุดทดสอบอาหาร	อ.สรินทร พัฒอำพันธ์ อ.สุคนธ์ ขาวกริบ อ. สมชาย เลี้ยวขวลิต อ.ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา* อ.พัสนันท์ แย้มฉ่ำไพโร* อ.ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวี เจริญ* อ.รณิดา ศรีธนาารุณ* อ.ยศสินี หัวดวง* *ร่วมอภิปรายกลุ่มและ อบรมเชิงปฏิบัติการ ใน วันที่กำหนด
๑๖.๐๐ - ๑๖.๒๐ น.	ทดสอบความรู้	-	-	-

หมายเหตุกำหนดการ เวลา และวิทยากร อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม