

ที่ สก ๕๒๐๐๔/ว ๑๖๓๒



สำนักงานเทศบาลเมืองสระแก้ว
ถนนเทศบาล ๒ อำเภอเมือง
จังหวัดสระแก้ว ๒๗๐๐๐

๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความร่วมมือเข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน สถานประกอบการกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร (บุคคลธรรมดา/นิติบุคคล)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ

จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบตอบรับเข้าร่วมโครงการ

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลเมืองสระแก้ว ได้ดำเนินการจัดโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารรุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ วันพฤหัสบดีที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘ จำนวน ๒ หลักสูตร ได้แก่

(๑) หลักสูตรผู้ประกอบการ (ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร) จำนวน ๕๐ ท่าน ณ โรงเรียนผู้สูงอายุเทศบาลเมืองสระแก้ว

(๒) หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (ร้านจำหน่ายอาหาร/จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ) จำนวน ๓๐ ท่าน ณ โรงเรียนผู้สูงอายุเทศบาลเมืองสระแก้ว

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ ความเข้าใจ อันจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภค ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการดำเนินโครงการดังกล่าว เทศบาลเมืองสระแก้ว จึงขอความร่วมมือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารพิจารณาเข้าร่วมโครงการฯ ในวันและสถานที่ดังกล่าวโดยให้ส่งแบบตอบรับให้กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม (อาคารเอนกประสงค์เพื่อการศึกษาและสนันทนาการเทศบาลเมืองสระแก้ว) ภายในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ หรือสมัครเข้าร่วมโครงการฯทาง QR Code

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้ารับการอบรมตามโครงการดังกล่าว และขอขอบคุณล่วงหน้า
มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(นายชาติชาย สังขฤทธิ์)

รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
นายกเทศมนตรีเมืองสระแก้ว

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐๓๗-๒๔๑๔๙๑ ต่อ ๒๔

โทรสาร ๐-๓๗๒๔-๒๗๐๒

กำหนดการโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
วันพฤหัสบดีที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุเทศบาลเมืองสระแก้ว

.....

วันพฤหัสบดีที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘

หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง

เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดโครงการ
เวลา ๐๙.๓๕ น. - ๐๙.๕๐ น.	ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม แนะนำวิทยากร
เวลา ๐๙.๕๐ น. - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๐.๓๐ น. - ๑๑.๑๐ น.	บรรยายสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
เวลา ๑๑.๑๐ น. - ๑๑.๕๐ น.	บรรยายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๑.๕๐ น. - ๑๒.๔๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๒.๔๐ น. - ๑๓.๒๐ น.	ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความไม่สะอาดของอาหารซักถามปัญหาและทำแบบทดสอบหลังการอบรม
เวลา ๑๓.๒๐ น. - ๑๔.๐๐ น.	พิธีมอบเกียรติบัตรหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

***** ปิดการอบรม *****

* เป้าหมาย การอบรมผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการ เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ และเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมายเหตุ : เวลา ๑๐.๑๐ น. - ๑๐.๒๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม
กำหนดการอาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

**กำหนดการโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑
วันพฤหัสบดีที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุเทศบาลเมืองสระแก้ว**

.....

วันพฤหัสบดี ที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๖ ชั่วโมง

เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดโครงการ ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม แนะนำวิทยากร
เวลา ๐๙.๓๐ น. - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๐.๔๐ น. - ๑๑.๔๐ น.	บรรยายมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๑.๔๐ น. - ๑๒.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๒.๓๐ น. - ๑๓.๓๐ น.	บรรยายสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
เวลา ๑๒.๓๐ น. - ๑๓.๓๐ น.	บรรยายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๓.๓๐ น. - ๑๔.๓๐ น.	บรรยายการบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๔.๓๐ น. - ๑๕.๓๐ น.	ภาคปฏิบัติ ต้องมีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความไม่สะอาดของอาหาร ชักถามปัญหาและทำแบบทดสอบหลังการอบรม
เวลา ๑๕.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น.	พิธีมอบเกียรติบัตรหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

***** ปิดการอบรม *****

*เป้าหมาย บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

หมายเหตุ : เวลา ๑๐.๓๐ น. - ๑๐.๔๐ น. และ ๑๔.๓๐ น. - ๑๔.๔๐ น. พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม
กำหนดการอาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม



ตอบแบบเข้าร่วมโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
วันพฤหัสบดีที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘

ชื่อสถานประกอบการ.....

เลขที่ (อาคาร/ถนน)ชุมชนเมืองย่อยที่.....

ตำบลสระแก้ว อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว โทร.....

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายหรือควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

๑. ชื่อ-สกุล.....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทร.....

E - mail.....Line.....

☐ หลักสูตรผู้ประกอบการ

☐ หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

๒. ชื่อ-สกุล.....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน.....โทร.....

E - mail.....Line.....

☐ หลักสูตรผู้ประกอบการ

☐ หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร



ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการอบรม
ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร



Line ผู้ประกอบการ



Line กลุ่มรุ่นอบรม



ประเมินตนเองในระบบ
Food handler

หมายเหตุ

๑. กรุณาส่งแบบตอบรับมายังกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองสระแก้ว ภายในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ด้วยตนเอง หรือทาง QR Code ลงทะเบียน (เนื่องจากจำนวนผู้รับการอบรมมีจำนวนจำกัด ตามประกาศกรมอนามัย จึงสงวนสิทธิ์ให้กับผู้ที่ส่งแบบตอบรับก่อน หากมีผู้ลงทะเบียนผู้ส่งแบบตอบรับในลำดับถัดไปจะมีสิทธิ์เข้ารับการอบรม)

๒. หากมีข้อสงสัยสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองสระแก้ว โทร ๐๓๗-๒๔๑๔๔๑ ต่อ ๒๔ หรือติดต่อเจ้าหน้าที่ นางสาวศิริลักษณ์ เอื้อฤทธิธนสาร โทร ๐๘-๕๘๗๙-๕๒๖๑

*****โปรดส่งแบบตอบรับ ภายในวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘*****

***** วัน เวลา อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม*****



เทศบาลเมืองสระแก้ว



โครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

หลักสูตรอบรม

1. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หลักสูตร 6 ชั่วโมง
เจ้าของกิจการ/ผู้ควบคุมกำกับดูแลดำเนินการร้านอาหาร, สถานที่จำหน่ายอาหาร, ร้านสะดวกซื้อ, มีนั้มาจ้ก
รับจำนวน 50 คน
2. ผู้สัมผัสอาหาร หลักสูตร 3 ชั่วโมง
บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม
ประกอบ ปรุงอาหาร จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึง
การเก็บภาชนะอุปกรณ์ รับจำนวน 30 คน

(เขตพื้นที่เทศบาลเมืองสระแก้ว)



วันพฤหัสบดีที่ 31 กรกฎาคม 2568

เวลา 08.30 - 16.30 น.

ณ โรงเรียนผู้สูงอายุเทศบาลเมืองสระแก้ว

ฟรี ไม่มีค่าใช้จ่าย

-ได้รับวุฒิบัตร มีอายุ 3 ปี

-อาหารว่างและอาหารกลางวัน



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองสระแก้ว

037 241 491 ต่อ 24



เตือน!!! กฎหมายบังคับใช้

เจ้าของร้าน-พนักงานที่ไม่ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
ตรวจพบปรับสูงสุด 5 หมื่น

ควรทำอย่างไรดี!!! กฎหมายบังคับใช้และปรับเงินแล้วตั้งแต่ 16 ธ.ค. 2563 !!!



3 WAYS

ขั้นตอนการประเมินตนเอง ในระบบ foodhandler

1

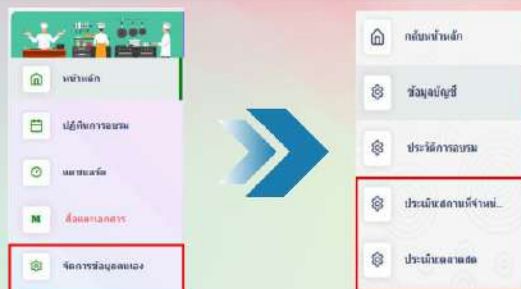


เข้าสู่หน้าระบบ
FOODHANDLER

(<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/webapp>)
และทำการ Login เข้าสู่ระบบให้เรียบร้อย
username : เลขบัตรประชาชน
password : รหัสผ่านที่เราตั้งไว้

2

กด "จัดการข้อมูลตนเอง" ที่แถบด้านซ้ายมือ หลังจากนั้นก็เลือกกด "ประเมิน" ตามประเภทสถานประกอบการของท่าน ในบริเวณแถบด้านซ้ายมือ



3.1

สถานประกอบการประเภท "สถานที่จำหน่ายอาหาร"

หากยังไม่เคยนำเข้าข้อมูลของสถานประกอบการให้กด
"นำเข้าข้อมูล" แถบสีฟ้า และเริ่มกรอกรายละเอียดตามลำดับ

- ข้อมูลทั่วไป
- คุณลักษณะ
 - ผู้ประกอบการอบรม 100%
 - ผู้สัมผัสอาหาร $\geq 80\%$
 - เลขที่ใบอนุญาต/หนังสือรับการแจ้ง ต้องระบุ - วันที่ต้องระบุ ต้องไม่หมดอายุ
- ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน 20 ข้อ
- ประเมินรับรอง ให้ท่านประสานหน่วยงานเทศบาล/อบต. ในพื้นที่ในการประเมินรับรอง
- ประเมินรับรอง Plus ให้ท่านประสานสสจ./ศูนย์อนามัยในพื้นที่ในการประเมินรับรอง

← นำเข้าข้อมูล



3.2

สถานประกอบการประเภท "ตลาด"

หากยังไม่เคยนำเข้าข้อมูลของสถานประกอบการให้กด
"นำเข้าข้อมูล" แถบสีฟ้า และเริ่มกรอกรายละเอียดตามลำดับ

- ข้อมูลทั่วไป
 - ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 80%
- ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน 20 ข้อ
- ประเมินรับรอง ให้ท่านประสานหน่วยงานเทศบาล/อบต. ในพื้นที่ในการประเมินรับรอง
- ประเมินรับรอง Plus ให้ท่านประสานสสจ./ศูนย์อนามัยในพื้นที่ในการประเมินรับรอง



4

หากติดปัญหาในการดำเนินการสามารถสอบถามผ่าน
line official ได้ตลอดเวลาทำการ

