

กำหนดการโครงการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑
วันพฤหัสบดีที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗
ณ ห้องประชุมอินทนิล ชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลเมืองสระแก้ว

วันพฤหัสบดี ที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗ หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง
(สำหรับผู้สัมผัสร้านจำหน่ายอาหารหรือจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
เวลา ๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	พิธีเปิดการประชุม
เวลา ๐๙.๓๕ น. - ๐๙.๕๐ น.	ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม แนะนำวิทยากร
เวลา ๐๙.๕๐ น. - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร โดยวิทยากร จากหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดสระแก้ว
เวลา ๑๐.๓๐ น. - ๑๐.๕๐ น.	บรรยายสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารโดยวิทยากร
เวลา ๑๐.๕๐ น. - ๑๑.๐๐ น.	บรรยายกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
เวลา ๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ภาคปฏิบัติโดยวิทยากร มีการสาธิต และการปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวกับการควบคุมปัจจัยที่ เกี่ยวข้องกับความไม่สะอาดของอาหาร ซักถามปัญหาและทำแบบทดสอบหลังการอบรม
เวลา ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๓๐ น.	พิธีมอบเกียรติบัตรหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

***** ปิดการอบรม *****

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

* เป้าหมาย การอบรมบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารรวมถึง
การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ และเก็บภาชนะอุปกรณ์