



หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

โดย Central Lab Thai Academy

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ความเป็นมา

ปัจจุบันการบริโภคอาหารที่ผ่านกระบวนการเตรียม บรรจุ ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมไปถึงขั้นตอนการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่ไม่สะอาดทำให้เกิดโรคต่าง ๆ เช่น ในปี 2561 คนไทยป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ ถึง 7.4 หมื่นคน และคาดว่าจะเพิ่มจำนวนผู้ป่วยมากขึ้นเรื่อยๆ เพราะยุคสังคมที่เปลี่ยนไปจากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเองโดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน สาเหตุมาจากผู้ที่สัมผัสกับอาหารทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ในสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ทางกรมอนามัยจึงให้ความสำคัญในการที่จะพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ บรรจุ ประกอบ ให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย จึงมีกฎกระทรวง ประกาศออกมา “กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561” เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการตระหนักในการปฏิบัติตาม และ**กรมอนามัยได้เห็นชอบให้ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย) จำกัด เป็นหน่วยงานจัดการอบรม** ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561 ที่มีความประสงค์ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2562 ซึ่งได้มีการประชุมคณะกรรมการพิจารณาคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ประกาศ ณ วันที่ 10 ตุลาคม 2562 เพื่อสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามประกาศ กฎกระทรวงสาธารณสุข บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย)จำกัด จะเป็นกำลังสำคัญอีกช่องทางหนึ่งที่จะช่วยสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สะอาดปลอดภัย รวมทั้งลดความเสี่ยงในการบริโภคอาหารปนเปื้อนของประชาชนและนักท่องเที่ยวทั่วประเทศ และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีต่อการท่องเที่ยวของประเทศไทย

** อ้างอิงจากกรมควบคุมโรค



วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับบริการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหาร
2. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้และเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหารสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

1. ผู้ประกอบการ(บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานประกอบการ และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานประกอบการนั้น)
2. ผู้สัมผัสอาหาร(บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์)

วิทยากร

ผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ประจำบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย)จำกัด

หน่วยงานและวิทยากรที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย

เนื้อหาหลักสูตร

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร (จำนวน 50 คน/รุ่น)

เนื้อหาหลักสูตร (6 ชั่วโมง)

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร



2.หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 100 คน/รุ่น)

เนื้อหาหลักสูตร (3 ชั่วโมง)

-หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

-สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

-กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่เข้าร่วมอบรมตลอดหลักสูตร 100% ของระยะเวลาการฝึกอบรมรวมฝึกปฏิบัติ และทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ได้รับวุฒิบัตร/หนังสือรับรอง(มีอายุ3ปี)

สถานที่ฝึกอบรม

ศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 (ภายใน ม.เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน) หรือสถานที่อื่น ๆ ตามความเหมาะสม

ผู้ประสงค์เข้ารับการอบรมสามารถ

ติดต่อสอบถามและสำรองที่นั่ง ได้ที่ คุณศุภกร/คุณพัชรี /คุณดารารพร

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 274 หรือ 098-2490665

E-mail : cltacademy@gmail.com

Line ID : cltacademy

www.facebook.com/cltacademy17

www.centrallabthai.com

ค่าลงทะเบียน

ชำระค่าลงทะเบียน : ผู้ประกอบการ1500 บาท/ท่าน

: ผู้สัมผัสอาหาร 850 บาท/ท่าน

(ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)



รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมของCentral Lab Thai Academy มี 2 รูปแบบ

1. **Public Training** : CLT จัดฝึกอบรม โดยจัดให้ลูกค้าได้เข้ามาเรียนร่วมกัน

ในหลักสูตรที่เราจัดเป็นแผนการฝึกอบรมรายปี

2. **In-House Training** : CLT มีการจัดฝึกอบรม สำหรับลูกค้าที่ต้องการให้CLTเข้าไป

ฝึกอบรมให้กับพนักงานในบริษัท/สถานประกอบการ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจอย่างต่อเนื่อง

ข้อมูลเพิ่มเติม

จำนวนชั่วโมงรวม : 3-6 ชั่วโมง

ระยะเวลาเรียน : 1 วัน

วันเรียน : ตามแผนการแจ้งจัดการอบรมต่อกรมอนามัย

เวลาเรียน : 08.30น.-16.30น. ภาษาที่ใช้ในการเรียน : ภาษาไทย