



ที่ ขย ๐๐๒๓.๑๔/๒๕๙

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
อำเภอเทพสถิต
ถนนสุนทรารายณ์ ขย ๓๖๒๓๐

๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเทพสถิต และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ ที่ ขย ๐๐๒๓.๖/๑๑๖๘ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ กรมอนามัย ได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๑ ฉบับ คือ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

จึงประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน และเชิญเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องประชุมชี้แจงและขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รายละเอียดปรากฏตาม

เรียน นาย ก. ตำแหน่งหนังสือที่ส่งมาพร้อมนี้

เพื่อโปรดทราบ
แจ้ง..... จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

เห็นควรพิจารณาดำเนินการต่อไป

(นางสาววลิศา จังโกฏ)
ผู้อำนวยการชำนาญการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวปทุมวดี นิกพรหม)
ท้องถิ่นอำเภอเทพสถิต

จ.อ.
(ธนวุฒิ พิงกุล)
หัวหน้าสำนักงาน
(นายสุภกฤษฐ์ สุธรรมเจริญ)
รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ
โปรดส่งข่าว โทร ๐-๔๔๕๕-๕๐๖๖

“กำเนิดแม่น้ำชี สดุดีพญาแลผู้กล้า ปรางค์กู่เป็นสง่า ล้ำค่าพระธาตุชัยภูมิ

สมบูรณปาณาสรพสัตว์ เด่นชัดลายผ้าไหม ดอกกระเจียวงามลือไกล อารยธรรมไทยทวารวดี”

(นายมนตรี สัตถ์วานิชย์)

นายกรณิศ์ เซตจันทิก

สนง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ

เลขที่รับ ๑๘๖๑๖๕

20 ธ.ค. 2565

วันที่



ที่ ขย ๐๐๒๓.๖/๑๑๒๙

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดชัยภูมิ ศาลากลางจังหวัดชัยภูมิ
ถนนบรรณาการ ขย ๓๖๐๐๐

๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ นายกเทศมนตรีเมืองชัยภูมิ และท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว ๙๑๔๖
ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๕

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัยแจ้งว่า ได้พัฒนานโยบายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๑ ฉบับ คือ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิพิจารณาแล้ว จึงประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน และเชิญเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องประชุมชี้แจงและขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสาร และส่งแบบตอบรับการประชุมทาง QR Code รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

เรียน ท้องถิ่นอำเภอทุกแห่งในจังหวัดชัยภูมิ จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบด้วย

- เพื่อโปรดพิจารณา
- รังสรรค์พงษ์ พงษ์เทพกุล วัชรี พงษ์ดิศพลอย
- ประภัสสร กิจการ และผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕
- นพินธ์ งาม ๐๒๓.๖/๑๑๒๙
- และ อำเภอชัยภูมิ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีระชัย แสนภูวา)
ท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ

20 ธ.ค. 2565 กลุ่มงานบริการสาธารณสุขท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร./โทรสาร ๐๔๔-๘๒๒๒๐๓

(นางสาวปทุมวดี นีกรพรม)
นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ
20 ธ.ค. 2565

3
157067



สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ
รับเลขที่: 17552
ลงวันที่: 15 ธ.ค. 2565
เวลา:

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว ๓๑๕๖

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยกรมอนามัย ได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๑ ฉบับ คือ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

กรมอนามัย ขอส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และประชาสัมพันธ์การสมัครเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย เพื่อขอความอนุเคราะห์แจ้งให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่รับผิดชอบได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน และขอเชิญเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องประชุมชี้แจงและขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสาร และส่งแบบตอบรับการประชุมทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมประชุมดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

นายสุพรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๘
โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

QR Code
ประกาศกรมอนามัย



QR Code
ตอบรับการประชุม





กำหนดการประชุม

ชี้แจง และขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

วันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.

ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร ๓ ชั้น ๓ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๓๐ น. ทดสอบระบบ Video Conference
- ๐๙.๓๐ - ๐๙.๔๕ น. พิธีเปิดการประชุม
โดย นายแพทย์อรุณพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย
- ๐๙.๔๕ - ๑๐.๐๐ น. การขับเคลื่อนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
โดย นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. ชี้แจง ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕
- ๑๐.๓๐ - ๑๑.๓๐ น. ชี้แจง การใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร
<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>
๑. การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. การประเมินมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร
โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
- ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๒.๐๐ น. ปิดการประชุม

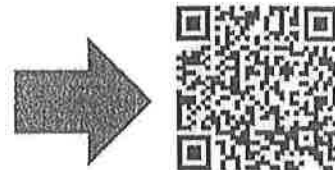
ช่องทางประชุม :

- ๑. ศูนย์อนามัย/สสจ./ท้องถิ่นจังหวัด ช่องทาง Webex Meeting

Link : <https://shorturl.asia/12PVo>

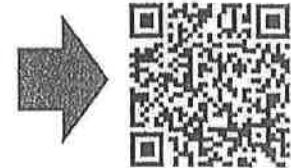
Meeting ID : 2515 058 4929 Passcode : Food๑๒๓

ขอให้ตั้ง User Name : เป็นชื่อหน่วยงาน ตามด้วยชื่อบุคคล



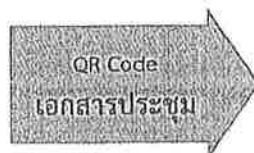
- ๒. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ช่องทาง FB Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

Link : <https://www.facebook.com/foodandwatersanitation/>



ผู้ประสานงานกรมอนามัย :

- ๑. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ ๐๘๑ ๕๖๙ ๙๐๔๔
- ๒. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์ ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕



ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ดิจิทัล” หมายความว่า เทคโนโลยีที่ใช้วิธีการนำสัญลักษณ์ศูนย์และหนึ่งหรือสัญลักษณ์อื่นมาแทนค่าสิ่งทั้งปวง เพื่อใช้สร้าง หรือก่อให้เกิดระบบต่าง ๆ เพื่อให้มนุษย์ใช้ประโยชน์

“การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การจัดการอบรมที่มีการนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการ หรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๔ การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องดำเนินการจัดการอบรมตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จะใช้วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๘ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ดำเนินการจัดการอบรมตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ ในวันหรือก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕
สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย
อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล


วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล	รายละเอียดจัดการอบรม
๑. การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ	การจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีวิทยากรการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ได้แก่ Zoom Meeting / Microsoft Team / Line Meeting / Google Meet เป็นต้น	<p>๑. วิธีจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หรือ</p> <p>๒. วิธีจัดการอบรม โดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร</p>
๓. การจัดการอบรมผ่านระบบบทเรียน อิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning	การจัดการอบรม โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยหน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีกิจกรรมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรมโดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



<https://drive.google.com/drive/folders/18Ct4Hd7aH0jXfnTP7ZCa7Bx5S-V9RJo2?usp=sharing>

QR Code สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

คำขอใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย
ผ่านเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> 
กรุณาจัดส่งสำเนาหลักฐานอาหารและน้ำ เมื่อดำเนินการสมัครเข้าใจงานระบบเรียบร้อยแล้วเท่านั้น



1. ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม

ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม	ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม
<input type="checkbox"/> ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 / สถาบันพัฒนาสุขภาพระดับเมือง	
<input type="checkbox"/> สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด <input type="checkbox"/> สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ	
<input type="checkbox"/> เทศบาล <input type="checkbox"/> นคร <input type="checkbox"/> เมือง <input type="checkbox"/> ตำบล	
<input type="checkbox"/> องค์การบริหารส่วนตำบล	
<input type="checkbox"/> กรุงเทพมหานคร <input type="checkbox"/> เมืองพัทยา <input type="checkbox"/> องค์การบริหารส่วนจังหวัด	
<input type="checkbox"/> หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย	

2. ข้อมูลหน่วยงานจัดการอบรม

ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
รายละเอียดหน่วยงานที่รับผิดชอบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
กลุ่ม/กอง/สำนัก ฝ่าย/ส่วนงาน
โทรศัพท์สำนักงาน E-mail:

3. ข้อมูลการเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : จำนวน 1 User เท่านั้น

3.1 User Name (..... E-mail : ที่กำหนดในระบบ))

ระบุรายละเอียด :

3.2 Password (..... password : ที่กำหนดในระบบ))

ระบุรายละเอียด :

4. รายละเอียดผู้ประสานงานที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงาน : จำนวน 1 คน

1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

ตำแหน่ง โทรศัพท์ (สนง.)

มือถือ โทรสาร

Email

กรณีมีการเปลี่ยนแปลงผู้รับผิดชอบฯ ขอให้แจ้งรายละเอียดให้กรมอนามัยทราบทุกครั้ง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ผู้บริหารหน่วยงาน/ผู้อำนวยการ
(.....)

ตำแหน่ง

วัน/ต/ป

ช่องทางจัดส่งฯ **1. E-mail: foodsana@anamai.mail.go.th หรือ** **2. หรือ Line FoodSan.Official : <https://lin.ee/X4uXG1H>**

ผู้ประสานงาน : 1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ มือถือ 081 569 9044

2. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ มือถือ 080 397 4445

ขั้นตอนปฏิบัติงานจัดการอบรม (นางแมง/สสจ/สสจ) กรณีจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ขั้นตอนการดำเนินงาน	รายละเอียดของขั้นตอนการดำเนินงาน	การเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการดำเนินงาน
<p>หน่วยงานจัดการอบรม จัดทำแผนจัดการอบรม</p>	<p>1. กำหนดหลักสูตรการอบรมหลักสูตรการอบรม (1.1) ผู้ประกอบกิจการ (1.2) ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>2. กำหนดรูปแบบและวิธีการจัดการอบรม (2.1) ในสถานที่จัดอบรม (2.2) วัตถุประสงค์แต่ละรูปแบบ</p>	<p>ในกรณีจัดการอบรมแบบดิจิทัลขอให้ระบุรูปแบบของวิชาการอบรมให้ชัดเจน เช่น</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การอบรมในสถานที่โดยเปิดวีดีทัศน์ 2. การอบรมในรูปแบบ Video Conference เช่น <ol style="list-style-type: none"> 2.1 เปิดวีดีทัศน์ 2.1 วิทยากรสอน 3. การอบรมในระบบออนไลน์ F-Learning
<p>แจ้งแผนจัดการอบรม - หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ/ - หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (ก่อนการอบรมอย่างน้อย 5 วัน)</p>	<p>หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการแจ้งแผนผ่าน https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ เพื่อกำหนดปฏิทินการอบรมในระบบ</p>	<p><u>ยกเลิกเอกสารแจ้งแผนจัดการอบรม</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A1 หรือ A2 (สสจ/อปท.) 2. B13 หรือ B14 (หน่วยงานจัดการอบรม) <p>ไม่ต้องจัดส่งแผนจัดการอบรมเข้า E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th</p>
<p>กรมอนามัย อนุมัติแผนจัดอบรม (ภายใน 1 วัน)</p> <p>↑ ปรับแก้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. กรมอนามัยอนุมัติแผนจัดอบรม และ 2. อนุมัติแบบทดสอบความรู้แก่หน่วยงานจัดการอบรมผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ 	<p><u>ยกเลิกการจัดส่งแบบทดสอบความรู้</u></p> <p>ผ่านช่องทาง E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th</p>
<p>จัดการอบรมตามหลักสูตร และวิธีการจัดอบรมที่ได้รับ การอนุมัติจากกรมอนามัย</p>	<p>ดำเนินการจัดการอบรม ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 2. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 	<p>กรณีการจัดอบรมในรูปแบบดิจิทัลสามารถจัดการอบรมได้ ภายในวันที่ 25 พฤศจิกายน 2565</p>
<p>การติดตาม การดำเนินการจัดอบรม หน่วยงานจัดการ อบรม</p> <p>↑ ให้คำแนะนำ</p>	<p>การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมโดย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กรมอนามัย 2. คณะกรรมการติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมในระดับพื้นที่ 	
<p>หน่วยงานจัดการอบรม สรุปผลการจัดอบรมและ จัดส่งผลการจัดอบรม ให้กรมอนามัย</p>	<p>จัดส่งเอกสารสรุปผลจัดการอบรมผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>จัดส่งรายชื่อผู้ผ่านการอบรม</u> ตามแผนจัดการอบรมที่ได้รับการอนุมัติจากกรมอนามัย ผ่านระบบ 2. <u>จัดส่งเอกสารสรุปผลการจัดการอบรม</u> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 เอกสาร A 4 สำหรับ ศูนย์อนามัย/สสจ./เทศบาล/อบต./กทม./เมืองพัทยา 2.2 เอกสาร B-16 สำหรับ หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยที่มีการลงนามจากผู้มีอำนาจและประทับตราในรูปแบบ File PDF ภายใน 30 วัน หลังการจัดอบรม 	<p>ยกเลิกการจัดส่งเอกสารผ่านช่องทาง E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสาร A3 และ A4 สำหรับ ศูนย์อนามัย/สสจ./เทศบาล/อบต./กทม./เมืองพัทยา 2. เอกสาร B15 และ B16 สำหรับ หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย