



BUREAU
VERITAS

Food Handler: Training propose

Food Handler หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร (ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.2561)

รูปแบบการสอน:	In-House Training & Public Training (On-Site / Virtual Classroom)
ระยะเวลาอบรม:	หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ 6 ชั่วโมง หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร 3 ชั่วโมง (รอบเช้า / รอบบ่าย)
ราคาอบรม:	ราคาปกติ 1,000 บาท สำหรับผู้สัมผัสอาหาร / ท่าน ราคาปกติ 1,500 บาท สำหรับผู้ประกอบกิจการ / ท่าน (ราคาดังกล่าวยังไม่รวม Vat 7%) *** สอบถามราคาพิเศษ สำหรับอบรมแบบเหมากลุ่ม ***
จำนวนผู้เข้าอบรม:	หลักสูตรผู้ประกอบกิจการสูงสุด 50 ท่าน / คลาส หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารสูงสุด 100 ท่าน / คลาส

บูโร เวอร์ิตัส ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยจัดอบรมฯ ผู้เข้าอบรมและสอบผ่านจะได้รับประกาศนียบัตรจาก Bureau Veritas มีอายุ 3 ปี กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พศ..2561 ได้กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561 และประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

***ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมภายใน 16 ธันวาคม 2563**



BUREAU
VERITAS

Food Handler: Training propose

วัตถุประสงค์การจัดอบรม

- เพื่อปฏิบัติ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2561 ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรนี้ฯ ตามเกณฑ์
- เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และมีพฤติกรรมที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- สามารถนำความรู้ไปปรับปรุง และพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ปลอดภัย ให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- ส่งผลดีให้ผู้บริโภคได้รับอาหาร ที่สุขลักษณะและปลอดภัย

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สัมผัสอาหาร หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์

ผู้ประกอบการ หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคล ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น เช่นผู้จัดการ

หัวข้อการอบรม หลักสูตรผู้ประกอบการ:

- 1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- 2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- 5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- 6) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

หัวข้อการอบรม หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร:

- 1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- 2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- 3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- 4) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ