



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/๕๖๕

วันที่ - ๕ ก.พ. ๒๕๖๒

เรื่อง แนวทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ประจำปี ๒๕๖๒

เรียน ผู้อำนวยการเขต

กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๔๖ กำหนดให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และการยื่นขออนุญาตประกอบกิจการอาหารรายใหม่หรือต่ออายุใบอนุญาตประจำปีนั้น ผู้ประกอบกิจการจะต้องแนบหนังสือรับรองการผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเป็นหลักฐานประกอบการขออนุญาตและต่ออายุใบอนุญาตด้วยตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๕๘ ทั้งนี้ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ สำนักอนามัย ได้รับอนุมัติงบประมาณเพื่อจ้างเหมาดำเนินการจัดการอบรมในห้องเรียน (Class room) เป็นเงิน ๑,๙๕๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยสามารถจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารได้ประมาณ ๕,๐๐๐ รายจากจำนวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครประมาณ ๕๐,๐๐๐ ราย จึงยังมีผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรดังกล่าวอีกจำนวนมาก ดังนั้น การดำเนินงานส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) จึงเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะทำให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้าถึงความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และเป็นไปตามข้อกำหนดที่กำหนด

ในการนี้สำนักอนามัยขอส่งแนวทางการดำเนินงานจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อให้สำนักงานเขตใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานดังกล่าว โดยสามารถดาวน์โหลดแนวทางการดำเนินงานฯ และแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง ได้จาก QR Code ท้ายบันทึกนี้ ทั้งนี้ได้มอบหมายให้นางสาววันทนา ณะกองโย ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ ๙๙๓๐ ๘๐๒๔ และนางสาวสายใจ อุ่นจิตร ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ ๖๗๖๖ ๘๗๙๓ เป็นผู้ประสานงานในรายละเอียด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา




(นายวงวัฒน์ ลีลลักษณ์)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

แนวทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง
(Self-Study) ประจำปี ๒๕๖๒

เป้าหมาย สำนักงานเขตดำเนินการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) โดยสามารถดำเนินการได้ตลอดทั้งปี
การดำเนินงาน

๑. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

- ๑) จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการทดสอบประเมินผลความรู้ ประจำปี ๒๕๖๒
 - ๒) จัดทำแผนการทดสอบประเมินผลความรู้ ประจำปี ๒๕๖๒
 - ๓) รับสมัครผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร พร้อมมอบหนังสือคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้
 - ๔) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เข้ารับการประเมินผลความรู้ตามวัน เวลา ที่สำนักงานเขตจัดการทดสอบประเมินผลความรู้
 - ๕) จัดการทดสอบประเมินผลความรู้ ตามวัน เวลา และสถานที่ตามแผนการทดสอบฯ
 - ๖) เมื่อจัดการทดสอบประเมินผลความรู้แล้วให้
 - ๖.๑ ให้จัดทำบันทึกส่งกระดาษคำตอบให้กองสุขาภิบาลอาหาร
 - ๖.๒ ส่งไฟล์รายชื่อผู้เข้ารับการประเมินผลความรู้ พิมพ์ใน Excel ตามแบบฟอร์มทะเบียนรายชื่อผู้เข้ารับการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร (แบบฟอร์ม ร.๑) ส่งทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.comมายังกองสุขาภิบาลอาหาร ทันทีหลังจากที่จัดการทดสอบประเมินผลความรู้แล้ว
- ทั้งนี้ให้จัดส่งเอกสารตามข้อ ๑) และ ๒) ในรูปแบบ pdf. ให้กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมทาง (e-mail) : foodsan.bkk@gmail.com ภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

๒. กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการ ดังนี้

- ๑) รวบรวมแผนการทดสอบประเมินผลความรู้จาก ๕๐ สำนักงานเขต จัดทำตารางแผนการทดสอบประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารฯ ประจำปี ๒๕๖๒
- ๒) จัดทำสื่อการเรียนรู้สนับสนุนการดำเนินของสำนักงานเขตตามแผนการทดสอบประเมินผลความรู้ฯ ได้แก่ คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ,ใบสมัคร ,แบบทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และกระดาษคำตอบ
- ๓) ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบประเมินผลความรู้ ตามแบบฟอร์ม ร.๑
- ๔) ตรวจสอบกระดาษคำตอบ
- ๕) จัดทำข้อมูลผลการทดสอบประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรุงเทพมหานคร (แบบฟอร์ม ร.๒)
- ๖) ประกาศผลสอบผู้เข้ารับการทดสอบประเมินผลความรู้ ทางเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย www.foodsanitation.bangkok.go.th ภายใน ๓ วันทำการนับจากวันที่ได้รับข้อมูลแบบฟอร์ม ร.๑ ถูกต้องครบถ้วน
- ๗) จัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งให้สำนักงานเขต ภายใน ๗ วันทำการนับจากวันที่ประกาศผลสอบผู้เข้ารับการประเมินผลความรู้

จัดทำโดยกลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย
วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๒