

PREMIUM QUALITY
RESTAURANT

เจ้าของร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านการอบรม “มีโทษตามกฎหมาย”

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. 2561 กำหนดไว้ดังนี้



1. เจ้าของร้านหรือผู้ควบคุมดูแลร้านต้องเข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในร้านทุกคนเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
 2. นำหลักฐานรับรองการผ่านการอบรมยื่นต่อสำนักงานเขตพื้นที่ตั้งของร้าน
 3. จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ที่ร้านของตนพร้อมที่จะให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้
- หากฝ่าฝืน ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท**

เข้ารับการอบรมได้ที่ไหน ... ?

ติดต่อเข้ารับการอบรมได้ที่หน่วยงานจัดอบรมที่ได้รับ
ความเห็นชอบจากกรมอนามัยหรือสำนักงานเขตพื้นที่ตั้งของร้าน
ดูรายละเอียดได้ที่ www.foodsanitation.bangkok.go.th

