



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร. ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๑๓๕๖

วันที่ ๑๕ ธ.ค. ๒๕๖๕

เรื่อง แนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร  
สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ด้วยสำนักอนามัยโดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมที่ ๘ การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้ดำเนินการจ้างเหมาหน่วยงานภายนอกจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ได้ผู้รับจ้างคือ บริษัท อีเอชซี จำกัด โดยกำหนดดำเนินการระหว่างวันที่ ๑๙ มกราคม - ๖ มิถุนายน ๒๕๖๖

สำนักอนามัยขอส่งแนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาเพื่อโปรดทราบ และขอความร่วมมือสำนักงานเขตนำเข้าข้อมูลผู้สมัครเข้ารับการอบรมฯ ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ได้ที่ <http://bmafoodsafety.bangkok.go.th> ก่อนจัดการอบรมอย่างน้อย ๑๐ วัน โดยสามารถดาวน์โหลดแนวทางการดำเนินงานดังกล่าว และแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องได้จาก QR Code ท้ายหนังสือนี้ ทั้งนี้ มอบหมายให้นางสาววันทนา ณะกองโย ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๙๓๐ ๘๐๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แนวทางการจัดอบรมฯ  
โดยกองสุขาภิบาลอาหาร  
สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต

## แนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ดำเนินการโดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขต

### เป้าหมาย

- หลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน ๒๕ รุ่น (รุ่นละ ๕๐ คน) ผู้เข้ารับการอบรม ๑,๒๕๐ คน
  - หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ รุ่น (รุ่นละ ๑๐๐ คน) ผู้เข้ารับการอบรม ๒,๕๐๐ คน
- ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรม ต้องเป็นผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร (มินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต) ตลาด และการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

### การดำเนินงาน

ก. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้

๑. แจ้งวัน เวลาจัดการอบรมให้กองสุขาภิบาลอาหารทราบทางไลน์กลุ่มบูรณาการ
๒. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ทราบ
๓. รับสมัครผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่สนใจเข้ารับการอบรม โดยสามารถสมัครได้ด้วยตนเอง ณ สำนักงานเขตที่สถานประกอบการตั้งอยู่ หรือช่องทางอื่นที่สำนักงานเขตกำหนด และไม่มีการรับสมัครหน้างานในวันที่จัดการอบรม และให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมสร้างกลุ่มไลน์แยกตามหลักสูตรและเชิญผู้เข้ารับการอบรมเข้าร่วมกลุ่มไลน์ ณ วันที่สมัคร เพื่อไว้ใช้ในการติดต่อประสาน และอำนวยความสะดวกในวันจัดการอบรม
๔. การจัดทำรายชื่อผู้ลงทะเบียน
  - ๑) จัดทำไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อและที่อยู่สำหรับจัดส่งเอกสาร (แบบฟอร์ม ๒) และส่งไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อดังกล่าวให้กองสุขาภิบาลอาหาร ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) : [foodsaneucate@gmail.com](mailto:foodsaneucate@gmail.com) ไม่น้อยกว่า ๑๕ วันก่อนวันจัดการอบรม
  - ๒) สำนักงานเขตจัดทำไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (แบบฟอร์ม ๑) ในรูปแบบไฟล์ Excel นามสกุล .xls และนำเข้าแบบฟอร์มดังกล่าว ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร) ให้แล้วเสร็จ ไม่น้อยกว่า ๑๐ วันก่อนวันจัดการอบรม

ข. กองสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการดังนี้

๑. รวบรวมแบบแจ้งความประสงค์จัดการอบรมของสำนักงานเขตจากไลน์กลุ่มบูรณาการ
๒. จัดทำหนังสือแจ้งแนวทางและแผนการจัดการอบรมประจำปีให้ ๕๐ สำนักงานเขตทราบ
๓. แจ้งแผนการจัดการอบรมให้กรมอนามัย ผ่านช่องทาง <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>
๔. แจ้งแผนการจัดการอบรมและส่งแบบทดสอบพร้อมเฉลยของกรมอนามัย ให้ผู้รับจ้างดำเนินการจัดการอบรมตามแนวทางของกรุงเทพมหานคร
๕. สร้างแผนการอบรมในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร)
๖. ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมการอบรมในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร) จาก ๕๐ สำนักงานเขต และส่งไฟล์รายชื่อผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมการอบรมให้ผู้รับจ้างทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ไม่น้อยกว่า ๕ วันก่อนวันจัดการอบรม

๗. ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อและที่อยู่สำหรับจัดส่งเอกสาร (แบบฟอร์ม ๒) จาก ๕๐ สำนักงานเขต และส่งไฟล์แบบฟอร์มรายชื่อดังกล่าวให้ผู้รับจ้าง ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ไม่น้อยกว่า ๑๐ วันก่อนวันจัดการอบรม

๘. ประกาศรายชื่อผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ฯ ทางเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย [www.foodsanitation.bangkok.go.th](http://www.foodsanitation.bangkok.go.th) ภายใน ๓ วันทำการนับถัดจากวันเข้ารับการประเมินผลความรู้

๙. จัดทำบัตรประจำตัวผู้ผ่านการอบรมและหนังสือรับรองฯ

๑๐. จัดทำบันทึกให้ผู้อำนวยความสะดวกกองสุขาภิบาลอาหารลงนาม

๑๑. จัดส่งแบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม และแบบฟอร์มสรุปผลการอบรม (A-๓ และ A-๔) ให้กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑๒. จัดทำบันทึกส่งบัตรประจำตัวผู้ผ่านการอบรมและหนังสือรับรองฯ ให้สำนักงานเขต

#### ค. ผู้รับจ้าง ดำเนินการดังนี้

๑. จัดส่งคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เอกสารและสื่อต่างๆที่เกี่ยวข้อง ให้ผู้เข้าร่วมการอบรมตามไฟล์รายชื่อและที่อยู่สำหรับจัดส่งเอกสาร (แบบฟอร์ม ๒) ทุกคนทางไปรษณีย์ ล่วงหน้า ไม่น้อยกว่า ๕ วัน ก่อนถึงวันจัดการอบรม

๒. จัดส่งลิงก์ (Link) การเข้าอบรม วีดีโอแนะนำการเข้าระบบฯ เอกสารและสื่อต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้ผู้เข้าร่วมการอบรมทุกคนทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์หรือช่องทางอื่นๆ ล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๕ วัน ก่อนถึงวันจัดการอบรม

๓. ตรวจสอบและทดสอบระบบการอบรมผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล ให้พร้อมใช้งานก่อนถึงเวลาจัดการอบรมทุกรุ่น

๔. จัดอบรมและประเมินผลความรู้ฯ ตามวัน และเวลาที่สำนักงานเขตกำหนด

๕. ประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้เข้าร่วมการอบรมภายในวันที่อบรมโดยใช้ข้อสอบกลางของกรมอนามัย พร้อมทั้งตรวจข้อสอบและจัดทำทะเบียนข้อมูลผู้เข้าร่วมการอบรมและผ่านการอบรมทุกราย โดยส่งผลการสอบและทะเบียนข้อมูลตามรูปแบบที่ผู้ว่าจ้างกำหนดทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ที่ [foodsantation.bangkok@gmail.com](mailto:foodsantation.bangkok@gmail.com) และ [foodsant.educate@gmail.com](mailto:foodsant.educate@gmail.com) ภายใน ๓ วัน นับถัดจากวันที่ดำเนินการจัดการอบรมแล้วเสร็จในแต่ละรุ่น

ขั้นตอนการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ดำเนินการโดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต

