



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐.๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๑๑๓๐

วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง แนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ กรุงเทพมหานครได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๔๖ กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ยกเว้นกรณีร้านอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด นั้น

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณในการจ้างเหมาจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยแบ่งเป็นหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑,๒๕๐ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒,๕๐๐ คน แต่เนื่องจากงบประมาณที่ได้รับมีจำนวนจำกัด ไม่สามารถดำเนินการส่งเสริมความรู้ให้กับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในกรุงเทพมหานครได้ทั้งหมด ดังนั้น สำนักอนามัย จึงได้จัดทำแนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานส่งเสริมความรู้ให้กับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และอื่น ๆ ทั้งนี้ เพื่อให้การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงขอเวียนแจ้งแนวทางการส่งเสริมความรู้ฯ เพื่อให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการต่อไป รายละเอียดปรากฏ ตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้ และได้มอบหมายให้นางสาววัชรภรณ์ เอกทวิกุล ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๕๕๑๒ ๔๒๓๑ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวิพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แนวทางฯ Self-Study

ประจำปี ๒๕๖๗

**แนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗**

**วัตถุประสงค์** เพื่อส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขตกรุงเทพมหานคร

**กลุ่มเป้าหมาย** ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และอื่น ๆ

- ผู้ประกอบการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งในสถานประกอบการอาหาร รวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการ บุคคลเหล่านี้ ได้แก่ เจ้าของ ผู้จัดการ หัวหน้าฝ่ายหรือแผนก หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าของ

- ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือสัมผัสอาหาร และส่งผลให้อาหารมีความเสี่ยง การปนเปื้อน การแพร่กระจายของเชื้อโรค สารเคมี และวัตถุปลอมปนต่าง ๆ โดยบุคคลดังกล่าวเกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประชุม ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ บุคคลเหล่านี้ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ช่วยขาย ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

**การดำเนินงาน**

**ก. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต** ดำเนินการดังนี้

๑) จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) (เอกสารแนบ ๑) พร้อมจัดส่งสำเนาคำสั่งให้กองสุขาภิบาลอาหารทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) [foodsan.bkk@gmail.com](mailto:foodsan.bkk@gmail.com)

๒) สร้างแผนการทดสอบ ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร-ผู้สัมผัสอาหาร (แผนการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (Self-Study)) โดยกรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน (เอกสารแนบ ๒) ก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย ๑๕ วัน เพื่อให้กองสุขาภิบาลอาหาร ได้วางแผนจัดเตรียมเอกสารและวัสดุอุปกรณ์สำหรับการจัดทำหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๓) เบิกคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ใบสมัคร และกระดาษคำตอบ โดยแจ้งความประสงค์ได้ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร-คลังสื่อ วัสดุอุปกรณ์ (รายการสื่อประชาสัมพันธ์) หรือประสานทางหมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๒ ต่อ ๔

๔) ประชาสัมพันธ์และรับสมัครเข้ารับการทดสอบ พร้อมมอบคู่มือฯ ให้กับผู้สมัครเข้ารับการทดสอบ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้และปิดรับสมัครก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย ๗ วัน

๕) นำเข้าข้อมูลผู้สมัครเข้ารับการทดสอบฯ ในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) ก่อนจัดการทดสอบอย่างน้อย ๓ วัน (เอกสารแนบ ๒)

๖) จัดการทดสอบตามแผน โดยจัดเตรียมสถานที่ กระดาษคำตอบ (แบบกากบาท) ข้อสอบ (ข้อสอบชุดที่ ๒๑ - ๒๕) และมีเจ้าหน้าที่ให้บริการหรือให้คำแนะนำแก่ผู้เข้ารับการทดสอบ กรณีมีการยกเลิกแผนการทดสอบ ขอให้สำนักงานเขตลบแผนการทดสอบดังกล่าว ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

๗) เมื่อจัดการทดสอบประเมินผลความรู้เสร็จสิ้นแล้ว สำนักงานเขตตรวจสอบข้อมูลของผู้เข้ารับการทดสอบที่อยู่ในแผนการส่งเสริมความรู้ฯ (Self-Study) และข้อมูลในกระดาษคำตอบ ให้ถูกต้องและครบถ้วนตรงกัน ได้แก่ คำนำหน้าชื่อ ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ) เลขบัตรประจำตัวประชาชน จำนวนผู้เข้าสอบ จำนวนกระดาษคำตอบ เมื่อถูกต้องและครบถ้วนตรงกันแล้ว ให้เปลี่ยนสถานะสมัครของผู้เข้าสอบ (เอกสารแนบ ๒) พร้อมจัดทำบันทึกและส่งกระดาษคำตอบให้กองสุขาภิบาลอาหาร ภายใน ๗ วัน นับจากวันทดสอบเสร็จสิ้น

จัดทำโดยกลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมาย (วันที่ ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๖)

๘) กรณีได้รับการแจ้งจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ว่าข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบและกระดาษคำตอบไม่ถูกต้อง และไม่ครบถ้วน ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงข้อมูลให้แล้วเสร็จภายใน ๒ วัน หลังจากได้รับการแจ้งจากกองสุขาภิบาลอาหาร

#### ข. กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ดำเนินการดังนี้

๑) เมื่อได้รับกระดาษคำตอบ กองสุขาภิบาลอาหารตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบ และข้อมูลในแผนการส่งเสริมความรู้ (Self-Study) ที่สำนักงานเขตนำเข้า หากข้อมูลผู้เข้ารับการทดสอบและกระดาษคำตอบไม่ถูกต้องและไม่ครบถ้วน ประสานแจ้งสำนักงานเขตภายใน ๑ วัน

๒) ตรวจสอบข้อสอบและกรอกคะแนนในแผนการส่งเสริมความรู้ (Self-Study) ภายใน ๑ วัน หลังสำนักงานเขตแก้ไขข้อมูลให้ถูกต้องครบถ้วน

๓) กองสุขาภิบาลอาหารประกาศรายชื่อผู้ผ่านการทดสอบทางเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร (ประกาศผลสอบหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (Self-study)) ภายใน ๑ วัน หลังกรอกคะแนนแล้วเสร็จ

๔) ออกเลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารภายใน ๑ วันหลังจากประกาศรายชื่อผู้ผ่านการทดสอบ

๕) จัดพิมพ์บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม

๖) จัดทำบันทึกให้ผู้อำนวยความสะดวกสำนักอนามัยลงนามในบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม

๗) จัดทำบันทึกส่งบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรมให้สำนักงานเขต

#### \*หมายเหตุ

๑. กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จะดำเนินการออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม ในกรณีดังต่อไปนี้

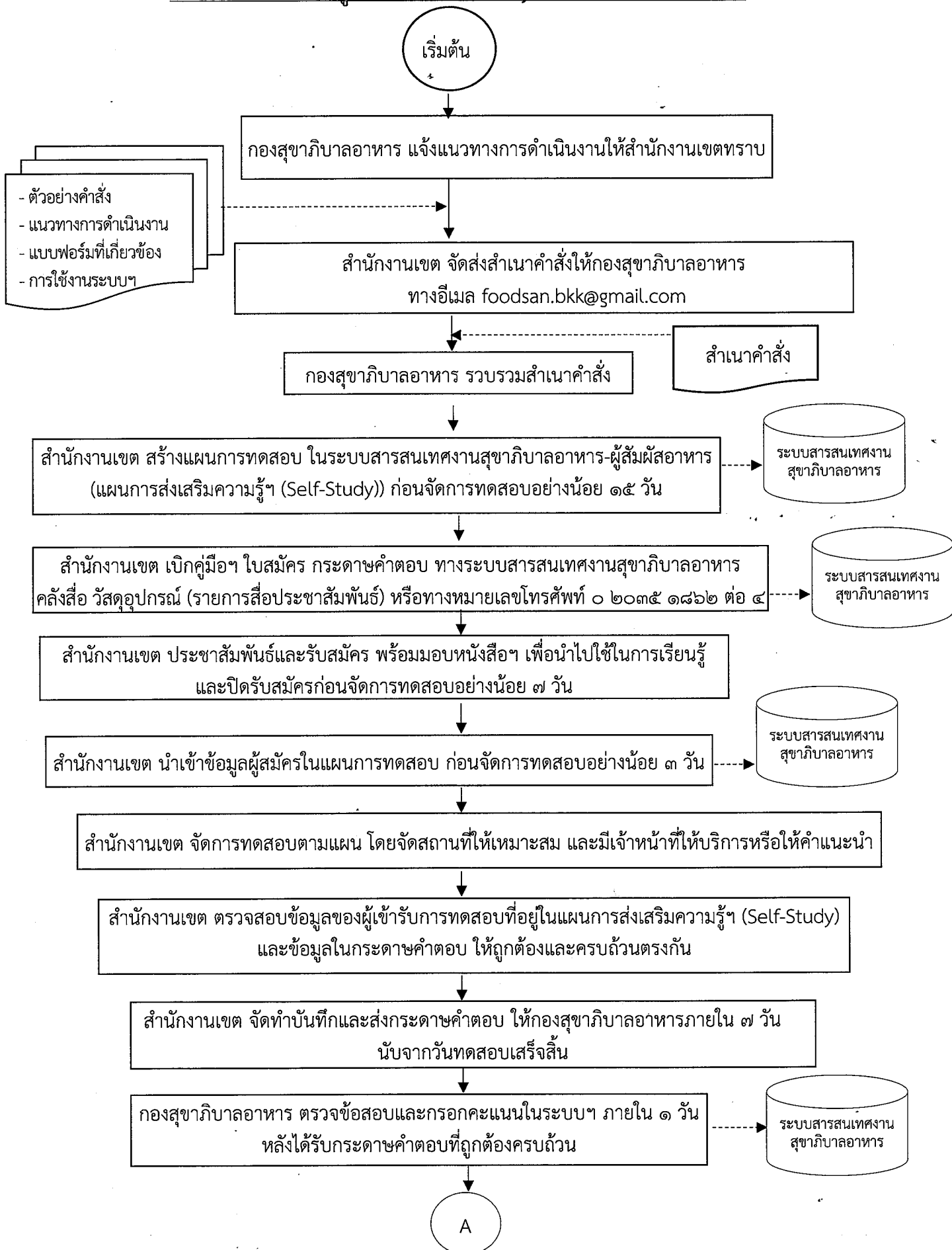
- ผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่เคยมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม หรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรม ได้หมดอายุแล้ว

- ออกทดแทนบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารหรือหนังสือรับรองการอบรมเดิม ในกรณี คำนำหน้าชื่อ-นามสกุล ไม่ถูกต้อง บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารหรือหนังสือรับรองการอบรมเดิมชำรุด หรือสูญหาย เป็นต้น

๒. กรณีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรมเดิมใกล้หมดอายุ ผู้สัมผัสอาหารสามารถเข้ารับการส่งเสริมความรู้ เพื่อขอบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรมใหม่ได้ไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและหนังสือรับรองการอบรมหมดอายุ

๓. หากสำนักงานเขตจะส่งกระดาษคำตอบ ในเดือนกันยายน ขอให้ส่งก่อนวันที่ ๒๐ กันยายน เนื่องจากกองสุขาภิบาลอาหารจะดำเนินการสรุปข้อมูลการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) เพื่อจัดทำรายงานประจำปี

ขั้นตอนการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗



ขั้นตอนการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร  
ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) (ต่อ)

