



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๕๒๒๘

วันที่ ๑๐ กย. ๒๕๖๘

เรื่อง แนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครโดยสำนักงานเขต

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัยเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รวมถึงออกหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้กับผู้ที่ผ่านการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการยื่นขอหรือต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข นั้น

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้จัดทำแนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครโดยสำนักงานเขต เพื่อให้สอดคล้องกับขั้นตอนการดำเนินงานและสื่อการสอนในรูปแบบวีดิทัศน์ประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามที่กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้มีการปรับปรุงแก้ไขใหม่ ซึ่งสำนักงานเขตสามารถจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ได้ ๓ วิธีการ ได้แก่ ๑) การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยมีวิทยากรบรรยาย ๒) การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย และ ๓) การจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘ เป็นต้นไป รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้ โดยมอบหมายให้นางสาววันทนา ณะกองโย ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๙๙๓๐ ๘๐๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวีพร ไชตินิชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แนวทางการจัดอบรมฯ

โดยสำนักงานเขต

**แนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
โดยสำนักงานเขต**

