

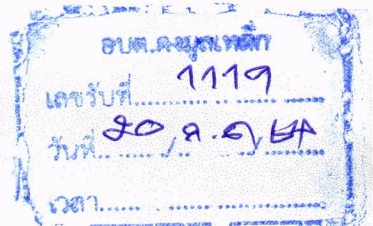
ด่วนที่สุด

ที่ พช ๐๐๒๓.๗/ว ๒๓๗



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ
ที่ว่าการอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
ถนนสระบุรี - หล่มสัก พช ๖๗๐๐๐

๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔



เรื่อง การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์ ด่วนที่สุด ที่ พช ๐๐๒๓.๗/ว ๕๑๒ ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด

(นางอภิสรา ปวงแก้ว)

หัวหน้าสำนักปลัด

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์ได้รับแจ้งจาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ว่า ได้จัดประชุมหารือเพื่อเตรียมการจัดหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบ Video Conference เมื่อวันอังคารที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ซึ่งมีองค์ประกอบส่วนท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบูรณ์เข้าร่วมประชุม โดยที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้มีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในระหว่างวันที่ ๔ - ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ ผ่านโปรแกรม Zoom ใน Meeting

ในการนี้ ขอประชาสัมพันธ์การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ หากมีความประสงค์เข้าร่วมการอบรมดังกล่าวขอให้ส่งแบบตอบรับให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ภายในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางพริมาพันธ์ ยิ้มแพน)
ท้องถิ่นอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ
โทร. / โทรสาร ๐-๕๖๗๑-๒๘๔๔

ด่วนที่สุด



สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

เลขที่ ๒๓๗๖

วันที่ ๑๕ ก.ค. ๖๔

ทำ

ที่ พช ๐๐๒๓.๑/๑๕๖๑

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ศาลากลางจังหวัดเพชรบูรณ์
ถนนสระบุรี - หล่มสัก พช ๖๗๐๐๐

๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดเพชรบูรณ์ นายกเทศมนตรีเมืองเพชรบูรณ์

นายกเทศมนตรีเมืองหล่มสัก นายกเทศมนตรีเมืองวิเชียรบุรี และท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ด่วนที่สุด ที่ พช ๐๐๓๒.๐๑๒/๓๔๔๔

ลงวันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์แจ้งว่า ได้จัดประชุมหารือเพื่อเตรียมการจัดหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบ Video Conference เมื่อวันอังคารที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ซึ่งมีองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบูรณ์เข้าร่วมประชุม โดยที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้มีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในระหว่างวันที่ ๔ - ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงขอประชาสัมพันธ์การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ หากมีความประสงค์เข้าร่วมการอบรมดังกล่าว ขอให้ส่งแบบตอบรับให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ภายในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายชิฎฎ์ ชิดไพฑูรย์)

ท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์

ฝ่ายบริหารทั่วไป

โทร. ๐-๕๖๗๒-๙๙๘๑

ด้านที่สุด

ที่ พช ๐๐๓๒.๐๑๒ / ๓๕๕๕



สอจ.เพชรบูรณ์
เลขที่รับ.....
วันที่.....
เวลา.....

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์
๗๒ ถนนนิกรบำรุง พช ๖๗๐๐๐

๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอส่งรายงานการประชุม

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์

อ้างถึง หนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ที่ พช ๐๐๓๒.๐๑๒/๓๕๕๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายงานการประชุม

จำนวน ๑ ชุด

๒. แบบตอบรับการเข้าร่วมการอบรม

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ได้จัดการประชุมหารือเพื่อเตรียมการจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบ Video Conference ในวันอังคารที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting ซึ่งมีองค์ประกอบส่วนท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบูรณ์เข้าร่วมประชุม โดยมีมติที่ประชุมได้มีมติเห็นชอบให้มีการจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในระหว่างวันที่ ๔-๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting นั้น

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงขอส่งรายงานการประชุมดังกล่าวและขอความร่วมมือท่านประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งที่ประสงค์เข้าร่วมการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตอบรับการเข้าร่วมการจัดอบรม ภายในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายชัยวัฒน์ ทองไหม)

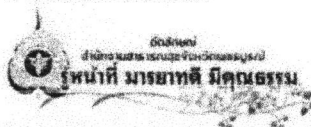
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

โทร. ๐ ๕๖๗๑ ๑๐๑๐ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐ ๕๖๗๑ ๑๒๙๙

ผู้ประสานงาน นางสาวจันทิมา อยู่ถนัมภ์ โทร. ๐๖ ๓๙๑๔ ๕๑๙๗



แบบตอบรับการเข้าร่วมจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ผ่านระบบ Video Conference

๑. หน่วยงาน เทศบาล/อบต.
- เข้าร่วมการจัดการอบรม ☐ หลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน ๖ ชั่วโมง ผู้เข้าอบรม.....คน
ในวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๕๐ น.
สถานที่จัดการอบรม.....
- ☐ หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง ผู้เข้าอบรม.....คน
ในวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๓๐-๑๒.๓๐ น.
สถานที่จัดการอบรม.....

๒. ค่าบริการที่เรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรม
- ☐ ไม่เก็บค่าบริการ
- ☐ เก็บค่าบริการ บาท/คน

๓. รายละเอียดผู้ประสานงาน
- เจ้าหน้าที่เทศบาล/อบต.
- ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล
- ตำแหน่ง โทรศัพท์
- มือถือ โทรสาร
- Email

ผู้บริหารหน่วยงานลงนาม
(.....)
ตำแหน่ง
วัน/ต/ป

หมายเหตุ กรุณาส่งแบบตอบรับ ไปยังกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์
หรือผ่านทาง E-mail: envocc.phetchabun@gmail.com ภายในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔

รายงานการประชุมหรือการจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ผ่านระบบ Video Conference

วันอังคารที่ ๑๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมสุขสำราญ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นางดุขฎิ พงษ์พิทักษ์	รองนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ด้านบริการวิชาการ	สสจ.เพชรบูรณ์
๒. นายศิริศักดิ์ จันทร์ดี	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	สสจ.เพชรบูรณ์
๓. นางสาวรัศมี บำรุงผล	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	สสจ.เพชรบูรณ์
๔. นายปิติเกียรติ โปร่งฟ้า	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	สสจ.เพชรบูรณ์
๕. นายสิทธิพร เข็มราษฎร์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สสจ.เพชรบูรณ์
๖. นางสาวจันทิมา อยู่ถ่มสังข์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สสจ.เพชรบูรณ์
๗. นายพงศ์สิทธิ์ ขุนสูงเนิน	ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล	ทต.วิเชียรบุรี
๘. นางสาวอรรพรรณ ชูเลขา	นักวิชาการสุขาภิบาล	ทต.วิเชียรบุรี
๙. นางเมธรัตน์ ทองบุญมาก	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	ทต.วิเชียรบุรี
๑๐. นางจันทร์ดา จันทคุณ	นักจัดการงานทั่วไป	ทต.เอื้องทอง
๑๑. นางสาวพรพรรณ กมลเสถียร	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	ทต.ขับสมทอด
๑๒. นายฉัตรชัย แดงอ่ำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ	ทต.ท่าข้าม
๑๓. นายบุญฤทธิ์ หุ่นสุวรรณ	จพ.สาธารณสุขปฏิบัติงาน	ทต.นาเอื้อง
๑๔. นางสาวดอกเกตุ กัลลา	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	ทต.นาบัว
๑๕. นางสาวทับทิม กาพย์แก้ว	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	ทต.บัววัฒนา
๑๖. นางสาวสุภาวดี ข้าพวง	พนักงานทั่วไปกองสาธารณสุข	ทต.บ้านโกชน
๑๗. คุณสมถวิล เสือสง่า	จ้างเหมาบริการ	ทต.วังโป่ง
๑๘. นางสาวสุภาพร แนนอุดร	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข รักษาราชการ แทนผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	ทต.วังชมภู
๑๙. นายธีระพงษ์ เชื้อบุญมี	นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ	ทต.ศาลาลาย
๒๐. นางสาวโชติกา แก้วพวง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	ทต.หล่มเก่า
๒๑. นางสาวพรพิมล คุ่มเขตร	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	ทต.ชนแดน
๒๒. นางสาวปวีณา พันธุศิริ	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข	ทต.ดงขุย
๒๓. จำเริญชัย ผลจันทร์	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	ทต.ห้วยคด
๒๔. นายจักรกฤษณ์ ยศปัญญา	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	ทต.ทุเตย
๒๕. นายวิรัช แสงสว่าง	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข	ทต.หนองไผ่
๒๖. นางสาวรัชนิ เสงี่ยมสมานันท์	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	อบต.เขาค้อ

/๒๗. นางสาว...

๒๗. นางสาวแสงทิวา สิงห์ภา	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	อบต.ชัยเปิบ
๒๘. นางสาวสุวิสาส์ อภัย	นิติกรปฏิบัติการ	อบต.ชัยสมอทอด
๒๙. นายชัยพงษ์ กำเลิศสิงห์	หัวหน้าสำนักปลัด	อบต.นาแซง
๓๐. นางสาววิวรรณ คล้าเงิน	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	อบต.พุทธบาท
๓๑. นางสาวศุภากร นันทวงษ์	คนงานทั่วไป(ปฏิบัติงานด้านสาธารณสุข)	อบต.ยางงาม
๓๒. นางสาวพรรชนี จิโรจน์จินดา	ผู้เจ้าหน้าที่งานธุรการ	อบต.ลาดแค
๓๓. นายพนิต จันทรเที่ยง	รองปลัด อบต.วังฆมภู รักษาการแทน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	อบต.วังฆมภู
๓๔. นายวรภพ กันต์สุ่ม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	อบต.วังบาล
๓๕. นางสาวพรนภา ตาสสุข	เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	อบต.สะเคียง
๓๖. นางสาวมณีนรัตน์ พงษ์พันธ์	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	อบต.ห้วยใหญ่
๓๗. นางสาวสุฤทัย ดีพราหมณ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	อบต.หนองแม่นา
๓๘. นางสาวชนิกานต์ เพชรทอง	ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข	อบต.ป่าเลา
๓๙. นางอัจฉรา พ่วงเตัง	หัวหน้าสำนักปลัด	อบต.วังใหญ่
๔๐. นางสาวสิริประภา ฟองสวัสดิ์	นักวิชาการสาธารณสุข	อบต.กองทุล
๔๑. นางสาวสิริประภา ฟองสวัสดิ์	นักวิชาการสาธารณสุข	อบต.กองทุล
๔๒. นางสาวนภสร เต็มวรรณ	นักพัฒนาชุมชน	อบต.ชนแดน
๔๓. พ.จ.อ.รัชกุล อัจฉริยะ	เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขชำนาญงาน	อบต.ช้างตะลูด
๔๔. นายประจักษ์ ศรีทอง	เจ้าหน้าที่งานธุรการชำนาญงาน	อบต.ดงซุย
๔๕. นางสาวมลิวรรณ เชื้อหนองไฮ	หัวหน้าสำนักปลัด	อบต.ตาตกลอย
๔๖. นางสาวกฤษณา โพธิ์ศรี	นักวิชาการสาธารณสุข	อบต.ท่าข้าม
๔๗. นางพยุภา สิงห์ธนะ	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	อบต.ท้ายดง
๔๘. นางสาวพัชรี พรหมลัทธิ	ผู้ช่วยนักวิชาการสาธารณสุข	อบต.ทุ่งสมอ
๔๙. นางสาวชนาพร โทนเทียน	พนักงานทั่วไป	อบต.นายม
๕๐. นายสมรรถชัย อินทสา	นักพัฒนาชุมชน	อบต.บ้านดัว
๕๑. นางกิตติกานต์ บุรพวงพานนท์	หัวหน้าสำนักปลัด	อบต.ปากตูก
๕๒. นางสาวสุภารัตน์ บุญแท้ง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	อบต.วังโสม
๕๓. นางสาวพรพรรณนรินทร์ ทองถ่วง	รองปลัด อบต.วังบาล	อบต.วังบาล
๕๔. นางสาวสุภาวดี อิ่มอยู่	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	อบต.วังพิกุล
๕๕. นางสาวตติยภรณ์ มงคลวัจน์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	อบต.วัดป่า
๕๖. นางสาววิไล พิมพ์เสน	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ	อบต.หนองแจ้ง
๕๗. นางฐนิดา นกโวหาร	ปลัดอบต.	อบต.หนองไขว่

/เริ่มประชุม...

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๐๐ น.

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการตามระเบียบวาระการประชุมดังต่อไปนี้

วาระที่ ๑

เรื่องที่ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยหมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ ๒๑ (๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษาและกรมอนามัยได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งต้องดำเนินการทุกแห่ง

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๒

เรื่องรับรองรายงานการประชุม

-ไม่มี-

วาระที่ ๓

เรื่องสืบเนื่อง(ถ้ามี)

-ไม่มี-

วาระที่ ๔

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ

๔.๑ กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้ประกอบกิจการ หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุมกำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

ผู้สัมผัสอาหาร หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย จะต้องประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบ ดังนี้

๑. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่ไม่ใช่ที่เอกชนและประชาชน สามารถเข้าใช้สอยและสัญจร) และ

๒. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ

๓. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ประกอบไปด้วย ๔ หมวด ดังนี้

/หมวด ๑ สุขลักษณะ...

หมวด ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด ๒ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

มติ ที่ประชุมรับทราบ

๔.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ประกอบไปด้วย ๔ หมวด ดังนี้

หมวด ๑ หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด เมื่อผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้วต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และให้ผู้ประกอบกิจการจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้

หมวด ๒ หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๑) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหารให้แจ้งกรมอนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร แล้วแต่กรณี

๒) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามข้ออธิบติกรมอนามัยประกาศกำหนด

หมวด ๓ วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ในการจัดการอบรม จำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด

การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน ๕๐ คน/ครั้ง และการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกิน ๑๐๐ คน/ครั้ง

หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมี

ระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า ๖ ชั่วโมง ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

๗) หัวข้ออื่นๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลา

การอบรมไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมง ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

/๒) สุขวิทยาส่วนบุคคล...

๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

๔) การสาริตและฝึกปฏิบัติ

๕) หัวข้ออื่นๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป
วิทยาการผู้บรรยายในการอบรม ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุนัขบาล สุนัขบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ปี

(๒) ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ปี

หมายเหตุ : กรณีสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่นๆ นอกเหนือจากที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ วิทยาการจะต้องแสดงวุฒิการศึกษาและใบรายงานผลการศึกษาที่ผ่านการเรียนรายวิชา “สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย เป็นต้น” ไม่ต่ำกว่า ๓ หน่วยกิต (ทั้งภาคทฤษฎี และหรือภาคปฏิบัติ)

หมวด ๔ การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ให้หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และส่งเอกสารรายงานไปยังสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

๔.๓ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓

วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องดำเนินการจัดการอบรมด้วยสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรม ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การวัดผล ประเมินผล หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัย

มติ ที่ประชุมรับทราบ

๔.๔ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม

ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ จำนวน ๕๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๕๐ นาที หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๒๐ นาที โดยต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรมและระยะเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

มติ ที่ประชุมรับทราบ

/๔.๕ ประกาศกรมอนามัย...

๔.๕ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๕

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา

๕.๑ การจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ผ่านระบบ Video Conference

โดยกำหนดแผนการดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. การกำหนดจัดอบรม

- สสจ.เพชรบูรณ์แจ้งแผนการอบรมไปยังสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

- หลักสูตรผู้ประกอบการ วันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๔

- หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔

๒. สถานที่จัดการอบรม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือที่เห็นสมควร

๓. วิธีการอบรม ใช้วิทยากรจากสสจ.เพชรบูรณ์และใช้สื่อของกรมอนามัย ผ่านระบบ Zoom Meeting

๔. วิธีการควบคุมการอบรม

- องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดเตรียมแบบทดสอบก่อน-หลังการอบรม

- ควบคุมการอบรมโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่

๕. อาหารกลางวัน/อาหารว่าง

- จัดเตรียมตามความพร้อมแต่ละพื้นที่ หรือตามที่เห็นสมควร

๖. การออกหลักฐานการอบรม

- องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดทำเกียรติบัตรรับรอง โดยมีผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ลงนาม

- ส่งภาพการอบรม และทะเบียนรายชื่อผู้ผ่านการอบรม ให้ สสจ.เพชรบูรณ์ เพื่อส่งให้กรมอนามัยต่อไป

มติ ที่ประชุมรับทราบและให้สสจ.เพชรบูรณ์ ดำเนินการจัดทำหนังสือ เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตอบรับการจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ภายในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔

วาระที่ ๖

เรื่องอื่น ๆ (ถ้ามี)

-ไม่มี-

เลิกประชุมเวลา ๑๐.๓๐ น.

(นายศิริศักดิ์ จันทร์ดี)

หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

ผู้จตรายงานการประชุม

(นางดุขฎิ พงษ์พิทักษ์)

รองนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

ด้านบริการวิชาการ

ผู้ตรวจรายงานการประชุม