



กำหนดการกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

ภายใต้โครงการพัฒนามาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย

เทศบาลตำบลคึกคัก อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

วันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๓๐ น. – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมโรงแรม ปาล์ม แกลเลอรี รีสอร์ท หมู่ที่ ๒ ตำบลคึกคัก อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา

เวลา ๐๘.๓๐ น. – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน และทำแบบทดสอบก่อนอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ น. – ๑๐.๐๐ น.	หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๐.๐๐ น. – ๑๑.๐๐ น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๑.๐๐ น. – ๑๒.๐๐ น.	การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร และมาตรฐาน SAN วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๒.๐๐ น. – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๑๕ น. – ๑๔.๑๕ น.	มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๔.๑๕ น. – ๑๕.๑๕ น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๕.๑๕ น. – ๑๖.๑๕ น.	- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร - สาธิตและฝึกปฏิบัติ เช่น การล้างมือ หลักการทำงานและดูแลรักษา ปอดักไขมัน และเทคนิคการตรวจ SI-๒ วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพังงา
เวลา ๑๖.๑๕ น. – ๑๖.๓๐ น.	- ทดสอบความรู้หลังอบรม - พิธีมอบวุฒิบัตรและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารแก่ผู้ผ่านการอบรม - ปิดการอบรม

** หมายเหตุ ๑. รับประทานอาหารว่าง ช่วงเช้า เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๕ น.
ช่วงบ่าย เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๑๕ น.

๒. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม