

**ชื่อโครงการ** โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์  
**หน่วยงานผู้รับผิดชอบ** คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
**ผู้รับผิดชอบโครงการ** อาจารย์ ดร.สุพิมพ์ วงษ์ทองแท้

### **หลักการและเหตุผล**

ปัจจุบันในประเทศไทยมีผู้ให้บริการด้านอาหารเป็นจำนวนมาก ทั้งในรูปแบบร้านนั่งรับประทานและแบบบริการส่งอาหารถึงบ้าน ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจึงนับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้นจึงควรมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง สามารถให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 เป็นต้นมา กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามราชกิจจานุเบกษา ซึ่งกำกับดูแลโดยกรมอนามัย

สาขาการส่งเสริมสุขภาพมีภารกิจด้านบริการวิชาการที่มุ่งเน้นการส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการเพิ่มพูนสมรรถนะและความรู้ที่จะส่งเสริมให้บรรลุซึ่งสุขภาวะ สอดคล้องกับบริบทสุขภาพของประเทศไทย ดังนั้นจึงจัดโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเข้ารับการอบรมได้ในเวลาที่สะดวก และไม่เสียโอกาสในการประกอบการ ซึ่งเมื่อผู้รับการอบรมผ่านการประเมินจากหลักสูตรแล้ว สามารถนำเอกสารรับรองการผ่านการอบรมไปขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารกับงานอนามัยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้ต่อไป

### **วัตถุประสงค์**

1. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร
2. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร
3. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ประชาชนทั่วไป

### **ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ**

รุ่นที่ 1 (เปิดรับสมัคร 17 มีนาคม – 8 เมษายน 2568)

ระยะเวลาอบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle 17 เมษายน - 7 พฤษภาคม 2568

รุ่นที่ 2 (เปิดรับสมัคร 1 พฤษภาคม – 20 พฤษภาคม 2568)

ระยะเวลาอบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle 27 พฤษภาคม - 16 มิถุนายน 2568

รุ่นที่ 3 (เปิดรับสมัคร 9 มิถุนายน - 29 มิถุนายน 2568)

ระยะเวลาอบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle 7 กรกฎาคม - 27 กรกฎาคม 2568

**วิธีการอบรม** บรรยายและประเมินผลผ่านระบบออนไลน์



กำหนดการโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์

ระหว่างวันที่ 17 มี.ค. – 7 ก.ค. พ.ศ. 2568

จำนวนชั่วโมงทั้งหมด: บรรยาย 7 ชั่วโมง และสาธิตการฝึกปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวม 9 ชั่วโมง

(ให้เอกสารประกอบการอบรมในรูปแบบ Electronic file)

<p>อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle SWU Moodle เป็นระบบ e-learning ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งสามารถเรียนได้จากเว็บไซต์ <a href="http://www.moodle.swu.ac.th">www.moodle.swu.ac.th</a></p> <p>รับผู้สมัคร 3 รุ่น ตามระยะเวลาดังนี้</p> <p>รุ่นที่ 1 ระยะเวลาอบรม 17 เมษายน - 7 พฤษภาคม 2568 (เปิดรับสมัคร 17 มีนาคม - 8 เมษายน 2568)</p> <p>รุ่นที่ 2 ระยะเวลาอบรม 27 พฤษภาคม - 16 มิถุนายน 2568 (เปิดรับสมัคร 1 พฤษภาคม - 20 พฤษภาคม 2568)</p> <p>รุ่นที่ 3 ระยะเวลาอบรม 27 พฤษภาคม - 16 มิถุนายน 2568 (เปิดรับสมัคร 9 มิถุนายน - 29 มิถุนายน 2568)</p> <p>แต่ละรุ่นจะได้รับการอบรมในเนื้อหาเดียวกัน ใช้เวลาในการอบรมรุ่นละ 20 วัน โดยมีรายละเอียดการอบรมดังนี้</p>		
หลักสูตรผู้ประกอบการ		
บรรยาย	รายละเอียด	วิทยากร
-	ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม	-
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร” “การใช้กัญชาหรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
สาธิตการปฏิบัติ		
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างผัก - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร	คลิปวิดีโอจากกรมอนามัย
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างมือ การแต่งกาย การหยิบจับอาหาร - การเลือก การล้างภาชนะ อุปกรณ์ การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารและมีมือ	คลิปวิดีโอจากกรมอนามัย
-	ทำแบบทดสอบหลังการอบรมและรับใบประกาศนียบัตร	-

หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร		
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร” “การใช้กัญชาหรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
สาธิตการปฏิบัติ		
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างผัก - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร	คลิป์วิดีโอจากกรมอนามัย
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างมือ การแต่งกาย การหยิบจับอาหาร - การเลือก การล้างภาชนะ อุปกรณ์ การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารและมือ	คลิป์วิดีโอจากกรมอนามัย
-	ทำแบบทดสอบหลังการอบรมและรับใบประกาศนียบัตร	-