



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

**แนวทางการพัฒนาศักยภาพ  
ผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร  
ตามกฎหมาย**

**โดย นายเอกชัย ชัยเดช  
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**

# \_\_\_ความจำเป็น\_\_\_

การสร้างจุดขาย

การแต่งกาย



# แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงาน จัดการอบบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

รองรับ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง

หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม  
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. 2561




กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



# หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ

ข้อ 21

ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์  
ด้านสุขลักษณะ ดังนี้ 

(2)

**ต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ตามที่รัฐมนตรี**  
โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ  
อบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561  
(ใช้บังคับเมื่อพ้น 90 วัน ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศ  
ในราชกิจจานุเบกษา (ประกาศฯ 25 ม.ค. 62)

บังคับใช้ วันที่ 25 เม.ย. 2562

# การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงฯ

ข้อ 21 (2) ผู้ประกอบการ  
และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมฯ  
ตามประกาศของ รมว.สธ.

(บทเฉพาะกาล : ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี  
นับแต่วันที่กฎหมายมีผลบังคับใช้  
(180 วัน + 2 ปี ภายใน 16 ธ.ค. 63)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ  
จัดการอบรมผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561  
บังคับใช้ 25 เม.ย. 2562

# ประโยชน์ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ผู้ประกอบการและ  
ผู้สัมผัสอาหาร



ผู้บริโภค

มีความรู้ ความเข้าใจ และ  
มีพฤติกรรมที่ถูกต้อง เหมาะสม  
และสามารถจัดการสุขลักษณะ  
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร  
ให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล  
อาหาร และบริการอาหารที่  
สะอาด ปลอดภัย

ได้รับบริการอาหาร  
ที่สะอาด ปลอดภัย  
จากสถานที่จำหน่ายอาหาร

# ผู้ได้รับผลกระทบจากประกาศกระทรวงฯ

## บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด ๘ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

### “ผู้ประกอบการ”

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

### “ผู้สัมผัสอาหาร”

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประุง ประกอบจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

# ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้เตรียมอาหาร



ผู้ปรุงประกอบ



ผู้จำหน่ายอาหาร



ผู้เสิร์ฟอาหาร



ผู้ล้างภาชนะ อุปกรณ์





# รายละเอียด ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

ประกอบด้วย 4 หมวด 25 ข้อ

หมวด	รายละเอียด	ข้อ
	บทนำ/นิยาม	1 - 3
1	หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	4 - 5
2	หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรอง เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัส อาหาร	6 - 10
3	วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม	11 - 19
4	การกำกับ ติดตาม และประเมินผล	20 - 26

# หน่วยงานจัดการอบรม

หน่วยงาน	หมายเหตุ
(1) กรมอนามัย	ดำเนินการได้เลย
(2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ต้องแจ้งกรมอนามัย ก่อนดำเนินการ
(3) หน่วยงานอื่นๆ (Third party) เช่น (3.1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า (3.2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล (3.3) หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ (3.4) นิติบุคคลฯ	ต้องขอความเห็นชอบ จากกรมอนามัย ก่อนดำเนินการ

# ขั้นตอน

## การพัฒนาศักยภาพ

## ผู้ประกอบการและ

## ผู้สัมผัสอาหาร

## ตามประกาศกระทรวง

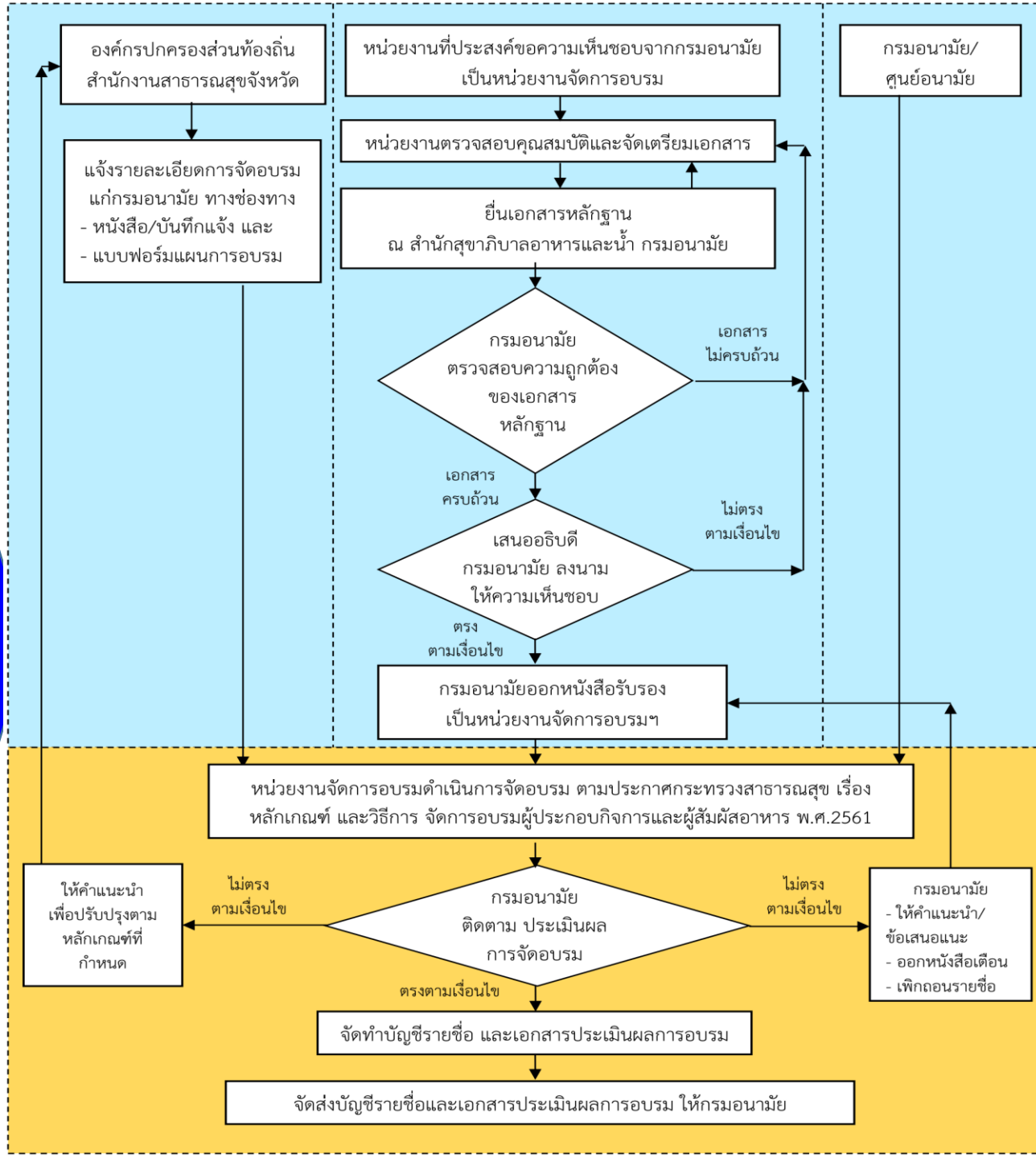
## สาธารณสุข

## เรื่อง หลักเกณฑ์

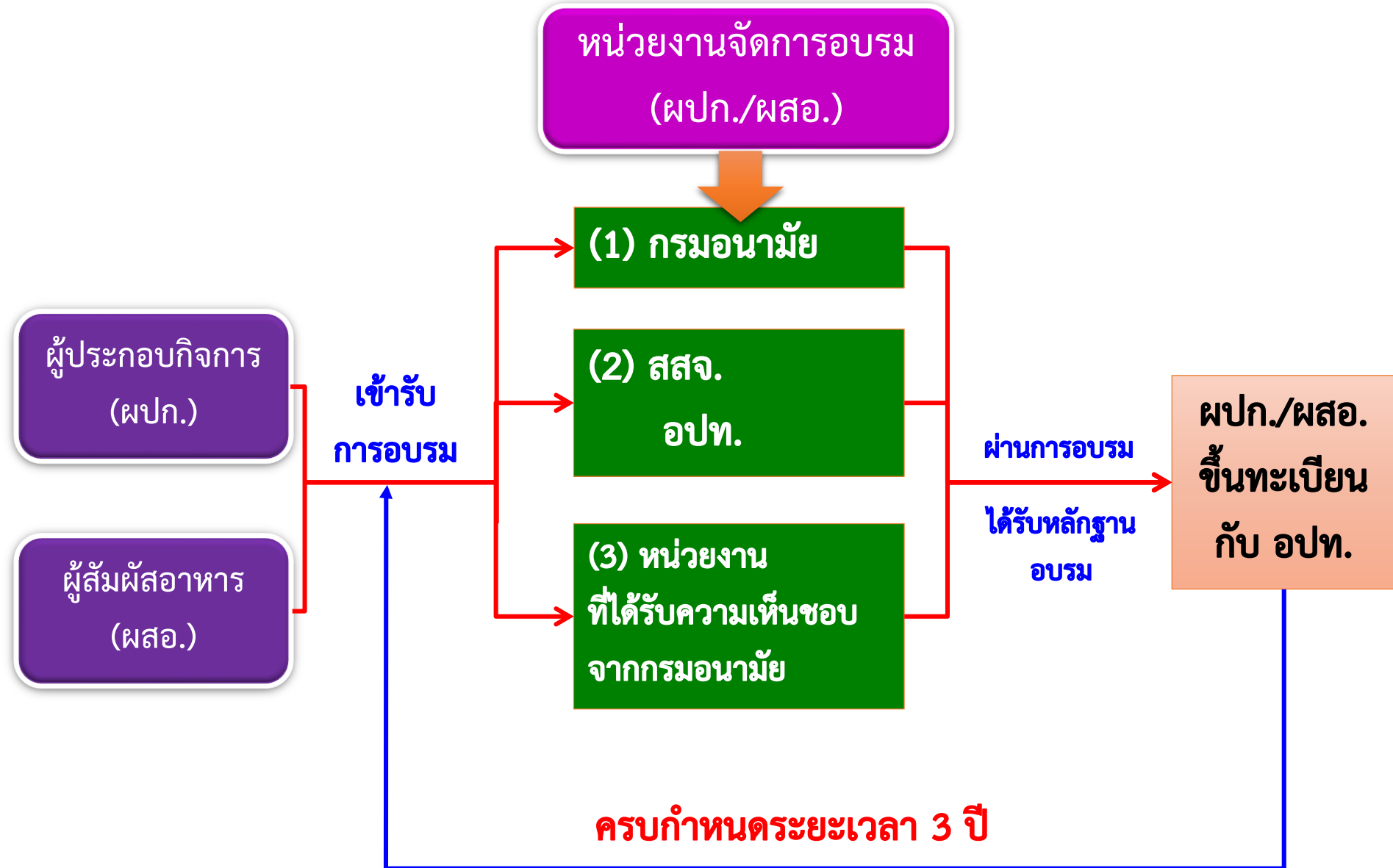
## วิธีการ จัดการอบรม

## ผู้ประกอบการและ

## ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561



# ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



# วิธีการจัดการอบรมตาม ประกาศกระทรวง



จัดการอบรมเต็มเวลา  
ตามหลักสูตรที่กำหนด

หลักสูตรผู้ประกอบการ  
จำนวน 6 ชั่วโมง

หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร  
จำนวน 3 ชั่วโมง



วิธีการอื่นใดนอกจาก  
ที่กำหนดในประกาศนี้  
ต้องขอความเห็นชอบ  
จากกรมอนามัย



กรมอนามัย  
ประกาศหลักเกณฑ์ฯ  
“ขณะนี้ยังไม่มีประกาศ”

# หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตร	ระยะเวลา	กลุ่มเป้าหมาย	หมายเหตุ
1. ผู้ประกอบการ	6 ชั่วโมง	<p><b>“ผู้ประกอบการ”</b></p> <p>บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น</p>	<p>- สถานประกอบกิจการด้านอาหาร</p> <p>ครอบคลุม สถานประกอบกิจการ ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 หมวด 8</p>
2. ผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง	<p><b>“ผู้สัมผัสอาหาร”</b></p> <p>บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์</p>	

# หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบการ	หลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร
<p><b>ภาคทฤษฎี</b> จำนวน 5 ชั่วโมง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย</li> <li>(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร</li> <li>(3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>(4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร</li> <li>(5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร</li> </ol> <p><b>ภาคปฏิบัติ</b> จำนวน 1 ชั่วโมง</p> <p>(สาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม)</p>	<p><b>ภาคทฤษฎี</b> จำนวน 2 ชั่วโมง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร</li> <li>(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</li> <li>(3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร</li> </ol> <p><b>ภาคปฏิบัติ</b> จำนวน 1 ชั่วโมง</p> <p>(สาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม)</p>

# คุณสมบัติวิทยากร

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
<p>1. กรมอนามัย</p> <p>ศูนย์อนามัย</p> <p>สสจ.</p> <p>อปท.</p>	<p><b>วิทยากร ต้องมีคุณสมบัติ ตามข้อ 1 หรือ 2 อย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขภาพ สุขภาพสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขภาพอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขภาพอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี</li> <li>ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขภาพอาหาร (FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขภาพอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี</li> </ol>
<p>2. หน่วยงานที่ได้รับ</p> <p>ความเห็นชอบ</p> <p>จากกรมอนามัย</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขภาพ สุขภาพสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขภาพอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขภาพอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี</li> </ol>

**หมายเหตุ :** กรณีสำเร็จการศึกษาจากสาขาอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กำหนดไว้ จะต้องผ่านการเรียนรายวิชา “สุขภาพอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย เป็นต้น” ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต



# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบการ	หลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร
<p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ การทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 แบบทดสอบปรนัยสี่ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ผ่าน 40 ข้อ)</li> <li>➤ ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80</li> </ul> <p><u>การรับรองผู้ประกอบการด้านอาหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มอบวุฒิบัตร และหรือ บัตรประจำตัว</li> </ul>	<p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ การทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 แบบทดสอบปรนัยสี่ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ผ่าน 16 ข้อ)</li> <li>➤ ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80</li> </ul> <p><u>การรับรองผู้ประกอบการด้านอาหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ มอบวุฒิบัตร และหรือ บัตรประจำตัว</li> </ul>

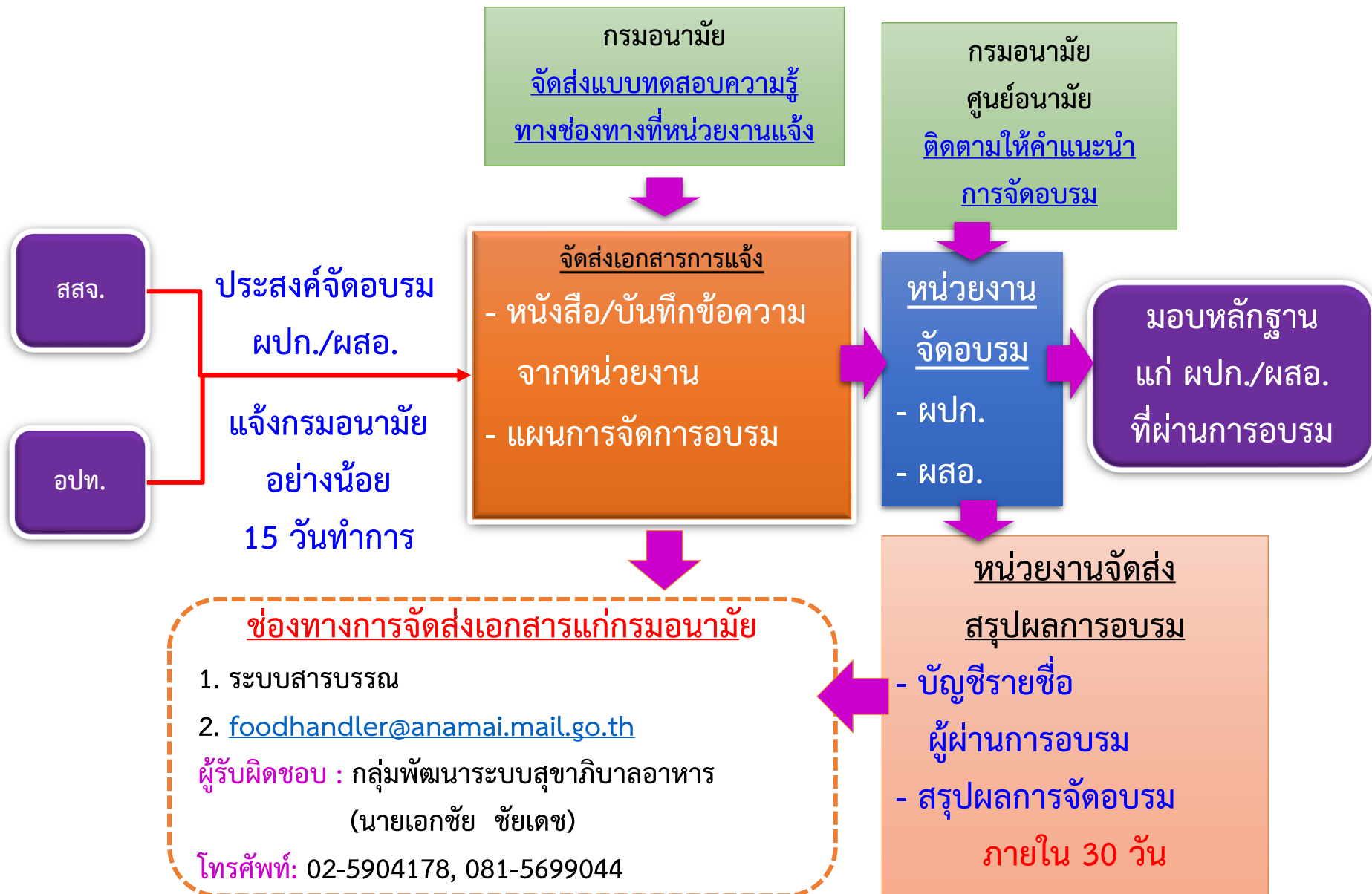
## จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

หลักสูตร	จำนวนไม่เกิน (คน)
การอบรมผู้ประกอบการ	50
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	100

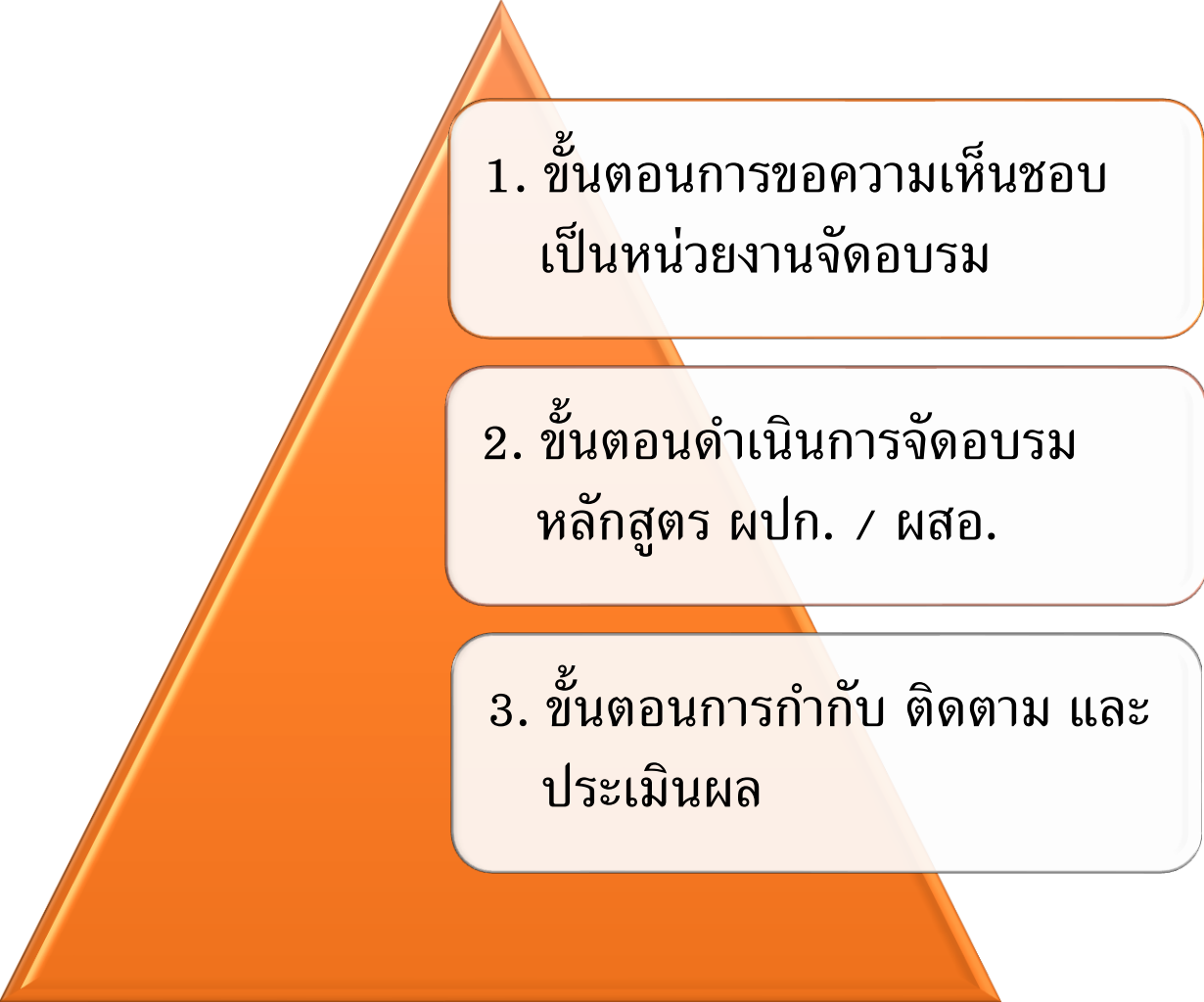
## จำนวนวิทยากรในการอบรม

หลักสูตร	จำนวนวิทยากรไม่น้อยกว่า (คน)
การอบรมผู้ประกอบการ	2
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3

# ขั้นตอนการแจ้งกรมอนามัย/จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



# ขั้นตอนขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



1. ขั้นตอนการขอความเห็นชอบ  
เป็นหน่วยงานจัดอบรม

2. ขั้นตอนดำเนินการจัดอบรม  
หลักสูตร ผปก. / ผสอ.

3. ขั้นตอนการกำกับ ติดตาม และ  
ประเมินผล

# ขั้นตอนขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

## ①เตรียมเอกสาร

- หน่วยงานตรวจสอบ  
คุณสมบัติตามประกาศฯ
- ประสานงานและจัดส่ง  
เอกสารให้กรมอนามัย  
ตรวจสอบความถูกต้อง  
ก่อนการยื่นเอกสาร

### ช่องทางจัดส่งเอกสาร/แจ้งผล

[foodhandler@anamai.mail.go.th](mailto:foodhandler@anamai.mail.go.th)

ผู้ประสาน: นายเอกชัย ชัยเดช  
นายสุชาติ สุขเจริญ

โทรศัพท์: 02-5904178

## ②ยื่น&ตรวจเอกสาร

- สถานที่ยื่นเอกสาร  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย
- ในวัน และเวลาราชการ
- ตรวจสอบเอกสาร  
(1 วันทำการ)



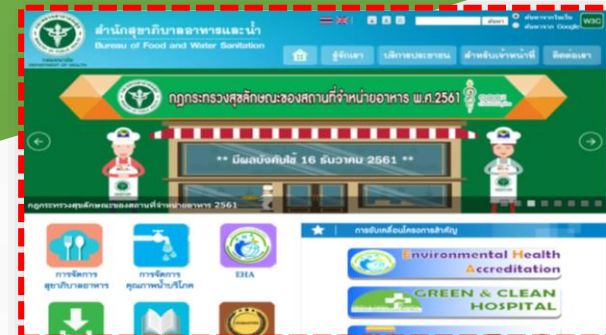
ที่ตั้งของสถานที่ยื่นคำขอความเห็นชอบ  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี



ยื่นคำขอ ณ ห้องประชุมทรง เหลี่ยมรังสี  
อาคาร 3 ชั้น 3 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

## ③การพิจารณา

- การพิจารณาหน่วยงานที่ยื่นคำ  
ขอฯ (ภายใน 15 วัน ตั้งแต่วันรับ  
เอกสารคำขอฯ ที่ถูกต้อง)
- กรณีผ่าน ประกาศรายชื่อ  
1.หนังสือถึงหน่วยงาน  
2. <http://foodsan.anamai.moph.go.th>
- กรณีไม่ผ่าน ออกหนังสือแจ้ง  
เหตุผลไปทางหน่วยงาน



# ขั้นตอนการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ของหน่วยงานที่ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

ขั้นตอนขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม  
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

## ①เตรียมเอกสาร

- หน่วยงานตรวจสอบ
- คุ...
- ปร...
- เอก...
- ตร...
- ก่อ...

## ②ยื่น&ตรวจเอกสาร

- สถานที่ยื่นเอกสาร

## ③การพิจารณา

- การพิจารณาหน่วยงานที่ยื่นคำ

ระยะเวลาการให้ความเห็นชอบ  
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมฯ 5 ปี

ช่องทางจัดส่งเอกสาร/แจ้งผล  
foodhandler@anamai.mail.go.th

ผู้ประสาน: นายเอกชัย ชัยเดช  
นายสุชาติ สุขเจริญ  
โทรศัพท์: 02-5904178



## ช่องทางการจัดส่งเอกสารแก่กรมอนามัย

1. ระบบสารบรรณ/หนังสือราชการ
2. E-mail : ekkachai.c@anamai.mail.go.th

ผู้ประสาน: นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์: 02-5904178, 081-5699044

1. กรมอนามัย จัดส่งแบบทดสอบความรู้
2. กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย  
ติดตาม/ประเมินผลการจัดอบรม

ดำเนินการ  
จัดอบรม  
- ฝึก.  
- ฝสอ.

มอบหลักฐาน  
แก่ ฝึก./ฝสอ.  
ที่ผ่านการอบรม

หน่วยงานจัดส่ง  
สรุปผลการอบรม  
- บัญชีรายชื่อ  
ผู้ผ่านการอบรม  
- สรุปผลการจัดอบรม  
ภายใน 30 วัน

# เอกสารหลักฐาน

ของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย  
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



หน้า ๔๗

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒

## ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย  
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

# หลักเกณฑ์และคุณสมบัติหน่วยงานที่สามารถขอความเห็นชอบ เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานที่สามารถดำเนินการยื่นขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย  
ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

- (1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชา  
สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า
- (2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล
- (3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์
- (4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์  
กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น  
ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



คุณสมบัติหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย  
ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร  
และต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

- (1) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อย 1 คน
- (2) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ 17 (1)
- (3) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรม  
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด
- (4) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้  
ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง  
หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- (5) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอน  
หนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้  
สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง

เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย  
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- (1) เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
  - (ก) กรณีของหน่วยงานราชการ แสดงเอกสารหรือหนังสือที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน
  - (ข) กรณีนิติบุคคล แสดงเอกสารการจดทะเบียนนิติบุคคล และบทบาทในเรื่องการจัดอบรมฯ
- (2) หนังสือมอบอำนาจดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม และสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจ และผู้รับมอบอำนาจกระทำการแทน
- (3) แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม
- (4) เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม
- (5) เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร แบบสรุปรายชื่อแสดงคุณสมบัติวิทยากรพร้อมหัวข้อวิชาที่บรรยาย
- (6) เอกสารแสดงประวัติวิทยากร และหนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากรตามคุณสมบัติ
- (7) เอกสารหรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด
- (8) เอกสารแสดงรายละเอียดของสถานที่ อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม
- (9) แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด
- (10) ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

เอกสาร	รายละเอียดของเอกสาร
B-1	แบบฟอร์มยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
B-2	เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
B-3	เอกสารแสดงวัตถุประสงค์ของนิติบุคคล
B-4	หนังสือมอบอำนาจของหน่วยงาน หรือนิติบุคคล
B-5	แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม
B-6	เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม
B-7	เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร
B-8	แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากร พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย
B-9	หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร
B-10	เอกสารแสดงประวัติวิทยากร
B-11	เอกสาร หรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรฯ
B-12	เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม
B-13	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ
B-14	แบบฟอร์มแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
B-15	แบบฟอร์มทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
B-16	แบบฟอร์มสรุปผลการจัดการอบรม
B-17	ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม



**แพทย์หญิงพรรณพิมล วิปุลากร อธิบดีกรมอนามัย** กล่าวต้อนรับหน่วยงานที่มีความประสงค์ยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมี **ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ** กล่าวรายงาน โดยกรมอนามัยให้ความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบปรุง ประกอบ ให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ในวันนี้มีหน่วยงานที่มีความสนใจทั้งภาครัฐ สถาบันการศึกษา สมาคม และองค์กรภาคเอกชน นิติบุคคล มายื่นเอกสารในการขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานจัดการอบรม เพื่อสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยหน่วยงานที่จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยจะเป็นกำลังสำคัญอีกช่องทางหนึ่งที่จะช่วยสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทั่วประเทศ

**หน่วยงานที่ยื่นเอกสาร  
ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย**

๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
๒. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๓. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์
๔. บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
๕. บริษัท ปัญญาธรรมา จำกัด
๖. บริษัท ออลส์ เทรนนิง จำกัด
๗. บริษัท ฟู้ดแพชชั่น จำกัด
๘. บริษัท อีดับเบิล ไอ คอนซัลแทนท์ แอนด์ เซอร์วิส จำกัด
๙. บริษัท ศูนย์พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เครือเบทาโกร จำกัด
๑๐. กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (ร่วมสังเกตการณ์)



# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
**นางสาวนันทาทอร อังกี**  
 ได้ผ่านการอบรม  
 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  
 สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร  
 เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๒  
 ขอให้นำความรู้ไปปฏิบัติให้เกิดประโยชน์แก่สังคมต่อไป

(นายอมร วงศ์วรรณ)  
 ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่ ปฏิบัติหน้าที่  
 นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล .....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ  
 ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....


(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่  
 ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
**นางหทัยรัตน์ ศรีพลพรรค**  
 ได้ผ่านการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย  
 ให้ไว้ ณ วันที่ ๔ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ร้อยเอก   
 (ภูริวรรณ โชคเกิด)  
 นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม) .....

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล .....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร  
 ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่ .....

(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

## ตัวอย่างวุฒิบัตร (A5)

# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

## บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร Certified Food Handler Card



เทศบาลนครนนทบุรี  
Nonthaburi Municipality

ผู้ได้รับอนุญาต :

น.ส.วรรณธิดา อุดมทรัพย์  
Miss Wanthida Audomsap

ผู้อนุมัติ :



D2561/02465

นายสมนึก ธนเดชากุล  
(นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี)



## บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร Certified Food Handler Card

### เงื่อนไขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (Terms and Conditions)

- ต้องแขวนบัตรนี้ทุกครั้งและตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน  
(This card must be presented along the time of work)
- ผู้แขวนบัตรและรูปในบัตรจะต้องเป็นบุคคลเดียวกัน
- กรณีบัตรสูญหายหรือชำรุด จะต้องเสียค่าทำบัตรใหม่ใบละ 100 บาท
- หากเก็บได้โปรดส่งคืนที่ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี  
ถ.รัตนวิเบศร์ ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทร. 0 2580 0867

วันที่ออกบัตร  
Issued Date 24/5/2561

บัตรหมดอายุ  
Expiration Date 23/5/2564

เอกสารหมายเลข A-6  
ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  
ออกให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(ด้านหน้า)

โลโก้  
หน่วยงาน

**บัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร**

เลขที่.....

รหัสราชการส่วนท้องถิ่น/  
ลำดับที่

รูปถ่าย  
(ประทับตรา  
หน่วยงาน)

ชื่อราชการส่วนท้องถิ่น.....

(ชื่อ) ..... (สกุล) .....

.....

(ผู้บริหารราชการส่วนท้องถิ่นลงนาม)

(ด้านหลัง)

เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง  
ที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร

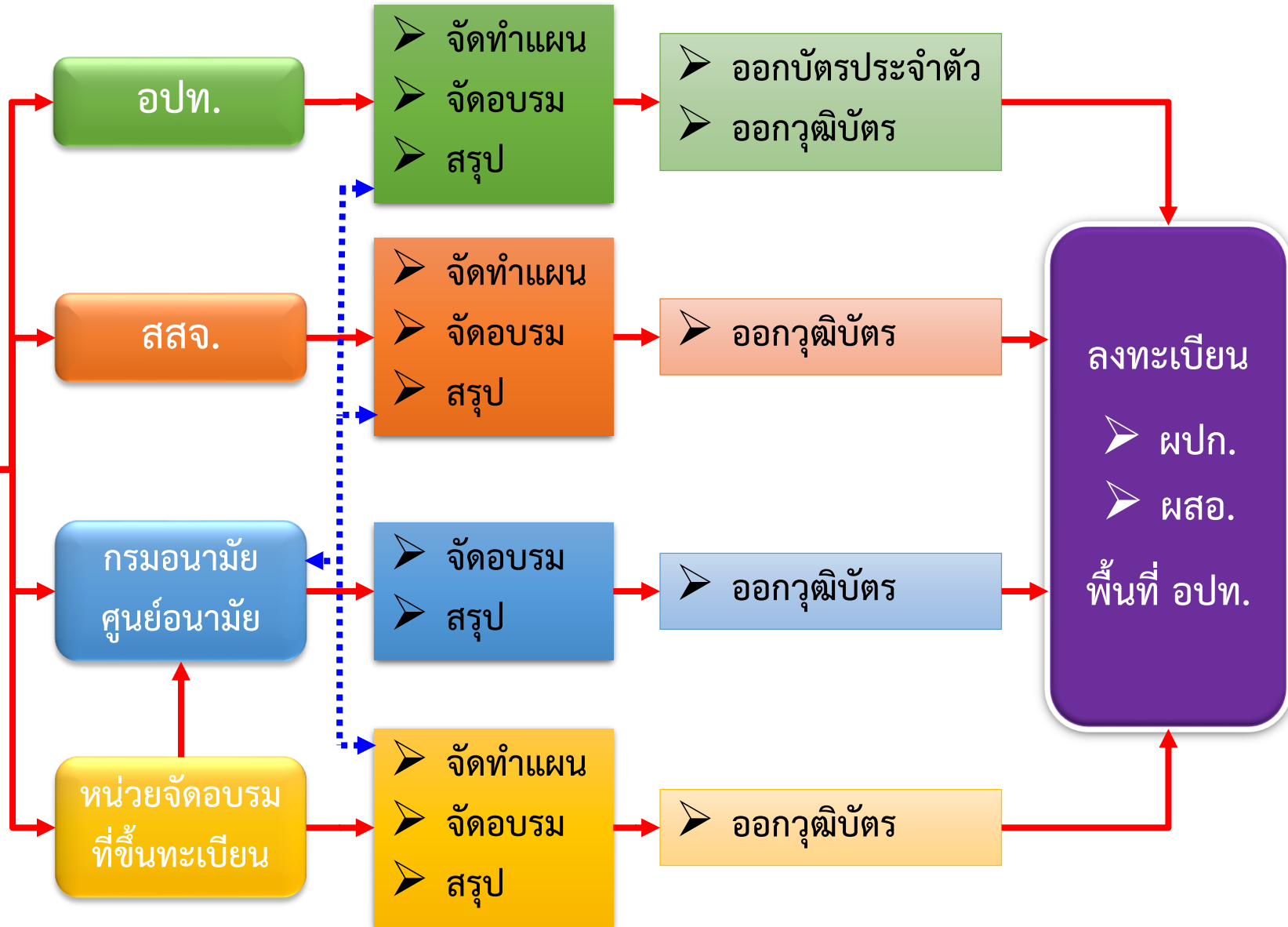
(...สามารถระบุเงื่อนไขเพิ่มเติมตามความเหมาะสม...)

วันที่ออกบัตร .....

บัตรหมดอายุ .....

# ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร A6 (เฉพาะ อปท.)

# การรับรองผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย



# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

บทเฉพาะกาล :

สำหรับผู้ผ่านการอบรม

- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ของกรมอนามัย และ

- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และยังไม่ครบ 3 ปี

ให้ถือว่าผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้



# เอกสารประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
Bureau of Food and Water Sanitation



ค้นหา

- ค้นหากจากในเว็บ
- ค้นหากจาก Google

W3C



รู้จักเรา

บริการประชาชน

สำหรับเจ้าหน้าที่

ติดต่อเรา



ข้าราชการและเจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมถวายพระพร  
เนื่องในโอกาสพระราชพิธีบรมราชาภิเษก พุทธศักราช ๒๕๖๒



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมถวายพระพร เนื่องในโอกาสพระราชพิธีราชาภิเษก พุทธศักราช 2562



กรมอนามัย



การจัดการ  
สุขาภิบาลอาหาร



การจัดการ  
คุณภาพน้ำบริโภค



EHA



การขับเคลื่อนโครงการสำคัญ



กฏกระทรวง  
สุศึกษาขณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

Activate Wi  
to PC settir

GREEN & CLEAN  
HOSPITAL

# เอกสารประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
Bureau of Food and Water Sanitation



ค้นหา



รู้จักเรา

บริการประชาชน

สำหรับเจ้าหน้าที่

หน้าแรก

เกณฑ์มาตรฐาน

คู่มือ

กฎหมาย

งานวิชาการ

ฐานข้อมูล

สื่อสิ่งพิมพ์

โครงการสำคัญ

งานวิจัย

บทความ

ดาวน์โหลด

ประเมินความพึงพอใจ  
ต่อการใช้งานเว็บไซต์



## กฎกระทรวง และประกาศกระทรวง

- กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข\_ค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข\_หลักเกณฑ์การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข\_อุณหภูมิจากการเก็บรักษาอาหารสด พ.ศ.2561

## คู่มือและสื่อประชาสัมพันธ์ : กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

- PPT การประชุมเชิงปฏิบัติการ "กฎกระทรวงฯ สถานที่จำหน่ายอาหาร ก้าวต่อไปของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร"\_10/06/62
- คู่มือ\_การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- แบบตรวจ\_สุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- แผ่นพับ\_กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
- Infographic\_กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

## คู่มือและเอกสาร : การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- แผนการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร\_9 ก.ค. 62 **UPDAT**
- คู่มือ\_การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- PPT\_การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารการแจ้งของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารประกอบการยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
- ตัวอย่างกำหนดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

## แบบสำรวจกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

- QR Code ช่องทางการสอบ ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

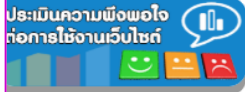
# เอกสารประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

secure | foodsan.anamai.moph.go.th/more\_news.php?cid=287

ลากร กรม... 14 Google ปฏิทิน - เมฆา... Google M กลองจดหมาย - ekkac... MailGoThai สำนักสุขาภิบาลอาหาร... Facebook YouTube ฤดูกร...










- > คู่มือ
- > กฎหมาย
- > งานวิชาการ
- > ฐานข้อมูล
- > สื่อสิ่งพิมพ์
- > โครงการสำคัญ
- > งานวิจัย
- > บทความ
- > ดาวน์โหลด

ประเมินความพึงพอใจ  
ต่อการใช้งานเว็บไซต์



คู่มือเล่มที่ 13 / กฎหมายเขตเกษตรเมืองตลิ่งชันเล่มที่ 13 / กฎหมายเขตเมืองตลิ่งชันเล่มที่ 13 พ.ศ.2561 / คู่มือแจ้งเบาะแส / 1319  
อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร >>

## ตัวอย่างแบบฟอร์มเอกสารการแจ้งของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

-  ตัวอย่าง\_หนังสือแจ้งแผนการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร.doc  
18 มี.ย. 2562
-  ตัวอย่าง\_หนังสือแจ้งแผนการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร.pdf  
18 มี.ย. 2562
-  A-1\_เอกสารแจ้งแผนการจัดอบรมผู้ประกอบการ  
17 พ.ค. 2562
-  A-2\_เอกสารแจ้งแผนการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร  
17 พ.ค. 2562
-  A-3\_เอกสารแจ้งทะเบียนผู้ผ่านการอบรม  
17 พ.ค. 2562
-  A-3\_เอกสารทะเบียนผู้ผ่านการอบรม(Excel)  
17 พ.ค. 2562
-  A-4\_เอกสารแจ้งสรุปผลการอบรม  
8 พ.ค. 2562
-  A-5\_เอกสารตัวอย่างวุฒิบัตร  
8 พ.ค. 2562
-  A-2\_แบบขออนุญาตวางแผงบูธ

# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

## สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตามบทบัญญัติ

**“กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561”**  
(ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข




## กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



QR code ช่องทางการสอบถาม  
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ  
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

# สุขวิทยาส่วนบุคคล ผู้สัมผัสอาหาร

กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย

# คู่มือ สื่อประชาสัมพันธ์

# ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

**แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงาน  
จัดการอบรมผู้ประกอบการ  
และผู้สัมผัสอาหาร**

**รองรับ  
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
เรื่อง  
หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม  
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร  
พ.ศ. ....**

กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

**คู่มือ  
หลักสูตร  
การสุขาภิบาลอาหาร**

**สำหรับ  
ผู้สัมผัสอาหาร**






กรมอนามัย  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

**คู่มือ  
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  
สำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการด้านอาหาร**









สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข



หน่วยงาน และผู้รับผิดชอบ ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง  
หลักเกณฑ์ วิธีการอบรมผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

<b>ที่อยู่หน่วยงาน</b>	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
<b>ช่องทางการติดต่อ</b>	โทรศัพท์ : 0-2590-4178 , 4177 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188 E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th <a href="http://foods.anamai.moph.go.th">http://foods.anamai.moph.go.th</a>
<b>เจ้าหน้าที่รับผิดชอบ</b>	1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ 2. นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

Q&A

