

กำหนดการอบรม (ออนไลน์)

หลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ

ระหว่างเวลา เวลา 08.30 – 17.00 น.

ผ่านระบบประชุมออนไลน์



เวลา	กิจกรรม
08.30 – 09.00 น.	เข้าระบบและลงทะเบียนเข้าอบรม
09.00 – 10.00 น.	หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (60 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
10.00 – 11.00 น.	มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
11.00 – 12.00 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (60 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร (60 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
14.00 – 15.00 น.	การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
15.00 – 16.00 น.	การสาริตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที) <ul style="list-style-type: none">- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ13 และ อ11- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแร็กซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
16.00 – 16.50 น.	การทำแบบทดสอบหลังการอบรม (50 นาที)
16.50 – 17.00 น.	ปิดการอบรม