


กำหนดการอบรม (ออนไลน์)

หลักสูตร สุขภาพโภชนาการสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ระหว่างเวลา เวลา 8.30 – 12.30 น.

ผ่านระบบประชุมออนไลน์ 

เวลา	กิจกรรม
08.30 – 09.00 น.	เข้าระบบและลงทะเบียนเข้าอบรม
09.00 – 09.40 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (40 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
09.40 – 10.20 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
10.20 – 11.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
11.00 – 12.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (1 ชั่วโมง) <ul style="list-style-type: none">- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ13 และ อ11 <ul style="list-style-type: none">- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา โดย : วิทยากรที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย
12.00 – 12.20 น.	การทำแบบทดสอบหลังการอบรม
12.20 – 12.30 น.	ปิดการอบรม