

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๖๐๒/๕๕๕



วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง
วันที่ ๒๗/๑๑/๒๕๖๕
เวลา ๐๙.๐๐ น.

สำนักความร่วมมือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

พศจิกายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษาและสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ลิงก์และคิวอาร์โค้ดเข้าร่วมประชุม จำนวน ๑ ฉบับ

๒. วิธีการดำเนินการและขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีผลบังคับใช้วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งการออกประกาศดังกล่าวทำให้ผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประชุมประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีวุฒิบัตรรับรองผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ส่งผลให้ นักเรียน นักศึกษา ในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก สาขาวิชาการโรงแรม สาขาวิชาการตลาด และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร ต้องมีวุฒิบัตรรับรองผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร เพื่อใช้ในการเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและการฝึกอาชีพในสถานประกอบการด้านอาหาร โดยสำนักความร่วมมือได้กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ ระหว่างวันที่ ๑๔ - ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ นั้น

สำนักความร่วมมือ จึงขอเรียนเชิญผู้อำนวยการสถาบันการอาชีวศึกษา ผู้อำนวยการสถานศึกษา และผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารของสถานศึกษาทุกแห่งเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ ในวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๐.๐๐ น. ผ่านโปรแกรมการประชุมออนไลน์ Zoom Meeting ID : 819 104 3697 Passcode : bcbat หรือลิงก์และคิวอาร์โค้ดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลา ดังกล่าวด้วย

ขอแสดงความนับถือ

เรียน ผู้อำนวยการ

☒ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

☒ เห็นควรแจ้ง.....

☐ เห็นควรมอบ.....

(นายราตรีสวัสดิ์ ธนาคันต์)

ผู้อำนวยการสำนักความร่วมมือ

กลุ่มพัฒนาระบบความร่วมมือ

โทร. ๐ ๒๐๒๖ ๕๕๕๕ ต่อ ๒๐๐๐

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : (AMS e-office) : ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

เริ่ม ผู้ติดต่อ

- เพื่อโปรดทราบ/ค.

พิจารณา

- เห็นควรแจ้ง.....

.....

๕ พ.ย. ๒๕๖๕

☒ ทราบ.....

☒ แจ้ง.....

☒ มอบ.....

(นายวิฑูรย์ สัจจิตา)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

9 web

ลิงค์และคิวอาร์โค้ด

ประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2565

<https://shorturl.asia/xtLFP>





วิธีการดำเนินการและขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรม และทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร





ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบ หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ขั้นตอนที่ 1

สอศ. **แจ้งกำหนดการอบรมให้สถานศึกษา**

ทาง e-office และ หน้าเว็บสำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร

สถานศึกษา **จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดอบรม**

ตามแบบฟอร์ม ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

ตัวอย่างไฟล์ Word แบบฟอร์มร่างคำสั่งวิทยาลัย

หมายเหตุ

เมื่อผู้บริหารสถานศึกษาลงนามแล้วให้เก็บไว้ที่สถานศึกษา ไม่ต้องส่งมาที่สำนักความร่วมมือ

ขั้นตอนที่ 2

สถานศึกษาเลือกวิธีการอบรมและจัดเตรียมข้อมูลจำนวนนักเรียน นักศึกษา
เพื่อกำหนดจำนวนห้องอบรม

วิธีการจัดอบรม มี 2 วิธี

1. อบรมออนไลน์ ต้องใช้โปรแกรม **Google Meet** เท่านั้น ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน **300** คน
2. อบรม onsite ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน **100** คน

ครูผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง ทั้ง 2 วิธี

ขั้นตอนที่ 3

สถานศึกษาส่งแผนการจัดการอบรมในระบบของกรมอนามัย

1. สอศ.กำหนดแผนการอบรมให้สถานศึกษาเลือกวันอบรม ในปี พ.ศ. 2565
วันที่ 1 - 30 พฤศจิกายน 2565
2. ระยะเวลาในการอบรม **จำนวน 3 ชั่วโมง**
เวลา 09.00 – 12.00 น. และ เวลา 13.00 – 16.00 น.
3. สถานศึกษาส่งแผนการจัดการอบรมในระบบของกรมอนามัย
ตามวันที่ สอศ. กำหนดให้ทางเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

วิธีการส่งแผนการจัดอบรม อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

วิธีส่งแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในระบบของกรมอนามัย

ขั้นตอนที่ 4

สถานศึกษาดำเนินการจัดเตรียมสถานที่ สื่อ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดอบรมและอุปกรณ์สำหรับการทดสอบ ตามช่องทางที่เลือกไว้ในขั้นตอนกำหนดแผนการจัดอบรม

1. การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google Meet ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน 300 คน/ห้อง

2. การอบรมออนไลน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน 100 คน/ห้อง

สิ่งที่สถานศึกษาต้องเตรียม

- 1.1 จัดทำลิงค์การอบรม ผ่านโปรแกรม Google Meet เพื่อเตรียมส่ง ให้ผู้เข้ารับการอบรมในวันอบรม
ดูวิธีการสร้างห้องประชุมออนไลน์ได้ที่ [คู่มือการสร้างห้องประชุมออนไลน์ Google Meet](#)
ระหว่างอบรมให้ผู้เข้ารับการอบรม เปิดกล้องตลอดเวลา
- 1.2 จัดเตรียมห้องอบรม
- 1.3 ทั้ง 2 วิธี ต้องดาวน์โหลดสื่อจากลิงค์หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ
ที่ลิงค์ [ดาวน์โหลดสื่อวีดิทัศน์การจัดอบรม](#) เพื่อใช้เปิดให้ผู้เข้ารับการอบรม
และทั้ง 2 วิธี ใช้ผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง

ขั้นตอนที่ 5

สถานศึกษาชี้แจงผู้เข้ารับการอบรม

1. ให้ผู้เข้ารับการอบรม ทั้งวิธีออนไซต์ และออนไลน์ ลงทะเบียนด้วยตนเองทางเว็บไซต์

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

ชี้แจงผู้เข้ารับการอบรมในห้องประชุม หรือห้องเรียน แล้วสอนการลงทะเบียนพร้อมกัน และควรทำก่อนวันอบรม เพื่อลดความผิดพลาดในการลงทะเบียน

วิธีการลงทะเบียนเข้ารับการอบรม อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

วิธีการลงทะเบียนเข้ารับการอบรม

2. อธิบายการใช้โปรแกรม Google Meet ให้ผู้เข้ารับการอบรม

(สำหรับสถานศึกษาที่เลือกใช้วิธีการอบรมแบบออนไลน์)

คู่มือการเข้าร่วมห้องประชุมออนไลน์ อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

คู่มือการเข้าร่วมห้องประชุมออนไลน์ Google Meet ของผู้เข้ารับการอบรม

ขั้นตอนที่ 6

สถานศึกษาตรวจสอบสถานะการอนุมัติการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

1. ตรวจสอบสถานะการอนุมัติการจัดอบรมในระบบของกรมอนามัยทางเว็บไซต์

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

วิธีการตรวจสอบสถานะการอนุมัติการจัดอบรม อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

วิธีการตรวจสอบสถานะการอนุมัติการจัดอบรม และรับแบบทดสอบจากกรมอนามัย

2. จัดเตรียมแบบทดสอบ

2.1 ทดสอบโดย Google Form ดาวน์โหลดข้อสอบจากระบบของกรมอนามัย

มาทำเป็น Google Form และทำเป็นลิงค์ หรือ QR Code เพื่อใช้ทดสอบ

วิธีการจัดทำแบบทดสอบโดย google Form อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

คู่มือการใช้งาน Google Form ในการทำแบบทดสอบ

2.2 ทดสอบข้อเขียน โดยการใช้กระดาษทดสอบ ดาวน์โหลดข้อสอบจากระบบ
ของกรมอนามัย มาจัดรูปแบบให้สวยงามและปริ้นใช้ทดสอบ

หมายเหตุ

1. ข้อสอบมีทั้งหมด 20 ข้อ ใช้เวลาในการสอบ 20 นาที เกณฑ์ผ่านการทดสอบ 16 ข้อ
2. กรมอนามัยจะส่งข้อสอบให้สถานศึกษาแต่ละสถานศึกษาจะได้ข้อสอบไม่เหมือนกัน

ขั้นตอนที่ 7

สถานศึกษาดำเนินการจัดอบรมตามวิธีที่เลือกไว้ในขั้นตอนกำหนดแผนการจัดอบรม

1. อบรมออนไลน์ ต้องใช้โปรแกรม **Google Meet** เท่านั้น ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน **300** คน

1.1 ระหว่างอบรมให้ผู้เข้ารับการอบรม เปิดกล้องตลอดเวลา

1.2 แคนภาพหน้าจอก่อนอบรมและหลังอบรมเพื่อเช็คชื่อ

1.3 แคนภาพการอบรมภาคทฤษฎี 1 รูป และภาคปฏิบัติ 1 รูป เก็บไว้รายงานผลการอบรม
ในแบบฟอร์ม B-16

2. อบรม onsite ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา ผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน **100** คน

ถ่ายรูปการอบรมภาคทฤษฎี 1 รูป และภาคปฏิบัติ 1 รูป เก็บไว้รายงานผลการอบรม
ในแบบฟอร์ม B-16

ครูผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง ทั้ง 2 วิธี



ขั้นตอนที่ 8

สถานศึกษาจัดการทดสอบความรู้หลังการอบรม

วิธีที่ 1 ทดสอบผ่านระบบออนไลน์ จาก Google Form ผ่านลิงค์ หรือ QR Code ของสถานศึกษา
(สามารถใช้ทดสอบได้ทั้งออนไลน์ และ ออฟไลน์)

วิธีที่ 2 ทดสอบข้อเขียน โดยการใช้กระดาษทดสอบ

- หมายเหตุ
1. ข้อสอบมีทั้งหมด 20 ข้อ ใช้เวลาในการสอบ 20 นาที
 2. หากนักเรียน นักศึกษา สอบไม่ผ่าน สามารถสอบแก้ตัวได้ 2 ครั้ง

ขั้นตอนที่ 9

ผู้รับผิดชอบของหน่วยจัดการอบรม นำเข้าข้อมูลผลการอบรมในระบบของกรมอนามัย

สถานศึกษานำเข้าข้อมูล ผลการอบรม ในระบบของกรมอนามัย ทางเว็บไซต์

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

วิธีการนำเข้าข้อมูล อยู่ที่เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
ที่แถบสีน้ำเงินชื่อว่า

วิธีนำเข้าข้อมูลผลการอบรมในระบบของกรมอนามัย

ขั้นตอนที่ 10

สถานศึกษารายงานผลการอบรมให้ สำนักความร่วมมือ และ กรมอนามัย

1. ดาวน์โหลดแบบฟอร์มสรุปผลการจัดอบรม B-16

ที่ลิงค์ เอกสารหมายเลข (B-16) เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
กรอกข้อมูลตามจำนวนครั้งที่อบรม เช่น อบรม 3 ครั้ง ให้เข้าไปกรอก 3 ครั้ง แล้วปรี้นให้
ผู้อำนวยการสถานศึกษาลงนาม และรวบรวมสแกนเป็น 1 ไฟล์ (1 สถานศึกษา จะมีแค่ 1 ไฟล์)

2. สแกนไฟล์ที่ผู้อำนวยการสถานศึกษาลงนามแล้ว

ส่งที่ลิงค์ Google Form ส่งสรุปผลการจัดอบรม (B-16) เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร

3. ส่งอีเมลไปที่กรมอนามัย ที่อีเมล foodhandler@anamai.mail.go.th

4. ดาวน์โหลดแบบฟอร์มสรุปรายชื่อผู้ผ่านการอบรม เป็นไฟล์ Excel

ที่ลิงค์ ดาวน์โหลดแบบฟอร์มสรุปรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร กรอกข้อมูลรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
และส่งไฟล์ที่ลิงค์ ส่งแบบฟอร์มสรุปรายชื่อผู้ผ่านการอบรม

ขั้นตอนที่ 11

สถานศึกษาจัดทำวุฒิบัตรผู้ผ่านการอบรม



1. เมื่อสถานศึกษาส่งสรุป ผลการจัดอบรม B-16 ให้กับสำนักความร่วมมือ ภายในกำหนดเวลาแล้ว สำนักความร่วมมือ จะจัดส่งไฟล์แบบฟอร์มวุฒิบัตร พร้อมลายมือชื่อเลขาธิการ ฯ ให้กับสถานศึกษา
ทาง e-office ของสถานศึกษาเท่านั้น
 2. สถานศึกษาดำเนินการจัดพิมพ์วุฒิบัตรให้ผู้ผ่านการอบรม
 3. กำหนดรหัสวุฒิบัตรไว้มุมซ้ายบรรทัดล่างสุดท้ายด้านหน้าของใบรับรองตามลำดับ ดังนี้
 - 3.1 ชื่อสถานศึกษา
 - 3.2 รหัสประจำตัวผู้เรียน / หรือ เลขประจำตัวประชาชนสำหรับ ครู อาจารย์ และบุคลากรทางการศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ฯลฯ
 - 3.3 เรียงลำดับหมายเลขอัตโนมัติ
 - 3.4 ประทับตราวิทยาลัยฯ มุมซ้ายล่าง
- ตัวอย่างเช่น วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา / รหัสบัตรประจำตัวประชาชน 6124040001 / เลขที่ 0001



ผู้ประสาน

1. นางสาวเบญจพร ขำรัตน์ โทร. 06 4169 6903 (ภาคเหนือ)
 2. นางสาวพันธ์เครือ แก้วโต โทร. 09 6836 7744 (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)
 3. นางสาวจิราพร นุ่มหันธ์ โทร. 06 3926 9196 (ภาคกลาง)
 4. นางสาวมาริษา สง่าชู โทร. 08 2942 2941 (ภาคใต้ กรุงเทพฯ และภาคตะวันออก)
- 
- 