

กำหนดการ

ที่ ศธ ๐๖๐๖/๒๕๖



วิทยาลัยสารพัดช่างสาปง

วันที่ ๒๕.๑๕

วันที่ ๒๕.๑๕.๖๕

เวลา ๑๕.๒๐ น.

สำนักความร่วมมือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง แจ้งขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในระบบของกรมอนามัย และเว็บไซต์สำนักความร่วมมือ

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (ทุกแห่ง)

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ความเป็นมาการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ แผ่น
๒. รายละเอียดช่องทางการติดต่อ จำนวน ๑ แผ่น
๓. ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในระบบของกรมอนามัย และเว็บไซต์สำนักความร่วมมือ จำนวน ๕๑ แผ่น. ไฟล์ 21P
๔. วิธีการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลโปรแกรม Google Meet จำนวน ๕๓ แผ่น

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้จัดประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล โดยใช้โปรแกรม Google Meet ซึ่งเป็นการจัดประชุมออนไลน์ ด้วยโปรแกรม Webex Meeting เมื่อวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ น. โดยสถานศึกษาที่มีความจำเป็นในการจัดอบรมจะเป็นสถานศึกษาที่มีนักเรียน นักศึกษา ในสาขาวิชาที่จะต้องสัมผัสอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ประกอบด้วย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก สาขาวิชาการโรงแรม สาขาวิชา การตลาด และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการดังกล่าว และก่อนที่นักเรียน นักศึกษาจะเข้าฝึก ประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ/ฝึกอาชีพระบบทวิภาคี ในสถานประกอบการด้านอาหารในฐานะผู้สัมผัสอาหาร จะต้องมีเอกสารรับรองการผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒ ตามที่ประกาศ ในราชกิจจานุเบกษาแล้ว ทั้งนี้ สถานศึกษาที่มีนักเรียน นักศึกษาในสาขาวิชาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการ ดังกล่าวไม่มีความจำเป็นต้องอบรม นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานการจัดอบรมฯ เป็นไปในแนวทางเดียวกัน และบรรลุวัตถุประสงค์ สำนักความร่วมมือได้ปรับปรุงขั้นตอนการจัดอบรมให้กับสถานศึกษาเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

เรียน ผู้อำนวยการ
๑๖๖ สำนักกตทวร่วม
เจริญเขตตอนบน ๒๕๖๕ การจัด
อบรม และทดสอบหลักสูตรผู้
สัมผัสอาหาร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย

เรียน ผู้อำนวยการ

ขอแสดงความนับถือ

๑. ๑๕๖ ไร่ ๑๐๐ ไร่

๒. ๑๕๐๐ ไร่ ๑๐๐ ไร่

(นายณรงค์ชัย เจริญสุทธิทรัพย์)

ผู้อำนวยการสำนักความร่วมมือ

กลุ่มพัฒนาระบบความร่วมมือ ๒๕๓.๐๖๕

โทร. ๐ ๒๐๒๖.๕๕๕๕ ต่อ ๒๐๐๐

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ : (AMS e-office) : ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

เรียน ผู้อำนวยการ

- เพื่อโปรดทราบ

- เน้นอบรมอบรมฯ ๑๖๖

๑. ๑๕๖ ไร่ ๑๐๐ ไร่

๒. ๑๕๐๐ ไร่ ๑๐๐ ไร่

๒๕๓.๐๖๕

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข ได้ประกาศหลักเกณฑ์ และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจและปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดดังกล่าวส่งผลกระทบต่อทุกภาคส่วนในสังคม ทางกระทรวงสาธารณสุขจึงเร่งออกมาตรการในการควบคุมการแพร่กระจายของเชื้อโรค โดยการให้ความรู้และสร้างความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาได้รับอนุญาตให้เป็นหน่วยงานที่สามารถ จัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ได้ตามประกาศของกรมอนามัย ฉบับที่ 8 ลงวันที่ 24 พฤศจิกายน 2563 ทั้งนี้ ในส่วนของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา มีนักเรียน นักศึกษา ในสาขาวิชาที่จะต้องสัมผัสอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ประกอบด้วย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาธุรกิจค้าปลีก สาขาวิชาการโรงแรม สาขาวิชาการตลาด และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยก่อนที่นักเรียน นักศึกษา จะเข้าฝึกประสบการณ์สมรรถนะวิชาชีพ/ ฝึกอาชีพระบบทวิภาคีในสถานประกอบการด้านอาหารในฐานะผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีเอกสารรับรองการผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 ตามที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้ว นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ในฐานะหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล จึงได้ให้สถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาที่สมัครเข้าร่วมการอบรม จัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในเดือนกุมภาพันธ์ 2564 ที่ผ่านมา มีผู้ผ่านการอบรม จำนวนทั้งสิ้น 41,227 คน และต่อมา กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้มีการเปลี่ยนแปลงขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทวีความรุนแรงมากขึ้น กรมอนามัย ให้สามารถจัดการอบรมผ่านระบบการประชุมออนไลน์ได้ โดยให้หน่วยจัดการอบรม เลือกโปรแกรมการประชุมออนไลน์ในการอบรม จำนวน 1 โปรแกรม ซึ่ง สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เลือกใช้โปรแกรม Google Meet จากนั้นให้จัดทำวิธีการอบรมฯ ยื่นข้อเสนอให้กรมอนามัยพิจารณา อนุญาตการจัดอบรมด้วยวิธีการดังกล่าว บัดนี้กรมอนามัยได้อนุญาตให้ สอศ. สามารถจัดการอบรมผ่านระบบการประชุมออนไลน์ได้แล้ว สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงได้จัดทำขั้นตอนการจัดอบรม และทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารผ่านเทคโนโลยีดิจิทัลโดยใช้โปรแกรม Google Meet เพื่อเป็นแนวทางในการจัดอบรมให้กับสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาต่อไป

รายละเอียดช่องทางการติดต่อ

กรณีมีข้อสงสัย ติดต่อสอบถามได้ที่

ช่องทางที่ 1 ผู้ประสานงาน

- นางสาวพิมพ์นิการ์ ชุมทรัพย์ โทร : 081-296-4884
- นางสาวจิตมาศ นวลกระจ่าง โทร : 087-995-0726 (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ)
- นางสาวเบญจพร ขำรัตน์ โทร : 064-169-6903 (ภาคเหนือ)
- นางสาวจิราพร นุ่มหันท โทร : 063-926-9196 (ภาคกลาง)
- นางสาวมาริษา สง่าชู โทร : 092-872-9634 (ภาคใต้ ภาคตะวันออก และกทม.)

ช่องทางที่ 2 LINE Open CHAT (ขอความกรุณาสถานศึกษาที่จะจัดอบรมเข้าร่วมกลุ่ม LINE Open CHAT)



ช่องทางที่ 3 เว็บไซต์ การจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารสำนักความร่วมมือ หน้าเพจ

ขั้นตอนแนวปฏิบัติ (ขอความกรุณาสถานศึกษาที่จะจัดอบรมฯ เข้าเว็บไซต์เพื่อใช้เป็นแนวทาง
ในการดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร)



<https://shorturl.asia/rllY7>