

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ดิจิทัล” หมายความว่า เทคโนโลยีที่ใช้วิธีการนำสัญลักษณ์ศูนย์และหนึ่งหรือสัญลักษณ์อื่นมาแทนค่าสิ่งทั้งปวง เพื่อใช้สร้าง หรือก่อให้เกิดระบบต่าง ๆ เพื่อให้มนุษย์ใช้ประโยชน์

“การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การจัดการอบรมที่มีการนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๔ การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องดำเนินการจัดการอบรมตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จะใช้วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๘ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ดำเนินการจัดการอบรมตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ ในวันหรือก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จได้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล	รายละเอียดจัดการอบรม
๑. การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ	การจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีวิทยากรการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ได้แก่ Zoom Meeting / Microsoft Team / Line Meeting / Google Meet เป็นต้น	๑. วิธีจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หรือ ๒. วิธีจัดการอบรม โดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๓. การจัดการอบรมผ่านระบบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning	การจัดการอบรม โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยหน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีกิจกรรมเพื่อให้มีการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรมโดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



https://drive.google.com/drive/mobile/folders/1rh3t2HHFiI9aFojGKR1AO_GPKhGtwLO8?usp=sharing
QR Code สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร