

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้ ดังนั้น เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๔ ถึงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ดิจิทัล” หมายความว่า เทคโนโลยีที่ใช้วิธีการนำสัญลักษณ์ศูนย์และหนึ่งหรือสัญลักษณ์อื่นมาแทนค่าสิ่งทั้งปวง เพื่อใช้สร้าง หรือก่อให้เกิดระบบต่าง ๆ เพื่อให้มนุษย์ใช้ประโยชน์

“การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่มีการนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการ หรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๔ การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการจัดการอบรม ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จะใช้วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมด้วยวิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๘ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ดำเนินการจัดการอบรมตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓ ในวันหรือก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จได้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

สุวรรณชัย วัฒนยิ่งเจริญชัย

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

วิธีการจัดการอบรม ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล	รายละเอียด การจัดการอบรม
๑. การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ	การจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยี ดิจิทัล ได้แก่ Zoom Meeting / Microsoft Team / Line Meeting / Google Meet เป็นต้น	๑. วิธีจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หรือ ๒. วิธีจัดการอบรม โดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๓. การจัดการอบรมผ่านระบบบทเรียน อิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning	การจัดการอบรม โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยหน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีกิจกรรมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม โดยจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



<https://drive.google.com/drive/folders/18Ct4Hd7aH0jXfnTP7ZCa7Bx5S-V9RJo2?usp=sharing>

QR Code สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร