

หลักสูตรอบรมสุขาภิบาลอาหาร

รับสมัครตั้งแต่บัดนี้



ผู้สัมผัสอาหาร

ถึงวันที่ 12 มกราคม 2569

กลุ่มเป้าหมาย : ผู้เตรียมอาหาร, ผู้ปรุงประกอบอาหาร, ผู้เสิร์ฟ, ผู้ช่วยเสิร์ฟ
และผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
4. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ



จัดอบรมโดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลเมืองแม่เหิระ จังหวัดเชียงใหม่

วันอาทิตย์ที่ 18 มกราคม 2568

เวลา 08.30 – 14.30 น.

ณ ห้องประชุมธนาวรรณ ชั้นที่ 3
สำนักงานเทศบาลเมืองแม่เหิระ

สมัคร Online



ฟรี

**** มีจำนวนจำกัด !!!**

สอบถามเพิ่มเติม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เบอร์โทรติดต่อ 065 - 4147504

หลักสูตรอบรมสุขาภิบาลอาหาร

รับสมัครตั้งแต่วันที่



ผู้ประกอบการ

ถึงวันที่ 12 มกราคม 2569

กลุ่มเป้าหมาย : เจ้าของกิจการร้านอาหาร , ผู้จัดการ, และผู้ดูแลร้านอาหาร

หัวข้อการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

1. หลักการสุขาภิบาล อาหาร และอันตรายที่เกิด จากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ ด้านอาหาร
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
5. การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
6. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ



จัดอบรมโดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลเมืองแม่เหิระ จังหวัดเชียงใหม่

วันเสาร์ที่ 17 มกราคม 2569

เวลา 08.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมธนาวรรณ ชั้นที่ 3
สำนักงานเทศบาลเมืองแม่เหิระ

สมัคร Online



ฟรี

** มีจำนวนจำกัด !!!

สอบถามเพิ่มเติม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เบอร์โทรติดต่อ 065 - 4147504