

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีหลักเกณฑ์ วิธีการ วัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๕๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๔ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๒๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๕ แบบทดสอบความรู้การอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องใช้แบบทดสอบ ความรู้ของกรมอนามัย โดยหน่วยงานจัดการอบรมจะได้รับแบบทดสอบความรู้เมื่อดำเนินการแจ้ง หรือได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้ดำเนินการจัดการอบรมแล้ว รายละเอียดหัวข้อและจำนวนข้อ ของแบบทดสอบความรู้ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิบุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

รายละเอียดแบบทดสอบความรู้การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑๐ ข้อ
(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๑๐ ข้อ
(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๕๐ ข้อ

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการ และมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๗ ข้อ
(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๗ ข้อ
(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	๖ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๒๐ ข้อ