

ที่ กบ ๐๐๒๓.๓/ว ๕ ๕๗๒๑



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
จังหวัดกระบี่  
ศาลากลางจังหวัดกระบี่  
๙/๑๐ ถนนอุตรกิจ กบ ๘๑๐๐๐

๑๙ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง ส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัย ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและ  
ขอเชิญประชุมชี้แจงขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการ  
จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการกำหนดหัวข้อวิชาการใช้กัญชา  
หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส  
อาหาร

เรียน นายองค์การบริหารส่วนจังหวัดกระบี่ นายกเทศมนตรีเมืองกระบี่ และท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว ๖๖๑๖ ลงวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๕

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดกระบี่ได้รับแจ้งจากกรมอนามัย กระทรวง  
สาธารณสุขว่า ได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข  
พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และได้ผ่านการ  
พิจารณาจากคณะกรรมการสาธารณสุข แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม  
จำนวน ๓ ฉบับ ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕
๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๕
๓. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ  
หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

ในการนี้ กรมอนามัย ในฐานะคณะกรรมการและเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุข  
ขอส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัย เพื่อขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ให้กับ  
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่รับผิดชอบได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน และขอเชิญประชุมชี้แจง  
ขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภท  
ปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการกำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ

หรือ...

หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบ Video Conference และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ QR Code ท้ายหนังสือที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

  
(นายสารโรจน์ ไชยมาตร)  
ท้องถิ่นจังหวัดกระบี่



กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น  
โทร./โทรสาร ๐-๗๕๖๒-๒๔๓๗



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๑๖๑๖

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
ถนนติวานนท์ จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๐๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง ส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัย ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และขอเชิญประชุมชี้แจงขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการกำหนดหัวข้อวิชาการใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยกรมอนามัยได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการสาธารณสุข แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๓ ฉบับ ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕
๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๕
๓. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชาการใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

กรมอนามัย ในฐานะคณะกรรมการและเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุข ขอส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข และประกาศกรมอนามัย เพื่อขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่รับผิดชอบได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน และขอเชิญประชุมชี้แจงขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการกำหนดหัวข้อวิชาการใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบ Video Conference และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ QR Code ที่ปรากฏด้านล่าง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมประชุมดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)

อธิบดีกรมอนามัย

กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุข

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๗๘

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
และประกาศกรมอนามัย



### กำหนดการประชุมชี้แจง

ขับเคลื่อนหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และการกำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร วันที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.

ผ่านระบบ Video Conference (Cisco WebEx Meeting) และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร ๓ ชั้น ๓ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

\*\*\*\*\*

- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๓๐ น. ทดสอบระบบ Video Conference
- ๐๙.๓๐ - ๐๙.๔๕ น. พิธีเปิดการประชุม  
โดย นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย
- ๐๙.๔๕ - ๑๑.๓๐ น. ชี้แจง ๑. หลักเกณฑ์และวิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของ การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และ ๒. การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๓๐ น. ชี้แจง หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และการกำหนด หัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๓.๓๐ - ๑๔.๓๐ น. ชี้แจง ๑. คุณค่าทางโภชนาการของกัญชา หรือกัญชงและโทษในกรณีที่ใช้บริโภคไม่เหมาะสม ๒. การนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดย สำนักโภชนาการ กรมอนามัย
- ๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น. ชี้แจง ๓. ข้อปฏิบัติ ในการนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ๔. บทบาท หน้าที่ของผู้ประกอบการในการควบคุม กำกับ ดูแลการใช้กัญชาหรือ กัญชง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และกองกฎหมาย กรมอนามัย
- ๑๕.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๖.๓๐ น. ปิดการประชุม

\*\*\*\*\*

ช่องทางประชุม : Meeting ID : 2515 840 5497

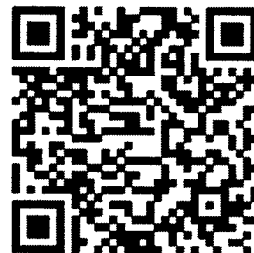
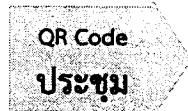
Passcode : Food๑๒๓

Link : <https://shorturl.asia/trvCB>

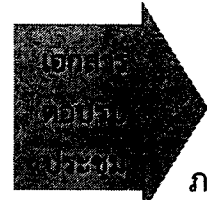
ขอให้ตั้ง User Name : เป็นชื่อหน่วยงาน ตามด้วยชื่อบุคคล

ผู้ประสานงานกรมอนามัย :

- ๑. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ ๐๘๑ ๕๖๙ ๙๐๔๔
- ๒. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์ ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕



ขอให้สำนักงาน  
ท้องถิ่นจังหวัด  
เข้าประชุมทาง  
Cisco WebEx  
Meeting



ภายใน 16 ก.ย. 65