



**"It's about making it your culture not just training"**

**“ทำให้เป็นวัฒนธรรมของคุณ ไม่ใช่เพียงการฝึกอบรม”**

Food Hygiene Asia ทำงานร่วมกับรีสอร์ท ร้านอาหาร และ ธุรกิจที่ส่งมอบการฝึกอบรมและสนับสนุน เพื่อพัฒนาให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารตระหนักถึงความปลอดภัย เพื่อลดการร้องเรียนจากแขก และเพื่อลดการลาป่วยของพนักงานที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ



การอบรม Food Hygiene มุ่งเน้นในการเพิ่มความรู้และความเข้าใจของพนักงาน ให้เห็นถึงความสำคัญของสถานที่ทำงานและการปฏิบัติงานที่ถูกสุขอนามัย ปกติแล้วอาหารเป็นพิษมักมีสาเหตุมาจากความไม่เอาใจใส่หรือความรู้ ซึ่งการลดระดับการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษนั้นจะประสบความสำเร็จได้โดยการศึกษาของผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การอบรม Food Hygiene เน้นการสื่อสารโดยใช้ความหลากหลายของภาพ คำพูด เสียง และเกมส์ต่างๆเพื่อดึงความสนใจของผู้เข้าร่วมอบรม จูงใจและเน้นเสริมสร้างความเพลิดเพลินและเพิ่มความสามารถในการจดจำและความเข้าใจของผู้เข้าร่วมอบรม



[www.facebook.com/foodhygieneasia](http://www.facebook.com/foodhygieneasia)



[www.foodhygieneasia.com](http://www.foodhygieneasia.com)

การฝึกอบรม Food Hygiene (ระดับ 2 รางวัลความปลอดภัยด้านอาหาร) ภาพ คำพูด เสียง เกมส์ และการแสดงบทบาทจะเป็นวิธีการที่ใช้ ในระหว่างการฝึกอบรมจะมีทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทย ในการนำเสนอแบบ Power point และ ในหนังสือคู่มือก็จะมีทั้งภาษาอังกฤษและภาษาไทยด้วย



หลังจากเข้าร่วมการฝึกอบรมในครั้งนี้ ทีมของคุณจะเข้าใจเหตุผลและสามารถรับผิดชอบในการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

- ผลากและวันที่ของอาหาร - อาหารทุกอย่างจะต้องมีผลากที่บ่งบอกให้รู้ว่า คืออะไรและผลิตเมื่อไหร่
- การเก็บรักษาอาหารที่เหมาะสม เช่น อาหารปรุงสุกควรไว้บน อาหารดิบควรไว้ล่าง
  - การละลายอาหารแช่แข็งที่ถูกต้องเหมาะสม - ละลายในตู้เย็น หรือ ให้น้ำเย็นไหลผ่าน
  - เทคนิคการทำความเย็นที่เหมาะสม
  - เทคนิคการอุ่นที่เหมาะสม
- ความแตกต่างระหว่างการทำมาสะอาดและการฆ่าเชื้อ
- การปนเปื้อนเกิดขึ้นได้อย่างไร และความเลียงคืออะไร

[info@foodhygieneasia.com](mailto:info@foodhygieneasia.com)

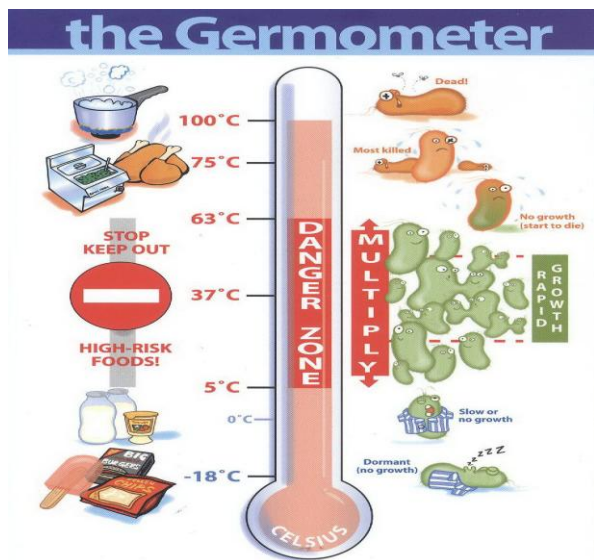
# Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง

## เนื้อหาหลักสูตร

A. อธิบายอาหารเป็นพิษ ให้ความหมายของคำว่า “food hygiene”, “food poisoning”, “foodborne disease” และ “contamination” อธิบายถึงอาการของอาหารเป็นพิษ, สาเหตุหลักของอาหารเป็นพิษ, แหล่งของเชื้อแบคทีเรียซึ่งเป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษและวิธีการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียไปยังอาหาร, ให้ความหมายและยกตัวอย่างอาหารที่มีความเสี่ยงสูง

B. อธิบายถึงเชื้อแบคทีเรียและเชื้อโรคอื่นๆ และสถานที่ที่สามารถพบเจอเชื้อโรคเหล่านั้นได้ อธิบายถึงขั้นตอนการเติบโต และระยะเวลาของเชื้อแบคทีเรีย ความแตกต่างโดยทั่วไประหว่างเชื้อแบคทีเรีย Pathogenic และเชื้อ Spoilage



C. การป้องกันการปนเปื้อนและอาหารเป็นพิษ อธิบายถึงกฎของอุณหภูมิในการควบคุมเชื้อแบคทีเรีย, อธิบายความสำคัญที่ถูกต้องในการจัดการ การเตรียม การแช่เย็น และขั้นตอนต่างๆ ในการทำอาหาร, อธิบายความสำคัญในการหมุนเวียนของที่จัดเก็บไว้ เพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษและอาหารเน่าเสีย

ให้ตัวอย่างการปนเปื้อนในอาหาร โดยทั่วไป

D. สุขอนามัยส่วนบุคคล ความสำคัญของสุขอนามัยส่วนบุคคล, อธิบายแหล่งที่มาของการปนเปื้อน จากบาดแผล เสื้อผ้า หรือนิสส์ส่วนตัว และความเสี่ยงที่คาดไม่ถึง อธิบายความเสี่ยงจากอาหารโดยผู้ที่สัมผัส กับอาหาร หรือผู้ที่ป่วยจากอาหารเป็นพิษ, ความสำคัญที่ถูกต้องของการล้างมือ

### MISSED SPOTS WHEN HAND-WASHING



■ MOST FREQUENTLY MISSED  
■ LESS FREQUENTLY MISSED  
■ NOT MISSED

E. การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ ทำความเข้าใจถึงความจำเป็นและวิธีการในการที่จะบรรลุมาตรฐานของความสะอาด

### การเรียนการสอนและการประเมินผล

ตลอดการฝึกอบรม ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมจะต้องทำกิจกรรมในคู่มือ Food Hygiene Asia ให้สำเร็จ ผู้เข้าร่วมอบรมแต่ละคนจะได้รับคู่มือ Food Hygiene Asia เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจและช่วยเพิ่มความจำหลังจากจบการฝึกอบรม

- (i) ตลอดทุกช่วงของการอบรม ผู้เข้าร่วมอบรมจะถูกถามคำถามเพื่อตรวจสอบความเข้าใจ
- (ii) หลังจากช่วงหยุดพักและตลอดช่วงพักติของการอบรม เราจะอธิบายทบทวน และตรวจสอบความเข้าใจ
- (iii) เมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรมครั้งนี้ จะมีคำถามปรนัย 50 ข้อ ให้ทำโดยการปิดคู่มือเพื่อตรวจสอบและแน่ใจในความเข้าใจของหลักสูตร โดยการผ่านการทดสอบที่คะแนน 75% หรือสูงกว่า