<u>วิธีการลงทะเบียนหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย</u>

- 1. เข้าที่หน้าเว็บไซต์ <u>https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</u>
- 2. กดคลิก ที่ ลงทะเบียนผู้ประกอบกิจการอาหาร / ลงทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร

🤍ส หน้าหลัก 🛛 แตชบอร์ด	🛱 ปฏิทินการอบรม 🤌 เข้าสู่ระบบ	ลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบร©UEST
ลงทะเบียนผู้ประกอบกิจการอาหาร		ลงทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร
o 19987	• 44620	🚔 ปฏิทินฝึกอบรม
		< > วันนี้ กรกฎาคม 2564 เดือน แผนงาน
		อาทิตย์ จันทร์ อังคาร พุธ พฤหัส ศุกร์ เสาร์
🔍 หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาละ	อาหารในสถานป 🕓 🥕	27 28 29 30 1 2 3
	สถานการณ์ในปัจจุบัน	ผู้สัมผัสอาหาร 08:30 น ผู้ บริษัท ออลล์ เทรนนึ่ง จำกัด ประกอบกิการ
	Constant of the second s	4 5 6 7 8 9 10
		ผู้ประกอบก็การอาหาร 08:30 น ผู้ประกอบก็การอาหาร 08:00 น ผู้
	พรามพมาอของการสุขารเปลอาพาร	11 12 13 14 15 16 17
	Cherry Constanting 1	ผู้สัมผัสอาหาร 08:30 นผู้ 08:30 นผู้ 08:00 นผู้ 08:00 นผู้ 08:00 นผู้
	อันตรายที่พบในอาหาร และ ปัจจัยที่ทำให้อาหาร เกิดการปนเปื้อน	18 19 20 21 22 23 24
		ผู้สัมดัสอาหาร 08:30 น ผู้ 08:30 น ผู้ 08:30 น ผู้สัมดัสอาหาร
	มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	<u>15ชีพ ออลล์ เทรนนึง จำกัด</u> <u>1ระกอบกิการ</u> <u>15ชีพ ออลล์ เทรนนึง จำกัด</u> 25 26 27 28 29 30 31
Watch on Divinite	(Clean Food Good Taste)	+6 เพิ่มเติม +10 เพิ่มเติม +16 เพิ่มเติม +10 เพิ่มเติม +12 เพิ่มเติม +12 เพิ่มเติม +6 เพิ่มเติม

 กรอกข้อมูลส่วนตัวให้ครบถ้วน โดยเมื่อกรอกเสร็จเรียบร้อยแล้ว สามารถเปลี่ยนรหัสผ่าน ได้

\leftrightarrow \rightarrow C \triangle foodhandler.anamai.moph.go.th/register_fhandler?type=		☆ 퉺 E
🚻 Apps 🔓 esaraban - ค้นหาด้วย		III Reading list
	กรมอนามัย department of health	
	เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน หรือ/ เลขที่หนังสือเดินทาง	
	คำนำชื่อ นาย นางสา ชื่อ คำนำหน้า และชื่อ	
	<u>สกุ</u> ล สกุล	
	สถนที่ประกอบกิจการ/อูมิส่านา สัมษร์ต สังษร์ต	
	อำเภอ/เขต อำเภอ 🗸	
	ด้าบล/แขวง ดำบล/แขวง ~	
	พ้องสิ้นเลือกองศ์กรปกครองส่วนท้องสิ้น 🗸	
	ขื่อร้าน	-

 กดเลือกคอร์สหลักสูตรฝึกอบรม เลือก แผนงาน เลือกคอร์ส ตามวันที่ และเวลา ที่ ต้องการเข้าร่วมอบรม

← → C △ ● foodhandler.anamai.moph.go.th II Apps G exaraban - #waniha			☆ 📦
💓 🛪 หน้าหลัก 🛛 🕫 แตชบอร์ด		บบ 💄 ลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	💄 ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบร เ GUEST
ลงทะเบียนผู้ประกอบกิจการอาหาร	คลิก	ลงทะเบียนผู้สัมผัสอาหาร	คลัก
• 19987	• 44620	苗 ปฏิทินฝึกอบรม	
อี มู่ประกอบมีจการ	A ผู้สัมผัสอาหาร	< > วันนี้ กรกฎาคม	ม 2564 (เดือน แผนงาน
		1กรกฎาคม 2021	พฤหัสบดี
พลักการและมาตรฐานการสุขาภับาลอ	าหารในสถานป Watch later Share สถานการณ์ในปัจจุบัน	08:30 - 00:00 น 🔹 ผู้ประกอบกิการอาหาร บริษัท ออลล์ เทรนนึ่ง	จำกัด
	ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร	08:30 - 00:00 น 🔹 ผู้สัมผัสอาหาร บริษัท ออลล์ เทรนนึ่ง	จำกัด
	อันตรายที่พบในอาหาร และ ป้ออันดี ซ้ำใช้อาหาร เอือกกรปะเปิ้อน	08:30 - 16:30 น 🔹 ผู้ประกอบกิการอาหาร องศ์การบริหารส่วนต่าบ	บลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี
	มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย	08:30 - 12:20 น 🔹 ผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลดำบลนางแล	อำเภอเมืองเซียงราย จังหวัดเซียงราย
Watch on 🖸 YouTube	(Clean Food Good Taste)	09:00 - 17:30 น 🔸 ผู้สัมผัสอาหาร บริษัท เดอะมอลล์ กรุ๊ป	ป จำกัด
		09:00 - 17:00 น 🔹 ผู้ประกอบกิการอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจั	งหวัด ขัยภูมิ

 กดคลิกที่ + เข้าร่วมอบรม จนกว่าหน้าจดจะปรากฎคำถาม ! ต้องการเข้าร่วมอบรม จากนั้นให้กด OK

← → × II Apps (× 1 in foodhandler,anamai.moph.go.th/event_show?action=view&lid=17 Apps 6 exaraban - Rewrite: 												
😫 ปฏิทินการอบรม บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด													
วันที่	เวลา	หลักสูตร	หลักสูตร วิธีการจัดการอบรม		สถานที่	จังหวัด		ค่าลง ทะเบียน	ดู้ประสาเ		นงาน	เบอร์โทรศัพท์	
2 ก.ค. 2564	13:00- 16:00	ผู้สัมผัส อาหาร	อบรมแบบดิจิทัล −ZOOM คลิปกร อนามัย	1 511	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	กรุงเทพมหานคร 300			นายศุภกร แว่ว 098- สอน cltac		8-5863866 , 083-1393974 line : academy		
ศ้เข้ารับการอบรม 52 คน													
ล่าดับ	บ์ ชื่อ−สกุล ประเภท ชื่อร้า		ชื่อร้าน		ที่อยู่	ด่าเ	ดำบล อำเง		อ จังหวัด		เขตรับผิดชอบ		
1	นางวิรัดน์ สีบวงษ์ ผู้สัมผัสอาหาร		ນຈີອັກ	สิทธิกร คอนซัลแต้นท์ จำกัด	12	บาง	งเขน เมืองน		นทบุรี	นนทบุรี	องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี		
2	นางสาวพืชชาอร พรหมหิตร		ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท	บริษัท พี.เค สโตร์ จำกัด		ปาก	าข่อง	ข่อง ปากข่อ		นครราชสี	่มา เทศบาลเมืองปากช่อง	
3	นางสาวปารมี ปลงรัมย์		ผู้สัมผัสอาหาร	โรงแรมโคซี่พัทยาวงศ์อมาดย์บีช		219/57-58	หน	หนองปรือ บางเ		ะมุง ชลบุรี		เทศบาลต่าบลบางละมุง	
4	นางสาวถิรดา บางนิ่มน้อย ผู้สัมผัสอาหาร Form		design singha park chiangrai	6711	njar	ทุ่งก่อ เวียงเ		ขียงรุ้ง เชียงราย		องศ์การบริหารส่วนตำบลทุ่งก่อ			

← →	С 🏠 🔒 foodh G esaraban - я́ым-я́ли.	andler.anamai.	moph.go.th/eve	nt_show?action=v	ew&id=17						☆ 🚯 : Ⅲ Reading list		
	Ø												
ដ ปฏ	B ปฏิทินการอบรม มริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด												
วันที	เวลา	หลักสูตร	วิธีการ	จัดการอบรม	สถานที		จังหวัด	ต่าลง ทะเบียน	ผู้ประสานงาน	เบอร์โทรศัพท์			
2 п.я. 2564	ศ. 13:00- ผู้สัมผัส 14 16:00 อาหาร		อบรมแ -ZOO! อนามัย	บบดีจีทัล ฬ คลิปกรม					นายศุภกร แว่ว สอน	098-5863866 , 083-1393974 line : cltacademy			
ผู้เข้ารับก	ารอบรม 52 คน					ต้องการเข้าร่วมการ	ะอบรม				🕂 เข้าร่วมลบรม		
สำดับ	บับ ชื่อ−สกุล		ประเภท	ชื่อร้าน		\frown		เบต	อำเภอ	จังหวัด	เขตรับผิดชอบ		
1	นางวิรัตน์ สีบวงษ์		ผู้สัมผัส อาหาร	บริษัท สิทธิกร	คอน	1ú			เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	องศ์การบริหารส่วนจังหวัด นนทบุรี		
2	นางสาวพิชชาอร พรหมพิตร ผู้สัมผัส บริษัท พี.เค.ส อาหาร		ดว์ จำกัด	ັດ 45		ปากข่อง	ปากช่อง	นครราชสีมา	เทศบาลเมืองปากช่อง				
3	นางสาวปารมี ปลงรัมย์ ผู้สัมผัส โรงแรมโคซี่พัท อาหาร		ายาวงศ์อมาดย์บีช	มาดย์บีช 219/57-58		หนองปรือ	บางละมุง	ชลบุรี	เทศบาลต่าบลบางละมุง				
4	4 นางสาวถิรดา บางนี่มน้อย ผู้สัมผัส Farm design		n singha park	6711		พุ่งก่อ	เวียงเขียงรุ้ง	เชียงราย	องศ์การบริหารส่วนตำบล ทุ่งก่อ				

6. รายชื่อของท่านจะปรากฎในด้านล่างตามลำดับการสมัครเข้าร่วมอบรมเป็นอันเรียบร้อย