

## โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและหลักสูตรผลิตภัณฑ์ดูแลผิว จากสารธรรมชาติสำหรับผู้ประกอบการทุกช่วงวัย

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ได้จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการโดยจัดในวันที่ 26 มิถุนายน 2567 ณ อาคารปฏิบัติการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อให้ความรู้แก่ชุมชน ศิษย์เก่ารวมถึงบุคลากรภายในของมหาวิทยาลัย ได้แก่ 1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ และได้รับใบประกาศนียบัตรหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการเป็นผู้สนใจในชุมชนรวม 50 คน ผลจากโครงการทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับใบประกาศนียบัตรหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และ 2. หลักสูตรผลิตภัณฑ์ดูแลผิวจากสารธรรมชาติ และสามารถทำผลิตภัณฑ์สบู่จากสับปะรด เพื่อใช้ในครัวเรือน และสามารถสร้างรายได้ในอนาคต ซึ่ง โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและหลักสูตรผลิตภัณฑ์ดูแลผิวจากสารธรรมชาติสำหรับผู้ประกอบการทุกช่วงวัย เป็นโครงการที่มหาวิทยาลัยจัดส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง เพื่อสุขภาพที่ดีของบุคลากร นักศึกษา และบุคคลภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงประชาสัมพันธ์ให้บุคคลภายนอกทราบถึงการที่มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นหน่วยฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนอย่างถูกต้องจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และการส่งเสริมผู้ประกอบการให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ดูแลผิวที่ผลิตจากสารธรรมชาติเพื่อจำหน่ายได้

### รูปภาพประกอบการดำเนินโครงการ



# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS : SDGs

