๑๐๐

ด่วนที่สุด

ที่ นศ ๐๐๒๓.๓/ว ๔๙๗๐

ศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
ถนนราชดำเนิน นศ ๘๐๐๐๐

๑๙ ธันวาคม ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเชิญเจ้าหน้าที่เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน(Basic Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครศรีธรรมราช
นายกเทศมนตรีนครนครศรีธรรมราช นายกเทศมนตรีเมืองปากพนัง
นายกเทศมนตรีเมืองทุ่งสง และนายกเทศมนตรีเมืองปากพูน

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๒๔๙๗
ลงวันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น แจ้งว่า กรมอนามัยร่วมกับสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทยร่วมกับกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๕๗ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นให้สามารถปฏิบัติงานได้เป็นมืออาชีพและเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AC) ในปี ๒๕๕๘ โดยดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic Food Sanitation Inspector: BFSI) ระหว่างเดือนมกราคม – เมษายน ๒๕๕๗ จำนวน ๔ รุ่นโดยรับสมัครผู้ที่สนใจรุ่นละไม่เกิน ๑๐๐ คน สำหรับภาคใต้กำหนดเป็นรุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๒๑ – ๒๔ เมษายน ๒๕๕๗ สถานที่จัดอบรม จังหวัดภูเก็ต

ดังนั้น เพื่อให้บุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้มีความรู้ความสามารถด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพและเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AC) จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาส่งบุคลากรที่เกี่ยวข้องร่วมการฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการ สำหรับอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและพิจารณาดำเนินการด้วย

ขอแสดงความนับถือ

~~ว่าที่ ร.ต.~~
(ฐิต[illegible]ฒมน์ เชาวลิต)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐ ๗๕๓๕-๖๑๔๔ ต่อ ๒๐

3

ด่วนที่สุด

สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัด
เลขที่รับ 15525
วันที่ - 2 ธ.ค. 2556
เวลา

ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๒๔๙๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่อง ขอเชิญเจ้าหน้าที่เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
เลขที่รับ 5724
วันที่ 4 ธ.ค. 56
เวลา

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๕/๗๔๒๑ ลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๖ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัยร่วมกับสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทยร่วมกับกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๕๗ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นให้สามารถปฏิบัติงานได้เป็นแบบมืออาชีพและเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AC) ในปี ๒๕๕๘ โดยดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of food Sanitation Inspector: BFSI) ระหว่างเดือนมกราคม – เมษายน ๒๕๕๗ จำนวน ๔ รุ่นโดยรับสมัครผู้ที่สนใจรุ่นละไม่เกิน ๑๐๐ คน มีรายละเอียดดังนี้

รุ่นที่ ๑ ภาคเหนือ ระหว่างวันที่ ๑๓ – ๑๖ มกราคม ๒๕๕๗ สถานที่จัดอบรม จังหวัด เชียงใหม่
รุ่นที่ ๒ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือระหว่างวันที่ ๑๗–๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗ สถานที่จัดอบรมจังหวัดอุดรธานี
รุ่นที่ ๓ ภาคกลาง ระหว่างวันที่ ๑๗ – ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๗ สถานที่จัดอบรม จังหวัดชลบุรี
รุ่นที่ ๔ ภาคใต้ ระหว่างวันที่ ๒๑ – ๒๔ เมษายน ๒๕๕๗ สถานที่จัดอบรม จังหวัดภูเก็ต

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว เพื่อให้บุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีความรู้ความสามารถด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพและเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AC) จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์โครงการฯ ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบและพิจารณาเข้าร่วมการฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว **โดยให้ผู้ที่สนใจส่งใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรมฯ และใบเสร็จการโอนเงินไปที่โทรสารหมายเลข ๐-๒๕๙๐-๔๑๘๖ (การโอนเงินค่าลงทะเบียนทุกรุ่นให้ดำเนินการภายในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖)** ทั้งนี้สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณอรพรรณ สุภาพ มือถือ ๐๘๗-๙๑๕-๗๒๔๑ และคุณปาริชาติ สร้อยสูงเนิน มือถือ ๐๘๒-๑๗๖-๖๑๕๒ หรือ http://foodsan.anamai.moph.go.th รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายโชคชัย เดชอมรธัญ)
รองอธิบดี รักษาราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทร. ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๔๑๓๒, ๔๑๓๓

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 45425
วันที่ 18 พ.ย. 2556
เวลา........................

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๕/ ๗๕๒๑

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

เรื่ ง ขอเชิญเจ้าหน้าที่เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

สน.สส.
เลขรับ 11939
18 พ.ย. 2556
จำนวน ๑ ชุด
[illegible]

เรี น อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่ง ่ส่งมาด้วย ๑. โครงการฝึกอบรมและรายละเอียดการรับสมัครฯ
๒. ใบสมัครเข้ารับการอบรมฯ

ตามที่กรมอนามัยร่วมกับสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้ หน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทยร่วมกับกร อนามัย ประจำปี ๒๕๕๗ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำขอ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นให้สามารถปฏิบัติงานได้เป็นแบบมืออาชีพและเพื่อเต ียมความพร้อมในการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AC) ในปี ๒๕๕๘ ต่อไป โดยดำเนินการจัดฝึกอบรมหล สูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) จำ วน ๔ รุ่น ระหว่างเดือนมกราคม – เมษายน ๒๕๕๗ โดยรับสมัครผู้ที่สนใจรุ่นละไม่เกิน ๑๐๐ คน (สิ่ง ที่ส่งมาด้วย ๑) นั้น

กรมอนามัย จึงขอประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และเชิญชวนหน่วยงานของท่านส่งเจ้าหน้าที่ผู้รั ผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารหรือผู้ที่สนใจต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิ บัติงานสุขาภิบาลอาหารเข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว โดยจัดเก็บค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม

๑. ชำระเงินภายใน ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๖ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๔,๕๐๐ บาท
๒. ชำระเงินวันที่ ๑๔ - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๐๐๐ บาท

โด ขอให้ผู้ที่สนใจจัดส่งใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรมฯ ใบเสร็จการโอนเงิน และโปรดโอนเงินค่าลงทะเบียนทุก ุ่นภายในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) และสามารถดูรายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรกา ฝึกอบรมฯ เพิ่มเติม ได้ทางเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ http://foodsan.anamai.moph.go.th

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่ ระเทศต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ สายวงศ์)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สสส.
เลขรับ ๑๐๖๑
วันที่ ๑๘ พ.ย. ๒๕๕๖
เวลา........................

สำ ักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โท ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๓
โท สาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘ที่

โครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
ตามความร่วมมือทางวิชาการระหว่าง
สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ กรมอนามัย
หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

****

ชื่อโคร งการ

การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๗

หน่วย านที่รับผิดชอบ

๑. สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย สนับสนุนด้านการบริหารจัดการฝึกอบรม

๒. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สนับสนุนด้านวิชาการประกอบการฝึกอบรม

หลักก รและเหตุผล

จากนโยบายรัฐบาลที่ให้ความสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกา ดำเนินงานด้านความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย มีการเผยแพร่ความ ให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อเลือกบริโภคอาหารจากแหล่งที่ได้มาตรฐาน ซึ่งปัจจุบันประชาชนผู้บริโภคทั่วไป ความรู้ ความเข้าใจมากขึ้นในการเลือกซื้อหรือบริโภคอาหารจากแหล่งหรือร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน เจ้าหน าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นถือเป็นกลไกหนึ่งที่สำคัญในการดำเนินการดังกล่าว โดยก รดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย ๓ กลุ่มใหญ่ ประก บด้วย กลุ่มเจ้าหน้าที่ กลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนิ งานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในทุกพื้นที่ ดังนั้นการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหา ในระดับท้องถิ่นให้เป็นมืออาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้ปฏิบัติงานในระด บท้องถิ่นต้องมีองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อให้สามารถควบคุม กำกับ และด เนินการตรวจสอบให้การสุขาภิบาลอาหารนั้นมีมาตรฐานมีความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่าง ยืนต่อไป

ดังนั้น สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้เห็นความ าคัญในการพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่น ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนัก านสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกคร งส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นหน่วยงานที่เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงได้ร่ มกันจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ประจำปี ๒๕๕๗ ขึ้น โดยสมาคมอนามั แห่งประเทศไทย สนับสนุนด้านการบริหารจัดการฝึกอบรม และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สนับส นุนด้านวิชาการประกอบการฝึกอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) จำนวน ๔ รุ่น ระหว่างเดือนมกราคม - เมษายน ๒๕๕๗ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ให้สามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ารับการฝึกอบรม

๒. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการอบรม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วิธีการดำเนินงาน

๑. แต่งตั้งคณะกรรมการจัดการฝึกอบรม

๒. ประชุมคณะกรรมการเพื่อเตรียมการฝึกอบรมและจัดทำแผนการฝึกอบรม

๓. ประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ แก่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อรับสมัครเข้ารับการฝึกอบรม

๔. ประสานวิทยากรและจัดเตรียมเอกสารและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม

๕. จัดการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้

๖. สรุปและประเมินผลการฝึกอบรม

ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ระยะเวลาในการฝึกอบรม จำนวน ๔ วัน (จำนวน ๑๘ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๑. ภาคทฤษฎี (วิชาการ) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ดำเนินการจัดการฝึกอบรมจำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๑๐๐ คน ระหว่างเดือน มกราคม - เมษายน ๒๕๕๗ ดังนี้

รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มกราคม ๒๕๕๗

จัดอบรมภาคเหนือ โรงแรมหรือสถานที่จัดประชุมในจังหวัดเชียงใหม่

รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

จัดอบรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โรงแรมหรือสถานที่จัดประชุมในจังหวัดอุดรธานี

รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๗

จัดอบรมภาคกลาง โรงแรมหรือสถานที่จัดประชุมในจังหวัดชลบุรี

รุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ เมษายน ๒๕๕๗

จัดอบรมภาคใต้ โรงแรมหรือสถานที่จัดประชุมในจังหวัดภูเก็ต

ขอบเขตวิชาในหลักสูตร

๑. กิจกรรมลายพฤติกรรม และสร้างความสัมพันธ์ ๒ ชั่วโมง

๒. ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารต่อประชาคมอาเซียน (AC) ๒ ชั่วโมง

- หลักการ แนวคิด และ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย(กายภาพ เคมี ชีวภาพ)
- บทบาทและการปรับตัวของการสุขาภิบาลอาหารกับประชาคมอาเซียน

๓. ความรู้และความก้าวหน้าของเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓ ชั่วโมง

- อาหารและเครื่องปรุงรส
- ภาชนะและอุปกรณ์
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร
- การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

๔. การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๑ ชั่วโมง

๕. การพัฒนาระบบข้อมูลร้านอาหารมาตรฐานโดยใช้เทคโนโลยี Android ๑ ชั่วโมง

๖. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๑ ชั่วโมง

๗. การประยุกต์ใช้มาตรฐานและเทคโนโลยีในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร ๒ ชั่วโมง

- ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร และ เทคนิคการตรวจแนะนำสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (ร้านอาหาร/แผงลอย/โรงอาหาร/ตลาด)
- การประยุกต์ใช้เครื่องมือในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๘. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ๑.๕ ชั่วโมง

๙. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ๑.๕ ชั่วโมง

๑๐. การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓ ชั่วโมง

- การใช้แบบตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

กระบวนการฝึกอบรม

๑. บรรยาย อภิปราย และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันในกรณีศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒. ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม ณ สถานที่จริง

กระบวนการฝึกอบรมเน้นสร้างความสัมพันธ์และสร้างภาคีเครือข่ายระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับการฝึกอบรม

วิทยากร

วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำจาก กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และอาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

กลุ่มเป้าหมายและคุณสมบัติผู้อบรม

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย

๑. เจ้าหน้าที่/นักวิชาการผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๒. นักวิชาการฯ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร จากภาคเอกชน

๓. เจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่นและเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ เทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล

งบประมาณ

ค่าลงทะเบียนอบรม คนละ ๔,๕๐๐ บาท (สี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) ผู้ลงทะเบียนมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายตามระเบียบกระทรวงการคลัง ***ออกใบเสร็จโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย*** ประกอบด้วย

๑. ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒. ค่าเอกสาร วัสดุ และคู่มือประกอบการฝึกอบรม

๓. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เช่น

- ประกาศนียบัตร ค่าเช่าโสตทัศนูปกรณ์
- ค่าเช่าน้ำมันเชื้อเพลิงและค่าเช่ารถยนต์สำหรับการศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัตินอกสถานที่

โดยกรณี ๑. ชำระเงินภายใน ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๖ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๔,๕๐๐ บาท
๒. ชำระเงินวันที่ ๑๔ - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ : ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง เบิกจากต้นสังกัด

การออกใบรับรอง

ผู้ผ่านการอบรมตามโครงการฯ จะได้รับประกาศนียบัตรรับรองการฝึกอบรม ทั้งนี้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมีผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ ๘๐% และ มีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๘๐ %

การบริหารความเสี่ยง

๑. ความเสี่ยง: ผู้เข้ารับการอบรมตามเป้าหมายไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

๒. การป้องกันความเสี่ยง: ทำหนังสือแจ้งรายละเอียดแต่ละหลักสูตรและระยะเวลาการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน

ผลสัมฤทธิ์ของงานที่คาดหวัง

๑. ผลผลิต

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการฝึกอบรมมีการพัฒนาความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๒. ผลลัพธ์

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการฝึกอบรม สามารถปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้เกิดการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

****

หลักสูตรฝึกอบรม
การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)

****

หลักการและเหตุผล

สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย ร่วมกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่น ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่นได้สามารถนำความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติงานในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อรองรับการเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) ในปี ๒๕๕๘ ต่อไป ในการจัดการอบรมสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย สนับสนุนการบริหารจัดการฝึกอบรม และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สนับสนุนด้านวิชาการ

วัตถุประสงค์โครงการ

เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และศูนย์อนามัย

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงาน/รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำในหน่วยงานต่างๆ ดังนี้

คุณสมบัติทั่วไป

๑. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่
  ๑.๑ ผู้อำนวยการสำนัก/กอง/ส่วน/ฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
  ๑.๒ นักวิชาการสาธารณสุข/สุขาภิบาล
  ๑.๓ เจ้าพนักงานสาธารณสุข/สุขาภิบาล
  ๑.๔ เจ้าหน้าที่/พนักงานจ้างทั่วไป/พนักงานจ้างตามภารกิจที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
๒. หน่วยงานสาธารณสุข ได้แก่
  ๒.๑ นักวิชาการ/เจ้าพนักงานสาธารณสุข
  ๒.๒ เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
๓. หน่วยงานอื่นๆ ได้แก่
  ๓.๑ หน่วยงานด้านการศึกษา เช่น ครู/อาจารย์ที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
  ๓.๒ หน่วยงานภาคเอกชน ต่างๆ

หมายเหตุ : ผู้ที่สมัครเข้ารับการอบรมต้องสามารถเข้าร่วมกิจกรรมและรับการอบรมได้ตลอดหลักสูตร

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

รับสมัครผู้เข้ารับการอบรมจำนวน ๑๐๐ คน/รุ่น

[illegible]

ระยะเวลาในการฝึกอบรมรุ่นละ ๔ วัน จำนวน ๔ รุ่น

รุ่นที่ ๑ จัดอบรมภาคเหนือ
รร.เซ็นทารา ดวงตะวัน จ.เชียงใหม่จ.เชียงใหม่
ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มกราคม ๒๕๕๗

รุ่นที่ ๒ จัดอบรมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จ.อุดรธานี
ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

รุ่นที่ ๓ จัดอบรมภาคกลาง จ.ชลบุรี
ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๗

รุ่นที่ ๔ จัดอบรมภาคใต้ จ.ภูเก็ต
ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ เมษายน ๒๕๕๗

หมายเหตุ : สถานที่จะแจ้งให้ทราบก่อนวันฝึกอบรม 30 วัน

ค่าลงทะเบียนการอบรม

อัตราค่าลงทะเบียนเข้ารับการอบรม

[redacted]

ประกอบด้วย : ค่าดำเนินการฝึกอบรม ประกอบด้วย
- ค่าวัสดุ และเอกสารประกอบการฝึกอบรม
- ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม

ผู้ลงทะเบียนมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายตามระเบียบกระทรวงการคลังออกใบเสร็จโดยสมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย โดยค่าลงทะเบียนสามารถโอนเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทย สาขากระทรวงสาธารณสุข-ติวานนท์

เลขบัญชี : ๑๔๒ - ๐ - ๑๗๐๔๖ - ๕

บัญชี : สมาคมอนามัยแห่งประเทศไทย
(โครงการจัดฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่)

ทุกรุ่นโปรดโอนเงินภายในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖

หมายเหตุ : ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง เบิกจากต้นสังกัด

ติดรูป
ขนาด ๑ นิ้ว

ใบสมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

****

๑. ชื่อ - ส ุล : ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว..

๒. อายุ.... ....ปี เกิดวันที่................... เดือน.. พ.ศ. ....

๓. หมายเ ขประจำตัวประชาชน _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ศาสนา...

๔. ปัจจุบ้ เดำรงตำแหน่ง ....ระดับ.............................. อายุราชการ ....ปี

๕. สถาน ปฏิบัติงาน...เลขที่........... หมู่........... ถนน...

ตำบล/แข วง............................อำเภอ/เขต......................... จังหวัด....................... รหัสไปรษณีย์..........................

โทรศัพท์. .... โทรสาร..

โทรศัพท์ อถือของผู้สมัคร...E-mail : ....

๖. งานที่ บผิดชอบในปัจจุบัน..

๗.ประวัติ ารศึกษาระดับวิชาชีพ (ระบุชื่อวุฒิบัตร,สาขาวิชาที่สำเร็จ)

☐ ปริญญาตรี....................... สาขา.................................... สถาบัน................................... ปี..................

☐ ปริญญาโท....................... สาขา.................................... สถาบัน................................... ปี..................

☐ ปริญญาเอก...................... สาขา.................................... สถาบัน................................... ปี..................

๘. หลักสู รที่ต้องการสมัคร (ระยะเวลาในการฝึกอบรมรุ่นละ ๔ วัน รุ่นละ ๑๐๐ คน)

☐ **รุ่นที่ ๑/๒๕๕๗** ภาคเหนือ รร. เซ็นทารา ดวงตะวัน จ.เชียงใหม่ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มกราคม ๒๕๕๗

☐ **รุ่นที่ ๒/๒๕๕๗** ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จ.อุดรธานี ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

☐ **รุ่นที่ ๓/๒๕๕๗** ภาคกลาง จ.ชลบุรี ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มีนาคม ๒๕๕๗

☐ **รุ่นที่ ๔/๒๕๕๗** ภาคใต้ จ.ภูเก็ต ระหว่างวันที่ ๒๑ - ๒๔ เมษายน ๒๕๕๗

๙. รายก รอาหาร ☐ อาหารทั่วไป ☐ อาหารอิสลาม ☐ อาหารมังสวิรัติ ☐ อื่นๆ ระบุ ....

๑๐. ข้อ ลที่ต้องการให้ออกใบเสร็จรับเงิน

่อ ....

ี่อยู่ ....

๑๑. ขน ดเสื้อยืดคอปก (Polo) ประจำหลักสูตรฯ (รวมในค่าลงทะเบียน) ขนาด...

ข้าพเจ้า อรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ...ผู้สมัคร

(..)

วันที่......... เดือน................................. พ.ศ. ....

มีต่อหน้าหลัง : คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

ข้าพเจ้า.. ....

ตำแหน่ง. ....

สถานที่ป ฏิบัติการ..

เป็นผู้บังค บบัญชาของ..

ข รับรองว่าข้อมูลที่ผู้สมัครให้ไว้ข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และยินดีสนับสนุนให้เข้ารับการอบรม หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี บประมาณ ๒๕๕๗ ตลอดระยะเวลาของหลักสูตรและตามเงื่อนไขต่างๆ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและได้กัน เงินงบปร ะมาณไว้ เป็นค่าใช้จ่ายตลอดการฝึกอบรมแล้ว (ค่าลงทะเบียน ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่ายานพาหนะ และค่าที่พัก)

ลงชื่อ...

(...)

ตำแหน่ง...

วันที่..........เดือน..................................พ.ศ..........

แบบสอบถามความต้องการพัฒนาเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในปัจจุบัน

****

 าชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อ **สอบถามผู้บริหารหรือผู้บังคับบัญชาของผู้สมัคร** เข้ารับการ อบรมหลั สูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ว่ ท่านต้องการพัฒนาผู้สมัครของท่านให้เป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอย่างไรในสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งนี้ **เพื่อนำผ ลการตอบแบบสอบถามไปประกอบการพัฒนาหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติ** าน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ให้ตรงตามความต้องการขององค์กรและ เหมาะสะ กับสถานการณ์ในปัจจุบัน ดังนั้น **จึงขอความกรุณาท่านกรอกแบบสอบถามและส่งมาพร้อมใบสมัครฯ**

คำถาม **ป จจุบันในพื้นที่ของท่านมีปัญหาเกี่ยวกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำหรือไม่ และ ในสถานการณ์ ปัจจุบันด งกล่าวท่านต้องการเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการปฏิบัติงานอย่างไร**

....

....

....

....

....

....

....

....

หมายเหตุ ำรับรองของผู้บังคับบัญชา หมายถึง นายกเทศมนตรี / นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด / ผู้อำนวยการศูนย์ หัวหน้างาน หรือ เทียบเท่า

เตือนความจำ

บัญชี : สมา เมอนามัยแห่งประเทศไทย
(โคร การจัดฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่)

การชำระเงิ ค่าลงทะเบียน

๑. ภายใน ๑ ๓ ธ.ค. ๒๕๕๖ ท่านละ ๔,๕๐๐ บาท

๒. วันที่ ๑๔ - ๓๑ ธ.ค. ๒๕๕๖ ท่านละ ๕,๐๐๐ บาท

ประกอบด้ว !

๑. ค่าอาหาร ลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม

๒. ค่าวัสดุต่า ๆ และคู่มือประกอบการฝึกอบรม เป็นต้น

หมายเหตุ : **าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง**
กจากต้นสังกัด

ช่องทางการส่งหลักฐาน

- ➢ E-mail : ekkachai.c@anamai.mail.go.th
  ton_envi@hotmail.com
- ➢ **โทรสาร (Fax) : ๐๒-๕๙๐,๔๑๘๖, ๔๑๘๘**

โปรดส่งใบสมัคร ใบเสร็จการโอนเงิน และ

โปรดโอนเงินค่าคงทะเบียน

ภายในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๖

Course Outline

๑. แนวคิด ละสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
ต่อประ าคมอาเซียน (AC) ความก้าวหน้าของ
เทคโน ยีด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒. การจัด รน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

๓. การประ ยุกต์ใช้มาตรฐานและเทคโนโลยี
ในการ าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๔. แนวทา และการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
กับงาน ขาภิบาลอาหาร

๕. การพัฒ าคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA)
ขององ กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๖. การพัฒ นาระบบข้อมูลร้านอาหารมาตรฐาน
โดยใช้ าคโนโลยี Android

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร
ในหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย

๑. เจ้าหน้าที่/นักวิชาการผู้ปฏิบัติงาน จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และ รพ.สต. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๒. นักวิชาการฯ จากภาคเอกชน

๓. เจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่นและเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ เทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล

ติดต่อจองที่พัก

รุ่นที่ ๑ จั ฝึกอบรม ณ รร.เซ็นทารา ดวงตะวัน จ.เชียงใหม่
รายละเอี ดจะจัดส่งให้ผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมต่อไป
หมายเหตุ : รุ่นที่ ๒ - ๔ ทางผู้จัดการจะแจ้งรายละเอียด
สถานที่จั ฝึกอบรมและรายละเอียดการจองที่พัก
ก่อนการอ รมภายใน ๓๐ วัน

พื่อความสะดวก ควรจองที่พัก ณ โรงแรม
ที ป็นสถานที่จัดฝึกอบรม เนื่องจากมีกิจกรรม
ให้ผู้ ารับการฝึกอบรมตลอดระยะเวลาการฝึกอบรม

กรณีที่ไม่ สามารถเข้ารับการอบรมได้ตามกำหนด

- ➢ **ต้อง จ้งเป็นลายลักษณ์อักษรก่อนวันจัดอบรม ๓๐ วัน**
- ➢ **ขอส วนสิทธิ์หักค่าดำเนินการ จำนวน ๑๐%**
  จาก าลงทะเบียนเต็มจำนวน

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

๑. นายเอกชัย ชัยเดช ผู้ประสานงานหลักสูตรฯ
โทร : ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๓ มือถือ : ๐๘๑-๕๖๙-๙๐๔๔
E-mail : ekkachai.c@anamai.mail.go.th
๒. น.ส.อรพรรณ สุภาพ โทร : ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๙
E-mail : orapan.s@anamai.mail.go.th
๓. น.ส.ปาริชาติ สร้อยสูงเนิน โทร : ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๙
E-mail : parichart.s@anamai.mail.go.th

สำนักงาน

- ➢ **โทร : ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๓. ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๙**
- ➢ **โทรสาร : ๐๒-๕๙๐๔๑๘๖, ๘๘**

ศึกษารายละเอียดและดาวโหลดเอกสารเพิ่มเติม

- ➢ เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
  http://foodsan.anamai.moph.go.th
- ➢ Facebook สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ด่วนที่สุด

ที่ กค 0409.7/ว.51

กระทรวงการคลัง
ถนนพระราม 6 กทม. 10400

18 มีนาคม 2548

เรื่อง การเบิกค่าลงทะเบียน

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ปลัดกระทรวง อธิบดี อธิการบดี เลขาธิการ และผู้อำนวยการ

สืบเนื่องจากปัจจุบันหน่วยงานอื่นซึ่งมิใช่ส่วนราชการ หน่วยงานอิสระตามรัฐธรรมนูญ องค์การมหาชน รัฐวิสาหกิจ ที่ตั้งขึ้นโดยพระราชบัญญัติหรือพระราชกฤษฎีกา เช่น มหาวิทยาลัยเอกชน สมาคม ชมรม ฯลฯ จัดฝึกอบรม ประชุม สัมมนาโครงการต่าง ๆ หรือร่วมจัดกับหน่วยงานดังกล่าว เพื่อเผยแพร่ความรู้ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นทางวิชาการ อันจะเป็นประโยชน์ต่อข้าราชการที่จะนำมาใช้ในการปฏิบัติงาน แต่เนื่องจากหน่วยงานดังกล่าวได้เรียกเก็บค่าใช้จ่ายเป็นค่าลงทะเบียน ค่าธรรมเนียม หรือค่าใช้จ่ายทำนองเดียวกันที่เรียกชื่ออย่างอื่นในอัตราสูงกว่าระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมของส่วนราชการ พ.ศ. 2545 ทำให้หัวหน้าส่วนราชการที่มีความประสงค์ส่งข้าราชการเข้าร่วมฝึกอบรม ประชุม สัมมนาไม่สามารถเบิกค่าใช้จ่ายในส่วนที่เกินจากระเบียบดังกล่าวได้

กระทรวงการคลังพิจารณาแล้วขอเรียนว่า ตามนโยบายปฏิรูประบบราชการภาครัฐ ส่วนราชการต้องปฏิบัติงานแบบมุ่งเน้นผลงานและผลลัพธ์เป็นหลัก โดยมีเป้าหมายเพื่อกระจายความรับผิดชอบในการบริหารการเงินให้หน่วยงานภาครัฐมีอิสระและความคล่องตัวมากเพียงพอที่จะใช้จ่ายเงินงบประมาณในการจัดทำผลิตผลและบริการตามพันธกิจ เป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของแต่ละหน่วยงานอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ประกอบกับเพื่อให้เกิดความสะดวก คล่องตัว และลดขั้นตอนการปฏิบัติงานให้แก่ส่วนราชการ จึงเห็นควรอนุมัติเป็นหลักการให้ส่วนราชการเบิกจ่ายค่าลงทะเบียน ค่าธรรมเนียม หรือค่าใช้จ่ายในทำนองเดียวกันที่เรียกชื่ออย่างอื่นได้เท่าที่จ่ายจริงตามที่หน่วยงานผู้จัดเรียกเก็บ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของหัวหน้าส่วนราชการที่จะพิจารณาตามความจำเป็น เหมาะสม และคำนึงถึงประโยชน์ของทางราชการเป็นหลัก

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายประกอบ ตันติยาพงศ์)
รองปลัดกระทรวงการคลัง
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านรายจ่ายและหนี้สิน

กรมบัญชีกลาง
สำนักมาตรฐานด้านกฎหมายและระเบียบการคลัง
กลุ่มอนุมัติพิเศษ
โทร 0-2273-9616 ต่อ 4462
โทรสาร 0-22739543
www.mof.go.th/cgd/

ตารางการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๕๗

๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.		๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.	๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.	๑๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.
			ลงทะเบียน					- กิจกรรมละลายพฤติกรรม และสร้างความสัมพันธ์
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน	**ความรู้และความก้าวหน้าของเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร** - อาหารและเครื่องปรุงรส - ภาชนะและอุปกรณ์ - สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร - สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร - การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค		**การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น**	**การพัฒนาระบบข้อมูลร้านอาหารมาตรฐานโดยใช้เทคโนโลยี Android**	รับประทานอาหารเย็น	**- กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์**
- ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม **- พิธีเปิดการอบรม**	**ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหารต่อประชาคมอาเซียน** - หลักการ แนวคิด และสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร - บทบาทและการปรับตัวกับประชาคมอาเซียน							
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		**การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร** - การใช้แบบตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร		**- นำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม**			**- กิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์**
การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	**การประยุกต์ใช้มาตรฐานและเทคโนโลยีในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร** - มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - การประยุกต์ใช้เครื่องมือในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร							
๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.		**- ทดสอบความรู้หลังการอบรม** **- สรุปผลการฝึกอบรม**	**- พิธีมอบประกาศนียบัตร** **- พิธีปิดการอบรม**				
แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	**บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร**							

ทยากรประกอบการฝึกอบรมประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จาก กรมอนามัย อาจารย์มหาวิทยาลัย และ หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

ารฝึกอบรมเน้นสร้างความสัมพันธ์และสร้างภาคีเครือข่าย ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์