



ที่ นศ ๐๐๒๓.๖/ว ๕๑๘๓

ถึง สำนักงาน / ที่ทำการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector :BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารให้สามารถ ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

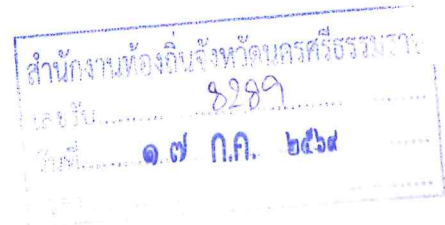
ในการนี้ จังหวัดนครศรีธรรมราช จึงขอประชาสัมพันธ์หลักสูตรการฝึกอบรมดังกล่าว ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ และแจ้งให้บุคลากรในสังกัดที่ปฏิบัติหน้าที่หรือเป็นผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ทราบต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้



สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร.๐ ๗๕๓๕ ๖๑๔๔ ต่อ ๓๑

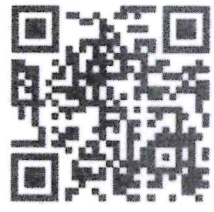


ที่ มท ๐๘๒๑.๔/ว ๕๓๖๘

ถึง สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ว่า ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว ขอความอนุเคราะห์จังหวัดประชาสัมพันธ์ไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีบุคลากรในสังกัดที่ปฏิบัติหน้าที่หรือเป็นผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวธรรพร ปลื้มสูตร ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๙๖ หรือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ hpc3@anamai.mail.go.th ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



<https://shorturl.asia/KlmWF>
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ
โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕
ประสานงาน นายธนวรรธน์ ยี่คว/นางสาวอัจฉรา ทองมนต์

ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๙๑๓.๐๙/๒๐๒๖



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ..... 33208
วันที่ 10 ก.ค. 2569
ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

ถนนพหลโยธิน อำเภอเมืองนครสวรรค์
จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

- | | |
|---|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒. เอกสารประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรฯ | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. ประวัติผู้สมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรฯ | จำนวน ๑ ฉบับ |

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
ด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation
Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร
ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

ศูนย์อนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารภายในเขตพื้นที่รับผิดชอบ
หน่วยงานท่าน และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว โดยมีค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ทั้งนี้ ค่าใช้จ่าย
ในการลงทะเบียนไม่รวมค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าที่พักในการฝึกอบรมดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code
ด้านล่างนี้ สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวสรสร ปลื้มสูตร โทร ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๙๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางศรินนา แสงอรุณ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์



เอกสารแนบ

กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๕๑ - ๔ ต่อ ๑๐๖

โทรสาร ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๐๓

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ hpc3@anamai.mail.go.th

จะเป็นพระคุณ
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
เลขรับ..... 2899
10 ก.ค. 2569
เวลา..... น.



เปิดรับสมัครอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

Basic Food Sanitation Inspector (BFSI)

รุ่นที่ 4 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

“เรียนรู้อย่างจริงจัง ปฏิบัติอย่างจริงจัง ใช้งานได้อย่างจริงจัง
เพื่อยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่”

ผ่านเกณฑ์
รับวุฒิบัตร
กรมอนามัย

NEW

AI &
Digital Technology
for Food
Sanitation

รับสมัคร
70
คน

อบรม
4-7
สิงหาคม 2569

ระยะเวลา
26
ชั่วโมง

ค่าลงทะเบียน
5,500
บาท/คน
(ไม่รวมค่าที่พักและค่าเดินทาง)

สมัครถึง
15
กรกฎาคม 2569

ผู้สมัครไม่ถึง 25 คน ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิกการจัดอบรม

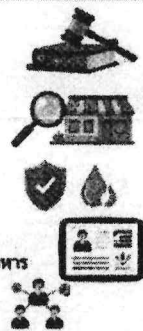
กลุ่มเป้าหมาย

- ✓ เจ้าหน้าที่องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)
- ✓ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- ✓ ผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
- ✓ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร



ไฮไลต์เนื้อหาหลักสูตร

- ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร
- กฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- การตรวจประเมินสถานประกอบการกิจการอาหาร
- การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารและน้ำบริโภค
- การจัดการเหตุรำคาญและอนามัยสิ่งแวดล้อม
- ฝึกปฏิบัติการตรวจประเมินจริง
- Digital Technology และ AI สำหรับงานสุขาภิบาลอาหาร
- การสื่อสารความเสี่ยงและการสร้างภาคีเครือข่าย



สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ

- วุฒิบัตรผ่านการอบรมตามเกณฑ์กรมอนามัย (เป็นวิทยากรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารต่อไปได้)
- เพิ่มศักยภาพการปฏิบัติงาน
- สามารถตรวจประเมินและเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร



สถานที่อบรม

โรงแรมในจังหวัดนครสวรรค์
(จะแจ้งให้ทราบภายหลัง)



สอบถามเพิ่มเติม
สสร ปลื้มสุตร (น)

โทร. 088-812-7696



Line Official : @749nuanv

แบบตอบรับและประวัติผู้เข้ารับการอบรม
โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมในจังหวัดนครสวรรค์จังหวัดนครสวรรค์

ติดรูป
ขนาด ๑ นิ้ว

๑. หน่วยงาน
- ☐ ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ ☐ สามารถเข้ารับการอบรมได้ มีรายละเอียดดังนี้
๒. ชื่อ - สกุล : ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว
๓. ชื่อเล่น ๔. อายุ.....ปี
๕. เกิดวันที่..... เดือน..... พ.ศ.
๖. ปัจจุบันดำรงตำแหน่งระดับ..... อายุราชการปี
๗. สถานที่ปฏิบัติงาน.....
๘. ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....
- อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
๙. โทรศัพท์..... โทรสาร.....
- โทรศัพท์มือถือของผู้สมัคร.....E-mail :
๑๐. (๑) ☐ อาหารไทย (๒) ☐ อาหารมุสลิม (๓) ☐ อาหารมังสวิรัต (๔) ☐ อื่น ๆ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัครเข้ารับการอบรม

(.....)

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

คำรับรองของผู้บังคับบัญชา (ระดับผู้อำนวยการ/ผู้บริหารระดับสูงของหน่วยงาน)

ขอรับรองทั้งที่สามารถเข้ารับการอบรมได้ และไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้

ข้าพเจ้า.....
ตำแหน่ง.....
สถานที่ปฏิบัติงาน.....
เป็นผู้บังคับบัญชาของ.....

ขอรับรองว่าเจ้าหน้าที่ดังกล่าว ☐ สามารถ ☐ ไม่สามารถ เข้ารับการอบรมโครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)
รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ ณ โรงแรมในจังหวัดนครสวรรค์จังหวัดนครสวรรค์
ตลอดระยะเวลาของหลักสูตร หลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๑. ชื่อ - สกุล : ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว

๒. อาหาร

(๑) ☐ อาหารไทย (๒) ☐ อาหารมุสลิม (๓) ☐ อาหารมังสวิรัต (๔) ☐ อื่น ๆ

๓. ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม จำนวน ๕,๕๐๐.- บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

ค่าใช้จ่ายประกอบด้วย

๑. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔
๒. ค่าอาหารเย็นเฉพาะวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔
๓. ค่าพาหนะเดินทางวิทยากร : ของคณะวิทยากร
๔. ค่าสมนาคุณวิทยากร : ของคณะวิทยากร
๕. ค่าที่พัก : วิทยากร และผู้สังเกตการณ์
๖. ค่าเอกสารประกอบการอบรม
๗. ค่าวัสดุประกอบการอบรม
๘. ค่ากระเป๋ใส่เอกสารประกอบการอบรม
๙. ค่าประกาศนียบัตรพร้อมปกผ้าไหมใส่ใบประกาศปัมทอง
๑๐. ค่าจัดซื้อชุดทดสอบภาคสนามในการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร เพื่อฝึกปฏิบัติ
๑๑. ค่าของสมนาคุณในการศึกษาดูงาน
๑๒. ค่าบริหารจัดการอบรม อื่น ๆ

ออกใบเสร็จโดย ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

กรณีหน่วยงานราชการสามารถเบิกค่าลงทะเบียนได้ตามระเบียบราชการ

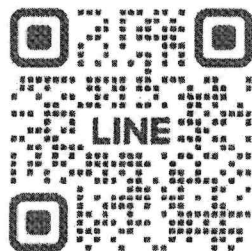
* ชำระค่าลงทะเบียนเข้ารับการอบรม วันที่ ชำระเงินค่าลงทะเบียน ๑๕ - ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔

ส่งจ่าย ธนาคารกรุงไทย สาขานครสวรรค์

ชื่อบัญชี ค่าใช้จ่ายศูนย์ฝึกอบรม ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

เลขที่บัญชี ๖๐๕-๓-๐๖๕๐๒-๗

จัดส่งเอกสาร/สำเนาหลักฐานการโอนเงินผ่าน LINE Official NW BFSI



รายละเอียดโครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๑. หลักการและเหตุผล :

ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในเขตสุขภาพที่ ๓ โดยมีภารกิจในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยอาหารและน้ำ เพื่อให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากความเสี่ยงที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัย ซึ่งการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้เกิดประสิทธิผล จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายที่สำคัญ ๓ กลุ่ม ได้แก่ ๑) เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ๒) ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร และ ๓) ผู้บริโภค โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งถือเป็นกลไกหลักในการกำกับ ส่งเสริม สนับสนุน และเฝ้าระวังการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ ปัจจุบันการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีความท้าทายจากการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการประกอบกิจการด้านอาหาร เทคโนโลยีการผลิตอาหาร พฤติกรรมการบริโภค และข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งนโยบายด้านความปลอดภัยอาหารที่มุ่งเน้นการคุ้มครองสุขภาพประชาชนอย่างรอบด้าน ส่งผลให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะให้ทันต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้สามารถตรวจประเมินควบคุม กำกับ และเฝ้าระวังได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ซึ่งศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้ดำเนินการอบรมมาแล้ว ๓ รุ่น และพบว่าผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง จากผลการสำรวจความต้องการในพื้นที่ พบว่า หน่วยงานส่วนใหญ่มีความต้องการเข้าร่วมอบรมหลักสูตร BFSI สูงถึงร้อยละ ๘๑.๘๒ โดยต้องการพัฒนาในประเด็นสำคัญ ได้แก่ การตรวจประเมิน SAN/SAN Plus การบังคับใช้กฎหมาย การจัดการความเสี่ยงด้านอาหาร และระบบดิจิทัล อีกทั้งมีความต้องการรูปแบบการอบรมแบบ Hybrid Learning

ดังนั้น ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ จึงจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ และสมรรถนะของเจ้าหน้าที่ให้มีความพร้อมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะนำไปสู่การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารและการคุ้มครองสุขภาพประชาชนอย่างยั่งยืนในเขตสุขภาพที่ ๓ ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์ :

๒.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานวิชาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการอบรม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. กลุ่มเป้าหมาย :

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

๓.๑ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๓.๒ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๓.๓ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือนักศึกษาในสถาบันการศึกษา

๓.๔ สถานประกอบกิจการอาหาร ได้แก่ เจ้าหน้าที่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการ ที่มีขอบเขตการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และมีประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย ๓ ปี

๓.๕ ผู้ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) มาแล้ว อย่างน้อย ๕ ปี เพื่อเป็นการ Re-fresh ความรู้

๔. ระยะเวลาดำเนินการ : จำนวน ๔ วัน (จำนวน ๒๖ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔

๔.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร

- ภาควิชาสุขวิทยา (วิชาการ) จำนวน ๑๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ภาควิชาปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๘ ชั่วโมง

๔.๒ ภาควิชาเสริม จำนวน ๖ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๕. สถานที่ดำเนินการ :

๕.๑ สถานที่จัดการฝึกอบรมภาคทฤษฎี ณ โรงแรมหรือสถานที่ประชุมในจังหวัดนครสวรรค์ โดยจะแจ้งให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบภายหลัง

๕.๒ สถานที่ฝึกปฏิบัติภาคสนาม ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี หรือสถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งเป็นไปตามแผนการฝึกปฏิบัติของหลักสูตร

๖. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม :

๖.๑ ค่าลงทะเบียนการอบรม จำนวน ๕,๕๐๐.- บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

(ออกใบเสร็จโดย ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์)

กรณีหน่วยงานราชการสามารถเบิกค่าลงทะเบียนได้ตามระเบียบราชการ

ค่าใช้จ่ายประกอบด้วย

๑. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔

๒. ค่าอาหารเย็นเฉพาะวันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

๓. ค่าพาหนะเดินทางวิทยากร : ของคณะวิทยากร

๔. ค่าสมนาคุณวิทยากร : ของคณะวิทยากร

๕. ค่าที่พัก : วิทยากร และผู้สังเกตการณ์

๖. ค่าเอกสารประกอบการอบรม ค่าวัสดุ อุปกรณ์ค่ากระเป๋าสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

๗. ค่าบริหารจัดการอบรม อื่น ๆ

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๖.๒ ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะเดินทาง และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ของผู้อบรม เบิกจากต้นสังกัด
รายละเอียดสถานที่จัดอบรมและการสำรองที่พัก จะแจ้งให้ผู้มีสิทธิ์เข้ารับการอบรมทราบภายหลัง

๗. รายละเอียดการสมัครเข้ารับการอบรม BFSI :

- ๗.๑ ประกาศรับสมัครเข้ารับการอบรม ระหว่างวันที่ ๑ มิถุนายน - ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙
- ๗.๒ ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการอบรม วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙
- ๗.๓ ชำระค่าลงทะเบียนและยืนยันสิทธิ์เข้ารับการอบรม ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙
- ๗.๔ ประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการอบรมที่ยืนยันสิทธิ์เรียบร้อยแล้ว วันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙
- ๗.๕ แจ้งรายละเอียดสถานที่จัดอบรม กำหนดการ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง ภายในวันที่ ๒๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙

* ส่งจ่าย ธนาคารกรุงไทย สาขานครสวรรค์

** ชื่อบัญชี : ค่าใช้จ่ายศูนย์ฝึกอบรม ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

เลขที่บัญชี: ๖๐๕-๓-๐๖๙๐๒-๗

- จัดส่งเอกสาร/สำเนาหลักฐานการโอนเงินผ่าน LINE Official NW BFSI



หมายเหตุ : กรุณาเขียนชื่อ-นามสกุลและรายละเอียดหน่วยงานที่จะใช้ในการออกใบเสร็จให้ชัดเจนเพื่อผู้จัด
ออกใบเสร็จได้ถูกต้อง โดยติดต่อขอรับใบเงินได้ที่โต๊ะลงทะเบียนในวันอบรม ทั้งนี้ หากมีผู้สมัครไม่ถึง ๒๕
ท่านขอยกเลิกการจัดการอบรม

๘. รายละเอียดหลักสูตร :

๘.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ รายวิชา (รวม ๑๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๑) ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)
เนื้อหาประกอบด้วย

- สถานการณ์และแนวโน้มความปลอดภัยอาหารของประเทศไทยและระดับโลก
- ปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลต่อความปลอดภัยอาหารในปัจจุบัน เช่น Food Delivery, Cloud Kitchen, Online Food Business และอาหารพร้อมบริโภค
- เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารและการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร
- การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ระบบฐานข้อมูล และเครื่องมืออิเล็กทรอนิกส์ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
- แนวคิดการจัดการความเสี่ยงด้านอาหาร (Risk-based Approach)
- แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกรมอนามัยและการขับเคลื่อนมาตรฐาน SAN และ EHA

๒) เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ (จำนวน ๕ ชั่วโมง)
เนื้อหาประกอบด้วย

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

- หลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- เทคนิคการตรวจประเมินเชิงวิชาการและการตรวจประเมินตามสภาพจริง
- การวิเคราะห์ความเสี่ยงและการระบุจุดเสี่ยงสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร
- การวิเคราะห์ข้อบกพร่อง สาเหตุของปัญหา และแนวทางแก้ไขปรับปรุง
- เทคนิคการให้คำแนะนำเชิงสร้างสรรค์แก่ผู้ประกอบการ
- กรณีศึกษาจากสถานประกอบการจริงและบทเรียนจากการตรวจประเมิน

๓) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

เนื้อหาประกอบด้วย

- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- กฎกระทรวง ประกาศ และข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง
- บทบาท อำนาจหน้าที่ และความรับผิดชอบของเจ้าพนักงานตามกฎหมาย
- แนวทางการบังคับใช้กฎหมายในการแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
- เทคนิคการจัดการข้อร้องเรียนและการแก้ไขปัญหาในพื้นที่
- กรณีศึกษาการบังคับใช้กฎหมายและบทเรียนจากสถานการณ์จริง

๔) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

เนื้อหาประกอบด้วย

- บทบาทหน้าที่และสมรรถนะที่พึงประสงค์ของ Food Sanitation Inspector
- ทักษะการสื่อสาร การประสานงาน และการสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย
- เทคนิคการสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารและน้ำ
- การเป็นที่ปรึกษา ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ และพี่เลี้ยงทางวิชาการ
- จรรยาบรรณ คุณธรรม และความโปร่งใสในการปฏิบัติงาน

๔.๒ ภาควิชา : การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓ รายวิชา (จำนวน ๘ ชั่วโมง)

๑) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

เนื้อหาประกอบด้วย

- การเลือกพื้นที่และกลุ่มเป้าหมายในการเฝ้าระวัง
- การประเมินและจัดลำดับความเสี่ยง
- การใช้ข้อมูลเฝ้าระวังเพื่อวางแผนควบคุมป้องกันปัญหา
- การแปลผลและสื่อสารผลการตรวจแก่ผู้เกี่ยวข้อง

๒) การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

เนื้อหาประกอบด้วย

- การเตรียมความพร้อมก่อนการตรวจ
- เทคนิคการสังเกตและสัมภาษณ์ระหว่างการตรวจ
- การวิเคราะห์สาเหตุของข้อบกพร่อง

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

- การจัดทำข้อเสนอแนะเชิงปรับปรุง
- การสรุปผลการตรวจและการติดตามผล

๓) แลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

เนื้อหาประกอบด้วย

- การวิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยเสี่ยงที่พบ
- การเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาเชิงระบบ
- การแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากพื้นที่
- บทเรียนที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริง

๘.๓ ภาควิชา : เสริมทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ รายวิชา (จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

๑) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

เนื้อหาประกอบด้วย

- ภาวะผู้นำสำหรับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขยุคใหม่
- การสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบกิจการปรับปรุงมาตรฐาน
- การบริหารจัดการความขัดแย้ง
- การสร้างเครือข่ายความร่วมมือในพื้นที่

๒) เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการด้านอาหารและการเป็นวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

เนื้อหาประกอบด้วย

- เทคนิคการสื่อสารกับผู้ใหญ่ (Adult Learning)
- การเป็นวิทยากรกระบวนการ
- การใช้กรณีศึกษาในการถ่ายทอดความรู้
- การสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

๓) การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

เนื้อหาประกอบด้วย

- การบันทึกข้อมูลอย่างถูกต้องครบถ้วน
- การตรวจสอบคุณภาพข้อมูล
- การใช้ข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ในพื้นที่
- การนำข้อมูลไปใช้วางแผนและติดตามผลการดำเนินงาน

๔) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) และการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

เนื้อหาประกอบด้วย

- ความเชื่อมโยงระหว่างงานสุขาภิบาลอาหารกับมาตรฐาน EHA
- แนวทางการประเมินตนเองและการพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่อง
- การใช้ข้อมูลและหลักฐานเชิงประจักษ์ในการพัฒนาระบบงาน
- ตัวอย่างแนวปฏิบัติที่ดี (Best Practice)

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๙. กำหนดการ/กิจกรรมการอบรม :

วัน/เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
วันอังคารที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. พื้นฐานและทิศทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร		
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน และทดสอบความรู้ก่อนการอบรม	
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดการอบรม การชี้แจงวัตถุประสงค์และข้อตกลงหลักสูตร	พญ.ศรินนา แสงอรุณ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	บรรยาย ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๑.๐๐ - ๑๑.๑๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๑.๑๕ - ๑๒.๑๕ น.	บรรยาย แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (ส่วนที่ ๑)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๒.๑๕ - ๑๓.๑๕ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๑๕ - ๑๔.๑๕ น.	บรรยาย แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (ส่วนที่ ๒)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๔.๑๕ - ๑๔.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๔.๓๐ - ๑๗.๐๐ น.	บรรยาย บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
วันพุธที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและการตรวจประเมิน		
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียนเข้าอบรม	
๐๘.๓๐ - ๑๐.๓๐ น.	บรรยาย เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ (ภาคทฤษฎี)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยาย เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ (ภาคทฤษฎี) ต่อ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยาย เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ (กรณีศึกษาและฝึกวิเคราะห์สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร) ต่อ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๔.๐๐ - ๑๔.๑๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๕ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

วัน/เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
๑๕.๑๕ - ๑๖.๔๕ น.	บรรยาย การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๖.๔๕ - ๑๗.๐๐ น.	สรุปบทเรียนประจำวัน	
วันพฤหัสบดีที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. การเฝ้าระวังและฝึกปฏิบัติ		
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียนเข้าอบรม	
๐๘.๓๐ - ๑๐.๑๕ น.	บรรยาย เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ (กรณีศึกษาจากสถานประกอบการจริง)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๑๐.๑๕ - ๑๐.๓๐ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยาย การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยาย การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (ต่อ)	
๑๔.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	กิจกรรมกลุ่ม การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กลุ่มที่ ๑ การตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร โดย ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ กลุ่มที่ ๒ การตรวจประเมินตลาดสด โดย ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ กลุ่มที่ ๓ การตรวจประเมินการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ โดย ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์	ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารเย็น	
๑๘.๐๐ - ๒๐.๓๐ น.	แลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
วันศุกร์ที่ ๗ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. การพัฒนาศักยภาพและสรุปบทเรียน		
๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียนเข้าอบรม	
๐๘.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	บรรยาย การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

หน่วยงานศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

วัน/เวลา	หัวข้อ	วิทยากร
๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๐.๑๕ - ๑๑.๔๕ น.	บรรยาย การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ (ต่อ)	ศุภณัฏฐ์ นามัยที่ ๓ นครสวรรค์
๑๑.๔๕ - ๑๒.๔๕ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
๑๒.๔๕ - ๑๓.๔๕ น.	บรรยาย เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการด้านอาหารและการเป็นวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร	ศุภณัฏฐ์ นามัยที่ ๓ นครสวรรค์
๑๓.๔๕ - ๑๔.๔๕ น.	บรรยาย การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) และการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	นางสาวเสาวนีย์ สาบุตร นักวิชาการสาธารณสุข ปฏิบัติการ ศุภณัฏฐ์ นามัยที่ ๓ นครสวรรค์
๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.	ทดสอบความรู้หลังการอบรม	
๑๕.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.	พิธีมอบประกาศนียบัตรและพิธีปิดการอบรม	พญ.ศรินา แสงอรุณ ผู้อำนวยการศุภณัฏฐ์ นามัยที่ ๓ นครสวรรค์

๑๐. การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม :

การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑๐.๑ การทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย (๔ ตัวเลือก)

จำนวน ๕๐ ข้อ ดังนี้

ตาราง แสดงจำนวนข้อสอบแต่ละหัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	เวลาการฝึกอบรม	จำนวนข้อสอบ
๑. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๒ ชั่วโมง	๙ ข้อ
๒. การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๕ ชั่วโมง	๑๕ ข้อ
๓. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	๓ ชั่วโมง	๑๑ ข้อ
๔. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๕ ข้อ
๕. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๒ ชั่วโมง	๔ ข้อ

หน่วยงานศุภณัฏฐ์ นามัยที่ ๓ นครสวรรค์ โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

หัวข้อวิชา	เวลาการฝึกอบรม	จำนวนข้อสอบ
	๓๐ นาที	
๕. เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	๑ ชั่วโมง	๔ ข้อ
๖. การใช้งานระบบฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที	๒ ข้อ
รวม		๕๐ ข้อ

๑๐.๒ การทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านการประเมินผลการฝึกปฏิบัติและการนำเสนอผลงาน โดยได้รับคะแนนจากวิทยากรและคณะกรรมการประเมิน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องจัดทำเนื้อหาและรายงานการนำเสนอผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ จำนวน ๑ เล่ม (File) รายบุคคล

๑๐.๓ เกณฑ์การรับประกาศนียบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมี

(๑) งดการลงเวลาผ่าน Link หรือ QR Code เพียงอย่างเดียว โดยผู้จัดการอบรมต้องมีระบบตรวจสอบการเข้าร่วมอบรมที่สามารถยืนยันระยะเวลาเข้ารับการฝึกอบรมได้

(๒) ผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๓) มีการทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(ผู้จัดการอบรมต้องแสดงหลักฐานการเข้าชั้นเรียนของผู้เข้ารับการอบรมเพื่อยืนยันระยะเวลาเข้ารับการอบรม)

๑๑. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง :

๑๑.๑ แบบประเมินผลการจัดการฝึกอบรม และแบบประเมินผลรายวิชา

๑๑.๒ ทะเบียนประวัติผู้ผ่านการฝึกอบรม

๑๑.๓ ประกาศนียบัตรผู้ผ่านการฝึกอบรม

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ :

๑๒.๑ ผู้เข้าร่วมการอบรมเกิดการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงาน
สุขาภิบาลอาหาร

๑๒.๒ ผู้เข้าร่วมการอบรมสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารได้

๑๒.๓ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถตรวจประเมิน ให้คำแนะนำ และสนับสนุนการพัฒนามาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๑๓. ติดต่อสอบถาม

๑๓.๑ นางสาวสรธร ปลื้มสูตร โทร ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๙๖

๑๔. ผู้เสนอโครงการ



(นางสาวสรธร ปลื้มสูตร)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

๑๕. ผู้เห็นชอบโครงการ



(นางนันทินี ชัยแก้ว)

หัวหน้ากลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

๑๖. ผู้อนุมัติโครงการ



(นางศรินนา แสงอรุณ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์