๕๓๑

ที่ นศ ๐๐๒๓.๖/ว ๒๐๗๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และสำนักงาน/ที่ทำการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกแห่ง

ด้วยจังหวัดนครศรีธรรมราชได้รับแจ้งจากศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรีว่า กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFS) รุ่นที่ ๓ เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในระดับพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยกำหนดจัดอบรม ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เปิดรับสมัครลงทะเบียน จำนวน ๘๐ คน

จังหวัดนครศรีธรรมราช จึงขอประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดยค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมหลักสูตร ๕,๕๐๐ บาท/ท่าน และค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะ เบิกจ่ายจากทางต้นสังกัด กรุณาส่งใบสมัครเข้ารับการอบรมทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้ ภายในวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ที่ สธ ๐๙๑๖.๐๕/ว ๑๑๗๔ ลงวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ ที่แนบมาพร้อมนี้

จังหวัดนครศรีธรรมราช
๒๔ มีนาคม ๒๕๖๙

สิ่งที่ส่งมาด้วย

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ
โทร.๐ ๗๕๓๕ ๖๑๔๔ ต่อ ๓๑

สำนักงานสงเสริ
ท้องถิ่นจังหวัด
เลขที่รับ 2806
รับที่ ๑๗ มี.ค. ๒๕๖๙
เวลา

ที่ สธ ๐๙๑๖.๐๕/๑๑๗๔

ศูนย์อนามัยที่ ๖
๔๓ หมู่ ๗ ตำบลนาป่า
อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ๒๐๐๐๐

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
เลขที่รับ 187
วันที่ 19 มี.ค. 2569
เวลา

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในระดับพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดจัดอบรม ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เปิดรับสมัครลงทะเบียน จำนวน ๘๐ คน

ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากรในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมหลักสูตร ๕,๕๐๐ บาท/ท่าน และค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะ เบิกจ่ายจากทางต้นสังกัด กรุณาส่งใบสมัครเข้ารับการอบรมทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้ ภายในวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙ ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๕๑๕๙ ๖๖๔๕ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอัครวัฒน์ เพียวพงภควัต)
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

สมัครเข้าอบรม

รายละเอียดหลักสูตร

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐ ๓๘๑๔ ๘๑๖๖ – ๗



ที่ สธ ๐๙๑๖.๐๕/๑๑๗๖

ศูนย์อนามัยที่ ๖
๔๓ หมู่ ๗ ตำบลนาป่า
อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ๒๐๐๐๐

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเชิญเจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓

เรียน นายกเทศมนตรีนคร/เมือง/ตำบล ทุกแห่ง

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในระดับพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดจัดอบรม ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เปิดรับสมัครลงทะเบียน จำนวน ๘๐ คน

ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี ขอเชิญเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานของท่านเข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมหลักสูตร ๕,๕๐๐ บาท/ท่าน และค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะ เบิกจ่ายจากทางต้นสังกัด กรุณาส่งใบสมัครเข้ารับการอบรมทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้ ภายในวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙ ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๕๑๕๙ ๖๖๔๕ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตให้เจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอัครวัฒน์ เพียวพงภควัต)
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

สมัครเข้าอบรม

รายละเอียดหลักสูตร

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐ ๓๘๑๔ ๘๑๖๖ - ๗

ที่ สธ ๐๙๑๖.๐๕/ว ๑๑๗๗

ศูนย์อนามัยที่ ๖
๔๓ หมู่ ๗ ตำบลนาป่า
อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ๒๐๐๐๐

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเชิญเจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี กรมอนามัย ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในระดับพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดจัดอบรม ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี เปิดรับสมัครลงทะเบียน จำนวน ๘๐ คน

ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี ขอเชิญเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานภายใต้สังกัดของท่านเข้ารับการอบรม "หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)" รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี โดยค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมหลักสูตร ๕,๕๐๐ บาท/ท่าน และค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะ เบิกจ่ายจากทางต้นสังกัด กรุณาส่งใบสมัครเข้ารับการอบรมทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้ ภายในวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙ ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๕๑๕๙ ๖๖๔๕ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตให้เจ้าหน้าที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอัครวัฒน์ เพียวพงภควัต)
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

สมัครเข้าอบรม

รายละเอียดหลักสูตร

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐ ๓๘๑๔ ๘๑๖๖ - ๗

กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี

Basic of Food Sanitation Inspector
BFSI
Department of Health





ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี

เปิดรับสมัคร

อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน รุ่นที่ 3
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)

ระหว่างวันที่ 19 - 22 พฤษภาคม 2569

ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

รับจำนวน 80 คน เท่านั้น!

ค่าลงทะเบียน
5,500 บาท/ท่าน

ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะ เบิกจ่ายจากทางต้นสังกัด

เปิดรับสมัคร
ตั้งแต่วันนี้ ถึง 24 เมษายน 2569

สมัครได้ที่

รายละเอียดหลักสูตร

ลงทะเบียน



BFSI

สอบถามเพิ่มเติม
นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว
โทรศัพท์ 085-1596645

กรมอนามัย

Basic of Food Sanitation Inspector
BFSI
Department of Health

กำหนดการอบรม
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓
ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙
ณ โรงแรมรัตนชล อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี
****

วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน/ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
เวลา ๐๘.๓๐ – ๐๘.๕๐ น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์และข้อตกลงหลักสูตร **โดย** นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
เวลา ๐๘.๕๐ – ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิดการอบรม **โดย** นายแพทย์อัครวัฒน์ เพียวพงภควัต ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	**กิจกรรมกลุ่ม** การสร้างภาวะการเป็นผู้นำและเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ **โดย** อาจารย์วันชัย สุวรรณมณี สมาคมนักสร้างสุขภาวะองค์กร
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	**บรรยาย** ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เวลา ๑๕.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.	**บรรยาย** เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ - ตลาดสด และ ตลาดนัด **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เวลา ๑๖.๓๐ – ๑๗.๓๐ น.	**บรรยาย** เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ - สถานที่จำหน่ายอาหาร **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ทบทวนบทเรียน
เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๐.๐๐ น.	**บรรยาย** เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ - สถานที่สะสมอาหาร **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.	**บรรยาย** เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เวลา ๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	**บรรยาย** เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร **โดย** สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	**บรรยาย** การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร **โดย** นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.	**ฝึกปฏิบัติ** การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ **กลุ่มที่ ๑** การใช้ชุดทดสอบเฝ้าระวังแบคทีเรียในอาหาร **โดย** นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี นายชยพล วิริยะประเสริฐ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี **กลุ่มที่ ๒** การใช้ชุดทดสอบเฝ้าระวังทางเคมี **โดย** นางสาวจิราพร เนียมแพ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี นางสาวกมลชนก ตาละชอน ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี **กลุ่มที่ ๓** การใช้ชุดทดสอบเฝ้าระวังแบคทีเรียในน้ำ **โดย** นางสาววิภารัตน์ ชาฎา ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี นางสาวสุวรรณา บุญไทยกลาง ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เวลา ๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. ทบทวนบทเรียน

เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๐.๓๐ น. **บรรยาย** แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
โดย นายชยพล วิริยะประเสริฐ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

เวลา ๑๐.๓๐ – ๑๒.๐๐ น. **อภิปราย** สรุปถอดบทเรียนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
โดย ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร
ผู้ดำเนินการอภิปราย นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. รับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. **ฝึกปฏิบัติ** การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
กลุ่มที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร
โดย นางสาววิภารัตน์ ชาฎา ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
นางสาวสุวรรณา บุญไทยกลาง ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
กลุ่มที่ ๒ สถานที่สะสมอาหาร
โดย นางสาวจิราพร เนียมแพ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
นางสาวกมลชนก ตาละซอน ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
กลุ่มที่ ๓ ตลาดประเภทที่ ๑
โดย นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
นายปวเรศ หลวงกิจจา ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

เวลา ๑๖.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. **ประชุมกลุ่ม** สรุปการฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- **กลุ่มที่ ๑** สถานที่จำหน่ายอาหาร
- **กลุ่มที่ ๒** สถานที่สะสมอาหาร
- **กลุ่มที่ ๓** ตลาดประเภทที่ ๑

เวลา ๑๘.๐๐ – ๑๙.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น

วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ (ต่อ)

เวลา ๑๙.๐๐ – ๒๐.๐๐ น.	**นำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้** ผลการฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - **กลุ่มที่ ๑** สถานที่จำหน่ายอาหาร - **กลุ่มที่ ๒** สถานที่สะสมอาหาร - **กลุ่มที่ ๓** ตลาดประเภทที่ ๑

วันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เวลา ๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ทบทวนบทเรียน
เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๐.๓๐ น.	สรุปการนำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการฝึกปฏิบัติการตรวจมาตฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร **โดย** นางนพมณี สงวนพงศ์ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
เวลา ๑๐.๓๐ – ๑๒.๐๐ น.	**บรรยาย** แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร **โดย** นายชยพล วิริยะประเสริฐ ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	ทดสอบความรู้หลังการอบรม
เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	พิธีมอบประกาศนียบัตรและปิดการอบรม **โดย** นายแพทย์อัครวัฒน์ เพียวพงภควัต ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

****

หมายเหตุ : พักรับทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.

: กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ปีงบประมาณ ๒๕๖๙
****

๑. หลักการและเหตุผล

กรมอนามัยเป็นองค์กรหลักในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ ภารกิจส่วนหนึ่งต้องให้การสนับสนุนภาคีเครือข่ายในเขตพื้นที่ด้านวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมซึ่งต้องใช้กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ในหลายรูปแบบ เพื่อให้ภาคีเครือข่ายทั้งภาคราชการ ราชการส่วนท้องถิ่น และภาคประชาชน มีความรู้ความเข้าใจในองค์ความรู้ต่างๆ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต หรือนำไปถ่ายทอดต่อเพื่อขยายผล ให้กระจายไปใช้ได้อย่างทั่วถึง ซึ่งในประเด็นการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำจะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย ๓ กลุ่ม ได้แก่ ๑) เจ้าหน้าที่ ๒) ผู้ประกอบกิจการ ด้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร และ ๓) กลุ่มผู้บริโภค โดยทั้ง ๓ กลุ่ม เป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกพื้นที่ ให้เกิดการพัฒนายกระดับให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ทั้งด้านความปลอดภัย และอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบกิจการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้นจึงมีความสำคัญและจำเป็นที่จะต้องมีการอบรมหลักสูตร เพื่อให้การถ่ายทอดความรู้และสามารถนำความรู้ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ในการการนี้ กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ปี ๒๕๖๙ ขึ้น

๒. กลุ่มเป้าหมาย

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

๑. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล หรือผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๒. เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

๓. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๔. โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือนักศึกษาในสถาบันการศึกษา

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

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

หมายเหตุ : ในกรณีที่ต้องนำหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ไปใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงเอกสารประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี เพื่อประกอบการพิจารณาสมัครเข้ารับการอบรม

๓. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๔ วัน (จำนวน ๒๕ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๓.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร

- ภาคทฤษฎี (วิชาการ) จำนวน ๑๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๘ ชั่วโมง

๓.๒ ภาควิชาเสริมทักษะ จำนวน ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

๔. ค่าลงทะเบียน ๕,๕๐๐ บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

ค่าใช้จ่ายประกอบด้วย
- ค่าดำเนินการฝึกอบรมและวิทยากร
- ค่าวัสดุ และเอกสารประกอบการฝึกอบรม
- ค่าของที่ระลึกของผู้เข้าอบรม (กระเป๋าเอกสาร, ใบประกาศ)
- ค่าอาหารกลางวัน ๔ มื้อ (วันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙)
- ค่าอาหารเย็น ๑ มื้อ (วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙)
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๘ มื้อ (วันที่ ๑๙ - ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๙)

ผู้ลงทะเบียนมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายตามระเบียบกระทรวงคลัง ออกใบเสร็จโดย ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี

หมายเหตุ : ค่าที่พัก ค่าพาหนะเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง ให้เบิกจากต้นสังกัด

๕. รายละเอียดหลักสูตร

๕.๑ ภาควิชา : การสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ รายวิชา

๑) ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๒) เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ : ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (จำนวน ๔ ชั่วโมง)

๔) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

๕) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๕.๒ ภาควิชา : การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๔ ชั่วโมง)

๒) การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๓ ชั่วโมง)

๓) นำเสนอแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๕.๓ ภาควิชา : เสริมทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

๒) เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน ๑ ชั่วโมง)

๓) การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน ๒ ชั่วโมง)

รายละเอียดประกอบอบรมหลักสูตรฝึกอบรม การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๙

****

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๑. ภาควิชา : การสุขาภิบาลอาหาร								
๑	**ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่**	๒.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับ หลักการและแนวคิด การสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง ๒.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เรื่องอันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย ๒.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ และแนวทางปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๑) หลักการ แนวคิด และสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๒) อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) ๓) ปัจจัยด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓.๑) อาหารและเครื่องปรุงรส ๓.๒) ภาชนะและอุปกรณ์ ๓.๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ ๓.๔) สถานที่ปรุง ประกอบ ๓.๕) การควบคุมสัตว์และแมลง ๔) แนวทางปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๒	**การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร**	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ และสามารถตรวจแนะนำตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕	๑. ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร ๑.๑ ตลาด ๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ๑.๓ สถานที่สะสมอาหาร ๑.๔ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	๔ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
			๒. เทคนิคการตรวจแนะนำ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม					
๓	**แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร**	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ เรื่อง นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของการใช้มาตรการทางกฎหมายในงานสุขาภิบาลอาหาร	๑. การแปลงนโยบายระดับประเทศสู่ท้องถิ่น ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ๓. ความสำคัญของการใช้มาตรการทางกฎหมายในงานสุขาภิบาลอาหาร ๔. บทบาทของเจ้าพนักงานตามกฎหมายสาธารณสุขในการบังคับใช้กฎหมาย	๓ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๔	**บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร**	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความเข้าใจบทบาทและทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	๑. บทบาท/เทคนิค/วิธีการ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในพื้นที่ ๓. การประสานเครือข่ายในการดำเนินงาน เช่น ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	๒ ชั่วโมง	- อภิปราย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	การอภิปรายโดยเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ เช่น - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - ศูนย์อนามัย - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
						- ชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร		
๒. ภาควิชา : การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร								
๕	การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจวิธีการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการใช้ชุดทดสอบภาคสนามและสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง	๑) ความสำคัญของวิทยาการระบาดต่องานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๒) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๓) การเก็บตัวอย่างอาหาร และน้ำในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๓) การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - อ ๑๓ (SI-๒) - อ ๑๑ (ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค และ อ ๓๑ (ชุดตรวจคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ) - ชุดทดสอบสารเคมีในอาหาร	๔ ชั่วโมง	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติจริง - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๖	การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและนำเสนอแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้จากการอบรมไปฝึกปฏิบัติในพื้นที่จริง ๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้แลกเปลี่ยนเรียนเรียนรู้ผลการตรวจประเมินและการอ่านผลการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑. การฝึกปฏิบัติการใช้แบบตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - ตลาด - สถานที่จำหน่ายอาหาร - สถานที่สะสมอาหาร - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ๒. ประชุมกลุ่มฝึกปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓. นำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการฝึกปฏิบัติและการอ่านผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๕ ชั่วโมง	- ฝึกปฏิบัติ ณ สถานที่จริง - ประชุมกลุ่มฝึกปฏิบัติตามโจทย์ที่กำหนด - นำเสนอและอภิปรายผลการฝึกปฏิบัติ	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การฝึกปฏิบัติ - การประชุมกลุ่ม - การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติ - การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น	- มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - ตลาด - สถานที่จำหน่ายอาหาร - สถานที่สะสมอาหาร - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ - ชุดทดสอบภาคสนาม
๓. ภาควิชา : เสริมทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร								
๑	**การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ**	เพื่อสร้างความสัมพันธ์ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รู้จักคุ้นเคยกันระหว่างการฝึกอบรม	๑) กิจกรรมการทำงานเป็นทีม ๒) กิจกรรมการบริหารงานกลุ่ม	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย - กิจกรรมกลุ่ม	วิทยากรกระบวนการ	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๒	**เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร**	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ๑. เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหาร และ ๒. การเป็นวิทยากรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	๑. เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๒. แนวทางการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - จำลองสถานการณ์สมมุติ - ฝึกทักษะ	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น - การฝึกปฏิบัติ	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
๓	**การใช้งานระบบฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑. แนวทางและการประยุกต์ใช้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ด้านสุขาภิบาลอาหาร - ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร - การประเมินตนเองและเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร FoodHandler	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น	ผู้จัดการอบรมประสานกับวิทยากรเพื่อขอสื่อฯมารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

๖. การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

๖.๑ การทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย (๔ ตัวเลือก) จำนวน ๕๐ ข้อ ดังนี้

ตาราง แสดงจำนวนข้อสอบแต่ละหัวข้อวิชา

หัวข้อวิชา	เวลาการฝึกอบรม	จำนวนข้อสอบ
๑. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่	๒ ชั่วโมง	**๘ ข้อ**
๒. เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ	๔ ชั่วโมง	**๑๕ ข้อ**
๓. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ+ปฏิบัติ	**๔ ชั่วโมง**	**๑๑ ข้อ**
๔. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	๓ ชั่วโมง	**๑๒ ข้อ**
๕. เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการและวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร	๑ ชั่วโมง	**๔ ข้อ**
รวม		**๕๐ ข้อ**

๖.๒ การทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านประเมินจากสมาชิกในกลุ่ม ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

๒) ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องจัดทำเนื้อหาและรายงานการนำเสนอผลการตรวจประเมินสถานประกอบการ จำนวน ๑ เล่ม (File)

๗.๓ เกณฑ์การรับประกาศนียบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมี

(๑) มีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐ % (ขาดไม่เกิน ๕ ชั่วโมง) โดยผู้จัดการอบรมต้องมีวิธีการตรวจสอบระยะเวลาการเข้ารับการอบรม

(๒) ผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐%

(๓) มีการทดสอบการตรวจประเมินและนำเสนอผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐