



ที่ บก ๐๐๒๓.๖/ว ๑๑๑

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดบึงกาฬ ศาลากลางจังหวัดบึงกาฬ
ถนนบึงกาฬ - นครพนม บก ๓๘๐๐๐

๒๓ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖

เรียน นายองค์การบริหารส่วนจังหวัดบึงกาฬ นายกเทศมนตรีเมืองบึงกาฬ และท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์อนามัยที่ ๙ ที่ สธ ๐๙๑๙.๐๗/ว ๑๗
ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๖

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดบึงกาฬ ได้รับแจ้งจากศูนย์อนามัยที่ ๙ ว่า ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพ
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of
Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญ
ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้
สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยดำเนินการ
จัดฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว ระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จำนวน ๘๐ คน/รุ่น โดยมีค่าลงทะเบียน
การฝึกอบรมท่านละ ๔,๙๐๐ บาท/หลักสูตร สมัครได้ถึงวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๖

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบึงกาฬ จึงขอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นในจังหวัดบึงกาฬที่สนใจเข้าร่วมฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการ และให้ท้องถิ่นอำเภอ แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกริชชัย ศิลปประยง)
ท้องถิ่นจังหวัดบึงกาฬ

กลุ่มงานบริการสาธารณสุขท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๗๗

โทรสาร ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๘๐

6

กรุณา

สง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 จ.บึงกาฬ
 เลขที่รับ 1346
 วันที่ 20 มี.ค. 2566
 เวลา



ที่ สธ ๐๙๑๙.๐๗/ว.๑๗

ศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา
 ตำบลโคกกรวด อำเภอเมือง
 จังหวัดนครราชสีมา ๓๐๒๘๐

๗ มีนาคม ๒๕๖๖

กลุ่มงานบริหารงานทั่วไป
 เลขที่รับ B4
 วันที่ 21 มี.ค. 26

เรื่อง ขอกความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖)

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดบึงกาฬ

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.รายละเอียดหลักสูตรฯ จำนวน ๑ ชุด
- ๒.เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา กรมอนามัย จะจัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว ระหว่างวันที่ ๒๒-๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ซึ่งรับสมัครผู้ที่สนใจจำกัดจำนวน ๘๐ คน/รุ่น โดยมีค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมท่านละ ๔,๙๐๐ บาท/หลักสูตร

ในการนี้ ศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา จึงขอกความอนุเคราะห์หน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๖ ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง โดยสามารถสมัครได้ตั้งแต่วันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๖ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย
 จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวระพีพร วัฒนพรขจรชัย)
 หัวหน้าเขตปฏิบัติการ (จังหวัดบึงกาฬและร้อยเอ็ด)
 รักษาราชการแทนผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา

กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

โทร ๐ ๔๔๓๐ ๕๑๓๑, ๐ ๔๔๓๐ ๕๑๓๔ ต่อ ๑๐๒

โทรสาร ๐ ๔๔๒๙ ๑๕๐๖

website : <http://hpc๙.anamai.moph.go.th>

ศูนย์อนามัยที่ ๙ กรมอนามัย องค์การหลักด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม

โครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ 1 ประจำปี 2566

หลักการเหตุผล

กรมอนามัยเป็นองค์กรหลักในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ ภารกิจส่วนหนึ่งต้องให้การสนับสนุนภาคีเครือข่ายในเขตพื้นที่ด้านวิชาการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งต้องใช้กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ในหลายรูปแบบ เพื่อให้ภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐราชการ ราชการส่วนท้องถิ่น และภาคประชาชนมีความรู้ความเข้าใจในองค์ความรู้ต่างๆ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต หรือนำไปถ่ายทอดเพื่อขยายผลในประเด็นการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย 3 กลุ่ม ได้แก่ 1.เจ้าหน้าที่ 2.ผู้ประกอบการ และ 3.กลุ่มผู้บริโภค โดยทั้ง 3 กลุ่ม เป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกพื้นที่ให้เกิดการพัฒนายกระดับให้ได้ตามมาตรฐาน และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ทั้งด้านความปลอดภัย และอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ดังนั้น จึงมีความสำคัญและจำเป็นที่จะต้องมีการอบรม ถ่ายทอดความรู้ ให้สามารถนำความรู้ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ในครั้งนี้ กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา จึงได้จัดทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ปีงบประมาณ 2566 ขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ารับการฝึกอบรม
2. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการอบรม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สูผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คุณสมบัติผู้เข้าร่วมอบรม

ผู้รับผิดชอบสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่

-เจ้าหน้าที่/วิชาการ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ.โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชนและโรงพยาบาล

ส่งเสริมสุขภาพตำบล

-เจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่น เทศบาลนคร/เมือง/ตำบล/อบต.

จำนวนผู้เข้าอบรม 80 คน/รุ่น

(ในกรณีผู้สมัครไม่ถึง 70 คน ของการจัดการจัดการอบรม โดยผู้จัดจะแจ้งให้ทราบและคืนค่าลงทะเบียนทั้งหมด)

ค่าใช้จ่ายในการอบรม ค่าลงทะเบียน 4,900 บาท

ค่าใช้จ่ายประกอบด้วย

-ค่าดำเนินการฝึกอบรมและวิทยากร

-ค่าวัสดุและเอกสารประกอบการฝึกอบรม

-ค่าอาหารกลางวัน 4 วัน (22-25 พฤษภาคม 2566)

-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 8 มื้อ (22-25 พฤษภาคม 2566)

-ค่าอาหารเย็น 1 มื้อ (วันที่ 24 พฤษภาคม 2566)

ผู้ลงทะเบียนมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายตามระเบียบกระทรวงการคลัง ออกใบเสร็จโดย ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา

หมายเหตุ : ค่าที่พัก ค่าพาหนะเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกต้นสังกัด

ระยะเวลาในการฝึกอบรม ระยะเวลาในการฝึกอบรม 4 วัน ประกอบด้วย

1.ภาคทฤษฎี (วิชาการ)

2.ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม)

3.วิชาเสริมและกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์

ขอบเขตวิชาในหลักสูตร

1. กิจกรรมละลายพฤติกรรม และสร้างความสัมพันธ์
2. ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร
 - หลักการ แนวคิด และสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย (กายภาค เคมี ชีวภาพ)
 - บทบาทของนักสุขาภิบาลอาหารกับการดำเนินงานในยุค New Normal
3. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - อาหารและเครื่องปรุงรส
 - ภาชนะอุปกรณ์
 - สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
 - สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร
 - การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค
4. การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ของอปท.
5. การพัฒนาระบบงานสุขาภิบาลอาหาร
6. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร
7. การประยุกต์ใช้มาตรฐานและเทคโนโลยีในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร และเทคนิคการตรวจแนะนำสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร (ร้านอาหาร/แผงลอย/โรงอาหาร/ตลาด)
 - การประยุกต์ใช้เครื่องมือในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร
8. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
9. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
10. การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - การใช้แบบตรวจตาแบบกึ่งมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

กระบวนการฝึกอบรม

1. บรรยาย อภิปราย และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันในกรณีศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหาร
2. ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม ณ สถานที่จริง

กระบวนการฝึกอบรมเน้นสร้างความสัมพันธ์ และสร้างภาคีเครือข่ายระหว่างเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับการฝึกอบรม

วิทยากร

1. ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และศูนย์อนามัย
2. ผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

การออกใบรับรอง

ผู้ผ่านการอบรมตามกิจกรรมฯ จะได้รับประกาศนียบัตรรับรองการฝึกอบรม ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรม จะต้องมีการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ 80% และมีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า 80%

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมการอบรมมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
2. ผู้เข้าร่วมการอบรมสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร

ตารางการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๖

เวลา วัน	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.		๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.		๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	
	วันที่ ๑	ชี้แจง การ อบรม	๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ - ทดสอบความรู้ ก่อนการอบรม - พิธีเปิดการอบรม	๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น. ความรู้และเทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร ในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal)	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาด)	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาด)	๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.
วันที่ ๒	ทบทวน บทเรียน	๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย สินค้าในหรือทางสาธารณะ)	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ การใช้งานระบบ มาตรฐานข้อมูล สารสนเทศด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ การจัดการน้ำ สะอาดใน สถานประกอบ กิจการด้าน อาหาร	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ การฝึกปฏิบัติการใช้ ชุดทดสอบ ด้านสุขาภิบาลอาหาร - อ ๑๓ - อ ๑๑ - สารปนเปื้อน	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร (การตรวจมาตรฐานและ การใช้งานระบบฐานข้อมูล)	๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.	กิจกรรมเสริมสร้าง ความสามัคคี BFSI
วันที่ ๓	ทบทวน บทเรียน	แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร		๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ การพัฒนา คุณภาพระบบ บริการอนามัย สิ่งแวดล้อม (EHA)	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร (การตรวจมาตรฐานและ การใช้งานระบบฐานข้อมูล)	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร (การตรวจมาตรฐานและ การใช้งานระบบฐานข้อมูล)	๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.	กิจกรรมเสริมสร้าง ความสามัคคี BFSI
วันที่ ๔	นำเสนอ ผล การศึกษา ดูงาน	บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร		๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	ทดสอบความรู้หลังการอบรม - สรุปผลการฝึกอบรม - พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร		๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	



กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ ๑ นครราชสีมา

ศูนย์อนามัยที่ ๑ นครราชสีมา

ขอเชิญชวนเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ที่สนใจ

ร่วมสมัคร

อบรมหลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
รุ่นที่ 1

Basic of Food
Sanitation Inspector (BFSI)



จำกัดเพียง 80 ท่าน
ค่าลงทะเบียน 4,900 บาท/ท่าน

ระหว่างวันที่ 22-25 พฤษภาคม 2566
ณ โรงแรมเซ็นเตอร์พอยท์ (Terminal 21)
อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

โดยวิทยากร
จากกรมอนามัย
พร้อมรับประกาศนียบัตร

เริ่มรับสมัคร ตั้งแต่วันที่ 17 เมษายน 2566
(หรือจนกว่าที่นั่งจะเต็ม)
กรณีผู้สมัครไม่ถึง 70 คน
ขอสงวนสิทธิ์ในการงดจัดการอบรม

ชำระค่าลงทะเบียน 17-21 เมษายน 2566 เท่านั้น

สอบถามเพิ่มเติม

คุณสรลักษณ์ रामโกมุก



089-8451-063



ห้องสอบ ๒๐๖๖
ศูนย์อนามัยที่ ๑
นครราชสีมา