

องค์การบริหารส่วนตำบลหนองกะปี่  
เลขรับที่... ศป๓๐  
วันที่... ๓๐ / มี.ก. / ๖๕  
เวลา... ๑๕.๓๐



ที่ พบ ๐๐๒๓.๑/ว ท๑๗

สำนักงานส่งเสริมการปกครอง  
ท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี  
ถนนราชวิถี พบ ๗๖๐๐๐

๓๐ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรม

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ และนายกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๑๑.๐๕/ว ๕๑๒  
ลงวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรีได้รับแจ้งจากศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขว่า มีกำหนดการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ในระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๘ เมษายน ๒๕๖๕ ณ โรงแรมเมอร์เคียว เชียงใหม่ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ในการนี้ จึงขอประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรดังกล่าวให้องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย (สามารถดาวน์โหลดได้ที่ [www.phetchaburilocal.go.th](http://www.phetchaburilocal.go.th))

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายศตพงษ์ สุนทรารักษ์)  
ท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี

ฝ่ายบริหารทั่วไป

โทร./โทรสาร ๐-๓๒๔๒-๔๕๑๘-๙

18 พ.ค. 65



สภามหาวิทยาลัย  
รับที่.....  
วันที่..... ๕ - 2565  
เวลา..... 12.00 น.

ที่ สธ ๐๙๑๑.๐๕/๖ ๕๖๖

ศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย  
๕๑ ถนนประชาสัมพันธ์ ตำบลช้างกลาง  
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๐๐๐

มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรม

เรียน พี่อริณ้องหวัดเพชรบุรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมฯ

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีกำหนดการจัดอบรมหลักสูตร  
การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector - BFSI) ประจำปี  
งบประมาณ ๒๕๖๕ ในระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๘ เมษายน ๒๕๖๕ ณ โรงแรมเมอร์เคียว เชียงใหม่ อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการปฏิบัติงาน  
ด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในการนี้ ศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ จึงขอเชิญผู้ที่สนใจเข้ารับการอบรมหลักสูตรดังกล่าวข้างต้น  
เข้าร่วมอบรมฯ ทั้งนี้ สามารถลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรมฯ และชำระค่าลงทะเบียนได้ ตั้งแต่วันที่  
๑๖ มีนาคม ๒๕๖๕ ตามรายละเอียดสิ่งที่ส่งมาด้วย หรือทาง QR CODE ที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการภายในเวลาดังกล่าว จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

*(Signature)*

(นางนงนุช กิจเจริญรัตน์)  
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่

เอกสารประชาสัมพันธ์



กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทร. ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๕ ต่อ ๓๓๖๖  
โทรสาร ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๔

พี่อริณ้องหวัดเพชรบุรี  
- พี่อริณ้องหวัดเพชรบุรี

18 พ.ค. 65

*(Signature)*

โครงสร้างหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน  
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)

ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

\*\*\*\*\*

๑. กลุ่มเป้าหมาย (จำนวน ๘๐ คน / รุ่น)

ผู้เข้ารับ การฝึกอบรมเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

๑.๑ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับ ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของเทศบาลนคร/เมือง/ตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบล หรือผู้รับผิดชอบองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

๑.๒ หน่วยงานราชการ ได้แก่ หน่วยงานสุขาภิบาลอาหารที่มีหน้าที่รับผิดชอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๑.๓ สถาบันการศึกษา ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบด้านสุขาภิบาลอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๑.๔ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในสถานบัน และมีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี

๑.๕ สถานประกอบการกิจการอาหาร ได้แก่ เจ้าหน้าที่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบที่ปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการ ที่มีขอบเขตการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และมีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี

หมายเหตุ : ในกรณีที่ได้นำหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ไปใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงเอกสารประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี เพื่อประกอบการพิจารณาสมัครเข้ารับการอบรม

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๕ วัน (จำนวน ๖๓ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๒.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร

ภาคทฤษฎี (เป็นทฤษฎี) จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ (เป็นผู้ปฏิบัติ/ปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๕ ชั่วโมง

๒.๒ ภาควิชาเสริม

จำนวน ๔ ชั่วโมง

๓. รายละเอียดหลักสูตร

๓.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๘ รายวิชา

- ๑) ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่
- ๒) การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- ๓) การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ)

๔) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕) การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร

๖) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

๗) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๘) การปฏิบัติ (การตรวจมาตรฐานและการใช้มาตรฐาน) ของเจ้าหน้าที่สุขาภิบาลอาหาร

๓.๒ ภาควิชาการเสริม จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การเป็นผู้ประกอบการเป็นผู้นำและสมาชิกในชุมชน

๒) การพัฒนาคุณภาพพระบวรภัตตาคารด้วยสิ่งแวดล้อมและวัฒนธรรมการบริการของชุมชนท้องถิ่น

๓) การปฏิบัติงานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขอนามัยและอาหาร

รายละเอียดประกอบบทหลักสูตรฝึกอบรม การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

\*\*\*\*\*

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	กิจกรรม	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๑. ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร	ความรู้และเทคนิคโมโยคีน	๑.๑) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิด การสุขาภิบาลอาหาร	๑) หลักการ แนวคิด และสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒ ชั่วโมง	บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	สนทนา - การสนทนา	การสังเกต การซักถาม การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
	สุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๑.๒) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวคิดของอาหารปลอดภัย (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) ๑.๒) เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เรื่องอันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) ๑.๓) ปัจจัยด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๔) อาหารและเครื่องปรุงรส ๑.๕) ภาชนะและอุปกรณ์ ๑.๖) สุทธิวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบ ๑.๗) สถานที่ปรุง ประกอบ ๑.๘) การควบคุมสัตว์และแมลง ๑.๙) แนวทางปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๒) อันตรายที่เกิดจากอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) ๓) ปัจจัยด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓.๑) อาหารและเครื่องปรุงรส ๓.๒) ภาชนะและอุปกรณ์ ๓.๓) สุทธิวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบ ๓.๔) สถานที่ปรุง ประกอบ ๓.๕) การควบคุมสัตว์และแมลง ๓.๖) แนวทางปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๒ ชั่วโมง	บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	สนทนา - การสนทนา หรือ ศูนย์ข้อมูล การอภิปรายแบบเห็น	การสังเกต การซักถาม การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น การทดสอบความรู้ (จำนวน ๕ ข้อ)	สนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
๒. การจัดการน้ำสะอาด	ในสถานประกอบการ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในการตรวจและบำรุงและบำรุงรักษาถังเก็บน้ำดื่ม	๓. แหล่งน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำเบื้องต้น (ที่ใช้ในสถานประกอบการ)	๑ ชั่วโมง	บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	สนทนา - การสนทนา หรือ ศูนย์ข้อมูล การอภิปรายแบบเห็น	การสังเกต การซักถาม การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น การทดสอบความรู้ (จำนวน ๒ ข้อ)	สนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
	กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ในการตรวจและบำรุงและบำรุงรักษาถังเก็บน้ำดื่ม	๓. แหล่งน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำเบื้องต้น (ที่ใช้ในสถานประกอบการ) ๓.๑) การปรับปรุงคุณภาพน้ำ	๑ ชั่วโมง	บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	สนทนา - การสนทนา หรือ ศูนย์ข้อมูล การอภิปรายแบบเห็น	การสังเกต การซักถาม การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น การทดสอบความรู้ (จำนวน ๒ ข้อ)	สนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๓	การประยุกต์ใช้มาตรฐาน	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ และมีความทรงจำแนบมา	๑. ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขภาพโภชนาการ และการตรวจแล่น้ำ	๔ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	วิทยากร หรือ ผู้ร่วมเรียนรู้	การสังเกต การซักถาม - การสำรวจแบบแสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๙ ข้อ)	สำนักสุขภาพโภชนาการ และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
	ด้านสุขภาพโภชนาการ	ความเข้าใจบทนำ/แนวคิด/ความสำคัญ/ประโยชน์/ความหมายของข้อมูล	๑.๑ ดิลาด ๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร					
		การสำรวจแบบน้ำ	๑.๓ วิธีการเก็บตัวอย่าง หรือทางสารณะ					
๔	การเฝ้าระวังด้านสุขภาพโภชนาการ	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจการเฝ้าระวังด้านสุขภาพโภชนาการ และน้ำ	๑) ความสำคัญของวิทยาการประกอบต่อทางสุขภาพโภชนาการ และน้ำ ๒) การเฝ้าระวังด้านสุขภาพโภชนาการและน้ำ ๓) การเก็บตัวอย่างอาหาร และน้ำในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - อภิปราย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	- สำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ หรือ ผู้ร่วมเรียนรู้	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๓ ข้อ)	สำนักสุขภาพโภชนาการ และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
	แนวทางและ การประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงาน สุข กับ เลข ๓๒๒	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมมีความรู้ เรื่องนโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงาน สุข กับ เลข ๓๒๒	๑. การแปลงนโยบายระดับประเทศสู่ท้องถิ่น ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขภาพโภชนาการ	๓ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	- สำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ หรือ ผู้ร่วมเรียนรู้ - กองกฎหมายและนโยบาย วิทยากรและผู้ร่วมเรียนรู้	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	สำนักสุขภาพโภชนาการ และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ

หัวข้อวิชา	หัวข้อประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
วิชาที่ ๑	หัวข้อวิชา วัตถุประสงค์ ๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษา มีความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของการใช้เอกสารทางกฎหมายในทางปฏิบัติใช้กฎหมาย	มาตรฐานทางกฎหมาย ในงานสุขศึกษากาโภชนาการ ๕. บทบาทของเจ้าหน้าที่งานตามกฎหมายสายกลางในทางปฏิบัติใช้กฎหมาย	๒ ชั่วโมง	- อภิปราย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัย สายกลาง ในชั้นเรียน ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ศูนย์วิจัย สุขภาพอนามัย - อิงค์กานันท์ สุขุมทอง - ศศินา ชัยชนะ - อิงค์กานันท์ สุขุมทอง	การสังเกต การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ จำนวน ๔ ข้อ)	การฝึกอบรม
๑	บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขภาพโภชนาการ	๑. บทบาท/เทคนิค/วิธีการสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขศึกษากาโภชนาการ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่ ๓. การประสานเครือข่ายในการดำเนินงาน	๒ ชั่วโมง	- ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้วิจัย สายกลาง ในชั้นเรียน ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ศูนย์วิจัย สุขภาพอนามัย - อิงค์กานันท์ สุขุมทอง - ศศินา ชัยชนะ - อิงค์กานันท์ สุขุมทอง	สนักสุขศึกษากาโภชนาการ และนำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม	
๓	การฝึกปฏิบัติ การใช้ชุดทดสอบด้านสุขศึกษากาโภชนาการ	๑. การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย เพื่อการเฝ้าระวังทางสุขศึกษากาโภชนาการและนำ - ๑ ๑๓ (SF-๒) - ๑ ๑๑ (ตรวจโคเลโฟลัม) แบบที่เรยนน้ำปรีโกล และ ๑ ๓๓ (ชุดตรวจคอเลอริน อิสระคงเหลือในน้ำ) - ชุดทดสอบสารเคมีในอาหาร	๒ ชั่วโมง		การสังเกต การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น จำนวน ๔ ข้อ) การสังเกต การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น จำนวน ๔ ข้อ) การสังเกต การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น จำนวน ๔ ข้อ) การสังเกต การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น จำนวน ๔ ข้อ)	สนักสุขศึกษากาโภชนาการ และนำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม	

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๘	การฝึกปฏิบัติ การตรวจมาตรฐาน ด้านสุขอนามัย อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ จากประสบการณ์ผู้ปฏิบัติ ในชั้นเรียน	๑. การฝึกปฏิบัติการใช้ แบบตรวจมาตรฐานด้าน สุขอนามัยอาหาร ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่ายสินค้าใหม่หรือ ของสาธารณะ ๒. ศักยภาพด้าน สุขอนามัยอาหาร	๓ ชั่วโมง	- ฝึกปฏิบัติ ณ สถานที่ จริง	สำนักสุขาภิบาลอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร และจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดขอนแก่น และจังหวัดบุรีรัมย์	การสังเกต การสังเกต การสัมภาษณ์ การสังเกตแบบ การสังเกตปฏิบัติ	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และนี้ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม - มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหาร (ตลาด สถานที่ จำหน่ายอาหาร การ จำหน่ายสินค้าใหม่หรือ ของสาธารณะ) - ชุดทดสอบภาคสนาม

๒. ภาควิชาเสริม

๑	การสร้างภาวะ การเป็นผู้นำ และ เทคนิคการสร้าง แรงจูงใจ	เพื่อสร้างความสัมพันธ์ ให้ผู้เข้ารับการอบรม ได้รู้จักกับ สถาบันอบรม การฝึกอบรม	๑) กิจกรรมการทำงานเป็นทีม ๒) กิจกรรมการบริหารงานกลุ่ม	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย กิจกรรม กลุ่ม	วิทยากร	- การสังเกต การซักถาม การมีส่วนร่วม	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และนี้ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
---	--	---	--	-----------	------------------------------	---------	---	--



วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๒๖	การพัฒนาคุณภาพระบบบริการ อนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้ยอมรับ พร้อมแนวทาง ในการดำเนินงาน และ สามารถประยุกต์ใช้ องค์ความรู้ที่ได้รับ ลงมือดำเนินงาน อย่างมีประสิทธิภาพ	๑. แนวทางการพัฒนา และ ประเมินคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๒. การประยุกต์ใช้ระบบฯ ๓. แนวทางการปรับปรุงระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	วิทยากร - ศ.ดร.สุวิทย์ นิมิต - รศ.ดร.สุวิทย์ นิมิต - รศ.ดร.สุวิทย์ นิมิต	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ ข่าวรวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
๒๗	การใช้งานระบบ ฐานข้อมูล สารสนเทศด้าน สุขาภิบาลอาหาร และน้ำ	เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้ยอมรับ มีทักษะในการใช้เครื่องมือ ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑. แนวทางและการประยุกต์ใช้ ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ด้านสุขาภิบาลอาหาร ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร ระบบ Thai Stop COVID Plus	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติ	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์ฯ	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ ข่าวรวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

ตารางการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

เวลา วัน	๐๕.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	๑๗.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.
วันที่ ๑	สัมมนา	๑๙.๐๐ - ๑๙.๓๐ - ทดสอบความรู้ ก่อนการอบรม - พิธีเปิดการอบรม	๑๙.๓๐ - ๑๒.๐๐ การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย สินค้าในห้างหรือทางสาธารณะ)	๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐ การใช้งานระบบ มาตรฐานข้อมูล สารสนเทศด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๑๗.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI
วันที่ ๒	พบทวน บทเรียน	๑๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย สินค้าในห้างหรือทางสาธารณะ)	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ การใช้งานระบบ มาตรฐานข้อมูล สารสนเทศด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ การเฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาล อาหาร	๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐ การฝึกปฏิบัติการใช้ ชุดทดสอบ ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑๓๑ ๑๑๑ - สาปเป็นเงิน	๑๗.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI
วันที่ ๓	พบทวน บทเรียน	แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร		๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ การพัฒนา คุณภาพระบบ บริการอนามัย สิ่งแวดล้อม (EHA)	๑๕.๐๐-๑๗.๐๐ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านสุขาภิบาลและ ระบบฐานข้อมูล	๑๗.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI
วันที่ ๔	นำเสนอ ผล การศึกษ ดูงาน	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ บทบาทและทักษะของ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สุขาภิบาลอาหาร	๑๒.๐๐ - ๑๒.๐๐ ทดสอบความรู้หลังการอบรม - สรุปผลการฝึกอบรม - พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร			