



ที่ สธ ๐๒๒๙/ว ๒๕๕

ถึง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป ทุกแห่ง ในเขตสุขภาพที่ ๔

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี
เลขที่รับ 3669
รับวันที่ ๕ มี.ค. ๒๕๖๕
รับเวลา 9.34

กลุ่มงานบริหารทรัพยากรบุคคล
เลขที่รับ 941
รับวันที่ 4 มี.ค. 65
1056

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี ประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ เขตสุขภาพที่ ๘ ซึ่งจัดอบรม ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ โรงแรมเซ็นทาราและคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ อุดรธานี

เขตสุขภาพที่ ๔ จึงขอส่งสำเนาหนังสือศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี เรื่องขอเชิญเข้าร่วมฝึกอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ เขตสุขภาพที่ ๘ ที่ สธ ๐๙๑๘.๐๑/ว๑๐๑ ลงวันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจทราบต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี

เพื่อโปรดพิจารณา

- เห็นควรแจ้งประชาสัมพันธ์ทาง

เวปไซด์ สสจ.นนทบุรี และ กอ.คว.คส.นบ.

(นางกัลยรักษ์ พันเดช)

นักทรัพยากรบุคคล

๗ มี.ค. ๖๕



☒ ทราบ	☐ แจ้ง
☒ ดำเนินการ	☐ อนุมัติ

๕ มี.ค. ๖๕

(นายรุ่งฤทัย มวลประสิทธิ์พร)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี

๕ มี.ค. ๒๕๖๕

กลุ่มงานบริหารทรัพยากรบุคคล

โทรศัพท์ ๐ ๓๖๒๓๐ ๙๒๙

โทรสาร ๐ ๓๖๒๓๐ ๙๓๐

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : rhsoffice4.chro@gmail.com



สำนักงานคณะกรรมการที่ ๔
เลขที่รับ.....
วันที่ 22 มิ.ย. 2565
บลง.....

ที่ สธ ๐๔๑๘.๐๑/๖๑๐๗

ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี
๕๔๒ หมู่ ๑๒ ตำบลสามพร้าว
อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี ๕๑๐๐๐

๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ เขตสุขภาพที่ ๘

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดหลักสูตรฯ	จำนวน ๑ ชุด
๒. เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตร	จำนวน ๑ ชุด
๓. ใบสมัคร	จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี กรมอนามัย ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ โดยดำเนินการรับสมัครผู้ที่สนใจจำนวน ๖๐ คน นั้น

ในการนี้ ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี จึงขอเชิญบุคลากรผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารหรือผู้ที่สนใจต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้ ทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ โรงแรมเซ็นทารา และคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ อุดรธานี โดยจัดเก็บค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมท่านละ ๓,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ส่วนค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก และค่าพาหนะเดินทางในการอบรมให้เบิกจากต้นสังกัด ซึ่งผู้ที่สนใจสามารถลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรมและชำระค่าลงทะเบียนได้ ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวทิพา ไกรลาศ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี

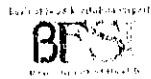
กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๔๒๑๒ ๔๕๘๘

โทรสาร ๐ ๔๒๑๒ ๔๕๘๘



กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ ๕ รุดงเกอ



การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๕

วัตถุประสงค์ :

๑. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ารับการฝึกอบรม

๒. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารที่เข้ารับการอบรม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
ระยะเวลาในการฝึกอบรม ระยะเวลาในการฝึกอบรม ๔ วัน (จำนวน ๑๘ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๑. ภาคทฤษฎี (วิชาการ) จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๓ ชั่วโมง

ขอบเขตวิชาในหลักสูตร

๑. กิจกรรมละลายพฤติกรรม และสร้างความสัมพันธ์

๒ ชั่วโมง

๒. ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร

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) ของ อปท.

๑ ชั่วโมง

๕. การพัฒนาระบบงานสุขาภิบาลอาหาร

๑ ชั่วโมง

๖. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบการด้านอาหาร

๑ ชั่วโมง

๗. การประยุกต์ใช้มาตรฐานและเทคโนโลยีในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒ ชั่วโมง

- ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร และ เทคนิคการตรวจแนะนำสถานประกอบการด้านอาหาร (ร้านอาหาร/แผงลอย/โรงอาหาร/ตลาด)

- การประยุกต์ใช้เครื่องมือในการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๘. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

๑.๕ ชั่วโมง

๙. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๑.๕ ชั่วโมง

๑๐. การฝึกปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๓ ชั่วโมง

- การใช้แบบตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- การใช้ชุดทดสอบภาคสนามเพื่อการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

กระบวนการฝึกอบรม

๑. บรรยาย อภิปราย และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันในกรณีศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม ณ สถานที่จริง

“กระบวนการฝึกอบรมเน้นสร้างความสัมพันธ์ และสร้างภาคีเครือข่ายระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับการฝึกอบรม”

วิทยากร

๑. ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
๒. อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

การออกใบรับรอง

ผู้ผ่านการอบรมตามกิจกรรมฯ จะได้รับประกาศนียบัตรรับรองการฝึกอบรม ทั้งนี้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จะต้องมีผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์ ๘๐% และมีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่า ๘๐ %

พื้นที่เป้าหมาย / สถานที่ดำเนินโครงการ :

๑. พื้นที่เป้าหมาย หน่วยงานในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
หน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข
๒. สถานที่ดำเนินโครงการ โรงแรมในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้ร่วมดำเนินการ :

- หน่วยงานในสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- หน่วยงานในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ :

๑. ผู้เข้ารับการอบรมมีการพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
๒. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์

Basic of Food Sanitation Inspector

BFSI

Department of Health



กรมอนามัย

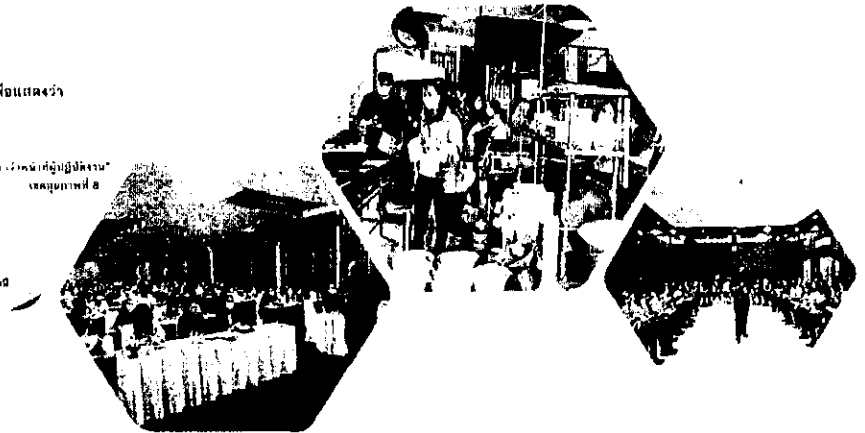
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์)
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เขตสุขภาพที่ 8

1319 ม. 5

(โทรศัพท์มือถือ : 09-00000000)
ผู้ประสานงานศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์

ขอเชิญชวนเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



สมัครอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน รุ่นที่ 3 Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI

โดยวิทยากรจากกรมอนามัย
พร้อมรับประกาศนียบัตร

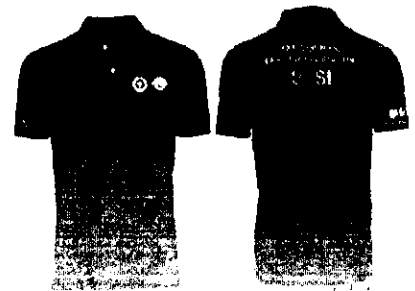
ระหว่างวันที่ 9-12 พฤษภาคม 2565 ณ จังหวัดอุตรดิตถ์

จำกัดเพียง 60 ท่าน

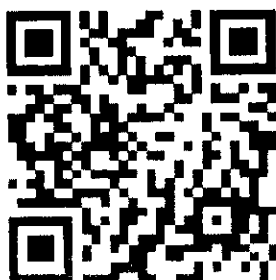
เริ่มรับสมัคร
ตั้งแต่วันที่ 1 ถึง 1 เม.ย. 65
สมัครได้ที่



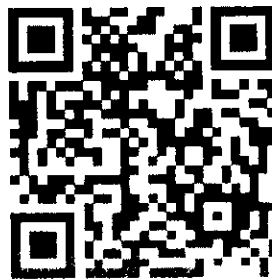
ค่าลงทะเบียน
3,500
บาท/ท่าน



เสื้อโปโลประจำหลักสูตร



ลงทะเบียน



แจ้งและชำระค่าลงทะเบียน



ตรวจสอบรายชื่อ

สอบถามเพิ่มเติม 080-4196119 คุณกัมภีร์ ปัทมธรรมกุล ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรดิตถ์

ที่ สธ ๐๙๑๘.๐๑/ว๑๐๒



ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี
๕๘๒ หมู่ ๑๒ ตำบลสามพร้าว
อำเภอเมือง จังหวัดอุตรธานี ๕๑๐๐๐

๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติโครงการประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๕

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑ - ๑๒

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดหลักสูตรฯ

จำนวน ๑ ชุด

๒. เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตร

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี กรมอนามัย ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of
Food Sanitation Inspector: BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงาน
สุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบ
กิจการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจะดำเนินการจัด
ฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector :
BFSI) รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ โดยดำเนินการรับสมัครผู้ที่สนใจจำนวน ๖๐ คน นั้น

ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี จึงขออนุมัติหน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์หลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓
ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในหน่วยงานสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทุกแห่ง และผู้ที่สนใจ
ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้ ทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรม
ตามหลักสูตรดังกล่าว โดยจัดเก็บค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมท่านละ ๓,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ผู้ที่สนใจสามารถ
ลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรมและชำระค่าลงทะเบียนได้ ตั้งแต่วันที่ ๑ ถึงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๕
รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวทิพา ไกรลาศ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี

กลุ่มพัฒนามาตรฐานสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๔๒๑๒ ๙๕๘๘

โทรสาร ๐ ๔๒๑๒ ๙๕๘๘



ใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ เขตสุขภาพที่ ๘

๑. ชื่อ - สกุล : ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว.....
๒. อายุ.....ปี เกิดวันที่..... เดือน..... พ.ศ.
๓. หมายเลขประจำตัวประชาชนศาสนา.....
๔. ปัจจุบันดำรงตำแหน่งระดับ..... อายุราชการปี
๕. สถานที่ปฏิบัติงาน.....เลขที่..... หมู่..... ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
โทรศัพท์มือถือของผู้สมัคร..... E-mail :

๖. งานที่รับผิดชอบในปัจจุบัน.....

๗. ประวัติการศึกษาระดับวิชาชีพ (ระบุชื่อวุฒิบัตร, สาขาวิชาที่สำเร็จ)

- ☐ ปริญญาตรี..... สาขา..... สถาบัน..... ปี.....
- ☐ ปริญญาโท..... สาขา..... สถาบัน..... ปี.....
- ☐ ปริญญาเอก..... สาขา..... สถาบัน..... ปี.....

๘. ไซส์เสื้อ ☐ ชาย ☐ หญิง
☐ SS ☐ S ☐ M ☐ L ☐ XL ☐ ๒XL ☐ ๓XL ☐ ไซส์พิเศษ รอบอก.....นิ้ว

๙. ที่พัก ☐ ผู้สมัครจองที่พักเอง หรือไม่ต้องการเข้าพัก (ให้ข้ามไปข้อ ๑๑)

☐ ให้ผู้จัดดำเนินการจองให้ ณ โรงแรมเซ็นทารา และคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ อุดรธานี

โดยผู้สมัครชำระค่าที่พักเอง ณ วันที่เข้าพัก

☐ พักเดี่ยว (๑,๔๕๐ บาท) ☐ พักคู่กับ (ชื่อ-สกุล)..... (๑,๕๐๐ บาท)

☐ เข้าพักวันที่ ๘ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ☐ เข้าพักวันที่ ๙ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๕

**** ในกรณีที่ผู้สมัครไม่สามารถเข้าพักได้ในวันที่สำรองไว้ ค่าที่พักทั้งหมดผู้สมัครจะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ**

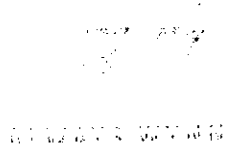
๑๐. ☐ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ตารางขนาดเสื้อโปโล



POLO SIZE CHART

SIZE	MAN		WOMAN (SLIM)	
	CHEST	LENGTH	CHEST	LENGTH
SS	36	25	32	22
S	38	26	34	23
M	40	27	36	24
L	42	28	38	25
XL	44	29	40	26
2XL	46	30	42	27
3XL	48	31	44	28