



ที่ สธ ๐๙๑๑.๐๕/๖ ๕๖๕

ศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย
๕๑ ถนนประชาสัมพันธ์ ตำบลช้างคลาน
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรม

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดน่านบุรี

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมฯ

กลุ่มงาน	บริหารการบุคคล
เลขที่รับ	1269
วันที่รับ	28 มี.ค. 65
รับเวลา	16/15

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข มีกำหนดการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ในระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๘ เมษายน ๒๕๖๕ ณ โรงแรมเมอร์เคียว เชียงใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

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

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการภายในเวลาด้วย จะเป็นพระคุณ

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดน่านบุรี

เพื่อโปรดพิจารณา

- เห็นควรแจ้งประชาสัมพันธ์ทาง

เว็บไซต์ สสจ.น่านบุรี และ ทว. สวค. ศคจ. นน.

ขอแสดงความนับถือ

(นางนงนุช ภักธรอนันตนพ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่

(นางกัลยรักษ์ พันเดช)

นักทรัพยากรบุคคล

นส. มี.ค. ๖๕

เอกสารประชาสัมพันธ์ฯ



คำเป็น

อิม

(นางอัมพร วารินทร์)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ ด้านส่งเสริมพัฒนา
ปฏิบัติราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดน่านบุรี

๒๙ มี.ค. ๒๕๖๕

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๕ ต่อ ๖๑๖

โทรสาร ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๔

โครงสร้างหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)
ปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๑. กลุ่มเป้าหมาย (จำนวน ๘๐ คน / รุ่น)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

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

๑.๒ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร หรือนักวิชาการที่เกี่ยวข้องที่ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

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

๑.๔ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในสถาบัน และมีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี

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

หมายเหตุ : ในกรณีที่ต้องนำหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ไปใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงเอกสารประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี เพื่อประกอบการพิจารณาสมัครเข้ารับการอบรม

๒. ระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๔ วัน (จำนวน ๒๓ ชั่วโมง) ประกอบด้วย

๒.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร

- | | |
|---|------------------|
| - ภาคทฤษฎี (วิชาการ) | จำนวน ๑๓ ชั่วโมง |
| - ภาคปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติ/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) การฝึกปฏิบัติ(การตรวจมาตรฐานและการใช้งานระบบฐานข้อมูล)ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๓.๒ ภาควิชาเสริม จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ

๒) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๓) การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร

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

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๑. ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร								
๑	ความรู้และ เทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร ในวิถีชีวิตใหม่	๒.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม มีความรู้ เกี่ยวกับ หลักการและ แนวคิด การสุขาภิบาล อาหารอย่างถูกต้อง ๒.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม มีความรู้เรื่อง อันตรายที่เกิดจากอาหาร ที่ไม่สะอาดปลอดภัย ๒.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมมีความรู้ และ แนวทางปฏิบัติด้านสุขาภิบาล อาหารในวิถีชีวิตใหม่	๑) หลักการ แนวคิด และ สถานการณ์ด้าน สุขาภิบาลอาหาร ๒) อันตรายที่เกิดจากอาหาร ที่ไม่สะอาดปลอดภัย (กายภาพ เคมี ชีวภาพ) ๓) ปัจจัยด้านสุขาภิบาลอาหาร ๓.๑) อาหารและเครื่องปรุงรส ๓.๒) ภาชนะและอุปกรณ์ ๓.๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ ๓.๔) สถานที่ปรุง ประกอบ ๓.๕) การควบคุมสัตว์และแมลง ๔) แนวทางปฏิบัติด้าน สุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย - อาจารย์มหาวิทยาลัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๕ ข้อ)	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม
๒	การจัดการ น้ำสะอาด ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมมีความรู้ ในการตรวจแนะนำและ เฝ้าระวังคุณภาพน้ำ เบื้องต้น	๑. แหล่งน้ำและการปรับปรุง คุณภาพน้ำเบื้องต้น (ที่ใช้ในสถานประกอบการ) ๒. การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำ ในสถานประกอบการ	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยน เรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย - อาจารย์มหาวิทยาลัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น การทดสอบความรู้ (จำนวน ๒ ข้อ)	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๓	การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ และสามารถตรวจแนะนำตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕	๑. ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร และ เทคนิคการตรวจแนะนำสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ๑.๑ ตลาด ๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ๑.๓ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	๔ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำหรือ ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม - แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๔ ข้อ)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๔	การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจวิธีการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑) ความสำคัญของวิทยาการระบาดต่องานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๒) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๓) การเก็บตัวอย่างอาหารและน้ำในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - อภิปราย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำหรือ ศูนย์อนามัย - อาจารย์มหาวิทยาลัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม - แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๓ ข้อ)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๕	แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ เรื่องนโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	๑. การแปลงนโยบายระดับประเทศสู่ท้องถิ่น ๒. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ๓. ความสำคัญของการใช้	๓ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำหรือ ศูนย์อนามัย - กองกฎหมาย กรมอนามัย - นักวิชาการด้านกฎหมาย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม - แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบ

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
		๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของการใช้มาตรการทางกฎหมายในงานสุขาภิบาลอาหาร	มาตรการทางกฎหมาย ในงานสุขาภิบาลอาหาร ๕. บทบาทของเจ้าพนักงานตามกฎหมายสาธารณสุข ในการบังคับใช้กฎหมาย				(จำนวน ๗ ข้อ)	การฝึกอบรม
๖	บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความเข้าใจบทบาทและทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	๑. บทบาท/เทคนิค/วิธีการสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในพื้นที่ ๓. การประสานเครือข่ายในการดำเนินงาน	๒ ชั่วโมง	- อภิปราย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	การอภิปรายโดย เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ เช่น - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด - ศูนย์อนามัย - องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การทดสอบความรู้ (จำนวน ๔ ข้อ)	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๗	การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้เกี่ยวกับการใช้ชุดทดสอบภาคสนามและสามารถนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง	๑. การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายเพื่อการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและน้ำ - อ ๑๓ (SI-๒) - อ ๑๑ (ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค และ อ ๓๑ (ชุดตรวจคลอรีน อิสระคงเหลือในน้ำ) - ชุดทดสอบสารเคมีในอาหาร	๒ ชั่วโมง	- ฝึกปฏิบัติ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย - กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ หรือ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ - Mobile Unit	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๘	การฝึกปฏิบัติ การตรวจมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาล อาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมนำความรู้ จากการอบรมไปฝึกปฏิบัติ ในพื้นที่จริง	๑. การฝึกปฏิบัติการใช้ แบบตรวจมาตรฐานด้าน สุขาภิบาลอาหาร - ตลาด - สถานที่จำหน่ายอาหาร - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือ ทางสาธารณะ ๒. ศึกษาดูงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๓ ชั่วโมง	- ฝึกปฏิบัติ ณ สถานที่ จริง	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น - การฝึกปฏิบัติ	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม - มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหาร (ตลาด สถานที่ จำหน่ายอาหาร การ จำหน่ายสินค้าในที่หรือ ทางสาธารณะ) - ชุดทดสอบภาคสนาม
๒. ภาควิชาเสริม								
๑	การสร้างภาวะ การเป็นผู้นำ และ เทคนิคการสร้าง แรงจูงใจ	เพื่อสร้างความสัมพันธ์ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้รู้จักคุ้นเคยกันระหว่าง การฝึกอบรม	๑) กิจกรรมการทำงานเป็นทีม ๒) กิจกรรมการบริหารงานกลุ่ม	๒ ชั่วโมง	- บรรยาย - กิจกรรม กลุ่ม	วิทยากรกระบวนการ	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม	สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ประสานกับ วิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำ เป็นเอกสารประกอบ การฝึกอบรม

วิชาที่	หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ / เนื้อหา	เวลา	เทคนิคที่ใช้	วิทยากร	การประเมินผล	เครื่องมือฯ
๒	การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบแนวทางในการดำเนินงาน และสามารถประยุกต์ใช้ระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๑. แนวทางการพัฒนา และประเมินคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๒. การประยุกต์ใช้ระบบฯ ๓. แนวทางการรับรองระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย - องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม
๓	การใช้งานระบบฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	๑. แนวทางและการประยุกต์ใช้ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร - ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - ระบบ Thai Stop COVID Plus	๑ ชั่วโมง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติ	- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ ศูนย์อนามัย	- การสังเกต - การซักถาม - การมีส่วนร่วม แสดงความคิดเห็น	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานกับวิทยากร เพื่อขอสื่อฯ มารวบรวม และจัดทำเป็นเอกสารประกอบการฝึกอบรม

~ ๑ ~

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

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.	๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.	
วันที่ ๑	ชี้แจง การอบรม	๙.๐๐ - ๐๙.๓๐	๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐	ศูนย์ ประสานงาน อาหารและ โภชนาการ	๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.		๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐	ศูนย์ ประสานงาน อาหารและ โภชนาการ	กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI	
		- ทดสอบความรู้ ก่อนการอบรม - พิธีเปิดการอบรม	การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และ เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ		ความรู้และเทคโนโลยีด้าน สุขาภิบาลอาหาร ในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal)	การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาด)				
วันที่ ๒	ทบทวน บทเรียน	๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐			๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐	๑๓.๐๐-๑๔.๐๐	๑๔.๐๐-๑๕.๐๐		๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐	กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI
		การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ)			การใช้งานระบบ มาตรฐานข้อมูล สารสนเทศด้าน สุขาภิบาลอาหาร	การจัดการน้ำ สะอาดใน สถานประกอบ กิจการด้าน อาหาร	การเฝ้าระวัง ด้าน สุขาภิบาล อาหาร		การฝึกปฏิบัติการใช้ ชุดทดสอบ ด้านสุขาภิบาลอาหาร - อ ๑๓ - อ ๑๑ - สารปนเปื้อน	
		แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร				๑๓.๐๐-๑๔.๐๐	๑๔.๐๐ - ๑๗.๐๐		กิจกรรมเสริมสร้าง ความสัมพันธ์ BFSI	
วันที่ ๓	ทบทวน บทเรียน				การพัฒนา คุณภาพระบบ บริการอนามัย สิ่งแวดล้อม (EHA)	การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร (การตรวจมาตรฐานและ การใช้งานระบบฐานข้อมูล)				
		วันที่ ๔	นำเสนอ ผล การศึกษา ดูงาน		๙.๐๐ - ๑๑.๐๐		๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐			
บทบาทและทักษะของ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สุขาภิบาลอาหาร					- ทดสอบความรู้หลังการอบรม - สรุปผลการฝึกอบรม - พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร					