

พร ๐๐๒๓.๓/ ๖



ศาลากลางจังหวัดแพร่
ถนนไชยบุรีพร ๕๔๐๐๐

พ. มกราคม ๒๕๕๘

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหาร
ประจำปี ๒๕๕๘

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ และนายกเทศมนตรีเมืองแพร่

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๔๑.๓/ว ๒๘๑๓
ลงวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๗ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กรมอนามัยได้จัดทำโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพ
ผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารของหน่วยงานต่างๆ โดยใช้รูปแบบการลงทะเบียน
จำนวน ๒ โครงการ ดังนี้

๑. โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับเจ้าพนักงาน
สาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จำนวน ๒ หลักสูตร
๒. โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขภาพอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘ ประกอบด้วย
กิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขภาพอาหาร จำนวน ๒ กิจกรรม รายละเอียดปรากฏตาม
สิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ สำหรับอำเภอแจ้งประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางจันทรี ศรีเงิน)
ผู้อำนวยการส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
(นางสาวกัญญาพร ศรีเงิน)
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร/โทรสาร ๐-๕๕๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๑๑

๐๕ โศภ
ที่ มท ๐๘๙๑.๙/ว ๒๔๑๓



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหาร
ประจำปี ๒๕๕๙

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สร ๐๘๐๘.๐๕/๘๓๙๑ ลงวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๕๘ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัย ได้จัดทำโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารของหน่วยงานต่างๆ โดยใช้รูปแบบการลงทะเบียน จำนวน ๒ โครงการ ดังนี้

๑. โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประจำปี ๒๕๕๙ จำนวน ๖ หลักสูตร

๒. โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขภาพอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙ ประกอบด้วยกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขภาพอาหาร จำนวน ๒ กิจกรรม รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

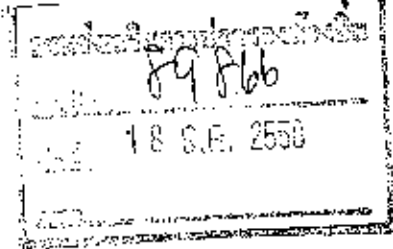
กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น พิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอให้จังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมทางเว็บไซต์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม <http://env.anamai.moph.go.th> และ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ <http://foodsafety.anamai.moph.go.th> หรือ ทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๕๕๐-๔๑๗๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวรภัทร ปลอดทอง)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทร./โทรสาร ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๔๓๓๒-๓



ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๔/คสท๑

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๖ ธันวาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหาร
ประจำปี ๒๕๕๙

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการฝึกอบรมและรายละเอียดการรับสมัครฯ

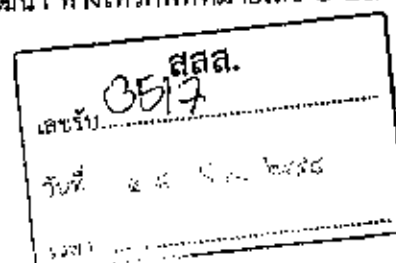
จำนวน ๑ ชุด

ตามที่กรมอนามัย เป็นองค์กรหลักในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย เพื่อให้คนไทยสุขภาพดี โดยได้ขับเคลื่อนโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ในการดำเนินงานดังกล่าวเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอนามัยสิ่งแวดล้อมหรืองานสุขภาพอาหาร ถือเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานดังกล่าวให้ประสบความสำเร็จ ซึ่งจำเป็นต้องพัฒนาในด้านวิชาการ เพื่อให้มีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ คณะทำงานพัฒนาบุคลากรอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย จึงได้จัดทำโครงการเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารของหน่วยงานต่างๆ โดยใช้รูปแบบการลงทะเบียน จำนวน ๒ โครงการ ดังนี้

๑. โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ประจำปี ๒๕๕๙ จำนวน ๖ หลักสูตร

หลักสูตร	ระยะเวลา	สถานที่	ค่าลงทะเบียน
๑. การอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน	๑-๕ ก.พ. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๔,๕๐๐ บาท
๒. พื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ	๑๖-๑๙ ก.พ. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๔,๐๐๐ บาท
๓. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีกลิ่นเหม็น	๑-๕ มี.ค. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๔,๐๐๐ บาท
๔. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน	๑-๕ มี.ค. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๓,๕๐๐ บาท
๕. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีฝุ่นละออง	๒๙-๓๑ มี.ค. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๓,๕๐๐ บาท
๖. การจัดการสิ่งปฏิกูลฯ รุ่นที่ ๓	๑๙-๒๑ เม.ย. ๒๕๕๙	รร. ทีเค พาเลซ กทม.	๔,๐๐๐ บาท

รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมทางเว็บไซต์ สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม <http://env.anamai.moph.go.th> (ศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHTC)) หรือ ติดต่อสอบถาม คุณวิมลศิริ วิเศษสมบัติ หรือ คุณอโนชา เจริญพรกิจวัฒนา ทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๕๕๐-๔๒๕๙, ๔๒๕๘



๑๖. โครงการ...

๒. โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙ ประกอบด้วย กิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ กิจกรรม ดังนี้

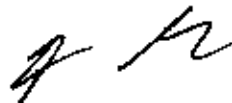
กิจกรรม	ระยะเวลา	สถานที่	ค่าลงทะเบียน	การรับสมัคร
๑. การประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙	๒๐ - ๒๒ ม.ค. ๒๕๕๙	รร.อมารี ดอนเมือง แอร์พอร์ต กรุงเทพฯ	๓,๕๐๐ บาท	ภายใน ๓๐ ธ.ค. ๒๕๕๘
๒. การฝึกอบรม "หลักสูตร ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI)" รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๕๙	๖ - ๑๘ มี.ค. ๒๕๕๙	สวนพรีดิ้น รีสอร์ท จ.สมุทรสงคราม	๑๔,๕๐๐ บาท	ภายใน ๓๐ มี.ค. ๒๕๕๙

รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมทางเว็บไซต์ สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ <http://foodsafety.anamai.moph.go.th> หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณเอกชัย ชัยเดช ทางโทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๕๔๐-๔๑๗๓, ๐๘๑-๕๖๕๙๐๔๕

กรมอนามัย จึงขอประชาสัมพันธ์โครงการฯ และขอเชิญเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอนามัย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานของท่านที่มีความสนใจและต้องการพัฒนาศักยภาพในการ ปฏิบัติงานด้านวิชาการอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหาร สมัครเข้าร่วมโครงการฯ เพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะในการดำเนินงานดังกล่าวได้อย่างเป็นมืออาชีพ โดยขอให้จัดส่งใบสมัครเข้าร่วมโครงการฯ ภายในระยะเวลาที่กำหนด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาประชาสัมพันธ์โครงการดังกล่าว แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ



(นายจรัญ จักรवालชัยศรี)

นักวิชาการสาธารณสุขทรงคุณวุฒิ(ด้านส่งเสริมสุขภาพ)

รักษาราชการแทนรองอธิบดีกรมอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๔๐ ๔๑๗๓

โทรสาร ๐ ๒๕๔๐ ๔๑๘๘

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประจำปี ๒๕๕๔

๑. หลักการและเหตุผล

ปัญหาทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม นอกจากจะเป็นปัญหาหนึ่งต่อสิ่งแวดล้อมบ้านเมืองที่ได้รับผลพวงมาจากกระแสโลกยุคโลกาภิวัตน์ (Globalization) และยุคภาวะโลกร้อน (Global Warming) แล้ว ยังคงเป็นปัญหาต่อสุขภาพอนามัยประชาชน ชุมชน ที่เราให้ความสำคัญ และจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องได้รับการจัดการแก้ไขอย่างเหมาะสมโดยเร่งด่วน เพื่อควบคุมป้องกันการระบาดของโรค ทั้งโรคติดต่อ และโรคไม่ติดต่อ ตลอดจนสารเคมีชนิดต่างๆ ที่ปะปนอยู่ในสิ่งแวดล้อม

ในฐานะที่ กรมอนามัย เป็นองค์กรหลักในการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ เพื่อส่งเสริมให้คนไทยมีสุขภาพดี ได้จัดทำและดำเนินการโครงการต่างๆ เพื่อช่วยเหลือปรับปรุง แก้ไข ปัญหาทางการส่งเสริมสุขภาพ และการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน ลงไปสู่การปฏิบัติในพื้นที่เป้าหมายโดยภาคีเครือข่ายและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข เจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งจะมีบทบาทสำคัญในการนำมาตรการทางกฎหมายตามอำนาจหน้าที่มาใช้ป้องกัน แก้ไข ไม่ให้เกิดปัญหาทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ที่รับผิดชอบ อันได้แก่ การจัดการสิ่งปฏิกูลจากส้วม ชยะ น้ำเสียจากครัวเรือน รวมทั้งการจัดการเหตุรำคาญที่เกิดจากกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นต้น และจำเป็นอย่างยิ่งที่บุคลากรดังกล่าว จะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเข้าใจ ความสามารถและประสบการณ์ทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่สามารถนำไปใช้ปฏิบัติตามหน้าที่ได้เป็นอย่างดี

จากการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่า การดำเนินงานในแต่ละพื้นที่เป้าหมาย ส่วนใหญ่เป็นไปตามแผนงาน มีผลงานเป็นที่น่าพอใจ ขณะเดียวกันยังพบประเด็นปัญหาสำคัญคือบุคลากรในภาคีเครือข่ายและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียบางคน ยังขาดความรู้ความเข้าใจทางด้านวิชาการในแต่ละเนื้องานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ทำให้ขาดความมั่นใจที่จะนำเสนอ หรือแก้ไขปัญหางานที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ ซึ่งต้องใช้ความเชี่ยวชาญ ความชำนาญในการปฏิบัติงานเป็นพิเศษแล้ว องค์กรความรู้ด้านวิชาการต่างๆ ยังคงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับบุคลากรผู้รับผิดชอบงานทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

กรมอนามัย จึงเห็นควรให้มีการพัฒนา พื้นพ้องค์ความรู้และทักษะด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสำหรับบุคลากรดังกล่าว สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม โดย ศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHTC) จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประจำปี ๒๕๕๔ ขึ้น เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรทั้งจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานสาธารณสุข ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์...

๒. วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

- ๒.๑ มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ
- ๒.๒ มีทักษะและความสามารถทางวิชาการในการรักษา ปรับปรุงสภาพแวดล้อม และสามารถแก้ไข

ปัญหาสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนและชุมชน

๓. กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ บุคลากรผู้รับผิดชอบงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม จำนวน ๓๘๐ คน จาก

- ๓.๑ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทุกระดับ ได้แก่ อบจ. เทศบาล และ อบต.
- ๓.๒ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และหน่วยงานด้านสาธารณสุข

๔. ระยะเวลา ระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ - พฤษภาคม ๒๕๕๔

(ตามกำหนดการ การฝึกอบรม และค่าลงทะเบียน ที่แนบท้ายโครงการ)

๕. สถานที่

ณ โรงแรมทีเค พาเลซ กรุงเทพมหานคร

๖. คณะวิทยากร

- ๖.๑ นักวิชาการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมจากกรมอนามัย
- ๖.๒ อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมจากสถาบันการศึกษา
- ๖.๓ ผู้เชี่ยวชาญด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมจากหน่วยงาน องค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๗. งบประมาณ เบิกจาก

๗.๑ ต้นสังกัด ได้แก่ ค่าลงทะเบียน ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พัก และพาหนะ

๗.๒ ค่าลงทะเบียน ได้แก่

- ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ค่าตอบแทนวิทยากร
- ค่าเอกสารประกอบการอบรม
- ค่ากระเป๋าเอกสาร
- ค่าเช่ารถศึกษาดูงาน
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม(EHTC) สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

๙. การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การป้องกันความเสี่ยง
-บุคลากรกลุ่มเป้าหมายไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามจำนวนที่กำหนด	๑. ประสานงานและแจ้งกำหนดการจัดอบรมล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน ๒. สอบถามเพื่อยืนยันการเข้ารับการอบรมอย่างน้อย ๑ สัปดาห์ ก่อนการจัดอบรม

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

บุคลากรผู้รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อมมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ รวมทั้งทักษะในการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม การบังคับใช้กฎหมายสาธารณสุข สามารถนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสัมฤทธิ์ผล

(ลงชื่อ)..........ผู้เสนอโครงการ
(นายสมศักดิ์ สิริวนารังสรรค์)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

(ลงชื่อ)..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายวชิระ เพ็งจันทร์)
อธิบดีกรมอนามัย

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ปี 2559
เรื่อง "การอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน"

ระหว่างวันที่ 1 - 5 กุมภาพันธ์ 2559 ณ โรงแรมทีเค พาเลส กรุงเทพมหานคร

เวลา/หัวข้อ	เวลา 09.00 - 12.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน	เวลา 13.00 - 16.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน
วัน		
1 ก.พ. 59	หลักการและการบริหารจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม โดย รศ.ดร. สุเทพ ศิลปานันท์กุล คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	กฎหมายสาธารณสุขและการบังคับใช้ โดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย
2 ก.พ. 59	การจัดการเหตุรำคาญ โดย นายสมศักดิ์ ศิริวารังสรรค์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย	การจัดการมูลฝอยและของเสียอันตราย โดย ดร. วรพจน์ กนกกันตพงษ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
3 ก.พ. 59	การสุขาภิบาลน้ำดื่ม น้ำใช้ โดย ดร.ธวัช เพชรไทย คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยอาหาร โดย ดร.ชัชวาล สิงห์กันต์ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
4 ก.พ. 59	หลักการและเทคนิคการจัดการน้ำเสีย โดย ดร. สุภาวดี ผลประเสริฐ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	การควบคุมและการจัดการสัตว์-แมลงพาหะนำโรค โดย ดร.จิรสุดา สินธุศิริ คณะสาธารณสุขศาสตร์และสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยหัวเฉียว
5 ก.พ. 59	การประเมินผลกระทบสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดย บางสุกานดา พัดพาดิ กองประเมินผลกระทบสุขภาพ กรมอนามัย	แบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่องมือ HIA ในการประเมินผลกระทบสุขภาพ โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
หมายเหตุ	1. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เข้าเวลา 10.15-10.30 น. บ่ายเวลา 14.15-14.30 น. 2. ค่าลงทะเบียน ท่านละ 4,500 บาท (เบิกค่าใช้จ่ายตามระเบียบราชการ) 3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 80 คน	

หลักสูตรการอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน (1-5 กุมภาพันธ์ 2558)
กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประจำปี 2559
เรื่อง "พื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ"

ระหว่างวันที่ 16-19 กุมภาพันธ์ 2559 ณ โรงแรมทีเค พาเลส กรุงเทพมหานคร

เวลา/หัวข้อ	เวลา 09.00 – 12.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน	เวลา 13.00 – 16.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน
16 ก.พ. 59	กฎหมายสาธารณสุขกับการควบคุมเหตุรำคาญ และการออกคำสั่งทางปกครอง โดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย	หลักกฎหมายและแนวคำวินิจฉัยคดีปกครองเกี่ยวกับเหตุเดือดร้อนรำคาญ โดย นายภาณุพันธ์ ชัยรัตน์ รองอธิบดีศาลปกครองสงขลา
17 ก.พ. 59	ระบบการจัดการเหตุรำคาญ โดย นายสมศักดิ์ ศิริงามรังสรรค์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย	การจัดการและแก้ไขปัญหาเหตุรำคาญ กรณีกลิ่นเหม็น โดย นายไพฑูรย์ งามนุษ กองสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
18 ก.พ. 59	การสอบสวนและการจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงดัง โดย ผศ.ดร. อนุสรณ์ สีหะบุตร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	การจัดการและแก้ไขเหตุรำคาญกรณีฝุ่นละออง โดย ผศ.ดร.เพ็ญศรี วัจนละออง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
19 ก.พ. 59	การใกล้ชิดข้อพิพาท กรณีเหตุรำคาญ โดย ศูนย์ไกล่เกลี่ยข้อพิพาท สำนักงานศาลยุติธรรม	แบ่งกลุ่ม 4 กลุ่ม ทำกิจกรรม Workshop การตรวจวินิจฉัยเหตุรำคาญ และการออกคำสั่งทางปกครอง โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
หมายเหตุ 1. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เช้าเวลา 10.15-10.30 น. ปายเวลา 14.15-14.30 น. 2. ค่าลงทะเบียน ท่านละ 4,000 บาท (เบิกค่าใช้จ่ายตามระเบียบราชการ) 3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 80 คน		
หลักสูตรพื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ (16-19 กุมภาพันธ์ 2559) กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม		

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอเนกประสงค์

สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประจำปี 2559

เรื่อง "การจัดการเหตุฉุกเฉิน กรณีฉุกเฉินเหตุ"

ระหว่างวันที่ 1-4 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมพีเค พาเลซ กรุงเทพมหานคร

เวลา/หัวข้อ วัน	เวลา 09.00 - 12.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน	เวลา 13.00 - 16.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน
1 มี.ค. 59	กฎหมายสาธารณสุขกับการควบคุมเหตุฉุกเฉินและการออกคำสั่งทางปกครอง โดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย	ระบบการจัดการเหตุฉุกเฉิน โดย นายสมศักดิ์ ศิริวันรังสรรค์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
2 มี.ค. 58	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกลไก ผลกระทบต่อสุขภาพ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดย นางสาวกาญจนา สวยสม กรมควบคุมมลพิษ	การจัดการและแก้ไขเหตุฉุกเฉินกรณีฉุกเฉินเหตุ โดย นางสาววิมลทิพย์ แก้วพะเนาะ กรมควบคุมมลพิษ
3 มี.ค. 59	การจัดการและแก้ไขเหตุฉุกเฉิน กรณีฉุกเฉินเหตุจากสารเคมี โดย นายไพฑูรย์ งามสุข สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	การจัดการและแก้ไขเหตุฉุกเฉินกรณีฉุกเฉินเหตุจากการทางเภสัช (ยาอาหาร มั่นสำปะหลัง อ้อย) โดย นานสาอัยณ์ หมื่นแก้ว สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาค 9 ยุทธธานี
4 มี.ค. 59	เทคนิคการตรวจวัดกลิ่น การวิเคราะห์ แปลผล และการเขียนรายงาน โดย นางสาวกาญจนา สวยสม กรมควบคุมมลพิษ	แบ่งกลุ่มย่อยฝึกปฏิบัติ การสอบสวน วินิจฉัย และจัดการเหตุฉุกเฉินเหตุ โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
หมายเหตุ 1. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เข้าเวลา 10.15-10.30 น. ป้ายเวลา 14.15-14.30 น. 2. ค่าลงทะเบียน ท่านละ 4,000 บาท (เบิกค่าใช้จ่ายตามระเบียบราชการ) 3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 50 คน		หลักสูตรการจัดการเหตุฉุกเฉิน กรณีฉุกเฉินเหตุ (1-4 มีนาคม 2559) กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข คมพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประจำปี 2559
เรื่อง "การจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน"
ระหว่างวันที่ 15-17 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมทีเค พาเลซ กรุงเทพมหานคร

ระหว่างวันที่ 15-17 มีนาคม 2559	เวลา 09.00 – 12.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน	เวลา 13.00 – 16.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน
วัน		
15 มี.ค. 59	กฎหมายสาธารณสุขกับการควบคุมเหตุรำคาญ และการออกคำสั่งทางปกครอง โดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย	ระบบการจัดการเหตุรำคาญ โดย นายสมศักดิ์ ศิริวนารักษ์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
16 มี.ค. 59	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเสียง การจัดการ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดย ผศ.ดร.ชนาตรี สัมบุร คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	เทคนิคการตรวจวัดเสียงรบกวน โดย นายพิชัย จิรังเรือง สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
17 มี.ค. 59	แบ่งกลุ่มย่อยฝึกปฏิบัติ การสอบสวน วินิจฉัย และจัดการเหตุรำคาญกรณีเสียงรบกวน โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข	แบ่งกลุ่มย่อยฝึกปฏิบัติ การสอบสวน วินิจฉัย และจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
หมายเหตุ	หลักสูตรการจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน (15-17 มีนาคม 2559) กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม	

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
 สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประจำปี 2559
 เรื่อง "การจัดการเหตุรำคาญ กรณีฝุ่นละออง"
 ระหว่างวันที่ 29-31 มีนาคม 2559 ณ โรงแรมทีเค พาเลซ กรุงเทพมหานคร

เวลา/หัวข้อ วัน	เวลา 09.00 - 12.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน		เวลา 13.00 - 16.00 น. หัวข้อ / วิชาที่สอน
29 มี.ค. 59	กฎหมายสาธารณสุขกับการควบคุมเหตุรำคาญ และการออกคำสั่งทางปกครอง โดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย		ระบบการจัดการเหตุรำคาญ โดย นายสมศักดิ์ ศิริwanaรังสรรค์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
30 มี.ค. 59	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับฝุ่นละออง ผลกระทบต่อสุขภาพ การจัดการ กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดย ผศ.ดร.เพ็ญศรี วัฒนคุณ คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	การประชาสัมพันธ์ปัญหาฝุ่นละออง ในพื้นที่หน้าพระลาน จังหวัดสระบุรี โดย นางสาวเพ็ญศรี รักผ่อง สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมภาค 7 สระบุรี	เทคนิคการตรวจวัดฝุ่นละออง การวิเคราะห์ แปลผล และการเขียนรายงาน โดย นายทัชชัย หิรัญเรือง สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
31 มี.ค. 59	แบ่งกลุ่ม 4 กลุ่ม ฝึกปฏิบัติ การทดสอบสวน วินิจฉัย และการจัดการเหตุรำคาญกรณีฝุ่นละออง โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข	การประกอบสวน วินิจฉัย และการ จัดการเหตุรำคาญกรณีฝุ่นละออง โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมและ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข	นำเสนอและอภิปรายผลการประชุมกลุ่มย่อย
หมายเหตุ 1. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เข้าเวลา 10.15-10.30 น. ปายเวลา 14.15-14.30 น. 2. ค่าลงทะเบียน ท่านละ 3,500 บาท (เบิกค่าใช้จ่ายตามระเบียบราชการ) 3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 50 คน			

หลักสูตรการจัดการเหตุรำคาญ กรณีฝุ่นละออง (29-31 มีนาคม 2559)
 กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตารางการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประจำปี 2559

เรื่อง "การจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับเจ้าพนักงานบำบัดสิ่งปฏิกูล รุ่นที่ 3"

ระหว่างวันที่ 19-21 เมษายน 2559 ณ โรงแรมทีเค พาเลส กรุงเทพมหานคร

เวลา/หัวข้อ	09.00-10.00 น.	10.00-11.00 น.	11.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-14.00 น.	14.00-15.00 น.	15.00-16.00 น.
19 เม.ย. 59	สถานการณ์การจัดการสิ่งปฏิกูลของประเทศไทย และผลกระทบต่อสุขภาพ โดย นายประจักษ์ กราบกราน สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม	การจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาล และเทคนิคการคัดเลือกพื้นที่และขนาดระบบบำบัดสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสมกับ อปท. โดย นายประจักษ์ กราบกราน สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม	ความเป็นมาโครงการ ขุขันธ์ภาพตาม แนวทางพระราชดำริน.ส.พ.รศ. กิจธรรม ผู้ทรงคุณวุฒิ	12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน	หลักการทํางาน การบำบัดสิ่งปฏิกูล ด้วยถังหมักแบบไร้ออกซิเจน โดย นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี	หลักการทํางาน ของระบบแยกภาคตะกอน ด้วยลานทรายกรอง โดย นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี	
20 เม.ย. 59	ฝึกปฏิบัติ การดูแลระบบแยกภาคตะกอนด้วยลานทรายกรอง ณ ศูนย์บริการและพัฒนาคุณภาพสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี โดย นายสมศักดิ์ ศรีเพ็ง			การบรรยายและฝึกปฏิบัติ การผลิตปุ๋ยน้ำและปุ๋ยอินทรีย์ ณ ศูนย์บริการและพัฒนาคุณภาพสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี โดย นายสมศักดิ์ ศรีเพ็ง และ นายวิวัฒน์ พัฒนาไผ่ย้อย สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี			
21 เม.ย. 59	สรุปผลการฝึกอบรม และประเมินผล โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย			หลักสูตรการจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับเจ้าหน้าที่ระบบบำบัดสิ่งปฏิกูล รุ่นที่ 3 (19-21 เมษายน 2558) กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม			

หมายเหตุ 1. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เข้าเวลา 10.15-10.30 น. บ่ายเวลา 14.15-14.30 น.

2. ค่าลงทะเบียน ท่านละ 4,000 บาท (เบิกค่าใช้จ่ายตามระเบียบราชการ)

3. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 80 คน



แบบตอบรับเข้าร่วมฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
สำหรับเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ปี 2559
ระหว่างเดือน กุมภาพันธ์ - เมษายน 2559

ระบุเรื่องที่ต้องการฝึกอบรม

1. การอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน (80 คน)
2. พื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ (80 คน)
3. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีกลิ่นเหม็น (50 คน)
4. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน (50 คน)
5. การจัดการเหตุรำคาญ กรณีฝุ่นละออง (50 คน)
6. การจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาล
สำหรับจนท.ผู้ดูแลระบบบำบัดสิ่งปฏิกูล รุ่นที่ 3 (80 คน)

- ☐ (ระหว่างวันที่ 1 - 5 กุมภาพันธ์ 2559)
- ☐ (ระหว่างวันที่ 16 - 19 กุมภาพันธ์ 2559)
- ☐ (ระหว่างวันที่ 1 - 4 มีนาคม 2559)
- ☐ (ระหว่างวันที่ 15 - 17 มีนาคม 2559)
- ☐ (ระหว่างวันที่ 29 - 31 มีนาคม 2559)
- ☐ (ระหว่างวันที่ 19 - 21 เมษายน 2559)

กรณามีหรือเขียนตัวบรรจง

1. หน่วยงาน อำเภอ จังหวัด
- ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว) ตำแหน่ง
- โทรศัพท์ โทรสาร
2. กรุณาจองโดยตรงกับทางโรงแรม (ตามเอกสารที่แนบมา)
3. อาหาร(.....) ไทย (.....) มังสวิรัติ (.....) เจ (.....) อิสลาม

ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม : (เบิกจ่ายตามระเบียบราชการ)

- การอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน ค่าลงทะเบียนท่านละ 4,500 บาท
- พื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ ค่าลงทะเบียนท่านละ 4,000 บาท
- การจัดการเหตุรำคาญ กรณีกลิ่นเหม็น ค่าลงทะเบียนท่านละ 4,000 บาท
- การจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน ค่าลงทะเบียนท่านละ 3,500 บาท
- การจัดการเหตุรำคาญ กรณีฝุ่นละออง ค่าลงทะเบียนท่านละ 3,500 บาท
- การจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาลสำหรับจนท.ผู้ดูแลระบบบำบัดสิ่งปฏิกูล รุ่นที่ 3 ค่าลงทะเบียนท่านละ 4,000 บาท
- ค่าที่พัก เบี้ยเลี้ยง พาหนะ เบิกจากต้นสังกัด

ผู้เข้าร่วมฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการเหตุรำคาญ กรณีกลิ่นเหม็น/กรณีเสียงรบกวน/กรณีฝุ่นละออง ต้องผ่านการอบรมหลักสูตร
พื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ หรือมีประสบการณ์การทำงานด้านการจัดการเหตุรำคาญไม่น้อยกว่า 2 ปี

ลงชื่อ
(.....)

ผู้สมัคร / ผู้ประสานงาน

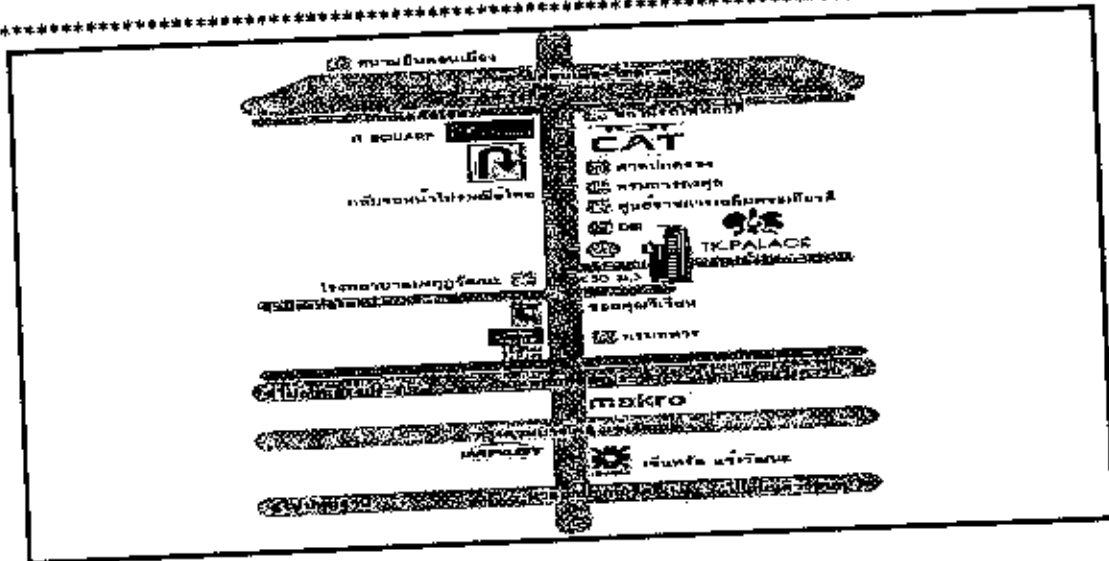
โทรศัพท์/โทรศัพท์เคลื่อนที่

- หมายเหตุ: - โปรดส่งแบบตอบรับ ก่อนวันฝึกอบรมภายใน 15 วัน ไปที่ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
- โทรสาร 0 2590 4260
- ชำระเงินวันลงทะเบียน (โปรดนำใบตอบรับผู้มีสิทธิเข้าอบรมจากสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมมาแสดง ณ จุดลงทะเบียน)
- ต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการฝึกอบรมติดต่อ คุณวันศิริ , คุณอโนชา โทร. 0 2590 4257 , 0 2590 4258



TK. PALACE HOTEL
& CONVENTION

แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซ คอนเวนชั่น
จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่น
หลักสูตรฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 " หลักสูตรการอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นฐาน "
สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
วันที่ 1-5 กุมภาพันธ์ 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
หน่วยงาน / จังหวัด.....
เลขที่.....ทางออกซอย.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :โทรศัพท์.....
มือถือ.....โทรสาร.....
การจองห้องพัก
☐ ห้องพักรับแขก (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรู (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
เข้าพักวันที่.....เวลา.....น. ถึงวันที่.....เวลา.....น.

**หมายเหตุ เนื่องด้วยในช่วงเวลาดังกล่าวที่โรงแรมมีงานเลี้ยงต้อนรับ

1. รวมอาหารเช้าที่ห้องพักและอาหารเช้าในห้องประชุม
 2. การบริการห้องพักในช่วงเวลาเย็นและอาหารเช้าที่ห้องพักและในห้องประชุม
 3. ผู้เข้าพักจะได้รับบริการอาหารเช้าที่ห้องพักและอาหารเช้าในห้องประชุม
 4. บริการรถรับส่งจากโรงแรมไปยังสถานที่จัดงานและจากสถานที่จัดงานไปยังโรงแรม
- โปรดส่งแฟกซ์ใบจองห้องพักพร้อมแบบฟอร์มจองห้องพัก และเขียนชื่อ-สกุล ให้ชัดเจนก่อนวันที่ แฟกซ์ 02-574-2622

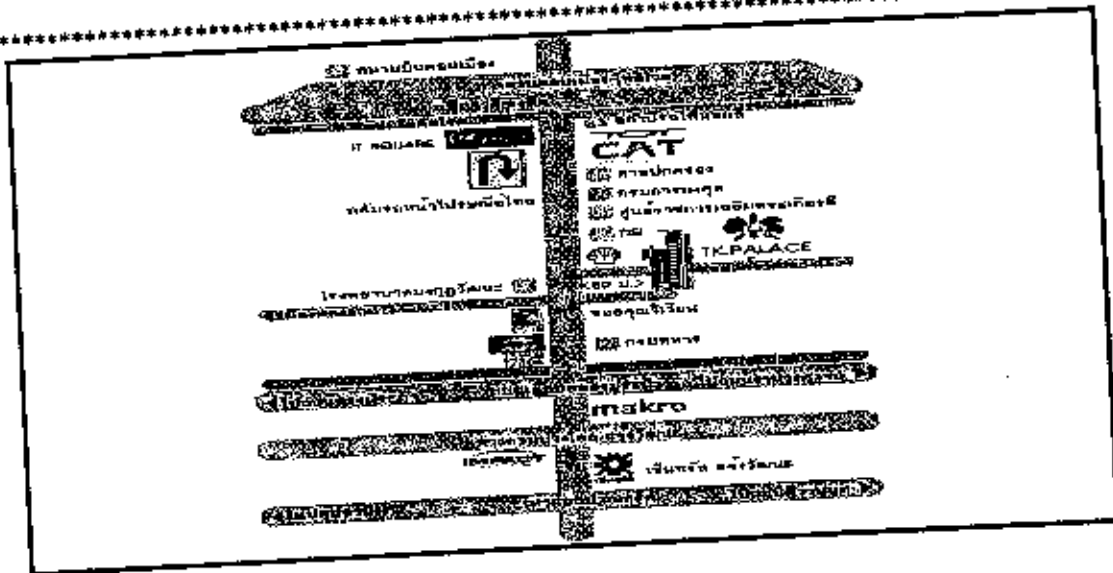
*** กรุณายกเลิกห้องพักทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการคืนมัดจำห้องพัก ***

กรุณายืนยันการจองห้องพัก โดยติดต่อ คุณสุวิภา งามศิริ โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : คุณภัทรวดี จิรมนตรี โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***



แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซ คอนเวนชั่น
จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่น
หลักสูตรฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 " หลักสูตรพื้นฐานการจัดการเหตุรำคาญ "
ส่วนอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
วันที่ 16 - 19 กุมภาพันธ์ 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
หน่วยงาน / จังหวัด.....
เลขที่.....ตรอกซอย.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :โทรศัพท์.....
มือถือ.....โทรสาร.....

การจองห้องพัก
☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรู้อยู่ (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
เข้าพักวันที่.....เวลา.....น. ออกวันที่.....เวลา.....น.

*หมายเหตุ เมื่อจองแล้ว กรุณาแจ้งล่วงหน้าถึงทางโรงแรมก่อนแจ้งเข้าพัก ***

1. รบกวนให้ใบจองห้องพักก่อนที่โอนเงินมัดจำ
2. กรณีเข้าพักเกินวันเวลาที่แจ้งไว้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนเข้าพัก
3. ผู้เข้าพักจะได้รับอาหารเช้าฟรี 1 มื้อต่อวัน (อาหารเช้าฟรี 1 มื้อต่อวัน)
4. หากจากที่พักแล้ว กรุณาแจ้งล่วงหน้าถึงทางโรงแรมก่อนแจ้งเข้าพัก

โปรดส่งแฟกซ์ใบโอนเงินพร้อมแบบฟอร์มการจองห้องพัก และเขียนชื่อ-สกุล ให้ชัดเจนกลับมายัง แฟกซ์ 02-574-2622

*** กรุณาลงทะเบียนห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่นในการเดินทางท่องเที่ยว ***

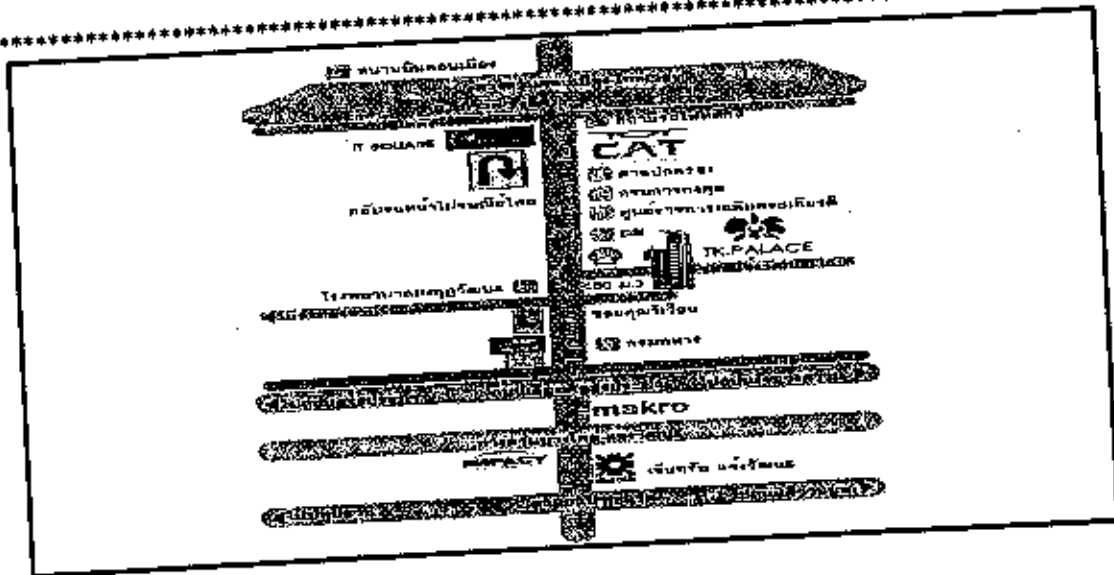
กรุณายืนยันการจองห้องพัก โดยติดต่อ คุณสุพิชญา เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : คุณภัทรวดี จิตรมณตรี เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***



TK. PALACE HOTEL
& CONVENTION

แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซ คอนเวนชั่น
จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่น
หลักสูตรฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 - หลักสูตรการจัดการเหตุการณ์ ฉุกเฉิน -
สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
วันที่ 1-4 มีนาคม 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
หน่วยงาน / จังหวัด.....
เลขที่.....โทรศัพท์.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :โทรศัพท์.....
มือถือ.....โทรสาร.....

การจองห้องพัก
☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรู้อยู่ (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
เข้าพักวันที่.....(วัน).....น. ออกวันที่.....เวลา.....น.

หมายเหตุ เนื่องด้วยในช่วงเวลาดังกล่าวห้องพักของโรงแรมมีจำนวนจำกัด

1. กรุณาไม่ไปรับห้องพักก่อนที่โรงแรมจะเปิดห้องพัก
2. กรุณาใช้ห้องพักอย่างเหมาะสมและปฏิบัติตามระเบียบของโรงแรม
3. ผู้เข้าพักจะได้รับบริการอาหารเช้าฟรีตามห้องพักที่จองไว้
4. หวังว่าทุกท่านจะได้รับความรู้และประสบการณ์ที่ดีจากหลักสูตรการอบรมในครั้งนี้

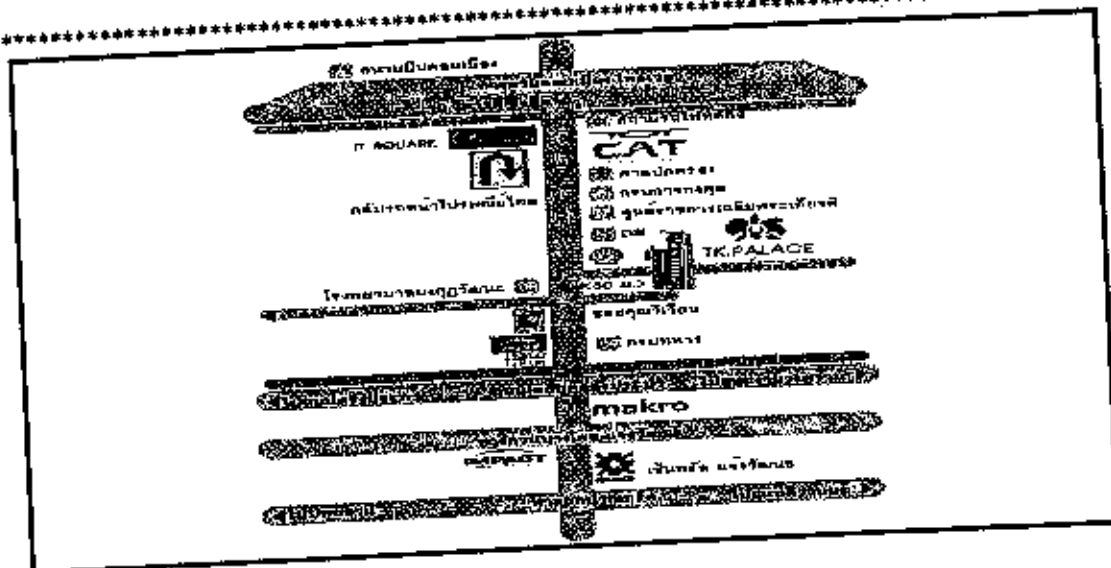
โปรดส่งแฟกซ์ยืนยันการจองห้องพักและชำระเงินมัดจำห้องพักให้เร็วที่สุดที่ โทร 02-574-2622

*** กรุณามอบเอกสารการจองห้องพักของโรงแรมมาที่ อาคารศูนย์ฝึกอบรม

กรมอนามัย กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : คุณภัทรวดี จิตามนตรี เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***

แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซ คอนเวนชั่น
 จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่น
 หลักสูตรฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 “หลักสูตรการจัดการเหตุรำคาญ กรณีเสียงรบกวน”
 สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
 วันที่ 15-17 มีนาคม 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
 หน่วยงาน / จังหวัด.....
 เลขที่.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :โทรศัพท์.....
 มือถือ.....โทรสาร.....
 การจองห้องพัก
☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
 ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
 ชื่อผู้เข้าพัก.....พักคู่กับ.....
 เข้าพักวันที่.....เวลา.....น. ออกวันที่.....เวลา.....น.

***หมายเหตุ เงื่อนไขโดยช่วงเวลาดังต่อไปนี้ของห้องพักโรงแรมก่อนเข้าพัก ***

1. กรุณาอย่าไปพบหรือติดต่อผู้ให้บริการของโรงแรมก่อนเข้าพัก
2. กรุณาอย่าไปพบหรือติดต่อผู้ให้บริการของโรงแรมก่อนเข้าพัก
3. ผู้เข้าพักจะได้รับความสะดวกสบายและปลอดภัยจากอุบัติเหตุต่างๆ
4. หลังจากเข้าพักแล้ว กรุณาอย่าไปพบหรือติดต่อผู้ให้บริการของโรงแรมก่อนเข้าพัก

โปรดส่งแฟกซ์ใบโอนเงินพร้อมแบบฟอร์มจองห้องพัก และเขียนชื่อ-สกุล ให้ชัดเจนกลับมาที่ แฟกซ์ 02-574-2622

*** กรุณาอย่าลืมแจ้งที่พักโรงแรมก่อนเข้าพัก ***

กรุณาแจ้งการขอห้องพัก โดยติดต่อ คุณสุวิทย์ นามศิริ โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : คุณภัทรวดี จิตธรรมศิริ โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***



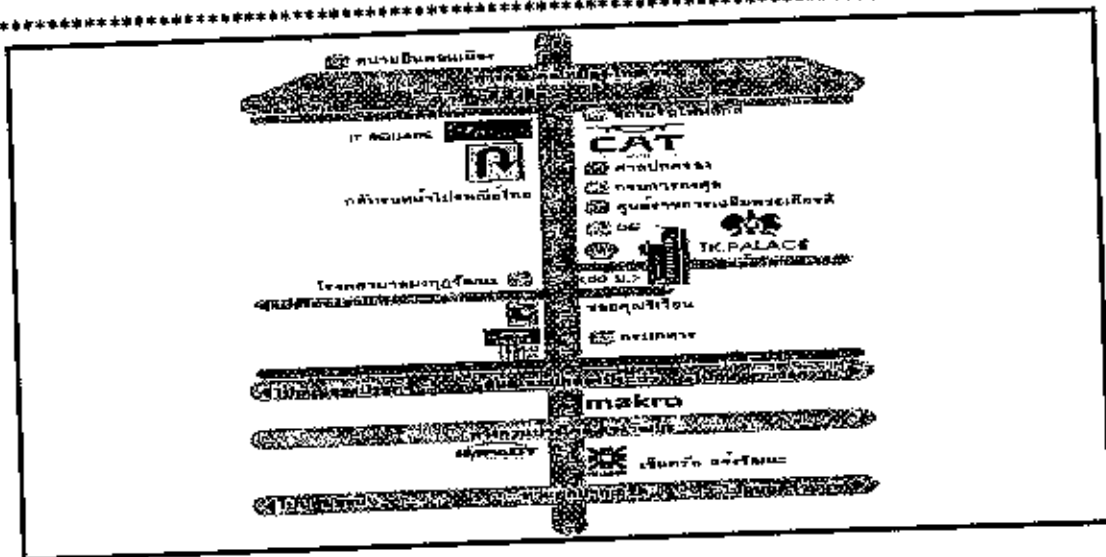
แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีเค พาเลซ คอนเวนชั่น

จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีเค พาเลซแอนด์ คอนเวนชั่น

หลักสูตรฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 * หลักสูตรการจัดการทรัพยากรทาง ธรณีพิุณละของ *

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

วันที่ 29 - 31 มีนาคม 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
 หน่วยงาน / จังหวัด.....
 เลขที่.....ครอกซอย.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
 จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :โทรศัพท์.....
 มือถือ.....โทรสาร.....

การจองห้องพัก

- ☐ ห้องพักรเดี่ยว (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรคู่ (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรคู่กับ.....

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรคู่กับ.....

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรคู่กับ.....

เข้าพักวันที่.....เวลา.....น. ออกวันที่.....เวลา.....น.

หมายเหตุ เมื่อเข้าพักโปรดนำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก

1. กรุณานำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก
2. กรุณานำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก
3. กรุณานำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก
4. กรุณานำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก

โปรดส่งแฟกซ์ใบโอนเงินหรือแบบฟอร์มจองห้องพัก และเขียนชื่อ-สกุล ให้ชัดเจนกลับมาที่ แฟกซ์ 02-574-2622

*** กรุณานำบัตรห้องพักมาแลกบัตรที่โรงแรมก่อนเข้าพัก

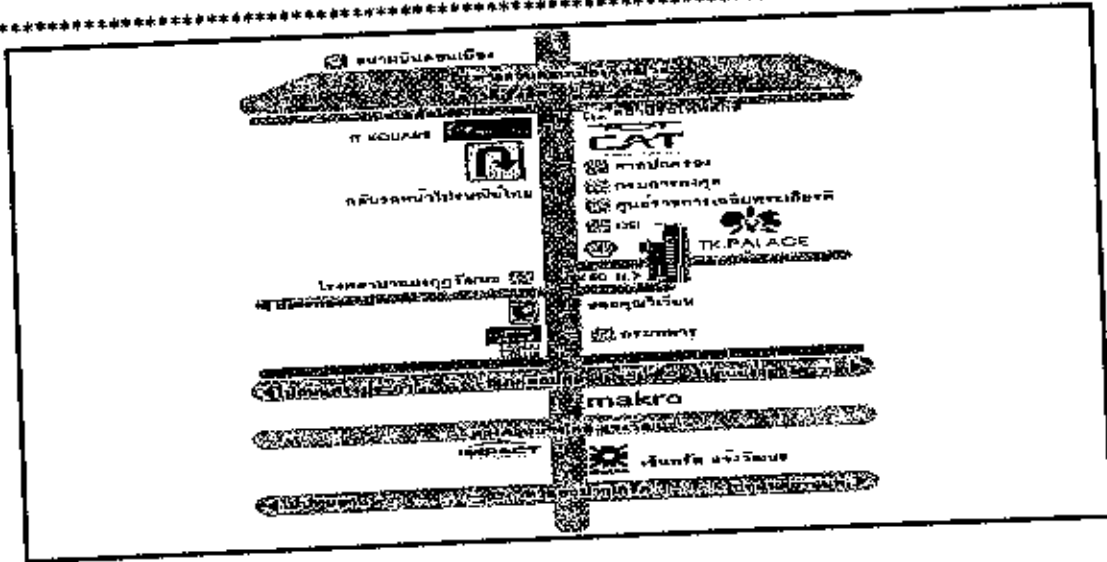
กรุณาสั่งการจองห้องพัก โดยติดต่อ คุณสุวิทย์ชา เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : คุณภัทรวดี จิตรมนตรี เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***



TK. PALACE HOTEL
& CONVENTION

แบบฟอร์มจองห้องพักโรงแรมทีก พาลาส คอนเวนชั่น
จัดอบรมสัมมนา ณ โรงแรม ทีก พาลาสคอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร
หลักการฝึกอบรมโดยศูนย์ฝึกอบรมด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2559 "การจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างถูกหลักสุขาภิบาล
สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลระบบบำบัดสิ่งปฏิกูล รุ่นที่ 3"
สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
วันที่ 19 - 21 เมษายน 2559



ชื่อผู้ประสานงาน.....นามสกุล.....
หน่วยงาน / จังหวัด.....
เลขที่.....ตรอกซอย.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....E-mail :.....โทรศัพท์.....
มือถือ.....โทรสาร.....

การจองห้องพัก

- ☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,200.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง
☐ ห้องพักรับรอง (Standard Room) ราคา 1,400.- / บาท / ห้อง / คืน รวมอาหารเช้า จำนวน.....ห้อง

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรับรอง.....

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรับรอง.....

ชื่อผู้เข้าพัก.....พักรับรอง.....

เข้าพักวันที่.....เวลา.....น. ออกวันที่.....เวลา.....น.

หมายเหตุ โปรดดูใบแจ้งการจองห้องพักทางโรงแรมก่อนเข้าพัก ***

1. กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนเข้าพัก
2. กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนเข้าพัก
3. ผู้เข้าพักจะได้รับบริการอาหารเช้าฟรี
4. หลังจากเข้าพักแล้ว กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนเข้าพัก

โปรดส่งแฟกซ์ใบโอนเงินพร้อมแบบฟอร์มจองห้องพัก และเขียนชื่อ-สกุล ให้ชัดเจนถึงที่ แฟกซ์ 02-574-2622

*** กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนเข้าพัก ***

กรุณาแจ้งให้ทราบล่วงหน้าก่อนเข้าพัก โดยติดต่อ ศูนย์ฝึกอบรมฯ เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1113

*** Sales of Groups : ศูนย์ฝึกอบรมฯ เบอร์โทร 02-574-1588 Ext. 1615 ***



TK. PALACE HOTEL
& CONVENTION

บัญชีในการโอนเงิน : บริษัท รักสยาม พรอพเพอร์ตี้ แอนด์ ดีเวลอปเม้นต์ 2004 จำกัด

ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด สาขาแจ้งวัฒนะ 13

บัญชีกระแสรายวัน เลขที่ 097-301321-3

โรงแรม ที.เค. พาเลซ เลขที่ 54/7 ซ.แจ้งวัฒนะ 15 หลักสี่ กทม. 10210

โทร. 02-574-1588 ต่อ 1113 โทรสาร 02-574-2622

โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๕

๑. หลักการและเหตุผล

กรมอนามัย เป็นองค์กรหลักในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศ ได้ดำเนินการโครงการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเด็น "ความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ" โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนด้านวิชาการ ซึ่งได้มีการจัดทำโครงการต่างๆ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารนั้น จะประสบความสำเร็จได้ขึ้นอยู่กับภาคีเครือข่าย ๓ กลุ่ม ได้แก่ ๑) เจ้าหน้าที่ ๒) ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร และ ๓) กลุ่มผู้บริโภค ทั้ง ๓ กลุ่ม เป็นปัจจัยที่สำคัญในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกพื้นที่ โดยตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๓ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้พัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ กลุ่ม รวม ๔ หลักสูตร ได้แก่ ๑) หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ประกอบด้วย ๑.๑) หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ๑.๒) หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร และ ๒) หลักสูตรสำหรับเจ้าหน้าที่อีก ๒ หลักสูตร คือ ๒.๑) หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ๒.๒) หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดการฝึกอบรมรวมทั้งได้ติดตามประเมินผลของหลักสูตร เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน และสามารถนำไปพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในกลุ่มต่างๆ ทั้งในกลุ่มของเจ้าหน้าที่ ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมถึงในกลุ่มของผู้ประกอบการอาหารทั้งผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนระบบการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในปีงบประมาณ ๒๕๕๕ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากร ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

๑. การประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๕ "AEC กับ ความพร้อมและความท้าทายของงานสุขาภิบาลอาหาร"

๒. การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร "หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI)" รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๕๕

๓. การพัฒนาหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรองรับกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร และส่งเสริม สนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง

/๔. การพัฒนา...

๕. การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย
(ผู้ประกอบการอาหารในกระทรวงสาธารณสุข)

๖. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
สุขาภิบาลอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

๒. เพื่อพัฒนาหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่และผู้สัมผัสอาหาร

๓. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร
ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๗. เป้าหมายโครงการ

๗.๑ จัดประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙ "AEC กับ ความพร้อมและความ
ท้าทายของงานสุขาภิบาลอาหาร" จำนวน ๑ ครั้งๆ ละ ๓๕๐ คน

๗.๒ จัดการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI)
รุ่นที่ ๓ จำนวน ๑ รุ่นๆ ละไม่เกิน ๔๐ คน

๗.๓ พัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรองรับกฎกระทรวงว่าด้วย
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑ ครั้ง

๗.๔ พัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารและส่งเสริมการจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย จำนวน ๕๐๐ คน

๘. วิธีดำเนินการ

๘.๑ จัดทำแผนการดำเนินงานโครงการฯ

๘.๒ ประชาสัมพันธ์โครงการฯ แก่กลุ่มเป้าหมาย และรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการฯ

๘.๓ ประสานพื้นที่/เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ศูนย์อนามัย
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
และผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเตรียมการอบรมและจัดทำแผนการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๘.๔ ประสานวิทยากร และจัดเตรียมเอกสาร/วัสดุอุปกรณ์ ประกอบการดำเนินงาน

๘.๕ ดำเนินงานโครงการฯ ตามแผนที่กำหนดไว้

๘.๖ ติดตามผลการดำเนินงานโครงการฯ

๘.๗ สรุปและประเมินผลโครงการฯ

๒๕

๕. ระยะเวลาและสถานที่

เดือนตุลาคม ๒๕๕๘ - เดือนกันยายน ๒๕๕๙ มีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลา	สถานที่
๑	การประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙ "AEC กับ ความพร้อมและความท้าทายของงานสุขาภิบาลอาหาร"	๒๐ - ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙	โรงแรม อมารี ดอนเมือง แอร์พอร์ต จ.กรุงเทพมหานคร
๒	การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร "หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI)"	๖ - ๑๔ มีนาคม ๒๕๕๙ (รวมวันเสาร์และวันอาทิตย์)	จ.สมุทรสงคราม
๓	การพัฒนาหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรองรับกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	มกราคม - กันยายน ๒๕๕๙	กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี
๔	การพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย	มกราคม - กันยายน ๒๕๕๙	กระทรวงสาธารณสุข จ.นนทบุรี และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒

๖. กลุ่มเป้าหมาย

๖.๑ การประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๙ "AEC กับ ความพร้อมและความท้าทายของงานสุขาภิบาลอาหาร" ประกอบด้วย

๑) เจ้าหน้าที่/นักวิชาการที่ผ่านการฝึกอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSA) ประจำปี ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ และ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) รุ่นที่ ๑ และ ๒ จากหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย

- หน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกระดับ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาลนคร/เมือง/ตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบล

- หน่วยงานด้านสาธารณสุข ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

- หน่วยงานอื่นๆ ที่มีความสนใจ เช่น จากสถาบันการศึกษา ภาคเอกชน เป็นต้น

๒) ผู้บริหารกรมอนามัย และ เจ้าหน้าที่/นักวิชาการจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๓) เจ้าหน้าที่/นักวิชาการ และผู้บริหาร จากศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒

๔) วิทยากร ประกอบด้วย อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการอิสระ ทางด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง



/๖.๒ การพัฒนา...

๖.๒ การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร "หลักสูตรผู้ตรวจสอบ
สุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI)" ประกอบด้วย

๑) เจ้าหน้าที่ / เจ้าหน้าที่งาน / พนักงานราชการ / นักวิชาการ ที่รับผิดชอบงาน
สุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานที่สนใจ โดย

- มีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปีขึ้นไป หรือ

- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic
of Food Sanitation Inspector; BFSI)

๒) ผู้บริหารกรมอนามัย และ เจ้าหน้าที่/ผู้จัดการประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหาร
และน้ำ

๓) เจ้าหน้าที่/นักวิชาการ และผู้บริหาร จากศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒

๔) วิทยากร ประกอบด้วย

- นักวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากกรมอนามัย

- อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จากสถาบันการศึกษา

- ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการอิสระ ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และด้านอื่นๆ

จากองค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรฝึกอบรม

๗. งบประมาณ มีรายละเอียดดังนี้

๗.๑ การประชุมวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๕๔ "AEC กับ ความพร้อมและความ
ท้าทายของงานสุขาภิบาลอาหาร" ประกอบด้วย

๑) ค่าใช้จ่าย เบิกต้นสังกัด ประกอบด้วย

๑.๑) ค่าลงทะเบียน ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะในการเดินทาง ของผู้ที่

สนใจเข้าร่วมการประชุม เบิกจากต้นสังกัด

หมายเหตุ : ค่าลงทะเบียน (ออกใบเสร็จโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) ประกอบด้วย

- ค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารเย็น ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

- ค่าใช้จ่ายสำหรับวิทยากร ประกอบด้วย ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าที่พัก ค่าพาหนะ

- ค่าเอกสาร และ ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการประชุม

- ค่ากระเป๋าสานเอกสาร

- ค่าจัดทำใบประกาศ

- ค่าเช่าโสตทัศนูปกรณ์/ค่าเช่าห้องประชุม

- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

(ทุกรายการสามารถขอตัวเฉลี่ยจ่ายได้)

๑.๒) ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะในการเดินทางของผู้เข้าร่วมการประชุมจาก

ศูนย์อนามัย เบิกจากต้นสังกัด



๗) ค่าใช้จ่าย

๒) ค่าใช้จ่าย เบิกจากงบประมาณสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๒.๑) ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม ของผู้เข้าร่วมประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ศูนย์อนามัย และผู้บริหารกรมอนามัย

๒.๒) ค่าที่พัก ของผู้จัดการประชุม จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และผู้เข้าร่วมประชุมจากศูนย์อนามัย และผู้บริหารกรมอนามัย

๒.๓) ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะ ของผู้จัดการประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๒.๔) ค่าทางด่วนและค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ของผู้จัดการประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และผู้บริหารกรมอนามัย

๗.๒ การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร "หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI)" รุ่นที่ ๓ ประกอบด้วย

๑) ค่าใช้จ่าย เบิกค้นสังกัด ประกอบด้วย

๑.๑) ค่าลงทะเบียน ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะในการเดินทาง ของผู้ที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรม เบิกจากต้นสังกัด

หมายเหตุ : ค่าลงทะเบียน (ออกใบเสร็จโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) ประกอบด้วย

- ค่าอาหารกลางวัน ค่าอาหารเย็น ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ค่าใช้จ่ายสำหรับวิทยากร ประกอบด้วย ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าที่พัก ค่าพาหนะ
- ค่าเอกสาร และ ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการประชุม
- ค่ากระเป๋าสาร
- ค่าจัดทำใบประกาศพร้อมกรอบ
- ค่าเช่ารถศึกษาดูงาน/ค่าเช่าโฮตล์ที่พัก/ค่าเช่าห้องประชุม
- ค่าของที่ระลึกสำหรับการศึกษาดูงาน
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

(ทุกรายการสามารถแล้วเสร็จจ่ายได้)



๒) ค่าใช้จ่าย เบิกจากงบประมาณสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน ๘๐,๐๐๐ บาท (แปดหมื่นบาทถ้วน) ประกอบด้วย

๒.๑) ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างและเครื่องดื่ม ของผู้จัดการอบรมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และผู้บริหารกรมอนามัย

๒.๒) ค่าที่พัก ของผู้จัดการประชุม จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และผู้บริหารกรมอนามัย

๒.๓) ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าพาหนะ ของผู้จัดการประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๒.๔) ค่าทางด่วนและค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ของผู้จัดการประชุมจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และผู้บริหารกรมอนามัย

๒.๕) ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าพาหนะ และค่าน้ำมันเชื้อเพลิงรถยนต์ สำหรับการติดตามผู้ผ่านการอบรมและประเมินผลหลักสูตรภายหลังการฝึกอบรม

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายทุกกิจกรรมสามารถกู้ยืมได้

๘. การบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การป้องกันความเสี่ยง
ผู้เข้ารับการอบรมตามเป้าหมายไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ตามระยะเวลาที่กำหนด	ทำหนังสือแจ้งรายละเอียดแต่ละหลักสูตร และระยะเวลาการอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ เดือน

๙. หน่วยงานรับผิดชอบ

กลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

10

/๑๐) ผลสัมฤทธิ์ของงาน...

๑๐. ผลสัมฤทธิ์ของงานที่คาดหวัง

ผลผลิต	ผลลัพธ์
๑. เจ้าหน้าที่ที่เข้าร่วมการประชุมวิชาการ ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การปฏิบัติงาน สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของพื้นที่อื่นๆ	๑. เจ้าหน้าที่ที่เข้าร่วมการประชุมวิชาการฯ สามารถความรู้ที่ได้รับ ไปประยุกต์ใช้ในพื้นที่ของตนเอง
๒. ผู้ผ่านการฝึกอบรม มีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒. ผู้ผ่านการฝึกอบรม สามารถนำความรู้ไปพัฒนางาน สุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ได้ตรงตามหลักวิชาการ สุขาภิบาลอาหาร
๓. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรองรับกฎกระทรวงว่าด้วย สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	๓. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการจัดฝึกอบรม เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรของ กรมอนามัย
๔. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาศักยภาพ และยกระดับมาตรฐาน	๔. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้ได้ ตามมาตรฐาน และทำให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยจาก การบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น

๑๑. วิธีการประเมินผล

๑. ทะเบียนผู้ผ่านการฝึกอบรม (เจ้าหน้าที่/ผู้สัมผัสอาหาร)
๒. สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการจัดประชุม/การฝึกอบรม
๓. ผลการประเมินหลักสูตรตามรูปแบบของเคิร์กแพททริก
๔. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำโครงการ
(นายสุชาติ สุขเจริญ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางนันทกา หนูเทพ)

ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายณรงค์ สายวงศ์)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

ใบเสร็จรับเงิน

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ได้รับเงินจาก

តំណកម្ម

1450

អ្នកបរិច្ចាគ

ការបង្កើន

๑. ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารใน AEC

โดย อาจารย์เกษมสันต์ วีระกุล

นักวิชาการอิสระและผู้เชี่ยวชาญ AEC

๒. AEC กับ ความท้าทายของงานสุขภาพอาหาร

โดย ผศ.ดร.ศิริณี ศรีใส

มหาวิทยาลัยมหิดล

๓. กดอึ้งโหม “ภัยเงียบ หรือ ความสะดักสลาย”

โดย สถาบันมะเร็งแห่งชาติ

๔. AEC กับ ความพร้อมของกฎหมาย

ด้านสุขภาพอาหาร

โดย นายคุณล ศรีสุขวัฒนา นักวิชาการอิสระ

๕. การนำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

ผลงานวิชาการด้านสุขภาพอาหาร

วิทยากร

ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพอาหารและน้ำ

จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และ

อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

๑. ดาโหลโตโบสมัคร ศิกษารายละเอียดของ

การประชุมฯ และตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

ทางช่องทาง

๑) เว็บไซต์สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

<http://foodsana.anamai.moph.go.th> และ

๒) Facebook สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

๒. จัดส่งใบสมัครฯ ทางช่องทาง

๑) โทรศัพท์: ๐๒-๕๙๐-๔๑๘๖, ๘๘

๒) E-mail: ekkachai@anamai.moph.go.th หรือ

ton_enviro@hotmail.com

ส่งใบสมัคร ภายในวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๔

ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้าร่วมประชุม

ภายในวันที่ ๔ มกราคม ๒๕๕๕

สถานที่ติดต่อ - สอบถาม

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

เลขที่ ๘๘/๒๒ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐

โทร ๐๒-๕๙๐-๔๑๘๖ โทรสาร ๐๒-๕๙๐-๔๑๘๖, ๘๘

ผู้ประสานงาน

นายเอกชัย ชัยเดช มือถือ : ๐๘๑-๕๖๙๙๐๔๔

Line ID: [ekk_doh](#), Facebook : Ekkachai Chaldet

E-mail: ton_enviro@hotmail.com

การประชุมวิชาการสุขภาพอาหาร

ประจำปี ๒๕๕๔

“AEC กับ ความพร้อมและความท้าทาย

ของงานสุขภาพอาหาร”



วันที่ ๒๐ - ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๕

ณ โรงแรมมารี ดอนเมือง แอร์พอร์ต

กรุงเทพฯ

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



การประชุมวิชาการ วิชาการอาหาร

"AEC กับ ความพร้อม และความท้าทาย

ของงานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนาสุขภาพของเจ้าหน้าที่ในทุกระดับ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขภาพอนามัยการเลี้ยงดู จึงได้จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานขึ้น เพื่อพัฒนาความรู้เจ้าหน้าที่ในระดับท้องถิ่นได้สามารถนำความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารไปปฏิบัติงานในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ



เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในทุกระดับ



เจ้าหน้าที่/นักวิชาการที่ผ่านการศึกษาอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (BFS) ประจำปี ๒๕๕๑ ๒๕๕๒ และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (SI)

รุ่นที่ ๑ และ ๒ จากหน่วยงานต่างๆ ทั่วประเทศด้วย

๑) หน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เทศบาล

๒) หน่วยงานต้นสังกัดสาธารณสุข ได้แก่ สำนักงานงาน

โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๓) หน่วยงานอื่นๆ ที่มีความสนใจ เช่น

จากสถาบันการศึกษา ภาคเอกชน เป็นต้น



รับสมัครผู้เข้าร่วมประชุมไม่จำกัดจำนวน



วันที่ ๒๐ - ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

ณ โรงแรม อ.เรย์ คอนม็อง ศรีพอร์ท

จังหวัดกาญจนบุรี



ค่าลงทะเบียนท่านละ ๓๕๐๐ บาท

ค่าลงทะเบียนประกอบด้วย :

- ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ค่าเอกสาร และ ค่าวัสดุอุปกรณ์ ประกอบการประชุม
- ค่าสมนาคุณวิทยากร/ค่ากระเป๋านเอกสาร เป็นต้น

หมายเหตุ :

ค่าลงทะเบียนเบิกได้ค่าลงทะเบียนราชการ ออกใบเสร็จโดยส่วนที่สุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

สอบถามรายละเอียดลงทะเบียนติดต่อ

ธนาคารกรุงไทย สาขากระทรวงสาธารณสุข - ดิوانนท์

เลขบัญชี : ๔๕๔ - ๐ - ๒๐๔๗๘ - ๙

ชื่อบัญชี : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

(โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร)

ไม่รับชำระค่าลงทะเบียน

รายละเอียด ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๑

คำชี้แจง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง

เบิกจากต้นสังกัด

กรณีประสงค์จองที่พัก ณ สถานที่จัดประชุม

สามารถติดต่อจองห้องพักโปรแกรม โดยตรง

ตามแบบฟอร์มภายในที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๑ หรือจนกว่าห้องจะเต็มก่อน



กำหนดการประชุมวิชาการสู่สากลอาหารประจำปี ๒๕๕๙
 "AEC กับ ความพร้อมและความท้าทายของงานสู่สากลอาหาร"

ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ณ โรงแรมอมารี คอนเมื่อง แอร์พอร์ต กรุงเทพฯ

วันอังคารที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๕๙

- ๑๔.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. - ลงทะเบียนเข้าร่วมประชุม
- ๑๘.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. - ชี้แจงรายละเอียดและวัตถุประสงค์การประชุมวิชาการ
 โดย นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

วันพุธที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๙

- ๐๘.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. - พิธีเปิดการประชุมวิชาการ
 โดย อธิบดีกรมอนามัย ประธานการประชุม
 ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กล่าวรายงาน
- ๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารใน AEC
 โดย อาจารย์เกษมสันต์ วีระกุล นักวิชาการอิสระและผู้เชี่ยวชาญ AEC
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - AEC กับ ความท้าทายของงานสู่สากลอาหาร
 โดย ผศ.ดร.ศิริณี ศรีโส มหาวิทยาลัยมหิดล
- ๑๘.๐๐ - ๒๒.๐๐ น. - กิจกรรมเสริมสร้างความสัมพันธ์

วันพฤหัสบดีที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๙

- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - กล้องโฟม "ภัยเงียบ หรือ ความสยองขวัญ"
 โดย สถาบันมะเร็งแห่งชาติ และ มหาวิทยาลัยมหิดล
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - นำเสนอและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลงานวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๑๘.๐๐ - ๒๒.๐๐ น. - กิจกรรมเสริมสร้างความสัมพันธ์
 "FSI & BFSI Family" ความรัก และความผูกพัน

วันศุกร์ที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙

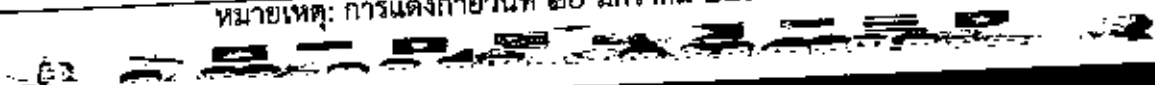
- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - AEC กับ ความพร้อมของกฎหมายด้านสุขาภิบาลอาหาร
 โดย นายศุภล ศรีสุขวัฒนา นักวิชาการอิสระ
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - มอบประกาศนียบัตร ผู้เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิชาการ
 - สรุปผลการประชุม และพิธีปิดการประชุม
 โดย อธิบดีกรมอนามัย

** พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๑๐.๑๕ - ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๑๕ - ๑๔.๓๐ น.

** พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

** พักรับประทานอาหารเย็น ๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น.

หมายเหตุ: การ đăngกายวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๙ เลือ BFSI / FSI



ประวัติผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการสุขภาพอาหารประจำปี ๒๕๕๘
"AEC กับ ความพร้อมและความท้าทายของงานสุขภาพอาหาร"
ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๒ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๘
ณ โรงแรมอมารี ดอนเมือง แอร์พอร์ต กรุงเทพฯ

ติดรูป
ขนาด ๑ นิ้ว

๑. ชื่อ - สกุล ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว
๒. ชื่อเล่น
๓. ตำแหน่ง
๔. สถานที่ปฏิบัติงาน
๕. ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
๖. โทรศัพท์..... โทรสาร.....
โทรศัพท์มือถือของผู้สมัคร..... E-mail :
๗. อาหาร ☐ อาหารทั่วไป ☐ อาหารอิสลาม ☐ อาหารมังสวิรัต ☐ อื่นๆ ระบุ
- ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

หมายเหตุ :

๑. กรุณาส่งแบบตอบรับเข้าร่วมประชุมฯ พร้อมชำระค่าลงทะเบียนภายในวันที่ ๓๐ ธันวาคม ๒๕๕๘
ผู้ประสานงาน : นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
โทร ๐๒-๕๙๐-๔๑๗๓, ๐๘๑-๕๖๙๙๐๔๕ โทรสาร ๐๒-๕๙๐-๔๑๘๘
E-Mail: ekkachai@anamai.mail.go.th, ton_envi@hotmail.com
๒. กรณีที่ผู้สมัครไม่สามารถเข้าร่วมประชุมตามกำหนดการดังกล่าว
ต้องแจ้งผู้จัดการประชุมก่อนกำหนดการประชุมอย่างน้อย ๑๐ วันทำการ
ไม่อย่างนั้นผู้สมัครฯ ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

Amari Don Muang Airport Bangkok
333 Chit Wudthakas Road
Bangkok 10210 Thailand
T +66 (0) 2566 1020
F +66 (0) 2566 1941
E donmuang@amari.com
www.amari.com

Amari
DON MUANG AIRPORT • BANGKOK

แบบฟอร์มการสำรองห้องพัก

การพิจารณา "การประชุมวิชาการสุขภาพอาหาร ประจำปี 2559"
ระหว่างวันที่ 19 - 22 มกราคม 2559

- | | | |
|------------------|------------------|---------------------|
| ➢ ห้องพักรับรอง | ราคา 1,400.- บาท | รวมอาหารเช้า 1 ท่าน |
| ➢ ห้องพักรู้อยู่ | ราคา 1,600.- บาท | รวมอาหารเช้า 2 ท่าน |
| ➢ เติร์มเตียง | ราคา 1,000.- บาท | รวมอาหารเช้า 1 ท่าน |

เงื่อนไขการจอง

- เพื่อเป็นการยืนยันการจองห้องพัก กรุณาโอนเงินค่าห้องพักให้ทางโรงแรม พร้อมส่ง แบบฟอร์มการโอนเงินมาที่โทรสาร
+66 (0) 2928 1500 ภายในวันที่ 18 ธันวาคม 2559 หรือจนกว่าห้องพักจะเต็มก่อน
โดยมีรายละเอียดการโอนเงิน ดังนี้-

ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาสาทร

ชื่อบัญชี บริษัท คอนเน็กซ์อินเตอร์เนชันแนลเซอร์วิสโฮเทล จำกัด

บัญชีกระแสรายวัน เลขที่บัญชี 311-3-90567-1

กรุณาชำระห้องพักโดยตรงที่โรงแรมอนารี คอนเน็กซ์ กรุงเทพฯ โดยส่งแบบฟอร์มทางโทรสารถึง คุณวรวิทย์ ชุมพล
หมายเลข โทรสาร +66 (0) 2928-1500 E-Mail : wararas.c@amari.com **ท่านสามารถ ขอรับใบรับของทางโทรศัพท์ได้

- โรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการหักเงินค่าห้องพักทั้งคืนไม่ว่ากรณีใดๆ
- กรณีที่ผู้เข้าพักต้องการยกเลิกการเข้าพักก่อนถึงวันเข้าพักต้องแจ้งทางโทรสารเพื่อ เป็นการยกเลิกห้องพัก
- ใบหักเงินค่าห้องพักด้วยตนเอง มีค่าน้ำทางโรงแรมฯ เงินเป็นค้ำของเงินจากท่านหรือจากหน่วยงานต้นสังกัดตามจำนวนที่
จองไว้กับทางโรงแรม
- กรุณานำแบบฟอร์มนี้ไปแสดงพนักงาน ในกรณีที่เข้าพัก

รายละเอียดผู้เข้าพัก (ขอส่งมายังโรงแรมฯ จะยืนยันการจองต่อเมื่อได้รับการโอนเงินแล้วเท่านั้น)

ชื่อผู้เข้าพัก	1.	2.
	3.	4.
เข้าพัก	วันที่	เวลาเข้าพัก 14.00 น.
ออกพัก	วันที่	เวลาที่ออก 12.00 น.
➢ ห้องเดี่ยว	จำนวน	ห้อง รวม คืน
➢ ห้องคู่	จำนวน	ห้อง รวม คืน

ที่อยู่สำหรับออกใบเสร็จรับเงิน (โปรดระบุโดยละเอียด)

โทรศัพท์ โทรสาร อีเมล

การประเมินผล

1. เข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. จัดทำรายงาน ๑ ฉบับ พร้อมการนำเสนอ



วิธีหลัก

๑. บทบาทของผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร
๒. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร
๓. มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (ไทย/สากล)
๔. วิทยาการระบาดและหลักการเฝ้าระวัง
๕. ด้านสุขาภิบาลอาหาร
๖. การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารกรณีเกิดสาธารณภัย
๗. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
๘. การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร

วิธีเสริม

๑. การสร้างความเป็นผู้รู้ การพัฒนาบุคลากร และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ
๒. เทคนิคการเป็นวิทยากร
๓. หลักการทำงานให้มีความสุข

กระบวนการฝึกอบรมเน้น

สร้างความสัมพันธ์และสร้างภาคีเครือข่ายระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้ารับการฝึกอบรม

วิทยากร

ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำจาก กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และ อาจารย์มหาวิทยาลัย และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง



๑. คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ของหลักสูตร และตรวจสอบรายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทางช่องทาง
๑) เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ <http://foodsafety.anamai.moph.go.th> และ
๒) Facebook สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๒. จัดส่งใบสมัครการฝึกอบรมฯ ทางช่องทาง
๑) โทรศัพท์: ๐๒-๕๕๐-๔๑๘๖, ๘๘
๒) E-mail: ekkachai.anamai@mail.go.th หรือ ton_envi@hotmail.com

ส่งใบสมัคร ภายในวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๕๙

ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการอบรม
ภายในวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙

สถานที่ติดต่อ - สอบถาม

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
เลขที่ ๕๘/๒๒ ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร ๐๒-๕๕๐-๔๑๘๗ โทรสาร ๐๒-๕๕๐-๔๑๘๖, ๘๘

หลักสูตร

ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร
(Food Sanitation Inspector: FSI)

รุ่นที่ ๓

ประจำปี ๒๕๕๙



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ผู้ประสานงานหลักสูตรฯ

นายเอกชัย ชัยเดช มือถือ : ๐๘๑-๕๖๙-๙๐๕๔

Line ID: [ekk_doh](#) , Facebook : [Ekkachai Chaldet](#)

E-mail: ton_envi@hotmail.com



การพัฒนาศักยภาพบุคลากร

หลักสูตรตรวจสอบ วิชาการอาหาร

(Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๓

หลักการและเหตุผล

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้สั่งเห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ในระดับปฏิบัติงานซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๓ ขึ้น เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ให้สามารถปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ในการอบรม

เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน วิชาการอาหาร ระดับท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และศูนย์อนามัย



ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาหาร โดย

- มีประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปีขึ้นไป หรือ

- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล

อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (FSI)

หมายเหตุ : ผู้ที่สมัครเข้ารับการอบรมต้องสามารถเข้าร่วมกิจกรรมและเก็บค่าธรรมเนียมได้ โดยหลักฐานการ



รับสมัครผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน ๕๐ คน/รุ่น



ระยะเวลาในการฝึกอบรมจำนวน ๒๒ วันต่อเนื่อง

ระหว่างวันที่ ๒ - ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๙

(รวมเสาร์ - อาทิตย์)

- ภาคฤดูร้อน (วิชาการ) จำนวน ๑๐ วัน
- ภาคปฏิบัติ (ศึกษาดูงาน/ฝึกปฏิบัติ) จำนวน ๒ วัน

ณ ส่วนผสมอาหาร มีที่อยู่ที่ จ.ตรัง

ค่าใช้จ่ายในการอบรม

ค่าลงทะเบียน ค่าวัสดุ ๑๕,๕๐๐ บาท

ประกอบด้วย :

- ค่าอาหารกลางวัน อาหารเย็น อาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ค่าเอกสาร และ ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ประกอบการประชุม
- ค่ารถเป็นเอกสาร / ค่าเช่ารถศึกษาดูงานเป็นต้น

หมายเหตุ :

ค่าลงทะเบียนเบิกได้ตามระเบียบราชการ ออกใบเสร็จ โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

สอบถามข้อมูลลงทะเบียนเข้าบัญชี

ธนาคารกรุงไทย สาขากระทรวงสาธารณสุข - ศิวามนทร์ เลขบัญชี : ๕๔๒ - ๐ - ๒๐๘๗๙ - ๙

ข้อปฏิบัติ : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหาร)

ไม่รอช้าลงทะเบียน

ก่อนวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๕๙

คำชี้แจง ค่ะเรียนถึง คำชี้แจงในการเดินทาง

เบิกจากต้นสังกัด



๑. บรรยาย เกี่ยวกับวิชาการ
๒. ฝึกทักษะและสมรรถนะการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร
๓. ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม/ศึกษาดูงาน
๔. การศึกษาช่วยตนเองและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับวิทยากรและผู้เกี่ยวข้องประจำกลุ่ม

ตารางการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขภาพความปลอดภัย (FSI) วันที่ ๓ ประจำปี ๒๕๕๕
ระหว่างวันที่ ๒ - ๑๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๕
ณ สวนพฤกษศาสตร์เมืองร้อยปี จังหวัดขอนแก่น

เวลา	๗.๐๐-๘.๓๐ น.	๘.๓๐-๙.๐๐ น.	๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐-๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น.	๑๖.๐๐-๑๘.๐๐ น.	๑๘.๐๐-๑๙.๐๐ น.
วันอาทิตย์ ๒ มี.ค. ๕๕						ลงทะเบียน เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. ณ Lobby สวนนพรัตน์ รัชชภัฏ	ศูนย์พัฒนาและประชุม
จันทร์ ๗ มี.ค. ๕๕	ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม	๙.๐๐-๑๐.๐๐ น. ชี้แจงวัตถุประสงค์ การอบรมและการประเมินผล	๑๐.๐๐-๑๑.๐๐ น. - ทิศปีติ การฝึกอบรม - บทบาท FSI (อ.บัณฑิต พุ่มพวง)	๑๑.๐๐-๑๒.๐๐ น. - มอบหมายรายงานกลุ่ม พบวิทยากรกลุ่มครั้งที่ ๑	การสร้างภาวะ การเป็นผู้รู้ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ อ.เกียรติศักดิ์ ต้นธนา		
อังคาร ๘ มี.ค. ๕๕	พบทวนบทเรียน	ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขภาพความปลอดภัย			ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขภาพความปลอดภัย (ผศ.ดร.ศิริณี ศรีโส)		
พุธ ๙ มี.ค. ๕๕	พบทวนบทเรียน	มาตรฐานด้านสุขภาพความปลอดภัย (อ.ฉวีณัฐ ศาสตราวุฒิชัย และ อ.นันทนา ใช้เทียมวงศ์)			การเฝ้าระวังและการจัดการสุขภาพความปลอดภัยในพื้นที่ปกติ/พิเศษ (อ.นันทนา ใช้เทียมวงศ์)		
พฤหัสบดี ๑๐ มี.ค. ๕๕	พบทวนบทเรียน	วิทยาการระบาด ด้านสุขภาพความปลอดภัย			การบริหารจัดการด้านสุขภาพในการจัดงานระดับชาติ นานาชาติ (อ.จิรพรพรหม พรหมลิขิตชัย) และคณะ		
ศุกร์ ๑๑ มี.ค. ๕๕	พบทวนบทเรียน	การบริหารภาคีเครือข่ายเพื่อการพัฒนางานสุขภาพความปลอดภัย			งานสุขภาพความปลอดภัย (อ.สุชาติ สุขเจริญ และคณะ)		
เสาร์ ๑๒ มี.ค. ๕๕							
วันอาทิตย์ ๑๓ มี.ค. ๕๕							

กิจกรรมเสริมสร้าง
ความสัมพันธ์ FSI

กิจกรรมเสริมสร้าง
ความสัมพันธ์ FSI

กิจกรรมกลุ่ม

กิจกรรมกลุ่ม

พบวิทยากรกลุ่ม
ครั้งที่ ๒

กิจกรรมกลุ่ม

ช่วงเวลา วัน	๗.๐๐ - ๘.๓๐ น.	๘.๓๐ - ๙.๐๐ น.	๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑.๓๐ น.	๑.๓๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑.๓๐.๐๐ น.	๑.๓๐.๐๐ - ๒.๐๐.๐๐ น.	๒.๐๐.๐๐ - ๒.๓๐.๐๐ น.
เสาร์ ๑๒ มี.ค. ๕๙		ทบทวน บทเรียน	เทคนิคการเป็นวิทยากรและ การพัฒนาบุคลิกภาพ (อ.สมรยา ศรีวิยงธวัช)		เทคนิคการเป็นวิทยากรและ การพัฒนาบุคลิกภาพ (อ.สมรยา ศรีวิยงธวัช)		กิจกรรมกลุ่ม	
อาทิตย์ ๑๓ มี.ค. ๕๙		ทบทวน บทเรียน	กิจกรรมกลุ่ม		กิจกรรมกลุ่ม		กิจกรรมกลุ่ม	
จันทร์ ๑๔ มี.ค. ๕๙		ทบทวน บทเรียน	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (อ.ศุเมธ ศรีสุขวัฒนา)		กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร (อ.ศุเมธ ศรีสุขวัฒนา)		กิจกรรมกลุ่ม	
อังคาร ๑๕ มี.ค. ๕๙		ชี้แจง การศึกษาดูงาน	ศึกษาดูงาน จ.เพชรบุรี/ประจวบคีรีขันธ์		ศึกษาดูงาน จ.เพชรบุรี/ประจวบคีรีขันธ์		สรุปการศึกษา ดูงานวันที่ ๑	
พุธ ๑๖ มี.ค. ๕๙		ชี้แจง การศึกษาดูงาน	ศึกษาดูงาน จ.เพชรบุรี/ประจวบคีรีขันธ์		ศึกษาดูงาน จ.เพชรบุรี/ประจวบคีรีขันธ์		สรุปการศึกษา ดูงานวันที่ ๒	
พฤหัสบดี ๑๗ มี.ค. ๕๙		ทบทวน บทเรียน	นำเสนอ รายงานกลุ่ม	ทดสอบความรู้ หลังการอบรม			ประชุมกลุ่ม สรุปผลการฝึกอบรม	
ศุกร์ ๑๘ มี.ค. ๕๙		ทบทวน บทเรียน	นำเสนอสรุปผล การอบรม (FSI)	มอบประกาศนียบัตร ผู้ผ่านการฝึกอบรม โดยอธิบดีกรมอนามัย				

ประวัติผู้รับการอบรม
หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขอนามัยอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI)
รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๕๙

ติดรูป
ขนาด ๓ นิ้ว

๑. ชื่อ - สกุล : ☐ นาย ☐ นาง ☐ นางสาว.....

๒. ชื่อเล่น

๓. อายุ.....ปี เกิดวันที่..... เดือน..... พ.ศ.

๔. หมายเลขประจำตัวประชาชน

๕. ศาสนา.....

๖. ปัจจุบันดำรงตำแหน่งระดับ..... อายุราชการปี

๗. สถานที่ปฏิบัติงาน.....

๘. ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

๙. โทรศัพท์..... โทรสาร.....

โทรศัพท์มือถือของผู้สมัคร..... E-mail :

๑๐. งานที่รับผิดชอบในปัจจุบัน.....

๑๑. ประวัติการศึกษาระดับวิชาชีพ (ระบุชื่อวุฒิบัตร, สาขาวิชาที่สำเร็จ)

ลำดับ	วุฒิ/วิชาเอก	สถานศึกษา	ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ

๑๒. อาหาร ☐ อาหารทั่วไป ☐ อาหารอิสลาม ☐ อาหารมังสวิรัต ☐ อื่นๆ ระบุ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.

มีต่อหน้าหลัง : คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

ข้าพเจ้า.....

ตำแหน่ง.....

สถานประกอบการ.....

เป็นผู้บังคับบัญชาของ.....

ขอรับรองว่าข้อมูลที่ผู้สมัครให้ไว้ข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และยินดีสนับสนุนให้เข้ารับการอบรม
หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๕๙
ระหว่างวันที่ ๖ - ๑๘ มีนาคม ๒๕๕๙ ตลอดระยะเวลาของหลักสูตรและตามเงื่อนไขต่างๆ
ที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและได้

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ :

๑. คำรับรองของผู้บังคับบัญชา : หมายถึง ผู้อำนวยการศูนย์ / หัวหน้างาน หรือ เจ้าของพื้นที่
๒. กรณีที่ผู้สมัครเข้ารับการอบรมไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามกำหนดการดังกล่าว
ต้องแจ้งผู้จัดการอบรมก่อนกำหนดการอบรมอย่างน้อย ๑๐ วันทำการ
มิเช่นนั้นผู้สมัครเข้ารับการอบรมต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด