



ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๑๗๖๐

ศาลากลางจังหวัดแพร่
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๔๐๐๐

๙) เมษายน ๒๕๕๖

เรื่อง การรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร
(Food Sanitation inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๕๖

เรียน นายอำเภอเมืองแพร่ นายอำเภอเด่นชัย

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๕/๑๔๘๔ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖

ด้วยได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ว่า สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพ (Food Sanitation Inspector : FSI) รองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (Asean Economic Community : AEC) ประจำปี ๒๕๕๖ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น โดยได้จัดอบรมหลักสูตรเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๕๖ จำนวน ๔๐ คน แบ่งการอบรมออกเป็น ๒ ระยะ รวม ๑๕ วัน ดังนี้

ระยะที่ ๑ ฝึกอบรมภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม จำนวน ๑๐ วัน

ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๘ มิถุนายน ๒๕๕๖

ระยะที่ ๒ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ สรุปผลการอบรม สอบและรับใบประกาศนียบัตร

จำนวน ๕ วัน ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๕๖

เพื่อให้บุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีความรู้ความสามารถด้านสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพ จึงขอให้เทศบาลตำบลปงป่าหวาย และองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองหม้อ ซึ่งเป็นพื้นที่เป้าหมาย ส่งใบสมัครไปที่สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี ภายในวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖ โทรสาร ๐๒-๕๙๐๔๑๘๖ ทั้งนี้ สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณอรพรรณ สุภาพ มือถือ ๐๘๗-๙๑๕๓๒๔๑ และคุณปาริชาติ สร้อยสูงเนิน มือถือ ๐๘๒-๑๗๖๖๑๕๒

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายดนัย ยอดนิล)

ท้องถิ่นจังหวัดแพร่ ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดแพร่

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร/โทรสาร ๐๕๔-๕๓๔๕๐๔-๕ ต่อ ๑๒



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ 16873
ร. 11 ส.ค. 2556

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๕/๑๔๙๕

กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑ มีนาคม ๒๕๕๖

เรื่อง การรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสวนสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๕๖

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดการรับสมัคร ฯ

- ๒. รายชื่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามพื้นที่เป้าหมาย
- ๓. แบบใบสมัคร ฯ

จำนวน วันที่ ๑ 11 ส.ค. 2556
จำนวน ๑ ชุด
จำนวน ๑ ชุด

สน.สส.
เลขรับ 32 65
วันที่ ๑ 11 ส.ค. 2556
ชุด ๑
ชุด ๑

ด้วยกรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสวนสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพ รองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ประจำปี ๒๕๕๖ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการตรวจสอบสวนสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น โดยได้จัดอบรมหลักสูตรเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสวนสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๕๖ จำนวน ๔๐ คน แบ่งการอบรมออกเป็น ๒ ระยะ รวม ๑๕ วัน ดังนี้

- ระยะที่ ๑ ฝึกอบรมภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม
จำนวน ๑๐ วัน ระหว่างวันที่ ๑๗-๒๘ มิถุนายน ๒๕๕๖
- ระยะที่ ๒ ศึกษาดูงานนอกสถานที่ สรุปผลการอบรม สอบ และรับใบประกาศนียบัตร
จำนวน ๕ วัน ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๕๖

ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการฝึกอบรมเบิกจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยยกเว้นค่าเบี้ยเลี้ยงและค่าพาหนะในการเดินทางเบิกจากหน่วยงานต้นสังกัดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

กรมอนามัย จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการประชาสัมพันธ์การจัดอบรมหลักสูตรเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสวนสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปี ๒๕๕๖ ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามพื้นที่เป้าหมาย(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) โดยขอให้ผู้สนใจส่งแบบใบสมัคร(สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) ให้กรมอนามัยภายในวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖ เพื่อดำเนินการคัดเลือกผู้เข้ารับการอบรมต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดประชาสัมพันธ์องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามพื้นที่เป้าหมายต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ สายวงศ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๗๙
โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๖ , ๕๕๐ ๔๑๘๘

สสส.
เลขรับ 490
วันที่ ๑๑ ส.ค. ๒๕๕๖
เวลา

๓. วิธีการดำเนินงาน

- ๓.๑ จัดตั้งคณะกรรมการจัดการฝึกอบรม
- ๓.๒ ประชุมคณะกรรมการเพื่อเตรียมการฝึกอบรมและจัดทำแผนการฝึกอบรม
- ๓.๓ รับสมัครเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่เป้าหมาย เข้ารับการฝึกอบรม
- ๓.๔ ประสานวิทยากร และจัดเตรียมเอกสารและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการฝึกอบรม
- ๓.๕ จัดการฝึกอบรมตามแผนที่กำหนดไว้
- ๓.๖ สรุปและประเมินผลการฝึกอบรม
- ๓.๗ ติดตามผลเจ้าหน้าที่ผู้ผ่านการฝึกอบรม

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

จัดฝึกอบรมช่วงเดือนมีนาคม - กันยายน ๒๕๕๖ ระยะเวลาการจัดอบรม จำนวน ๑๕ วัน

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ วัน
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ / การศึกษาดูงาน จำนวน ๕ วัน

๕. สถานที่จัดอบรม วิทยาลัยพยาบาล/วิทยาลัยการสาธารณสุขในสังกัดสถาบันพระบรมราชชนก หรือสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการฝึกอบรม

๖. ผู้เข้าอบรม จำนวน ๔๐ คน ประกอบด้วย

๖.๑ เจ้าหน้าที่/นักวิชาการผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารระดับท้องถิ่น /สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่เป้าหมายการพัฒนาระบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นปี ๒๕๕๓-๒๕๕๕

๖.๒ นักวิชาการฯ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร จากศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒

๖.๓ ผู้บริหารกรมอนามัย และผู้จัดการฝึกอบรมฯ จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๗. งบประมาณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จำนวน ๘๕๐,๐๐๐.-บาท (-แปดแสนห้าหมื่นบาทถ้วน-)

๗.๑ เบิกจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- ค่าที่พัก ค่าอาหารเช้า กลางวัน เย็น ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- ค่าพาหนะ ค่าเบี้ยเลี้ยงและค่าน้ำมันเชื้อเพลิง /รถยนต์ของศูนย์อนามัย
- คณะผู้จัดการประชุมและวิทยากร
- ค่าพาหนะ และค่าตอบแทนวิทยากร
- ค่าจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตร Food Sanitation Inspector : FSI
- ค่าวัสดุที่ใช้ในการฝึกอบรม / ค่าจ้างจัดทำเอกสารวิชาการประกอบการประชุม
- ค่าจัดซื้อของที่ระลึก
- ค่าเช่าอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ โสตทัศนูปกรณ์ที่จำเป็นในการจัดประชุม
- ค่าเช่าเหมารถยนต์รวมค่าน้ำมันเชื้อเพลิงลงพื้นที่ฝึกปฏิบัติงาน/การศึกษาดูงาน

(ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยจ่ายได้)

10/11

๓/๗.๒.เบิกจากหน่วยงาน...

โครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารแบบมืออาชีพ
(Food Sanitation Inspector : FSI) รongรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (Asean Economic Community : AEC) ประจำปี ๒๕๕๖

๑. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยกรมอนามัยโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้พัฒนาหลักสูตรความปลอดภัยด้านอาหารและน้ำจำนวน ๔ หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ได้จัดอบรมนำร่องไปแล้วจำนวน ๒ หลักสูตรคือหลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหารและหลักสูตรสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สำหรับหลักสูตรผู้ประกอบกิจการด้านอาหารนั้น ท้องถิ่นก็สามารถนำไปจัดการอบรมเองได้เนื่องจากพัฒนามาจากหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร โดยในปีงบประมาณ ๒๕๕๔-๒๕๕๕ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้มีการพัฒนาและจัดทำเครื่องมือในการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) ขึ้นและมีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งนี้ในปี ๒๕๕๘ ประเทศไทยจะเข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) และเพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (Asean Economic Community : AEC) ซึ่งผู้ประกอบการด้านอาหารจะมีบทบาทสำคัญในการค้าขายอาหารให้กับชาวต่างชาติที่จะเข้ามาท่องเที่ยว นักธุรกิจและอื่นๆ ฉะนั้นจึงจำเป็นต้องมีเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำแบบมืออาชีพ ซึ่งต้องผ่านการอบรมและสามารถเป็นผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารซึ่งจะเป็นบุคลากรที่สามารถ กำกับ ควบคุม และดำเนินการตรวจสอบให้การสุขาภิบาลอาหารนั้นเป็นมาตรฐาน มีความสะอาด ปลอดภัย และคุ้มครองผู้บริโภคอย่างยั่งยืน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้เห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำแบบมืออาชีพ (FSI) รongรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AEC) ประจำปี ๒๕๕๖ ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ และทักษะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น/ศูนย์เขตและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เข้ารับการฝึกอบรม

๒. เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น สามารถถ่ายทอดความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหารและภาคีเครือข่ายด้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ



๗.๒ เบิกจากหน่วยงานต้นสังกัดของผู้เข้ารับการอบรม

- ค่าเบี้ยเลี้ยงและค่าพาหนะของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๘. การบริหารความเสี่ยง

๘.๑ ความเสี่ยง: ผู้เข้ารับการอบรมตามเป้าหมายไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้

๘.๒ การป้องกันความเสี่ยง: ทำหนังสือแจ้งรายละเอียดของหลักสูตรและระยะเวลาการอบรมล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ เดือน

๙. หน่วยงานรับผิดชอบ

กลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑๐. ผลสัมฤทธิ์ของงานที่คาดหวัง

๑๐.๑ ผลผลิต

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่นที่เข้ารับการฝึกอบรม มีการพัฒนาความรู้และทักษะในการตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ ผลลัพธ์

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารในระดับท้องถิ่น สามารถปฏิบัติงานตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้เกิดการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของกรมอนามัย

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำโครงการ

(นายสุชาติ สุขเจริญ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

รักษาการ หัวหน้ากลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางนันทกา หนูเทพ)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

รักษาการราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายณรงค์ สายวงศ์)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย

สถานที่ฝึกอบรม และศึกษาดูงาน

1. วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดสุพรรณบุรี (พักค้าง ณ สถานที่ฝึกอบรม)
2. สถานที่ปฏิบัติงานภาคสนามตามเนื้อหาหลักสูตร (พักค้าง ณ โรงแรมในเขตกรุงเทพมหานครหรือปริมณฑล)

การจัดการฝึกอบรม

- 1.บรรยาย อภิปราย กรณีศึกษา
- 2.ฝึกทักษะและสมรรถนะการตรวจสอบสุขภาพอาหาร
- 3.ฝึกปฏิบัติงานภาคสนาม
- 4.การศึกษาด้วยตนเองและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับวิทยากรและพี่เลี้ยงประจำกลุ่ม

เนื้อหาหลักสูตรที่สำคัญ

1. ความรู้และความก้าวหน้าของเทคโนโลยีด้านสุขวิทยาอาหาร
- 2.มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล
3. HACCP & GMP
4. วิทยาการระบอบกำกับงานสุขวิทยาอาหาร
5. หลักการเฝ้าระวังด้านสุขวิทยาอาหาร
6. การจัดการด้านสุขวิทยาอาหารในกรณีเกิดสาธารณภัย
7. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขวิทยาอาหาร

5. การบริหารจัดการด้านสุขวิทยาอาหารในระดับชาติและนานาชาติ

6. การสร้างภาวะ การเป็นผู้นำ และการพัฒนาบุคลากร

การวัดและการประเมินผล

1. ทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม
2. การจัดทำรายงานกลุ่ม
3. การนำเสนอรายงานกลุ่ม

สถานที่ติดต่อ - สอบถาม

สำนักสุขวิทยาอาหารและน้ำ กรมอนามัย

กระทรวงสาธารณสุข ๘๘/๒๒ ถ.ติวานนท์

ต.ตลาดขวัญ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐

โทร ๐๒-๕๙๐๕๑๓๙ โทรสาร ๐๒-๕๙๐๕๑๘๘

ผู้ประสานงานหลักสูตร

- น.อรพรรณ สุภาพ มือถือ ๐๘๗-๙๑๕๓๒๕๑

E-mail: orapan.suapam@mail.go.th

- น.ส.ปาริชาติ สร้อยสูงเนิน มือถือ ๐๘๒-๑๗๖๖๑๕๒

E-mail: parichart.suanamail@mail.go.th

หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขวิทยาอาหาร

(Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๑

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๖



สำนักสุขวิทยาอาหารและน้ำ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ประกาศรับสมัคร

หลักผู้ตรวจสุขอนามัยภัตตาคารอาหาร

(Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๑

หลักการและเหตุผล

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยสำนัก
สุขภาพภัตตาคารและน้ำ ได้เห็นความสำคัญในการ
พัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้
รับผิดชอบหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้าน
สุขภาพภัตตาคาร สำนักสุขภาพภัตตาคารและน้ำ จึง
ได้จัดอบรมหลักผู้ตรวจสุขอนามัยภัตตาคาร
(Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ขึ้น
ทั้งนี้ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเป็นผู้ตรวจสอบ
สุขภาพภัตตาคารได้อย่างมีอาชีพและเพื่อรองรับการ
เข้าร่วมประชาคมอาเซียน (AC) ในปี ๒๕๕๘

วัตถุประสงค์การอบรม

เพื่อพัฒนาความรู้ และทักษะในการ
ตรวจสอบสุขภาพภัตตาคารและน้ำ ของเจ้าหน้าที่
ผู้ปฏิบัติงานสุขภาพภัตตาคารในระดับท้องถิ่น/ศูนย์
อนามัย

คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรม

ผู้สมัครเข้ารับการอบรมจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. คุณสมบัติทั่วไป

- ๑.๑ ชำนาญการ เจ้าหน้าที่งาน พนักงาน
ราชการ ที่รับผิดชอบงานสุขภาพภัตตาคารโดยตรง
- ๑.๒ มีสุขภาพจิต สุขภาพกายสมบูรณ์
สามารถเข้าร่วมกิจกรรมและรับการอบรมได้ตลอด
หลักสูตร
- ๑.๓ ผ่านการคัดเลือกจากหน่วยงานให้เข้ารับ
การอบรมได้ตลอดหลักสูตร พร้อมสนับสนุน
งบประมาณการอบรมจากต้นสังกัด (รุ่นที่ ๑ เฉพาะค่า
พาหนะและค่าเบี้ยเลี้ยง)
- ๑.๔ ไม่มีแผนการอบรม/ศึกษาตุงานใน
ประเทศหรือต่างประเทศ หรือภารกิจที่ขัดกับการ
อบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขภาพภัตตาคาร(Food
Sanitation Inspector) รุ่นที่ ๑
- ๒.คุณสมบัติเฉพาะ เป็นผู้ดำรงตำแหน่งตั้งแต่ ๒ ปี
๒.๑ ผู้อำนวยการสำนัก/กอง/ส่วน/ฝ่าย
สาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
- ๒.๒ นักวิชาการสาธารณสุข/สุขภาพ
๒.๓ เจ้าพนักงานสาธารณสุข/สุขภาพ
๒.๔ เป็นผู้มีความรู้ประสบการณ์ด้านสุขภาพ
อาหารอย่างน้อย ๕ ปี
- ๒.๕ เป็นเจ้าหน้าที่ที่อยู่ในพื้นที่พัฒนาระบบ
การจัดการสุขภาพภัตตาคารระดับท้องถิ่น(โครงการ
ทดลองใช้SOP) ปี ๒๕๕๓-๒๕๕๔
- ๒.๖ หรือเป็นผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตร
การสุขภาพภัตตาคารและน้ำ สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้
ปฏิบัติงาน (Food Inspector) (๓ วัน) หรือหลักสูตร
เทียบเท่าและมีประสบการณ์ทางด้านสุขภาพภัต
ตาคารมาแล้วอย่างน้อย ๒ ปี

๒.๗ เป็นพื้นที่พิเศษเฉพาะ (พื้นที่ส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวและการรองรับเข้าสู่ประชาคมอาเซียน พื้นที่
ชายแดน เป็นต้น)

หมายเหตุ: คุณสมบัติผู้เข้ารับการอบรมอยู่ในดุลพินิจ
ของคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรฯ

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

จำนวน ๕๐ คน

สังกัดกระทรวงมหาดไทย และสังกัด
กระทรวงสาธารณสุข (จำกัดผู้เข้ารับการอบรม
หน่วยงานละ ๑ ท่าน)

ระยะเวลาการฝึกอบรม

๑. ส่งใบสมัครมายังสำนักสุขภาพภัตตาคาร
และน้ำ ภายในวันที่ ๑๘ เมษายน ๒๕๕๖
๒. ประกาศผลผู้ผ่านการคัดเลือกให้เข้ารับ
การอบรม ทางเว็บไซต์สำนักสุขภาพภัตตาคารและน้ำ
<http://foodsana.namamoph.go.th>
หรือทางเว็บไซต์กรมอนามัย

<http://www.anamamoph.go.th>

ทางโทรศัพท์ ๐๒-๕๙๐-๕๑๗๙, ๐๒-๕๙๐-๕๖๐๕

ภายในวันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๕๖

๓. ฝึกอบรมภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติงาน
ภาคสนาม (วันที่ ๑๗ - ๒๘ มิถุนายน ๒๕๕๖)

๔. ศึกษาตุงานนอกสถานที่ สรุปผลการอบรม
วัดผลและการประเมินผล และรับประกาศนียบัตร
(วันที่ ๑๕-๑๙ กรกฎาคม ๒๕๕๖) **สำหรับวันที่
๑๕,๑๙ กรกฎาคม ๒๕๕๖ เบิกค่าที่พักจากต้น
สังกัด**

ใบสมัครเข้ารับการอบรม
 หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รุ่นที่ ๑
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๖

๑.ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....นามสกุล.....

๒.เกิดวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....รวมอายุ.....ปี.....เดือน(นับถึงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖)

๓.สถานภาพสมรส () โสด () คู่ () หม้าย () หย่า

หมายเลขประจำตัวประชาชน _____ ศาสนา.....

๔.อายุราชการ.....ปี.....เดือน (นับถึงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖)

๕.ปัจจุบันดำรงตำแหน่ง

- ๕.๑ ตำแหน่งเฉพาะ () ผู้อำนวยการ/สำนัก/กอง () หัวหน้าส่วน/ฝ่าย
 () นักวิชาการสาธารณสุข () นักวิชาการสุขาภิบาล
 () เจ้าพนักงานสาธารณสุข () เจ้าพนักงานสุขาภิบาล
 () อื่นๆ โปรดระบุ.....

ระดับ.....อัตราเงินเดือน.....

สถานที่ปฏิบัติงาน.....เลขที่.....หมู่.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

โทรศัพท์มือถือของผู้สมัคร.....E-mail address.....

๕.๒ ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งปัจจุบันเมื่อวันที่.....รวมระยะเวลาดำรงตำแหน่ง ถึงปัจจุบัน

วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๕๖ รวม.....ปี.....เดือน

- ๖.งานที่รับผิดชอบในปัจจุบัน () ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม () ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ () ด้านคุ้มครองผู้บริโภค
 () ด้านส่งเสริมสุขภาพ () ด้านอื่นๆ โปรดระบุ.....

๗. ประวัติการศึกษาระดับวิชาชีพ (ระบุชื่อวุฒิบัตร, สาขาวิชาที่สำเร็จ)

ปริญญาตรี.....สาขา.....สถาบัน.....ปี.....

ปริญญาโท.....สาขา.....สถาบัน.....ปี.....

ปริญญาเอก.....สาขา.....สถาบัน.....ปี.....

อื่นๆ ระบุ.....

คำรับรองของผู้สมัครเข้ารับการอบรม

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

ข้าพเจ้า.....

ตำแหน่ง.....

สถานที่ปฏิบัติการ.....

เป็นผู้บังคับบัญชาของ.....

ขอรับรองว่าข้อมูลที่ผู้สมัครให้ไว้ข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ และยินดีสนับสนุนให้เข้ารับการอบรมหลักสูตร
ผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๖ ตลอดระยะเวลาของ
หลักสูตรและตามเงื่อนไขต่างๆที่กำหนดไว้ในหลักสูตรและได้กั้นเงินงบประมาณไว้ เป็นค่าใช้จ่ายตลอดการฝึกอบรมแล้ว
(ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่ายานพาหนะ และค่าที่พักสำหรับวันที่ ๑๔ และ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๖)

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ คำรับรองของผู้บังคับบัญชา หมายถึง นายกเทศมนตรี / ผู้อำนวยการศูนย์ หรือเทียบเท่า

แบบสอบถามความต้องการพัฒนาเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในปัจจุบัน

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อ สอบถามผู้บริหารหรือผู้บังคับบัญชาของผู้สมัคร เข้ารับการอบรม หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) รุ่นที่ ๑ ว่าท่านต้องการพัฒนาผู้สมัครของท่านให้ เป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอย่างไรในสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งนี้ เพื่อนำผลการตอบแบบสอบถามไปประกอบการจัดอบรม หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector) รุ่นที่ ๑ ให้ตรงตามความต้องการขององค์กรและ เหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน ดังนั้นจึงขอความกรุณาท่านกรอกแบบสอบถามและส่งมาพร้อมใบสมัครผู้เข้ารับการ อบรม

คำถาม ปัจจุบันในพื้นที่ของท่านมีปัญหาเกี่ยวกับงานด้านสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ และในสถานการณ์ปัจจุบันดังกล่าว ท่านต้องการเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในการปฏิบัติงานอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณทุกท่านที่ตอบแบบสอบถาม
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

พื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป้าหมาย

โครงการพัฒนาระบบการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ปี 2553 - 2555

ที่ได้รับการคัดเลือกเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับที่	ที่ตั้ง		อปท. เป้าหมาย
	จังหวัด	อำเภอ	
14	นครสวรรค์	ชุมแสง	เทศบาลเมืองชุมแสง
	นครสวรรค์	ตากฟ้า	เทศบาลตำบลตากฟ้า
	นครสวรรค์	ท่าตะโก	เทศบาลตำบลท่าตะโก
	นครสวรรค์	พยุหะคีรี	เทศบาลตำบลท่าน้ำอ้อย
	นครสวรรค์	ลาดยาว	เทศบาลตำบลศาลเจ้าไถ่ค้อ
	นครสวรรค์	หนองบัว	เทศบาลตำบลหนองบัว
	นครสวรรค์	ตากดี	เทศบาลตำบลช่องแค
15	นนทบุรี	ไทรน้อย	เทศบาลตำบลไทรน้อย
16	นราธิวาส	สุโหงโกลก	เทศบาลเมืองสุโหงโกลก
17	บุรีรัมย์	เมือง	เทศบาลเมืองบุรีรัมย์
18	ปทุมธานี	ลำลูกกา	เทศบาลตำบลลำลูกกา
19	ประจวบคีรีขันธ์	บางสะพาน	เทศบาลตำบลร่อนทอง
20	ปราจีนบุรี	เมือง	เทศบาลเมืองปราจีนบุรี
21	ปัตตานี	เมือง	เทศบาลตำบลรูสะมิแล
22	เพชรบูรณ์	หล่มเก่า	อบต.วังบาล
23	แพร่	เด่นชัย	เทศบาลตำบลปางป่าห้วย
	แพร่	เมือง	อบต.เหมืองหม้อ
24	พระนครศรีอยุธยา	บางปะอิน	เทศบาลตำบลเชียงรากน้อย
	พระนครศรีอยุธยา	ท่าเรือ	เทศบาลตำบลท่าหลวง
25	พังงา	ตะกั่วทุ่ง	เทศบาลตำบลโคกกลอย
26	พัทลุง	เมือง	เทศบาลเมืองพัทลุง
27	พิษณุโลก	วังทอง	เทศบาลตำบลวังทอง
	พิษณุโลก	วังทอง	อบต.วังทอง
	พิษณุโลก	เมือง	เทศบาลนครพิษณุโลก
28	ภูเก็ต	เมือง	เทศบาลนครภูเก็ต
29	มหาสารคาม	เมือง	เทศบาลเมืองมหาสารคาม