



ที่ พร ๐๐๒๓.๖/ว (๔๘๗)

ถึง สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ และสำนักงานเทศบาลเมืองแพร่

ด้วยจังหวัดแพร่ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตร การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFS) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

ในการนี้ จังหวัดแพร่จึงขอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีบุคลากรในสังกัด ที่ปฏิบัติงานที่หรือเป็นผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว รายละเอียดปรากฏ ตามสำเนาหนังสือที่ส่งมาด้วย



สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทร. ๐-๕๔๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๕๐๓

ผู้ประสานงาน นางสาวสุมาธิกานต์ สักวาลไชย

งป
7



สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดแพร่
เลขที่ 2666
วันที่ 17 ก.ค. 2569
เวลา

ที่ มท ๐๘๒๑.๔/ว ๕๓๖๘

ถึง สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ว่า ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงานหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFS) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว ขอความอนุเคราะห์จังหวัดประชาสัมพันธ์ไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีบุคลากรในสังกัดที่ปฏิบัติหน้าที่หรือเป็นผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวสรสร ปลื้มสูตร ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๘๖ หรือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ hpc3@anamai.mail.go.th ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

เรียน ท้องถิ่น A.แพร่

- สถ.ขอใช้ประโยชน์ของหน่วยงานผู้ปฏิบัติงาน
- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารฯ ในวันที่ ๔ - ๗ ก.ค. ๖๙
- ณ อ.นครสวรรค์
- เน้นควร ปชส. อบท. ทราบ
- เพื่อไปจัดหาอาหาร



ธนาภรณ์
(นางสาวสุมาธิกานต์ สังวาลไชย)

นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ



<https://shorturl.asia/KlmWF>

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ประสานงาน นายธนวรรณ ยี่คิ้ว/นางสาวอัจฉรา ทองมนต์

วคธ.ร.

(นายชินกร ดิสุยา)
ท้องถิ่นจังหวัดแพร่

ด่วนที่สุด

ที่ สธ ๐๙๑๓.๐๙/๒๐๒๖



ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
ถนนพหลโยธิน อำเภอเมืองนครสวรรค์
จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ 33208
วันที่ ๑๐ ก.ค. ๒๕๖๙
ปณิธาน

๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายละเอียดหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน	จำนวน ๑ ฉบับ
๒. เอกสารประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรฯ	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. ประวัติผู้สมัครเข้ารับการอบรมหลักสูตรฯ	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
ด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation
Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร
ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ สิงหาคม ๒๕๖๙ ณ จังหวัดนครสวรรค์

ศูนย์อนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ปฏิบัติงาน
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๔
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารภายในเขตพื้นที่รับผิดชอบ
หน่วยงานท่าน และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร
เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว โดยมีค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ทั้งนี้ ค่าใช้จ่าย
ในการลงทะเบียนไม่รวมค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าที่พักในการฝึกอบรมดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code
ด้านล่างนี้ สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวธรรส ปลื้มสูตร โทร ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๙๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางศรีนรา แสงอรุณ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์



เอกสารแนบ

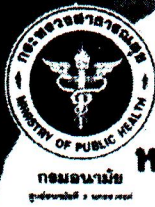
กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๕๑ - ๔ ต่อ ๑๐๖

โทรสาร ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๐๓

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ hpc3@anamai.mail.go.th

ของสารในศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
เลขที่ 2899
10 ก.ค. 2569
เวลา.....



เปิดรับสมัครอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

Basic Food Sanitation Inspector (BFSI)

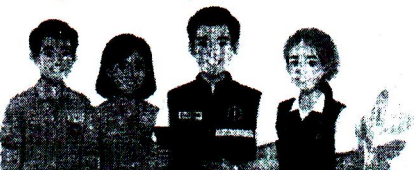
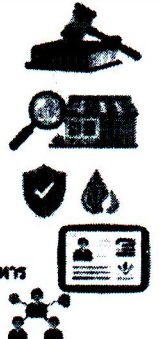
รุ่นที่ 4 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

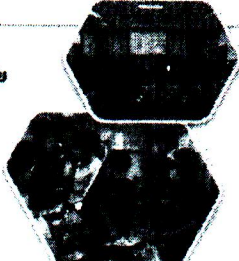
“เรียนรู้อย่างจริงจัง ปฏิบัติอย่างจริงจัง ใช้งานได้อย่างจริงจัง”
เพื่อยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่

ผ่านเกณฑ์
ระดับปฏิบัติการ
กรมอนามัย

 รับสมัคร 70 คน	 อบรม 4-7 สิงหาคม 2569	 ระยะเวลา 26 ชั่วโมง	 ค่าลงทะเบียน 5,500 บาท/คน (ไม่รวมค่าที่พักและค่าเดินทาง)	 สมัครถึง 15 กรกฎาคม 2569
--	---	---	--	--

ผู้สมัครไม่เกิน 25 คน ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิกการรับสมัคร

 กลุ่มเป้าหมาย ✓ เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ✓ เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ✓ ผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ✓ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร 	 ไฮไลต์เนื้อหาหลักสูตร • ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร • กฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร • การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร • การเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารและน้ำบริโภค • การจัดการเหตุรำคาญและอนามัยสิ่งแวดล้อม • ฝึกปฏิบัติการตรวจประเมินจริง • Digital Technology และ AI สำหรับงานสุขาภิบาลอาหาร • การสื่อสารความเสี่ยงและการสร้างภาคีเครือข่าย 
--	---

 สิ่งที่ผู้เข้าอบรมจะได้รับ - วุฒิบัตรผ่านการอบรมตามเกณฑ์กรมอนามัย (เป็นวิทยากรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารต่อไปได้) - เพิ่มศักยภาพการปฏิบัติงาน - สามารถตรวจประเมินและเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร 	 สถานที่อบรม โรงแรมในจังหวัดนครสวรรค์ (จะแจ้งให้ทราบภายหลัง) 
--	--

 สมัครผ่านแอปพลิเคชัน	 สมัครผ่าน QR Code	 อาหารสะอาด ปลอดภัย ไร้เชื้อจุลินทรีย์	 สมัครเว็บไซต์โครงการ	 สอบถามเพิ่มเติม รสรส ปิ่นสุทธ (พ) โทร. 088-812-7696  Line Official : @749nuanv
---	--	--	---	---