



ที่ พร ๐๐๒๓.๖/ว ๓๖๙

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่
และสำนักงานเทศบาลเมืองแพร่

ด้วยจังหวัดแพร่ได้รับแจ้งจาก กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนด จัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFS) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๘ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ โรงแรม เดอะ พาราไดซ์ เจเจเค ดีไซน์ จังหวัดนครสวรรค์

เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จังหวัดแพร่ขอความร่วมมือองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้ และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรฯ ตามวัน และสถานที่ดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามหนังสือที่แนบมาพร้อมนี้



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ
โทร. ๐-๕๕๕๓-๕๑๑๙ ต่อ ๑๐๒

ก.ว.น.
ส.
ค.



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ 2062
วันที่ ๒๓ พ.ค. ๒๕๖๕
เวลา

ที่ มท ๐๘๒๑.๔/๒๒๐๕

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ว่า ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๔ ณ โรงแรม เดอะ พาราไดซ์ เจเจเค ดีไซน์ จังหวัดนครสวรรค์ ในการนี้ จึงขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าว โดยมีค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายในการลงทะเบียนไม่รวมค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าที่พักในการฝึกอบรมดังกล่าว

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประชาสัมพันธ์ให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมองค์ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรฯ ตามวัน และสถานที่ดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/FON59> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

เรียน กงธ.จังหวัดทุก

- สก. ประชาสัมพันธ์ กิจกรรมอบรม
- ดึงบทเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร และ กำหนดจัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 3 ปี ๖๔
- เน้นการประชาสัมพันธ์ให้
- จัดประชาสัมพันธ์



(นางสาวไฉดา ทองสุข)

ผู้อำนวยการเงินและบัญชีปฏิบัติงาน

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๕๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวภัชรจิรร์ม ธัชเมธรัตน์/นางสาวสุพรรณนิภา เยื่อใย



๒๓

ทราฟ ๒๕๖๕
๒๓

(นายชินกร ดีญา)
ท้องถิ่นจังหวัดแพร่

ด่วน

ที่ สธ ๐๙/๑๓.๐๙/ว ๑๗๖๑



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 24545
วันที่ 15 พ.ค. 2568
เวลา

ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์
ถนนพหลโยธิน อำเภอเมืองนครสวรรค์
จังหวัดนครสวรรค์ ๖๐๐๐๐

๑๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๘

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

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

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ ทักษะ และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกำหนดจัดฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๘ จำนวน ๗๐ คน ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘ ณ โรงแรม เดอะ พาราไดซ์ เจเค ดีไซน์ จังหวัดนครสวรรค์

ศูนย์อนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) รุ่นที่ ๓ ประจำปี ๒๕๖๘ ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารภายในเขตพื้นที่รับผิดชอบหน่วยงานท่าน และผู้ที่ต้องการพัฒนาหรือเพิ่มเติมน้องความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรดังกล่าว โดยมีค่าลงทะเบียนท่านละ ๕,๕๐๐ บาท/หลักสูตร ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายในการลงทะเบียนไม่รวมค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะ และค่าที่พักในการฝึกอบรมดังกล่าว รายละเอียดตาม QR Code ด้านล่างนี้ สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวธรรพร ปลื้มสูตร โทร ๐๘ ๘๘๑๒ ๗๖๙๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความอนุเคราะห์และดำเนินการต่อไป จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นางศรินตรา แสงอรุณ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
เลขรับ 1987
16 พ.ค. 2568
เวลา

กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๕๑ - ๔ ต่อ ๑๐๖

โทรสาร ๐ ๕๖๒๕ ๕๔๐๓

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ hpc3@anamai.mail.go.th



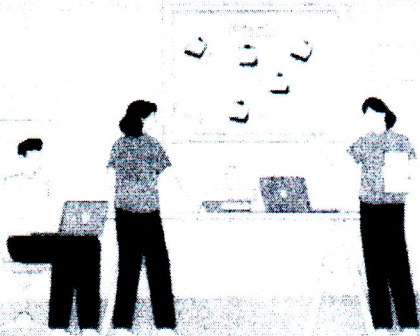
เอกสารแนบ



ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ เปิดรับสมัคร

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ 3



รับสมัครเพียง **70** คน
สมัครไม่ถึง 30 คน ขออนุญาตยกเลิกการจัดอบรม

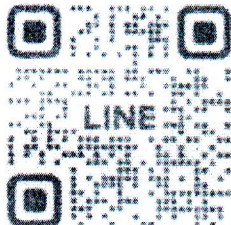
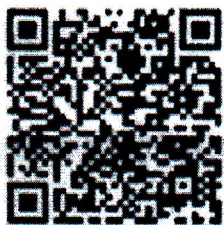
17 - 20 มิถุนายน 2568

ณ โรงแรม เดอะ พาราไดซ์ เจเค ดีไซน์ จังหวัดนครสวรรค์
สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมทาง
ในเขตพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์

ค่าลงทะเบียน **5,500** บาท

รวมค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าพาหนะเดินทาง และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ
ของผู้อบรม เบิกจากต้นสังกัด

รายละเอียดหลักสูตร ติดต่อสอบถาม



ลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรม BFSI :

ทศรับสมัครการอบรมฯ ถึง วันที่ **1 มิ.ย. 2568**

ทศรายชื่อผู้สมัครเข้ารับการอบรมฯ วันที่ **2 มิ.ย. 2568**

ค่าลงทะเบียนเข้ารับการอบรม วันที่ **9 - 13 มิ.ย. 2568**

รายละเอียดหลักสูตร

ภาควิชา : การสุขาภิบาลอาหาร

- 1) ความรู้และเทคนิคละเอียดด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีที่
ปกติใหม่
- 2) เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
มืออาชีพ : ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสม
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- 3) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ
สุขาภิบาลอาหาร
- 4) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาล

ภาควิชา : การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร

- 1) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฎิ
การใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- 2) การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 3) แลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติและกา
ผลการฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ภาควิชา : เสริมทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร

- 1) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูง
2) เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการด้านอาหาร
การเป็นวิทยากรอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร
- 3) การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
(EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น