

ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ . ๖๖๖๖๖๖  
เลขที่รับ 1599  
วันที่ 30 เดือน มิ.ค พ.ศ. 65



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช  
เลขรับที่ ๕๓๖  
ที่ ๒๔.มิ.ค. ๒๕๖๕ เวลา ๑๕.๕๕ น.

ที่ สธ ๐๔๑๑.๐๕/๖ ๕๖๕

ศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่ กรมอนามัย  
๕๑ ถนนประชาสัมพันธ์ ตำบลช้างคลาน  
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรม

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมฯ

จำนวน ๑ ชุด

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

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

เรียน นาย. ร.ร. ร.ร.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการภายในเวลาดังกล่าว จะเป็นพระคุณ

- นาย. ร.ร. ร.ร.

ขอแสดงความนับถือ

๒๕๖๕

๒๕๖๕

(นางนงนุช ภักธรอนันตนพ)

ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่

เอกสารประชาสัมพันธ์ฯ



ทราบ/ดำเนินการ

๒๕๖๕

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๕ ต่อ ๖๑๖

โทรสาร ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๔

(นายจรัสพงษ์ สุขกรี)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช

131 มิ.ค. 2565

สแกนเข้าระบบ

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

\*\*\*\*\*

**๑. กลุ่มเป้าหมาย (จำนวน ๘๐ คน / รุ่น)**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานหรือรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำในหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

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

๑.๒ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๖ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน/ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร หรือนักวิชาการที่เกี่ยวข้องที่ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑.๓ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลศูนย์/ทั่วไป/ชุมชน และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล

๑.๔ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษาที่มีการเรียนการสอนด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ครูหรืออาจารย์ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานหรือสอนด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในสถาบัน และมีประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี

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

**หมายเหตุ :** ในกรณีที่ตื่อนำหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ไปใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย จะต้องแสดงเอกสารประสบการณ์ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี เพื่อประกอบการพิจารณาสมัครเข้ารับการอบรม

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

**๒.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร**

- ภาควิชาสุขวิทยา (วิชาการ) จำนวน ๑๓ ชั่วโมง

- ภาควิชาปฏิบัติ (ฝึกปฏิบัติ/ปฏิบัติงานภาคสนาม) จำนวน ๕ ชั่วโมง

**๒.๒ ภาควิชาเสริม**

จำนวน ๔ ชั่วโมง



### ๓. รายละเอียดหลักสูตร

#### ๓.๑ ภาควิชาการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๘ รายวิชา

- ๑) ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่
- ๒) การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- ๓) การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ)

๔) การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕) การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร

๖) แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

๗) บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๘) การฝึกปฏิบัติ(การตรวจมาตรฐานและการใช้งานระบบฐานข้อมูล)ด้านสุขาภิบาลอาหาร

#### ๓.๒ ภาควิชาเสริม จำนวน ๓ รายวิชา

๑) การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และเทคนิคการสร้างแรงจูงใจ

๒) การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๓) การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร

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

\*\*\*\*\*

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



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

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



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

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



#### ๔. การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

การประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม ใช้วิธีการทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยมีรายละเอียดดังนี้

##### ๔.๑ การทดสอบความรู้ก่อนการฝึกอบรม

เพื่อทดสอบระดับความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม และใช้เป็นข้อมูลแก่วิทยากรในการเน้นเนื้อหาที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมยังมีความรู้้น้อย โดยคณะผู้จัดการฝึกอบรมต้องแปลผลการทดสอบความรู้ให้วิทยากรแต่ละหัวข้อทราบก่อนการบรรยาย

##### ๔.๒ การทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบความรู้โดยใช้ข้อสอบแบบปรนัย (๔ ตัวเลือก) จำนวน ๓๐ ข้อ ดังนี้

ตารางแสดงจำนวนข้อสอบแต่ละหัวข้อวิชา

| หัวข้อวิชา                                                        | เวลาการฝึกอบรม | จำนวนข้อสอบ |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| ๑. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่           | ๒ ชั่วโมง      | ๕ ข้อ       |
| ๒. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร                   | ๑ ชั่วโมง      | ๒ ข้อ       |
| ๓. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร                                 | ๑ ชั่วโมง      | ๓ ข้อ       |
| ๔. การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร                        | ๔ ชั่วโมง      | ๙ ข้อ       |
| ๕. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร | ๓ ชั่วโมง      | ๗ ข้อ       |
| ๖. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร         | ๒ ชั่วโมง      | ๔ ข้อ       |
| รวม                                                               | ๑๓ ชั่วโมง     | ๓๐ ข้อ      |

##### ๔.๓ เกณฑ์การรับประกาศนียบัตร

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องมี

(๑) มีจำนวนเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐ %

(๒) ผลการทดสอบความรู้หลังการฝึกอบรม ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่า ๘๐%

(ผู้จัดการอบรมต้องแสดงหลักฐานการเข้า-ชั้นเรียนของผู้เข้ารับการอบรมเพื่อยืนยันระยะเวลาเข้ารับการอบรม)

#### ๕. แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

- แบบประเมินผลการจัดการฝึกอบรม
- แบบประเมินผลรายวิชา
- ทะเบียนประวัติผู้ผ่านการฝึกอบรม
- ประกาศนียบัตรผู้ผ่านการฝึกอบรม

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

| เวลา<br>วัน | ๐๘.๓๐ -<br>๐๙.๐๐ น.               | ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.                                                                                             |                                                                                 | ๑๒.๐๐ -<br>๑๓.๐๐ น.                     | ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.                                                          |                                                                                  |                                                                                            | ๑๕.๐๐ -<br>๑๙.๐๐ น.          | ๑๙.๐๐ - ๒๑.๐๐ น.                       |  |  |
|-------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|--|--|
| วันที่ ๑    | ชี้แจง<br>การอบรม                 | ๙.๐๐ - ๐๙.๓๐                                                                                                 | ๐๙.๓๐ - ๑๒.๐๐                                                                   | มุ่งเน้น<br>ประสบการณ์และ<br>การปฏิบัติ | ๑๓.๐๐-๑๕.๐๐ น.                                                            |                                                                                  | ๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐                                                                              | ผู้ดูแล<br>แผนและ<br>ประเมิน | กิจกรรมเสริมสร้าง<br>ความสัมพันธ์ BFSI |  |  |
|             |                                   | - ทดสอบความรู้<br>ก่อนการอบรม<br>- พิธีเปิดการอบรม                                                           | การสร้างภาวะการเป็นผู้นำ และ<br>เทคนิคการสร้างแรงจูงใจ                          |                                         | ความรู้และเทคโนโลยีด้าน<br>สุขาภิบาลอาหาร<br>ในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) |                                                                                  | การประยุกต์ใช้มาตรฐาน<br>ด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>(ตลาด)                                      |                              |                                        |  |  |
| วันที่ ๒    | ทบทวน<br>บทเรียน                  | ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐                                                                                                | ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐                                                                   |                                         | ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐                                                               | ๑๔.๐๐-๑๕.๐๐                                                                      | ๑๕.๐๐ - ๑๗.๐๐                                                                              |                              | กิจกรรมเสริมสร้าง<br>ความสัมพันธ์ BFSI |  |  |
|             |                                   | การประยุกต์ใช้มาตรฐาน<br>ด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>(สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย<br>สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ) | การใช้งานระบบ<br>มาตรฐานข้อมูล<br>สารสนเทศด้าน<br>สุขาภิบาลอาหาร                |                                         | การจัดการน้ำ<br>สะอาดใน<br>สถานประกอบ<br>กิจการด้าน<br>อาหาร              | การเฝ้าระวัง<br>ด้าน<br>สุขาภิบาล<br>อาหาร                                       | การฝึกปฏิบัติการใช้<br>ชุดทดสอบ<br>ด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>- อ ๑๓<br>- อ ๑๑<br>- สารปนเปื้อน |                              |                                        |  |  |
| วันที่ ๓    | ทบทวน<br>บทเรียน                  | แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมาย<br>ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร                                           |                                                                                 |                                         | ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐                                                               | ๑๔.๐๐ - ๑๗.๐๐                                                                    |                                                                                            |                              | กิจกรรมเสริมสร้าง<br>ความสัมพันธ์ BFSI |  |  |
|             |                                   |                                                                                                              |                                                                                 |                                         | การพัฒนา<br>คุณภาพระบบ<br>บริการอนามัย<br>สิ่งแวดล้อม<br>(EHA)            | การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>(การตรวจมาตรฐานและ<br>การใช้งานระบบฐานข้อมูล) |                                                                                            |                              |                                        |  |  |
| วันที่ ๔    | นำเสนอ<br>ผล<br>การศึกษา<br>ดูงาน | ๙.๐๐ - ๑๑.๐๐                                                                                                 | ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐                                                                   |                                         |                                                                           |                                                                                  |                                                                                            |                              |                                        |  |  |
|             |                                   | บทบาทและทักษะของ<br>เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน<br>สุขาภิบาลอาหาร                                               | - ทดสอบความรู้หลังการอบรม<br>- สรุปผลการฝึกอบรม<br>- พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร |                                         |                                                                           |                                                                                  |                                                                                            |                              |                                        |  |  |