

สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ
เลขที่รับ ๒๐๕
วันที่รับ ๑๖ พ.ย. ๒๕๖๙
เวลา

ที่ อต ๐๐๒๓.๑/ว ๑๐๐๒

ถึง สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุตรดิตถ์ และสำนักงานเทศบาล เมืองอุตรดิตถ์

ด้วยกรมอนามัยได้ดำเนินโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้มีความรู้และทักษะในการดำเนินงานตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus และสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

จังหวัดอุตรดิตถ์ จึงขอประชาสัมพันธ์การประชุมเสวนาสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต (Smart Food Sanitation: Re-Skill for the Future) [illegible] ห้องประชุมทราย เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๙ ชั้น ๓ กรมอนามัย และถ่ายทอดสดผ่าน Facebook Live ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว ๗๔๔๙ ลงวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙ ที่ส่งมาพร้อมนี้

จังหวัดอุตรดิตถ์
๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๙

ที่ อต.๐๐๒๓.๑๐/ว ๗๕๖๗ วันที่ ๑๖ พ.ย. ๒๕๖๙
เรียน นายกเทศมนตรีตำบลทุกแห่ง.....
และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง.....
☐ เพื่อทราบและถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป
☑ เพื่อทราบและดำเนินการต่อไป
☐ รายงานอำเภอภายใน.....
ขอแสดงความนับถือ

(นายวรเชษฎ์ฐ์ กาวิใจ)
ท้องถิ่นอำเภอท่าปลา
๑๖ พ.ย. ๖๙

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด
ฝ่ายบริหารทั่วไป
โทร. ๐ ๕๕๔๐ ๓๐๐๙
ผู้ประสานงาน นางสาวพิพย์ภาวรวม พาหาญ โทร. ๐๙ ๓๐๒๕ ๕๔๙๕



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ [illegible]

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การประชุมเสริมสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต (Smart Food Sanitation: Re-Skill for the Future)

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการประชุม จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้ดำเนินงานโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาวะและคุณภาพชีวิตที่ดีภายใต้กรอบการพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความรู้ ทักษะ และสมรรถนะที่สอดคล้องกับสถานการณ์และรูปแบบการดำเนินงานด้านอาหารในปัจจุบัน ภายใต้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ อันจะนำไปสู่การส่งเสริมสุขภาวะและคุณภาพชีวิตที่ดีอย่างยั่งยืน นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์การประชุมเสริมสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต (Smart Food Sanitation: Re-Skill for the Future) ระหว่างวันที่ ๑๙ – ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference ณ ห้องประชุมทรง เหลี่ยมรัวสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย และถ่ายทอดสดผ่าน Facebook Live ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การประชุมดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๕๗
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ fwsan@anamai.mail.go.th

กรมอนามัย
Department of Health

กำหนดการประชุมเสริมสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต
(Smart Food Sanitation: Re-Skill for the Future)
วันที่ ๑๙ และ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๗.๐๐ น.
ผ่านระบบ Video Conference ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

****

<u>วันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๙</u>

เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น.	เปิดระบบ Video Conference และลงทะเบียนอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ – ๐๙.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดการอบรม
	นายแพทย์นเรศฤทธิ์ ขัดธะสีมา รองอธิบดีกรมอนามัย ประธาน
	คุณภิญญาพัชญ์ จุลสุข กล่าวรายงาน
	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	บรรยาย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร
	โดย ผู้แทนกองกฎหมาย กรมอนามัย
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๓๐ น.	บรรยาย หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "ตลาด"
	โดย นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา ๑๔.๓๐ – ๑๕.๓๐ น.	บรรยาย หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
	"การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ"
	โดย นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา ๑๕.๓๐ – ๑๖.๓๐ น.	บรรยาย การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ปกติและการเกิดภัยพิบัติ
	โดย นายพลาวัตร พุทธรักษ์ รก.นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
	หัวหน้ากลุ่มภารกิจพิเศษและการพัฒนาที่ยั่งยืน
เวลา ๑๖.๓๐ – ๑๗.๐๐ น.	ทำแบบประเมินความพึงพอใจ วันที่ ๑

<u>วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙</u>

เวลา ๐๘.๐๐ – ๐๙.๐๐ น.	เปิดระบบ Video Conference และลงทะเบียนอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๑.๐๐ น.	บรรยาย หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
	"สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร"
	โดย นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา ๑๑.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.	บรรยาย การใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร ระบบ Foodhandler
	โดย นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

<u>วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ (ต่อ)</u>

เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	บรรยาย การจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดย นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๔.๓๐ น.	ทดสอบความรู้หลังการอบรม
เวลา ๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น.	แลกเปลี่ยนเรียนรู้การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร โดย นางสาวพรรณวรท อุดมผล นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
เวลา ๑๕.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	ทำแบบประเมินความพึงพอใจ วันที่ ๒
เวลา ๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.	ปิดการอบรม

****

ผู้ประสานงาน:

๑. นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ เบอร์ติดต่อ ๐๙๔ ๒๓๘ ๐๐๘๐
๒. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ เบอร์ติดต่อ ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕
๓. นางสาวรุ้งลาวัณย์ พรรณขาม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ เบอร์ติดต่อ ๐๘๐ ๗๔๔ ๙๖๙๕

กลุ่มเป้าหมายการ: ศอ./สสจ./สสอ./อปท./รพ./รพ.สต./ผู้สนใจ

ลงทะเบียนอบรม

เอกสารการอบรม

ช่องทางสื่อสาร

ช่องทางการอบรมวันที่ 19-20 พฤศจิกายน 2569 : 2 ช่องทาง

เพจ Fb: สอน.

Webex Meeting ≈ 950 users

19 พ.ย.69
ID: 2517 137 5625
Pw: Food456

20 พ.ย.69
ID: 2518 389 8594
Pw: Food456