

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอลับแล
เลขที่รับ 1739
วันที่ 16 พ.ย. 69
เวลา

ที่ อต ๐๐๒๓.๑/ว ๑๐๗๑

ถึง สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุตรดิตถ์ และสำนักงานเทศบาลเมืองอุตรดิตถ์

ด้วยกรมอนามัยได้ดำเนินโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้มีความรู้และทักษะในการดำเนินงานตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus และสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

จังหวัดอุตรดิตถ์ จึงขอประชาสัมพันธ์การประชุมเสริมสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต (Smart Food Sanitation: Re-Skill for the Future) ระหว่างวันที่ ๑๙ - ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย และถ่ายทอดสดผ่าน Facebook Live ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว ๗๕๔๔ ลงวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๙ ที่ส่งมาพร้อมนี้



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอลับแล
ที่ อต. ๐๐๒๓.๑๕/ว 700 วันที่ 16 พ.ย. 69
เรียน นายกเทศมนตรีตำบล ทุกแห่ง
นายก อบต. ทุกแห่ง
.....
.....
เพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

(นางสาววิภาดา มีรุ่งเรือง)
ท้องถิ่นอำเภอลับแล

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด
ฝ่ายบริหารทั่วไป
โทร. ๐ ๕๕๔๐ ๓๐๐๘
ผู้ประสานงาน นางสาวทิพย์ภาวรรณ ทาหาญ โทร. ๐๘ ๓๐๒๕ ๕๔๗๔

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดอุตรดิตถ์
เลขที่รับ 9250
วันที่ - 3 พ.ย. 2569
เวลา
☑ บห. ☐ บถ. ☐ สส. ☐ กม. ☐ กง. ☐ บป.

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว๗๕๕๔

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓๙ 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 ๐๘.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. ผ่านระบบ Video Conference ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย และถ่ายทอดสดผ่าน Facebook Live ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การประชุมดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายนเรศฤทธิ์ ขัดธะสีมา)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

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