

ที่ มส ๐๐๒๓.๖/ว ๑๑๕๖

ถึง สำนักงานท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน

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

ในการนี้ จังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงให้สำนักงานท้องถิ่นอำเภอประชาสัมพันธ์การประชุมเสริมสร้างทักษะผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารสู่อนาคต ระหว่างวันที่ ๑๙ – ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๙ เวลา ๐๘.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. ผ่าน Facebook Live ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและพิจารณามอบหมายเจ้าหน้าที่เข้าร่วม สำหรับเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน ขอความร่วมมือพิจารณามอบหมายเจ้าหน้าที่เข้าร่วมด้วยเช่นเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย



จังหวัดแม่ฮ่องสอน

พฤศจิกายน ๒๕๖๙

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะและประสานงานอำเภอ
โทร. ๐ ๕๓๖๑ ๒๘๔๑ ต่อ ๓๓
ผู้ประสานงาน นางสาวชลธิชา ทัตชัย

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
เลขที่รับ 7606
วันเดือนปี - ๔ พ.ย. ๒๕๖๙
เวลา ๑๒-37

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ว๗๕๔๔

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 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