



# บันทึกข้อความ

๗/๓๐๗

สำนักปลัด อบจ.
เลขที่รับ 1231
วันที่ 1๘ ก.ย. 2566
เวลา

๑๖

ส่วนราชการ กองสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม

ที่ นพ ๕๑๐๐๕/๒๑๑

วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙ ของหน่วยอบรมสุขภาพอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เรียน หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด

ด้วย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ขอความอนุเคราะห์ ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙ ในวันอาทิตย์ ที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ สำหรับผู้ที่สนใจเข้าอบรม หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ค่าลงทะเบียนท่านละ ๕๐๐ บาท รับจำนวน ๕๐ ท่าน และ หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๘๐๐ บาท รับจำนวน ๕๐ ท่าน

จึงขอให้ สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙ ลงเว็บไซต์องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม เพื่อให้ประชาชนรับทราบโดยทั่วถึงกัน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการ

(นายจिरวัฒน์ เวียงदान)

รองนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน  
นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม

เรียน หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด

ด้วยนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม แจ้งให้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙

เห็นควรประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

- ดำเนินการตามลหอ

(นางนพรัตน์ อึ้งวงษ์)

เลขานุการองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม ปฏิบัติราชการในตำแหน่ง  
หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด

นพรัตน์  
(นาย นพรัตน์ อึ้งวงษ์)

ผู้ช่วยเจ้าพนักงานธุรการ

(นางดารุณี คำเรือน)

หัวหน้าฝ่ายวินัยและส่งเสริมคุณธรรม รักษาการในตำแหน่ง

หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

20 ก.ย. 2566



ที่ อว ๖๕๐๔.๐๕๐๑/ว. ๑๔๕๙

องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม  
 เลขที่ 5898 วันที่ 5 ก.ย. 2566  
 สำนักปลัด อบจ.  สนง.เลขานุการฯ  กองคลัง  กองฯ  
 กองสาธารณสุข  กองยุทธศาสตร์  กองการศึกษา  
 กองพัสดุฯ  กองการเจ้าหน้าที่  หน่วยตรวจสอบภายใน  
 คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
 วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร  
 ๕๙ หมู่ที่ ๑ ถนนวปอ.๓๖๖  
 ตำบลเชิงเครือ อำเภอเมือง  
 จังหวัดสกลนคร ๔๗๐๐๐

กองสาธารณสุข  
 เลขที่ 4384 วันที่ 6 ก.ย. 66 เวลา.....น.  
 ผู้รับผิดชอบจังหวัดสกลนคร  
 ฝ่ายบริการสาธารณสุข

๑ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙  
 ของหน่วยอบรมสุขภาพอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร  
 เรียน นายองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินการขับเคลื่อนกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนดภายใน ๒ ปี (วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓) โดยกำหนดหลักสูตรการอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้จัดการร้านอาหาร ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ในสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร เป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ นั้น

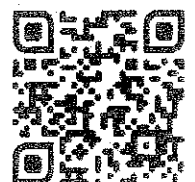
ในการนี้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จึงขอความอนุเคราะห์หน่วยงานของท่าน ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๙ ในวันอาทิตย์ ที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ สำหรับผู้ที่สนใจเข้าอบรม หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ค่าลงทะเบียนท่านละ ๕๐๐ บาท รับจำนวน ๕๐ ท่าน และ หลักสูตรผู้ประกอบการ ค่าลงทะเบียนท่านละ ๘๐๐ บาท รับจำนวน ๕๐ ท่าน สามารถลงทะเบียนเข้าร่วมอบรมได้ที่ <https://www.facebook.com/FoodSan.KUCSC> โดยมีนางสาวชวพร โพธิ์เมือง เป็นผู้ประสานงาน เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ ๐๘ ๓๒๓๗ ๓๔๖๕ หากมีผู้สนใจเข้าอบรมสามารถสมัครได้ตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีบุษย์ ศรีไชยจรูญพง)  
 คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

QR Code ใบสมัคร



สำนักงานเลขานุการคณะสาธารณสุขศาสตร์  
 โทรศัพท์ ๐๘ ๓๒๓๗ ๓๔๖๕  
 โทรสาร ๐ ๔๒๓๒ ๕๐๒๓



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

KU  
มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์



# ขอเชิญ

# อบรมหลักสูตรสุภาพกับอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ



ตามกฎกระทรวง สุภาพขณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

อบรมเวลา 09.00 - 16.30 น.

ณ อาคารส่งเสริมศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร

หมายเหตุ: กรุณาชวนผู้เกี่ยวข้องในสถานประกอบการมาเข้าฟังด้วยกันล่วงหน้า 1-2 เดือน  
ก่อนเริ่มโปรแกรมกับรุ่นที่ 11 โดยจะแจ้งให้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้จาก

Page Facebook : หน่วยงานสุภาพกับอาหาร มท.กสท.



**รุ่นที่ 19**  
**15 ตุลาคม**  
**2566**

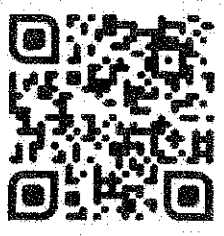


เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 12 ตุลาคม 2566

## ผู้ประกอบการ

## ลงทะเบียนได้

- Line ID : foodsankucsc
- Page Facebook : หน่วยงานสุภาพกับอาหาร มท.กสท.
- เบอร์โทร : 0832373465



## จัดอบรมโดย หน่วยงานสุภาพกับอาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร

สำรองที่นั่งได้ที่ งานอบรมจำกัด

กำหนดการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ รุ่นที่ 19

วันอาทิตย์ ที่ 15 ตุลาคม 2566

ณ อาคารสังคมศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ (อาคาร20) คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เวลา 08.30 – 16.50 น. ห้อง 20-102 ชั้น 1

\*\*\*\*\*

เวลา	ห้อง 20-102 ชั้น 1
08.30 – 09.00 น.	- ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
09.00 – 10.00 น.	หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย (60 นาที) ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร
10.00 – 11.00 น.	มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) โดย ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร
11.00 – 12.00 น.	การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (60 นาที) โดย ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร

---

เวลา	ห้อง 20-102 ชั้น 1
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารเที่ยง (ข้าวกล่อง)

---

เวลา	ห้อง 20-102 ชั้น 1
13.00 – 14.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร โดย ผศ.ดร.นิรวรรณ แสนโพธิ์ (60 นาที)
14.00 – 15.00 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดย ผศ.ดร.นิรวรรณ แสนโพธิ์ (60 นาที)
15.00 – 16.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ โดย ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร (60 นาที) - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดฟอร์มาสีน สารฟอกขาว สารบอแรกซ์
16.00 – 16.50 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (50 นาที)
16.50 น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

หมายเหตุ : อาจมีการเปลี่ยนแปลงช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม

กรณีจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ครบตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด ทางผู้จัดจะขอเลื่อนการอบรม  
ไปพร้อมกับรุ่นถัดไป โดยจะแจ้งให้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้ทาง Page Facebook :  
หน่วยอบรมสุขาภิบาลอาหาร มก.ฉกส.





กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

# ขอเชิญ

# อบรมหลักสูตรสุภาพบุรุษอาหาร สำหรับผู้ดูแลร้านอาหาร



ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

น.อ.การสังฆมณฑลและวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จ.ลกลนคร  
หน้าที่: รับผิดชอบเป็นครูตามสถานที่ที่มอบหมายกำหนด ทางผู้จัดจะเลื่อน  
การอบรมไปรวมกับรุ่นถัดไป โดยจะแจ้งให้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้ทาง  
Page Facebook : หน่วยงานสุภาพบุรุษอาหาร มท.จ.ลกลนคร

อบรมเวลา 09.00 - 12.00 น.

**รุ่นที่ 19**  
**15 ตุลาคม**  
**2566**

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ - วันที่ 12 ตุลาคม 2566

## ผู้ดูแลอาหาร

คือ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการ  
เตรียม ประกอบปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร  
รวมถึงการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

## ลงทะเบียนได้

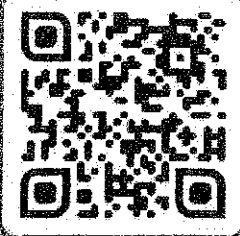
- Line ID : foodsankeusc
- Page Facebook : หน่วยงานสุภาพบุรุษอาหาร มท.จ.ลกลนคร
- โทรศัพท์ : 0832373465

ค่าธรรมเนียม  
การอบรม  
**500.-**  
บาท/ที่นั่ง

## จัดอบรมโดย หน่วยงานสุภาพบุรุษอาหาร

สำหรับรุ่นต่อไป! จำนวนจำกัด!

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จ.ลกลนคร



กำหนดการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ 19

วันอาทิตย์ ที่ 15 ตุลาคม 2566

ณ อาคารสังคมศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ (อาคาร20) คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เวลา 08.00 - 12.30 น. ณ ห้อง 20- 101 ชั้น 1

\*\*\*\*\*

เวลา

- |                  |  |
|------------------|--|
| 08.00 – 08.45 น. | ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม  |
| 08.45 – 09.25 น. | หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร<br>ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดย ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร (40 นาที)  |
| 09.25 – 10.05 น. | กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดย ผศ.ดร.นิรารณ แสนโพธิ์ (40 นาที)   |
| 10.05 – 10.45 น. | สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) (ผศ.ดร.นิรารณ แสนโพธิ์)   |
| 10.45 – 11.45 น. | การสาธิตและฝึกปฏิบัติ โดย ผศ.ดร.รัตนี คำมูลคร (60 นาที)<br>- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี<br>- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์<br>- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13<br>- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดฟอร์มมาลีน สารฟอกขาว สารบอแรกซ์ |
| 11.45 – 12.00 น. | จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม   |
| 12.30 น.         | มอบวุฒิบัตรการผ่านอบรม<br>ปิดการอบรม   |

\*\*\*\*\*

หมายเหตุ : อาจมีการเปลี่ยนแปลงช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม  
กรณีจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ครบตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด ทางผู้จัดจะขอเลื่อนการอบรม  
ไปรวมกับรุ่นถัดไป โดยจะแจ้งให้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้ทาง Page Facebook :  
หน่วยอบรมสุขาภิบาลอาหาร มก.ฉกส.