



ที่ นพ ๐๐๒๓.๓/ว ๔๕๙

สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัดนครพนม
ศาลากลางจังหวัดนครพนม
ถนนอภิบาลบัญชา นพ. ๔๘๐๐๐

๒๘ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารรุ่นที่ ๑๖ ของหน่วยอบรมสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เรียน ท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ นายองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม และ นายกเทศมนตรีเมืองนครพนม

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือคณะกรรมการสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จำนวน ๑ ชุด
ที่ อว ๖๕๐๔.๐๕๐๑/ว ๐๓๖๘ ลงวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๖๖

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครพนมได้รับแจ้งจากคณะกรรมการสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนครว่า กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินการขับเคลื่อนกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนดภายใน ๒ ปี (วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓) โดยกำหนดหลักสูตรการอบรมสุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้จัดการร้านอาหาร ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ทำความสะอาดขณะอุปกรณ์ในสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร เป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ได้จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๖ ในวันอาทิตย์ ที่ ๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖ สำหรับผู้ที่สนใจเข้าอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร 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 หากมีผู้สนใจเข้าอบรมสามารถสมัครได้ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้...

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครพนมขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ประชาสัมพันธ์การอบรมดังกล่าวให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม และเทศบาลเมืองนครพนม ขอให้ดำเนินการประชาสัมพันธ์ เช่นเดียวกัน

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ



(นายวิจิต ทองปาน)
ท้องถิ่นจังหวัดนครพนม

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น

โทร. ๐ ๔๒๕๑ ๕๖๓๓ ต่อ ๑๓

12/3/66
- 260



ที่ อว ๖๕๐๔.๐๕๐๑/ว.๐๓๖๘

คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
๕๙ หมู่ที่ ๑ ถนนวปรอ.๓๖๖
ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง
จังหวัดสกลนคร ๔๗๐๐๐

๘ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๖ ของ
หน่วยอบรมสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดนครพนม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน ๑ ชุด

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

ในการนี้ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จึงขอความอนุเคราะห์หน่วยงานของท่าน ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑๖ ในวันอาทิตย์ ที่ ๙ เมษายน 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 หากมีผู้สนใจเข้าอบรมสามารถสมัครได้ตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีบุษย์ ศรีไชยจรรยา)

คณบดีคณะสาธารณสุขศาสตร์

QR Code ใบสมัคร





ขอ
เชิญ!!

อบรมหลักสูตรสู่ตระหนักโภชนาการ

สำหรับผู้ประกอบการ

ตามกฎกระทรวง สู่ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

อบรมเวลา 09.00 - 16.00 น.

ณ อาคารส่งมอบศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร

หมายเหตุ : กรณีจำนวนผู้เข้าชมไม่ครบตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด ทางผู้จัดจะยกเลิก
การอบรมไปรวมกับรุ่นถัดไป โดยจะแจ้งให้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้ทาง
Page Facebook : หน่วยงานส่งเสริมโภชนาการ มก.ดส.



Page Facebook : หน่วยงานส่งเสริมโภชนาการ มก.ดส.

รุ่นที่ 16
9 เมษายน
2566

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ - วันที่ 8 เมษายน 2566

ลงทะเบียนได้!



Line ID : foodsankucsc



Page Facebook : หน่วยงานส่งเสริมโภชนาการ

อาหาร มก.ดส.



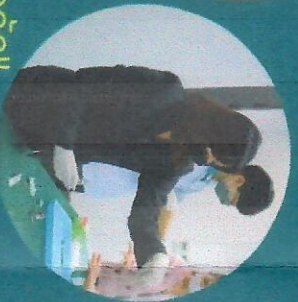
เบอร์โทร : 0832373465



ค่าลงทะเบียน
การอบรม

800.-

บาท/ที่นั่ง



สำรองที่นั่งด่วน!! จำนวนจำกัด!!

ผู้ประกอบการ

คือ บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง
การแจ้งจัดสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายขอความร่วมมือ
ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการ
ของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

จัดอบรมโดย คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร





**ขอ
เชิญ!!**

อบรมหลักสูตรสู่ตลาดอาหาร สำหรับผู้จำหน่ายอาหาร

ตามกฎกระทรวง สู่ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

อบรมเวลา 09.00 - 12.00 น.

ณ อาคารสัณตศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร
หมายเหตุ : กรณีจำนวนผู้ฝึกอบรมไม่ครบตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด ทางผู้จัดจะขอเลื่อน
การอบรมไปรวมกับรุ่นถัดไป โดยจะแจ้งใช้ทราบก่อนล่วงหน้า หรือสามารถติดตามได้ทาง
Page Facebook : หน่วยงานส่งเสริมอาหาร มก.ดศ.

รุ่นที่ 16
9 เมษายน
2566

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ - วันที่ 8 เมษายน 2566

ลงทะเบียนได้!

Line ID : foodsankucsc
Page Facebook : หน่วยงานส่งเสริมอาหาร มก.ดศ.
โทร : 0832373465

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



สำรองที่นั่งด่วน!!! จำนวนจำกัด!!!

ผู้จำหน่ายอาหาร

คือ บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียม
ประกอบปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง
และเก็บภาชนะอุปกรณ์

จัดอบรมโดย คณะสาธารณสุขศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร



กำหนดการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ 16
วันอาทิตย์ ที่ 9 เมษายน 2566

ณ อาคารสังคมศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ (อาคาร20) คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เวลา 08.00 - 12.30 น. ณ ห้อง 20- 301 ชั้น 3

เวลา

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

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



กำหนดการอบรมมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ รุ่นที่ 16
วันอาทิตย์ ที่ 9 เมษายน 2566

ณ อาคารสังคมศาสตร์และวิทยาศาสตร์สุขภาพ (อาคาร20) คณะสาธารณสุขศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

เวลา 08.30 – 16.50 น. ห้อง 20-302 ชั้น 3

เวลา	ห้อง 20-302 ชั้น 3
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

ห้อง 20-200 ชั้น 2

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารเที่ยง (ข้าวกล่อง)

ห้อง 20-200 ชั้น 2

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 โดยใช้ชุดฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารบอแรกซ์
16.00 – 16.50 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (50 นาที)
16.50 น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

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