

## โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

### หลักสูตร การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

#### ❖ หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์เจ็บป่วยของประชาชนที่เกิดโรคที่มีอาหารและน้ำ เป็นสื่อในปัจจุบัน โดยเฉพาะอุจจาระร่วงเฉียบพลัน พบว่ามีอัตราป่วย สูงสุดในกลุ่มโรคที่ต้องเฝ้าระวังโรคในช่วงหน้าร้อนที่พบมากที่สุด คือ โรคติดต่อทางน้ำและอาหาร 5 โรค คือ อุจจาระร่วง อหิวาต์ อาหารเป็น พิษ ไทฟอยด์ และบิด โดยในปี 2558 มีผู้ป่วยรวม 1,232,085 ราย เสียชีวิต 14 ราย ซึ่งจำนวนผู้ป่วยจะเริ่มสูงขึ้นตั้งแต่เดือนเมษายน ไป จนถึงเดือนมิถุนายน หรือกรกฎาคมของทุกปี สำหรับโรคอุจจาระร่วง ตั้งแต่เดือนมกราคม จนถึงปัจจุบัน พบผู้ป่วย 150,000 ราย เสียชีวิต 2 ราย ขณะที่ปี 2558 พบผู้ป่วย 1 ล้านราย เสียชีวิต 12 ราย นอกจากนี้ ในส่วนของโรคอหิวาต์โค่นั้น พบผู้ป่วยป่วย 108 ราย ในปี 2558 ส่วนโรคอาหารเป็นพิษ ปี 2558 พบผู้ป่วย 129,000 ราย ส่วนโรค ไทฟอยด์ พบผู้ป่วย 1,500 ราย ในปี 2558 ส่วนโรคบิด ปี 2558 พบ ผู้ป่วย 3,003 ราย ในช่วงที่เข้าสู่ฤดูร้อนอากาศที่ร้อนและแห้งแล้ง จะ เหมาะกับการเจริญเติบโตของเชื้อโรค โดยเฉพาะเชื้อแบคทีเรีย ยิ่งพื้นที่ ที่ขาดแคลนน้ำดื่ม น้ำใช้ที่สะอาดมีความเสี่ยงสูงที่จะเกิดการระบาดของ โรคติดต่อทางอาหารและน้ำ

จากสาเหตุดังกล่าว การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร จึงมีความสำคัญ ที่จะต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อติดตามสถานการณ์และแนวโน้ม การเปลี่ยนแปลงของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่ง จะช่วยลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของอาหารและน้ำไปสู่การลด ความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โดยการ พัฒนาศักยภาพบุคลากรที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจในการดำเนินงาน

ดังนั้น ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น จึงได้จัดอบรมหลักสูตร “การ เฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร” ปีงบประมาณ 2560 ขึ้น

#### ❖ วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ทุกระดับ ในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และควบคุม ดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาสถานประกอบกิจการ ด้าน อาหารให้ได้มาตรฐาน

#### ❖ ระยะเวลาและสถานที่ (หลักสูตรการอบรมเต็มเวลา 3 วัน)

ระหว่างวันที่ 8 - 10 มีนาคม 2560 ณ ห้องประชุมพุทธรักษา ชั้น 3 อาคารอำนวยการ ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

#### ❖ กลุ่มเป้าหมาย : เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ทุกระดับ ในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือผู้เกี่ยวข้อง จำนวน 50 คน

#### ❖ เนื้อหาหลักสูตร

##### ทฤษฎี

1. หลักการสุขาภิบาลอาหาร
2. การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร
3. การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพ
4. การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางเคมี
5. การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางชีวภาพ
6. การเฝ้าระวังน้ำบริโภค

##### ภาคปฏิบัติ

1. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการตรวจอาหารทางเคมีและชีวภาพ
2. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการตรวจเฝ้าระวังน้ำบริโภค
3. ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 4 กลุ่ม
  - ประปาหมู่บ้าน - ตลาดสด
  - ร้านอาหาร - โรงอาหาร

#### ❖ การวัดผลและสำเร็จการศึกษา

คะแนนก่อนและหลังการฝึกอบรม การฝึกปฏิบัติ การมีส่วนร่วมใน การอภิปรายซักถามและร่วมแสดงความคิดเห็น การเข้าอบรมเต็มเวลา ที่ กำหนด มอบเกียรติบัตรสำหรับผู้สำเร็จการศึกษา

#### ❖ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารและน้ำทุก ระดับ ในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ พร้อมนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานและ ควบคุม ดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาสถานประกอบกิจการ ด้าน อาหารและน้ำให้ได้มาตรฐาน

#### ❖ ค่าลงทะเบียน

คนละ 1,800 บาท (รวมค่าเอกสารประกอบการอบรม ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ค่าอาหารกลางวัน และเกียรติบัตร)

#### ❖ วิธีการรับสมัคร

ผู้สมัครเข้ารับการอบรมฯ ส่งใบสมัคร พร้อมหลักฐานการชำระเงิน ค่าลงทะเบียน วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2560 มายัง.....



กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ 043-235902 - 5 ต่อ 8013



งานฝึกอบรมและพัฒนาหลักสูตร

กลุ่มพัฒนากำลังคนด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ 043-235902 - 5 ต่อ 4912 หรือ 4902

Fax : 043-241611 / E-mail : js\_2555@hotmail.co.th

มือถือ 084-5167658 (คุณณัฐนรี) / 086-2307288 (คุณสุพิศ)

ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

เลขที่ 195 ถนนศรีจันทร์ ตำบลในเมือง

อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000

Download ใบสมัครได้ที่

<http://hpc7.anamai.moph.go.th>

❖ กำหนดการฝึกอบรม

วัน/เวลา	กิจกรรม
<b>วันที่ 8 มีนาคม 2560</b>	
08.30-10.00น.	- ลงทะเบียน - Pretest - พิธีเปิด (โดย ผอ.ศูนย์ฯ) - กิจกรรมเตรียมความพร้อมสำหรับผู้เข้าอบรม
10.00-12.00น.	หลักการสุขาภิบาลอาหาร โดย วิทยากร ภาครัฐ
12.00-13.00น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00น.	การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร โดย วิทยากร ภาครัฐ
15.00-17.00 น.	การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางกายภาพ โดย วิทยากร ภาครัฐ
<b>วันที่ 9 มีนาคม 2560</b>	
08.30-09.00 น.	การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางเคมี โดย วิทยากร ภาครัฐ
09.00-10.00 น.	การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารทางชีวภาพ โดย วิทยากร ภาครัฐ
10.00-12.00 น.	แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการตรวจอาหารทางเคมีและชีวภาพ 4 กลุ่ม โดย วิทยากร ภาครัฐ
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00น.	การเฝ้าระวังน้ำบริโภค โดย วิทยากร ภาครัฐ
15.00-17.00 น.	แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการตรวจเฝ้าระวังน้ำบริโภค 4 กลุ่ม โดย วิทยากร ภาครัฐ

วัน/เวลา	กิจกรรม
<b>วันที่ 10 มีนาคม 2560</b>	
08.30-12.00 น.	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม 4 กลุ่ม - ประปาหมู่บ้าน - ตลาดสด - ร้านอาหาร - โรงอาหาร โดย วิทยากรจากเทศบาลนครขอนแก่น
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	นำเสนอการฝึกปฏิบัติ - ให้ข้อเสนอแนะและซักถาม โดย วิทยากรภาครัฐ
15.00-17.00 น.	- Post test - พิธีมอบเกียรติบัตร - พิธีปิด (ผอ.ศูนย์ฯ)

❖ ชำระเงินค่าลงทะเบียนผ่าน

ธนาคารกรุงไทย จำกัด สาขาศรีจันทร์

ชื่อบัญชี เงินค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมศูนย์อนามัยที่ 7

บัญชีเงินฝากออกทรัพย์เลขที่ 437-0-57242-8

ผู้เข้าอบรมที่ได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชาแล้ว สามารถเข้าร่วมการอบรมได้โดยไม่ถือเป็นวันลา และมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียนและค่าใช้จ่ายต่างๆ ได้ตามระเบียบราชการ  
\*\*หมายเหตุ : ผู้เข้ารับการอบรมต้องหาที่พัก พร้อมชำระเงินเอง\*\*



**กรมอนามัย**  
ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

## โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560

หลักสูตร

### การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ระหว่างวันที่ 8 - 10 มีนาคม 2560

ณ ห้องประชุมพุทธรักษา ชั้น 3 อาคารอำนวยการ

ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

จัดโดย

กลุ่มพัฒนามาตรฐานสิ่งแวดล้อม

งานฝึกอบรมและพัฒนาหลักสูตร

กลุ่มพัฒนากำลังคนด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม

ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข