



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร ๐ ๒๐๓๕ ๑๘๖๑-๒ ต่อ ๔ โทรสาร ต่อ ๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๕๕๔๓

วันที่ ๒๒ ต.ค. ๒๕๖๗

เรื่อง แนวทางการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครโดยสำนักงานเขต

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่สำนักอนามัยได้ดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด นั้น

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้จัดทำแนวทางการดำเนินงานส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารโดยสำนักงานเขต ซึ่งสำนักงานเขตสามารถจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ได้ ๓ วิธีการ ได้แก่ ๑) การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยมีวิทยากรบรรยาย ๒) การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Classroom) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย และ ๓) การจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานส่งเสริมความรู้ดังกล่าว เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน จึงขอเรียนแจ้งแนวทางการจัดอบรมฯ ให้สำนักงานเขตพิจารณาดำเนินการต่อไป รายละเอียดปรากฏตาม QR Code ท้ายหนังสือนี้ และได้มอบหมายให้นางวิไลรัตน์ เชี่ยวชาญ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙ ๘๙๙๓ ๔๙๗๑ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางทวีพร โชตินุชิต)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



แนวทางการจัดอบรมฯ
โดยสำนักงานเขต ปี ๖๘

แนวทางการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
โดยสำนักงานเขต ปิงปประมาณ ๒๕๖๘

