

โครงการ	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
หน่วยงานผู้รับผิดชอบ	กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
ปีงบประมาณ	๒๕๗๐

๑. หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัยดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ในขณะเดียวกันได้ดำเนินการตามยุทธศาสตร์ที่ ๗ การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๗.๓ การบริหารทรัพยากรบุคคล เป้าประสงค์ที่ ๗.๓.๑ การพัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีทักษะ ความรู้ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสมกับการบริหารมหานครและเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรม และแผนยุทธศาสตร์การบริหารทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๒ พัฒนาทรัพยากรบุคคลให้พร้อมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และพันธกิจ (Workforce Readiness) เพื่อให้ทรัพยากรบุคคลมีกรอบแนวคิด (Mindset) และกรอบทักษะ (Skillset) ที่พร้อมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ และพันธกิจการพัฒนามหานคร ภายใต้บริบทที่มีความท้าทายและเปลี่ยนแปลงไปยุค Next Normal เป็นการพัฒนานุเคราะห์ที่รับผิดชอบงานให้มีโอกาสและประสบการณ์ในการเรียนรู้แนวคิดและแนวทางใหม่ ๆ และกรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย และเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ “ระดับมหานคร” ที่เป็นศูนย์กลางความเจริญทุกด้าน ขณะเดียวกันกรุงเทพมหานครกำลังประสบภาวะความเป็นเมืองเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของความเป็นเมืองอย่างรวดเร็วทั้งด้านพื้นที่เมืองและประชากร การย้ายถิ่นของแรงงานข้ามชาติ ประกอบกับการขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการบางรายก่อให้เกิดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมด้านสุขลักษณะ และสภาพความไม่ปลอดภัยด้านอาหารที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของคนเมืองเปลี่ยนแปลงไปตามสถานการณ์ในปัจจุบัน

ประเด็นปัญหาที่กรุงเทพมหานครต้องให้ความสำคัญ ประกอบด้วย (๑) ผู้ประกอบการอาหารขาดความตระหนัก ขาดความรับผิดชอบต่อสังคม และขาดความรู้ความเข้าใจในการจัดการสุขาภิบาลสถานที่ประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ การสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย (๒) สภาวะทางด้านเศรษฐกิจส่งผลต่อการปรับปรุงสถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะและการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพทำให้ผู้บริโภคที่มีรายได้น้อยไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย (๓) การเคลื่อนย้ายและการเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวซึ่งขาดความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในระบบการผลิต ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร (๔) เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ในการควบคุมกำกับ ดูแลสถานประกอบการในกลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมายและขาดประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย รวมทั้งขาดความทันสมัยหรือไม่ทันต่อสถานการณ์หลักวิชาการ หรือวิทยาการใหม่ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป องค์กรที่เปลี่ยนแปลงไป อย่างไรก็ตามการพัฒนาทรัพยากรบุคคลถือเป็นสิ่งสำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ได้มาซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน

กองสุขาภิบาลอาหารจึงจัดทำโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน โดยคาดหวังว่าเมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับการพัฒนาทักษะ ความรู้ และความเข้าใจทั้งด้านวิชาการ ข้อกฎหมาย และการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องจะส่งผลให้การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารของกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร และการบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

๒.๒ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการ สาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๓. เป้าหมาย

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๓ วัน โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนทั้งสิ้น จำนวน ๑๔๐ คน ประกอบด้วย

๓.๑ กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๒๐ คน ดังนี้

ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ หรือประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงานอาวุโส สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ๕๐ สำนักงานเขต เขตละ ๒ คนรวม ๑๐๐ คน สำนักงานสุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย จำนวน ๒๐ คน

๓.๒ ผู้ที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๒๐ คน ดังนี้

๓.๒.๑ เจ้าหน้าที่ดำเนินการ ๑๒ คน

๓.๒.๒ วิทยากร จำนวน ๘ คน

๔. ลักษณะของโครงการ

ประเภทโครงการ เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์ และเป็นโครงการต่อเนื่อง (ปีเว้นปี)

ความสอดคล้องหรือเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์/แผน สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ ๑.๕.๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และยุทธศาสตร์ที่ ๗ การพัฒนาการบริหารจัดการมหานครที่มีความเป็นมืออาชีพและคล่องตัวในการจัดการเมือง ยุทธศาสตร์ย่อย ๗.๓ การบริหารทรัพยากรบุคคล เป้าประสงค์ ๗.๓.๑ การพัฒนาทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานครให้มีทักษะความรู้ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสมกับการบริหารมหานครและเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรม กลยุทธ์ ๗.๓.๑.๑ พัฒนาสมรรถนะของทรัพยากรบุคคล ให้มุ่งสู่ความเป็นมืออาชีพ และแผนยุทธศาสตร์การบริหาร ทรัพยากรบุคคลของกรุงเทพมหานคร (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์ที่ ๒ พัฒนาทรัพยากรบุคคลให้พร้อมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์และพันธกิจ (Workforce Readiness) รวมทั้งสอดคล้องกับภารกิจพื้นฐานสำนักงานมัย ในภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม และแผนพัฒนาสำนักงานมัย ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๒ เมืองสุขภาพดี วัตถุประสงค์หลักที่ ๘ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างความเป็นมืออาชีพในการบริหารจัดการมหานคร ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๓.๒ การบริหารทรัพยากรบุคคล วัตถุประสงค์หลักที่ ๑ การพัฒนาทรัพยากรบุคคลของ กรุงเทพมหานคร ให้มีทักษะ ความรู้ความสามารถ มีความเป็นมืออาชีพที่เหมาะสมกับการบริหารมหานครและเป็นผู้มีคุณธรรมและจริยธรรม

รูปแบบโครงการ ดำเนินโครงการในรูปแบบการฝึกอบรม มีกิจกรรมการบรรยาย การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติการ และประเมินผลโดยใช้แบบประเมินความรู้ความเข้าใจในการฝึกอบรม และการสังเกตการณ์มีส่วนร่วมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

๕. ระยะเวลา ...

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลาดำเนินโครงการ ตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๖๙ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๗๐ โดยกำหนดให้มีการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ๒๕๗๐ แบบไป - กลับ จำนวน ๓ วัน ณ สถานที่เอกชน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๖.๑ ขั้นตอนการเตรียมการ												
(๑) จัดทำหลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม			↔									
(๒) กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าร่วมโครงการ			↔									
(๓) จัดทำแผนการดำเนินโครงการ			↔									
(๔) เสนอขออนุมัติโครงการ และขออนุมัติงบประมาณ			↔									
๖.๒ ขั้นตอนการดำเนินการ												
(๑) ประสานการดำเนินงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กลุ่มเป้าหมาย และวิทยากร				↔								
(๒) เสนอขออนุมัติให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครเข้าร่วมโครงการ และเสนอแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการ คณะกรรมการดำเนินการ และคณะกรรมการเก็บรักษาและส่งเงิน				↔								
(๓) จัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม และแบบประเมินความรู้ (Google Form)				↔								
(๔) จัดการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยการบรรยายและฝึกปฏิบัติการ แบบไป-กลับ เป็นเวลา ๓ วัน					↔							
๖.๓ การประเมินผลและรายงาน												
(๑) ประเมินผลโดยใช้แบบประเมินความรู้ ความเข้าใจในการฝึกอบรม (Google Form) และการสังเกตการมีส่วนร่วมของผู้เข้ารับการฝึกอบรม					↔							
(๒) รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ประมวลผล						↔						
(๓) จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินการเสนอผู้บริหาร							↔					

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ แผนงานอาหารปลอดภัย ผลผลิตสุขภาพิบาลอาหาร งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขภาพิบาลอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวนเงิน ๓๑๘,๐๐๐- บาท (สามแสนหนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบที่เกี่ยวข้อง
ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขภาพิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๑ รุ่น แบบไป - กลับ จำนวน ๓ วัน ณ สถานที่เอกชน ในเขตพื้นที่ กรุงเทพมหานคร เดือนกุมภาพันธ์ ถึงเมษายน ๒๕๗๐	ข้าราชการ กรุงเทพมหานคร สามัญประเภท วิชาการ ตำแหน่ง นักวิชาการ สุขาภิบาล ระดับ ปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่ง เจ้าพนักงาน สาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-อาวุโส จำนวน ๑๒๐ คน ผู้ที่เกี่ยวข้อง ๑. เจ้าหน้าที่ดำเนินการ ๑๒ คน ๒. วิทยากร จำนวน ๘ คน รวมทั้งสิ้น จำนวน ๑๔๐ คน	๑.ค่าสมนาคุณวิทยากร <u>วันที่ ๑</u> - คนที่ ๑ วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท - คนที่ ๒ วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท <u>วันที่ ๒</u> - คนที่ ๑ วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท - คนที่ ๒ วิทยากรภาคบรรยายจากหน่วยงานราชการ (๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท <u>วันที่ ๓</u> วิทยากรภาคปฏิบัติจากหน่วยงานราชการ (๔ คน x ๖ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๑๔,๔๐๐ บาท	๒๑,๖๐๐	- ระเบียบ กรุงเทพมหานคร ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ - คำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ ๑๐๘๒/๒๕๕๒ ลว. ๒๘ เม.ย. ๒๕๕๒ เรื่อง หลักเกณฑ์การจัดโครงการฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน - หนังสือสั่งการที่ กท ๐๔๐๑/๓๑๑๑ ลว. ๒๓ ม.ค. ๒๕๕๗ เรื่อง คู่มือการวิเคราะห์โครงการฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน - หนังสือ กท ๐๔๐๑/๒๑๔ ลว.๑๘ ก.พ.๖๒ เรื่อง ขอบทวนการพิจารณาอนุมัติงบประมาณให้เป็นไปตามระเบียบ กทม. ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม พ.ศ. ๒๕๔๑ - พระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐
		๒.ค่าอาหาร (ไม่ครบทุกมื้อ) (๑๔๐ คน x ๖๐๐ บาท x ๓ วัน)	๒๕๒,๐๐๐	

๓.ค่าอาหารว่าง ...

กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	กฎหมายระเบียบ ที่เกี่ยวข้อง
		๓.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๔๐ คน x ๕๐ บาท x ๒ มื้อ x ๓ วัน)	๔๒,๐๐๐	
		๔.ค่าวัสดุ เครื่องเขียน และอุปกรณ์	๒,๔๐๐	
		รวมเป็นเงิน		

ทั้งนี้ให้ถือว่าเฉลี่ยได้ตามความจำเป็นกรณียอดโดยอดหนึ่งไม่พอ แต่ไม่เกินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางการบริหารความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมินความเสี่ยง			แนวทาง การบริหารความเสี่ยง
	โอกาส ที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของ ความเสี่ยง	
๘.๑ ข้าราชการกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมาย อาจมีภารกิจจำเป็นเร่งด่วน ไม่สามารถเข้าร่วมการอบรม ได้ตลอดหลักสูตร	๒	๓	๖	เตรียมการนัดหมายและขอ อนุมัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม ล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ เดือน เพื่อให้เตรียมความพร้อมหรือ มอบหมายผู้ปฏิบัติงานแทน ก่อนเข้ารับการอบรม
๘.๒ ผู้จัดการฝึกอบรมฯ มี เหตุสุดวิสัย ที่ไม่สามารถ จัดการฝึกอบรมฯ ได้	๑	๒	๒	ผู้จัดการฝึกอบรมฯ ประสานผู้ ที่เกี่ยวข้อง ล่วงหน้าเป็นระยะๆ ก่อนถึงกำหนดการประชุม

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ข้าราชการกรุงเทพมหานครซึ่งเป็นผู้ปฏิบัติการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมาย
ว่าด้วยอาหาร สามารถปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องตามกฎหมายและหลักวิชาการ

๙.๒ การบังคับใช้มาตรการด้านกฎหมายในการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและการสุขาภิบาลอาหาร
เกิดประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยมุ่งเน้นให้เกิดการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละความสำเร็จของการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลผลิต	<u>วิธีการคำนวณ</u> คำนวณคะแนนค่าความสำเร็จของการจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำแนกตามขั้นตอน ดังนี้ ๑) ดำเนินการขั้นตอนที่ ๑ เท่ากับร้อยละ ๔๐ ๒) ดำเนินการขั้นตอนที่ ๒ เท่ากับร้อยละ ๔๐ ๓) ดำเนินการขั้นตอนที่ ๓ แล้วเสร็จเท่ากับร้อยละ ๒๐	ธ.ค. ๖๕ ถึง พ.ค. ๗๐
ร้อยละของผู้เข้าอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	ร้อยละ ๘๐	ผลลัพธ์	<u>วิธีการคำนวณ</u> จำนวนผู้เข้าอบรมที่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร คูณด้วย ๑๐๐ หารด้วย จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพ <u>เครื่องมือในการใช้วัด</u> แบบประเมินผลความรู้	เม.ย. ๗๐

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

รายงานผลความก้าวหน้าในการจัดฝึกอบรมเป็นรายไตรมาส และรายงานผลการดำเนินโครงการตามแบบรายงานผลการดำเนินโครงการ/กิจกรรมการฝึกอบรมตามแบบ สพท.๑

๑. ไตรมาสที่ ๑ สํารวจข้อมูลความต้องการอบรม วิเคราะห์ข้อมูล และจัดทำหลักสูตรอบรมคิดเป็นร้อยละ ๔๐ ของเนื้องาน

๒. ไตรมาสที่ ๒ เตรียมการจัดอบรม ประสานวิทยากร จัดทำคำสั่ง จัดการอบรม คิดเป็นร้อยละ ๔๐ ของเนื้องาน

๓. ไตรมาสที่ ๓ ประเมินผลการอบรมและสรุปผลการดำเนินโครงการคิดเป็นร้อยละ ๒๐ ของเนื้องาน

๑๐.๓ การประเมิน ...

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

ประเมินผลจากการทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนและหลังการฝึกอบรมของผู้เข้ารับการอบรม โดยผู้เข้ารับการอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินความรู้ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

(นายवासเทพ บุญชู)
ผู้อำนวยการกองสุขภาพอาหาร
สำนักอนามัย

ลงชื่อ ผู้อนุมัติโครงการ

(นางทวีพร โชตินุชิต)
รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย

(ร่าง) กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
เดือนกุมภาพันธ์ ถึง เดือนเมษายน ๒๕๗๐
ณ สถานที่เอกชน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

วันที่ ๑

๐๘.๓๐ - ๐๘.๕๐ น.	ลงทะเบียนเข้าสู่ระบบและทำแบบทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
๐๘.๕๐ - ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิด
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ “สถานการณ์ และการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ “มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ

วันที่ ๒

๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ “พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ตอบข้อซักถามแสดงความคิดเห็น

วันที่ ๓

๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติการ “แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติการ “บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย วิทยากรจากหน่วยงานราชการ
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบความรู้หลังการอบรม

หมายเหตุ : ๑. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม ในวันที่ ๑ เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๘.๕๐ น. และทดสอบความรู้
หลังการอบรม ในวันที่ ๓ เวลา ๑๖.๐๐-๑๖.๓๐ น. ผ่าน Google Form ด้วยการสแกน QR Code
๒. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างการอบรม เวลา ๑๐.๑๕ - ๑๐.๓๐ น. และเวลา
๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

[illegible]