



ที่ อว 8703.1/170

คณะกายภาพบำบัด  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
63 หมู่ 7 ตำบลองครักษ์  
อำเภอองครักษ์ นครนายก 26120

12 มีนาคม 2568

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์  
เรียน ผู้บังคับบัญชาการ / ผู้อำนวยการ / คณบดี / ประธาน / นายก อบต. / นายกเทศมนตรี / หัวหน้าแผนก  
สิ่งที่ส่งมาด้วย โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์

คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กำหนดจัดโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์ รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 17 เมษายน 2568 - 7 พฤษภาคม 2568 รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 27 พฤษภาคม 2568 - 16 มิถุนายน 2568 และรุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 - 27 กรกฎาคม 2568 ให้กับผู้ประกอบการอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และบุคคลทั่วไป

คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ พิจารณาแล้วเห็นว่า การอบรมในครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อบุคลากรในหน่วยงานของท่าน ในการนี้ จึงขอเชิญบุคลากรในหน่วยงานของท่านเข้าร่วมอบรมโครงการดังกล่าว โดยผู้เข้าร่วมอบรมสามารถเข้าร่วมอบรมได้โดยไม่เสียเป็นวันลาและมีสิทธิเบิกค่าลงทะเบียน จากต้นสังกัดได้ตามระเบียบของทางราชการ เมื่อได้รับอนุมัติจากผู้บังคับบัญชาแล้ว ทั้งนี้ หากประสงค์จะเข้ารับการอบรมสามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ <https://physicaltherapy.swu.ac.th>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาประชาสัมพันธ์แก่บุคลากรในหน่วยงานของท่านหรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบ และพิจารณาอนุมัติให้เข้าร่วมอบรม ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิตยา วิริยะธารากิจ)

คณบดีคณะกายภาพบำบัด

สำนักงานคณบดีคณะกายภาพบำบัด  
โทรศัพท์ 0 2649 5000 ต่อ 27315

**ชื่อโครงการ** อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์  
**หน่วยงานผู้รับผิดชอบ** คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ  
**ผู้รับผิดชอบโครงการ** อาจารย์ ดร.สุพิมพ์ วงษ์ทองแท้

### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันในประเทศไทยมีผู้ให้บริการด้านอาหารเป็นจำนวนมาก ทั้งในรูปแบบร้านนั่งรับประทานและแบบบริการส่งอาหารถึงบ้าน ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจึงนับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้นจึงควรมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง สามารถให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 เป็นต้นมา กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามราชกิจจานุเบกษา ซึ่งกำกับดูแลโดยกรมอนามัย

สาขาการส่งเสริมสุขภาพมีภารกิจด้านบริการวิชาการที่มุ่งเน้นการส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการเพิ่มพูนสมรรถนะและความรู้ที่จะส่งเสริมให้บรรลุซึ่งสุขภาวะ สอดคล้องกับบริบทสุขภาพของประเทศไทย ดังนั้นจึงจัดโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเข้ารับการอบรมได้ในเวลาที่สะดวก และไม่เสียโอกาสในการประกอบการ ซึ่งเมื่อผู้รับการอบรมผ่านการประเมินจากหลักสูตรแล้ว สามารถนำเอกสารรับรองการผ่านการอบรมไปขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารกับงานอนามัยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้ต่อไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหาร
2. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร
3. เพื่อให้ความรู้สุขาภิบาลอาหารแก่ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลาและรูปแบบการอบรม

รุ่นที่ 1 (เปิดรับสมัคร 20 มีนาคม 2568 – 8 เมษายน 2568)

อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 17 เมษายน 2568 - 7 พฤษภาคม 2568

รุ่นที่ 2 (เปิดรับสมัคร 1 พฤษภาคม 2568 – 20 พฤษภาคม 2568)

อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 27 พฤษภาคม 2568 - 16 มิถุนายน 2568

รุ่นที่ 3 (เปิดรับสมัคร 9 มิถุนายน 2568 - 29 มิถุนายน 2568)

อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 - 27 กรกฎาคม 2568

### ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 136 คน

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. ผู้ประกอบการอาหาร/ ผู้สัมผัสอาหาร/ บุคคลทั่วไป                                    | จำนวน 120 คน |
| 2. วิทยากร อาจารย์ และ คณะกรรมการดำเนินงาน คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ | จำนวน 16 คน  |

วิทยาการ อาจารย์ ดร.ปะการัง ศรีมี คณะกายภาพบำบัด มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรวมถึงประชาชนทั่วไปมีความรู้และทักษะด้านโภชนาการ สามารถดูแลตนเองและถ่ายทอดความรู้ด้านโภชนาการให้ผู้อื่นได้อย่างถูกต้อง

### การประเมินผลโครงการ

1. ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 ผ่านการประเมินความรู้ของโครงการ
2. ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 มีความพึงพอใจของการจัดโครงการอยู่ในระดับดี - ดีมาก

### การลงทะเบียนและวิธีการลงทะเบียน

#### อัตราค่าลงทะเบียน

ผู้ประกอบการอาหาร/ ผู้สัมผัสอาหาร/ บุคคลทั่วไป คนละ 200 บาท

#### วิธีการลงทะเบียน

1. โอนผ่านทางธนาคาร ชื่อบัญชี “คณะกายภาพบำบัด มศว” ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขา มศว องครักษ์” ประเภทออมทรัพย์ เลขที่บัญชี 283 - 204359-3
2. ถ้ามีการเปลี่ยนชื่อ - นามสกุล กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนวันอบรม 1 สัปดาห์
3. ส่งใบสมัครพร้อมสำเนาใบโอนเงินค่าลงทะเบียน

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ	
รุ่นที่ 1 (เปิดรับสมัคร 20 มีนาคม 2568 – 8 เมษายน 2568) อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 17 เมษายน 2568 - 7 พฤษภาคม 2568	
ลงทะเบียนออนไลน์	ตรวจสอบรายชื่อการลงทะเบียน
	
<a href="https://forms.gle/TBr1pkCCaW8688Mp6">https://forms.gle/TBr1pkCCaW8688Mp6</a>	<a href="https://shorturl.asia/oraPg">https://shorturl.asia/oraPg</a>

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ	
<p>รุ่นที่ 2 (เปิดรับสมัคร 1 พฤษภาคม 2568 – 20 พฤษภาคม 2568)</p> <p>อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 27 พฤษภาคม 2568 - 16 มิถุนายน 2568</p>	
ลงทะเบียนออนไลน์	ตรวจสอบรายชื่อการลงทะเบียน
	
<a href="https://forms.gle/jyBqT8AmzYuN4DGg7">https://forms.gle/jyBqT8AmzYuN4DGg7</a>	<a href="https://shorturl.asia/b7Mo9">https://shorturl.asia/b7Mo9</a>

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ	
<p>รุ่นที่ 3 (เปิดรับสมัคร 9 มิถุนายน 2568 - 29 มิถุนายน 2568)</p> <p>อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle ระหว่างวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 - 27 กรกฎาคม 2568</p>	
ลงทะเบียนออนไลน์	ตรวจสอบรายชื่อการลงทะเบียน
	
<a href="https://forms.gle/GknrAjob9wTwYTPx7">https://forms.gle/GknrAjob9wTwYTPx7</a>	<a href="https://shorturl.asia/C8d3y">https://shorturl.asia/C8d3y</a>

หากชำระค่าลงทะเบียนแล้ว จะไม่คืนเงินค่าลงทะเบียนไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น และไม่รับชำระค่าลงทะเบียนในวันที่จัดอบรม การสมัครอบรมจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้รับใบสมัครพร้อมใบโอนเงินเรียบร้อยแล้ว และจะปิดรับสมัครเมื่อผู้เข้ารับการอบรมครบตามจำนวนที่รับสมัคร ทั้งนี้ หลังจากการจัดโครงการเสร็จสิ้นแล้ว และไม่มีผู้แสดงหลักฐานการโอนเงิน ภายในวันที่ 31 สิงหาคม พ.ศ. 2568 ถือว่าท่านสละสิทธิ์ คณะจะนำเงินส่งเป็นเงินรายได้มหาวิทยาลัย

4. ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม เฉพาะวันและเวลาราชการ เวลา 08.30 - 16.30 น.

- การรับสมัคร คุณชนิษฐา ใจกล้า โทรศัพท์ 0 2649 5000 ต่อ 27315

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 08 3237 8627

- การชำระค่าลงทะเบียน คุณสุภาพร สิบบุญ โทรศัพท์ 0 2649 5000 ต่อ 27312

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 06 2316 5488

ใบสมัครและรายละเอียดโครงการ สามารถดาวน์โหลดได้จาก <https://physicaltherapy.swu.ac.th>

5. สามารถตรวจสอบรายชื่อผู้เข้าอบรม ได้ทาง <https://physicaltherapy.swu.ac.th>

ก่อนการอบรม 2 สัปดาห์เฉพาะผู้สมัครที่ส่งใบสมัครพร้อมหลักฐานการโอนแล้วเท่านั้น

กำหนดการโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรูปแบบออนไลน์

ระหว่างวันที่ 17 เมษายน 2568 – 27 กรกฎาคม 2568

จำนวนชั่วโมงทั้งหมด: บรรยาย 7 ชั่วโมง และสาธิตการฝึกปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวม 9 ชั่วโมง

(ให้เอกสารประกอบการอบรมในรูปแบบ Electronic file)

บรรยาย	รายละเอียด	วิทยากร
-	อบรมออนไลน์ผ่านระบบ SWU Moodle รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 17 เมษายน 2568 - 7 พฤษภาคม 2568 รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 27 พฤษภาคม 2568 - 16 มิถุนายน 2568 รุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 7 กรกฎาคม 2568 - 27 กรกฎาคม 2568 *** ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ***	-
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
1 ชั่วโมง	บรรยายหัวข้อ “การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
40 นาที	บรรยายหัวข้อ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร”	อ.ดร.ปะการัง ศรีมี
<b>สาธิตการปฏิบัติ</b>		
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างผัก - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร	คลิปวิดีโอจากกรมอนามัย
1 ชั่วโมง	- สาธิตวิธีการล้างมือ การแต่งกาย การหยิบจับอาหาร - การเลือก การล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การตรวจทางชีวภาพโดยชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหารและมือ	คลิปวิดีโอจากกรมอนามัย
-	ทำแบบทดสอบหลังการอบรมและรับใบประกาศนียบัตร	-

หมายเหตุ SWU Moodle เป็นระบบ e-learning ของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ซึ่งสามารถเรียนได้

จากเว็บไซต์ [www.moodle.swu.ac.th](http://www.moodle.swu.ac.th)