



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ..... กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลหนองพลับ

ที่..... ปช ๕๓๔๐๔/ ๓๐

วันที่..... ๑๗ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง..... รายงานผลเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เรียน..... ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เรื่องเดิม

ตามคำสั่งเทศบาลตำบลหนองพลับ ที่ ๖๙๒ /๒๕๖๖ ลงวันที่ ๒ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ ได้อนุญาตให้นางสาววิไลพร สุขจันทร์ ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ เข้าร่วมการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) รุ่นที่ ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี นั้น

ข้อเท็จจริง

ข้าพเจ้านางสาววิไลพร สุขจันทร์ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ ได้เดินทางไปราชการเพื่อเข้าร่วมการฝึกอบรมหลักสูตรดังกล่าวตามที่ได้รับมอบหมาย และเดินทางกลับถึงสถานที่ปฏิบัติราชการเรียบร้อยแล้ว

๓. ระเบียบ/ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๓.๑ ระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมและการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๕๗

ข้อ ๙ การจัดฝึกอบรม การเดินทางไปจัดการฝึกอบรม และเข้ารับการฝึกอบรม การเดินทางไปดูงาน ทั้งในประเทศและหรือต่างประเทศ ตามที่กำหนดในโครงการหรือหลักสูตรการฝึกอบรมต้องได้รับอนุมัติจากผู้มีอำนาจตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นโดยให้พิจารณาอนุมัติเฉพาะผู้ที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องหรือเป็นประโยชน์ต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นตามจำนวนที่เห็นสมควร

ข้อ ๑๐ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหรือผู้สังเกตการณ์ที่เข้ารับการฝึกอบรมหรือเข้าร่วมสังเกตการณ์ที่หน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานอื่นจัดการฝึกอบรมจัดทำรายงานผลการเข้ารับการฝึกอบรมหรือเข้าร่วมสังเกตการณ์เสนอผู้มีอำนาจอนุมัติตามข้อ ๙ ภายในหกสิบวันนับแต่วันเดินทางกลับถึงสถานที่ปฏิบัติราชการ

๓.๒ ระเบียบกระทรวงมหาดไทย ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๕๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๘ สิทธิที่จะได้รับค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการเกิดขึ้นตั้งแต่วันที่ได้รับอนุมัติให้เดินทางไปราชการ หรือวันที่ออกจากราชการแล้วแต่กรณี โดยให้ผู้ที่มิอำนาจพิจารณาอนุมัติการเดินทางไปราชการ ดังนี้

(๒) ผู้บริหารท้องถิ่นเป็นผู้อนุมัติการเดินทางไปราชการของรองนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัด รองนายกเทศมนตรี รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ที่ปรึกษานายกองค์การบริหารส่วนจังหวัด ที่ปรึกษานายกเทศมนตรี เลขานุการนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัด เลขานุการนายกเทศมนตรีเลขานุการนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ข้าราชการและพนักงานส่วนท้องถิ่น รวมถึงลูกจ้าง พนักงานจ้างขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตลอดจนผู้ที่ผู้บริหารท้องถิ่นส่งให้ไปปฏิบัติราชการ

// ๔.ข้อเสนอ...

๔. ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

เพื่อให้เป็นไประเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมและการเข้ารับ
การฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๕๗ ข้อ ๑๐ จึงรายงานผลการเข้าร่วมการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล
อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗
มาเพื่อทราบ และเห็นควรแจ้งงานการเจ้าหน้าที่ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมา
พร้อมบันทึกนี้

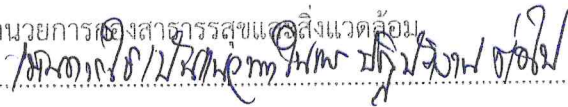
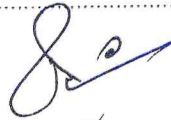
จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางสาววิไลพร สุขจันทร์)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ความเห็นผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



(นางขวัญตา รังกา)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ความเห็นปลัดเทศบาลตำบลหนองพลับ

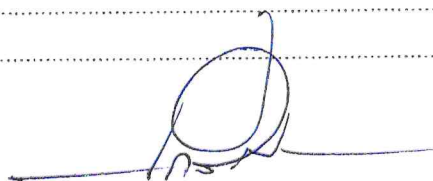


(นางสาวณัฐนิชา สิ้นสมุทร)

ผู้อำนวยการกองคลัง รักษาการแทน

ปลัดเทศบาลตำบลหนองพลับ

ความเห็นนายกเทศมนตรีตำบลหนองพลับ



(นายเกรียงไกร ทวีกาญจน์)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองพลับ

รายงานผลการฝึกอบรม

ชื่อหลักสูตร

“การฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗”

หน่วยงานผู้จัด

ศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี กรมอนามัย

ระยะเวลาและสถานที่การฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี

เนื้อหาการฝึกอบรม

๑. วันแรกของการอบรม (วันที่ ๗ มกราคม ๒๕๖๗)

ลงทะเบียน/ชี้แจงหลักสูตร และวัตถุประสงค์การอบรม

๒. วันสองของการอบรม (วันที่ ๘ มกราคม ๒๕๖๗)

ลงทะเบียน/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนการอบรม และพิธีเปิดการอบรม

บรรยาย โดย ดร.ประจวบ แสงดาว หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๔

๑. เรื่อง ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal)

๑.๑. สถานการณ์และปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย

- การปนเปื้อนจากสัตว์และแมลงนำโรคต่างๆ
- การปนเปื้อนจากมนุษย์
- อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย

จากสถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำในปี ๒๕๖๖ ๕ อันดับได้แก่

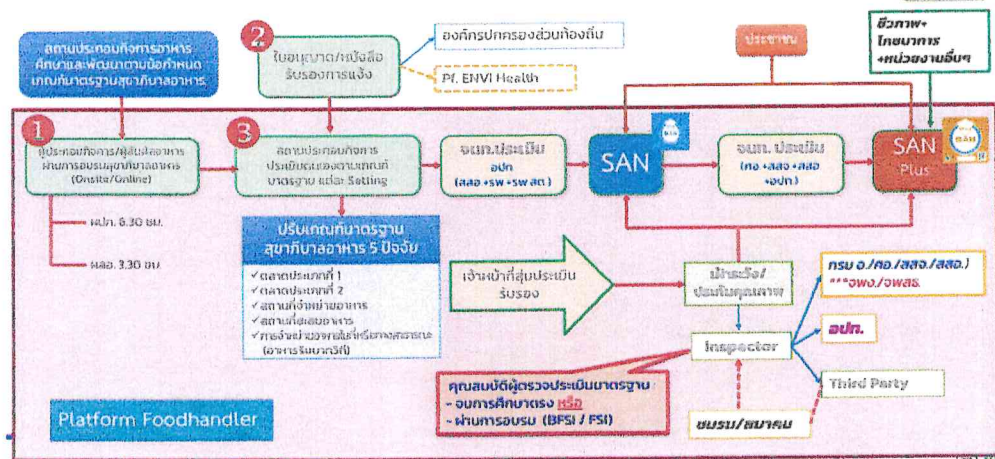
๑. โรคอุจจาระร่วง เกิดจากไวรัสโรต้า และโนโรไวรัส
๒. โรคอาหารเป็นพิษ
๓. โรคบิด
๔. โรคไข้ไทฟอยด์หรือไขักรากสาดน้อย
๕. อติหวัดโรค

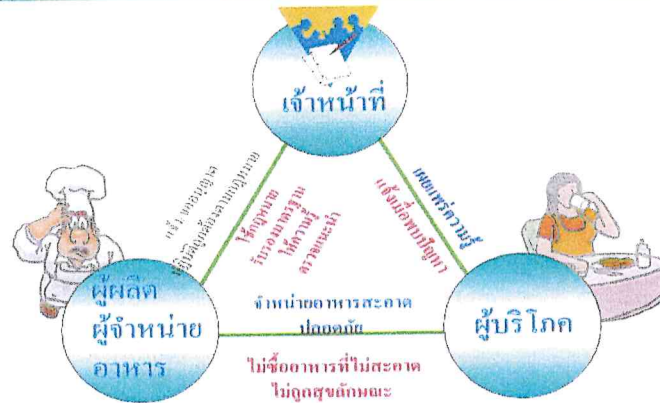
๑.๒. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย

- ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์

๑. สถานที่
๒. อาหาร
๓. ภาชนะ อุปกรณ์
๔. บุคคล
๕. สัตว์ แมลงนำโรค





บรรยาย โดย นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรขาม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

๒. เรื่องเทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ

- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดสด)
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดนัด)
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีนใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”: SAN

แบบตรวจสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย จำนวน ๒๐ ข้อ

- | | |
|--------------------|--------------|
| ๑. สถานที่ | จำนวน ๑๓ ข้อ |
| ๒. อาหาร | จำนวน ๒ ข้อ |
| ๓. ภาชนะ อุปกรณ์ | จำนวน ๒ ข้อ |
| ๔. บุคคล | จำนวน ๑ ข้อ |
| ๕. สัตว์ แมลงนำโรค | จำนวน ๒ ข้อ |



- ❖ **การรวบรวม (Collection)** อัตราป่วยด้วยโรค ผลการตรวจสภาพด้านกายภาพตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ผลการตรวจตัวอย่าง
- ❖ **การเรียบเรียง (Consolidation)** จัดเป็นหมวดหมู่ เช่น จัดแบ่งเป็นตำบล อำเภอ เทศบาล จังหวัด
- ❖ **การวิเคราะห์ (Analysis)** ใช้วิธีการทางสถิติ
- ❖ **การแปลผล (Interpretation)** สรุป วิจัยสิ่งที่ถูกต้องเหมาะสม
- ❖ **การกระจายข่าวสาร (Dissemination)** เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้นำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ ประชาชนทราบข้อมูล

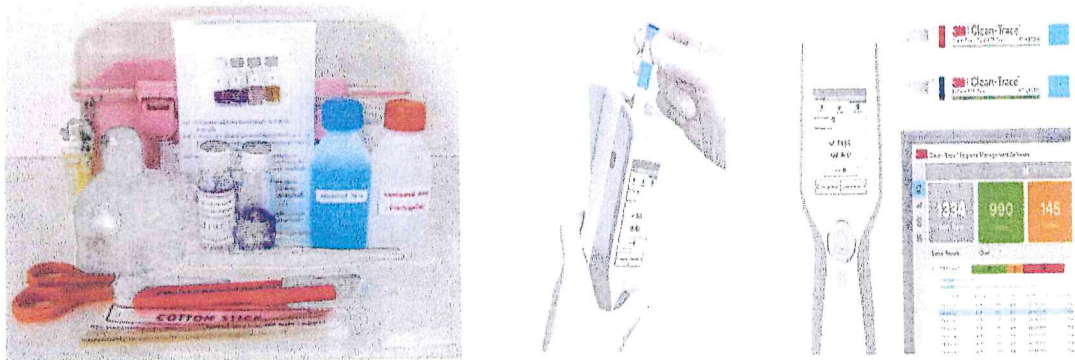
Surveillance for action



บรรยาย โดย วิทยากรจากศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี

๒. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ “การใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร” ได้แก่

- ชุดทดสอบ SI-๒, ATP (เครื่องตรวจความสะอาด)



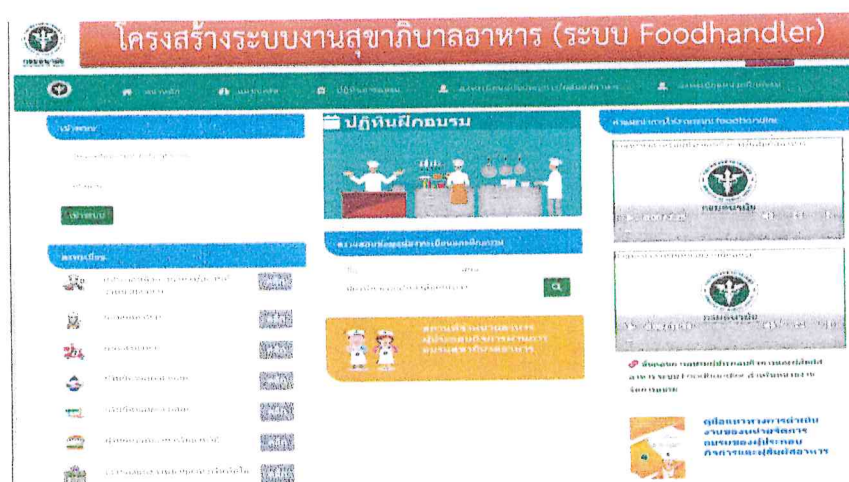
- ชุดทดสอบ บิด๑๑, บิด๓๑
- ชุดทดสอบสารปนเปื้อนกันรา, สารฟอกขาว
- ชุดทดสอบสารปนเปื้อนบอแรกซ์, สารฟอร์มาลีน



๔. วันสี่ของการอบรม (วันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๗)

บรรยาย โดย วิทยาการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๑. เรื่อง การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)





บรรยาย โดย วิทยาการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๒. เรื่อง เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบการและวิทยานิพนธ์ ผู้ประกอบการ
/ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ตรวจประเมินที่ดีควรเป็นแบบไหน

ชวนคิด ->> ชวนคุย ->> แลกเปลี่ยนเรียนรู้

การสุขาภิบาลอาหาร - การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์

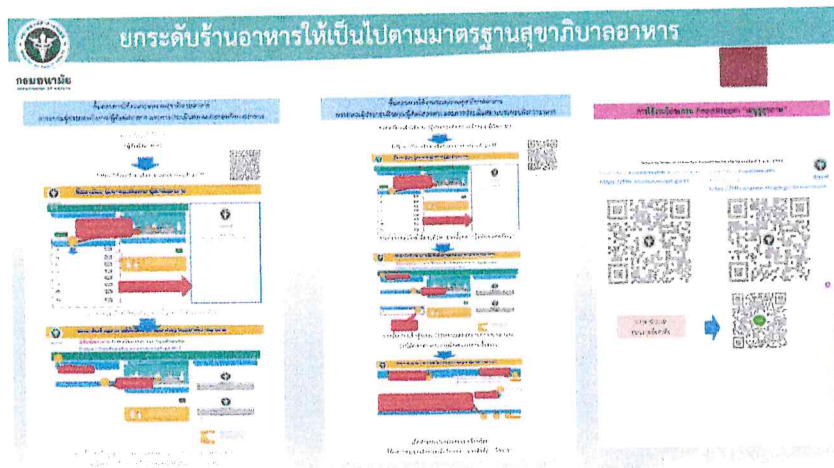


ความสำคัญ ของสุขาภิบาลอาหาร

- รักษาความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร
- จัดการปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาด ปลอดภัย
- ป้องกันและควบคุมการเกิดโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ (Foodborne disease)
- ส่งเสริมให้มีสถานประกอบการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยและมีมาตรฐานสำหรับผู้บริโภค
- การคุ้มครองผู้บริโภค



- การประเมิน (Assessing)
- การแก้ไข (Correcting)
- การควบคุม (Controlling)
- การแก้ไข (Correcting)



บรรยาย โดย วิทยาการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๓. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ “การตรวจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร”

ตามแบบประเมินสุขาภิบาล : SAN ได้แก่

- ตลาด
- ร้านจำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- อาหารริมบาทวิถี



๕. วันเข้าของการอบรม (วันที่ ๑๑ มกราคม ๒๕๖๗)

บรรยาย โดย นางสาวพรรณวาท อุดมผล นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

๑. เรื่อง แนวทางและการประยุกต์ใช้ “กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาล”

มาตรฐาน

:

กฎหมาย



มาตรฐาน



กฎหมาย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

๑. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

- หลักเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไป

- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑

- หลักเกณฑ์เฉพาะเรื่อง

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด พ.ศ.๒๕๖๖

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๖

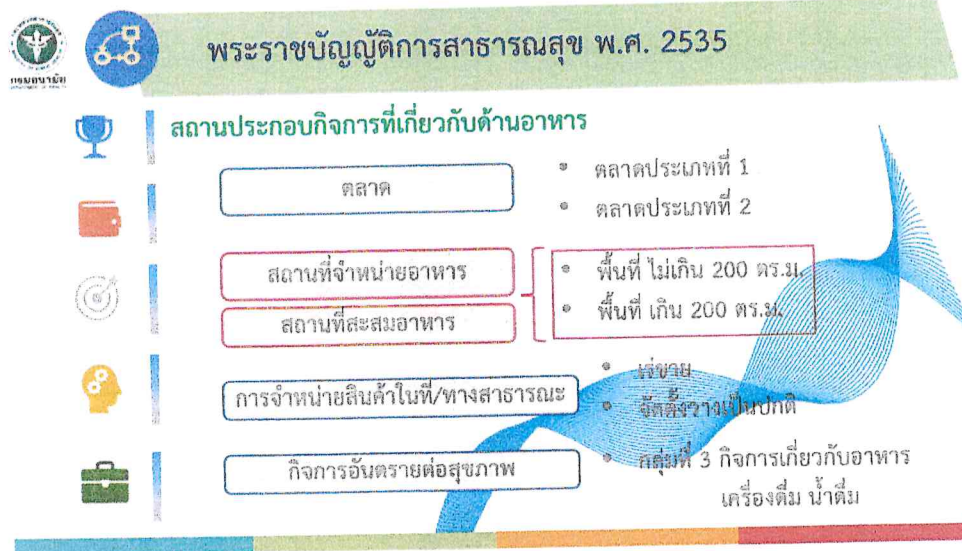
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ หรือโรคโควิด ๑๙ สำหรับสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.๒๕๖๖

- หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการอบรม

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ.๒๕๖๕

- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๕



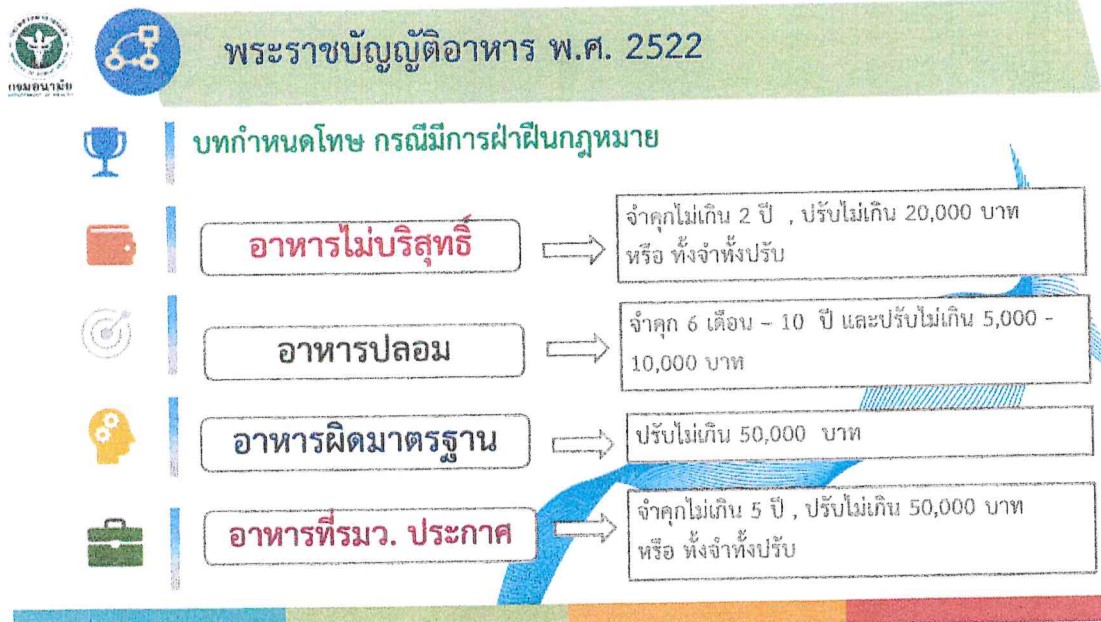
๒. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.๒๕๓๕

- เจตนารมณ์ : การรักษาความสะอาดในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ/การดูแลรักษาสนามหญ้าและต้นไม้ในถนนและสถานสาธารณะ/การห้ามทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอยในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ/การรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อย

- มาตรการที่เกี่ยวข้อง : มาตรา ๒๐/ มาตรา ๒๔

๓. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒

- เจตนารมณ์ : กฎหมายอาหารเป็นกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยคำนึงถึงความปลอดภัย คุ่มค่า สมประโยชน์และเป็นธรรมให้ผู้บริโภคในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารและใช้เป็นเกณฑ์หลักให้ผู้ผลิตและผู้นำเข้าอาหารนำไปปฏิบัติ โดยมีการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการผลิตหรือนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหาร การกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของอาหาร ข้อห้ามเกี่ยวกับอาหารและการโฆษณาอาหาร



๔. พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ.๒๕๕๘

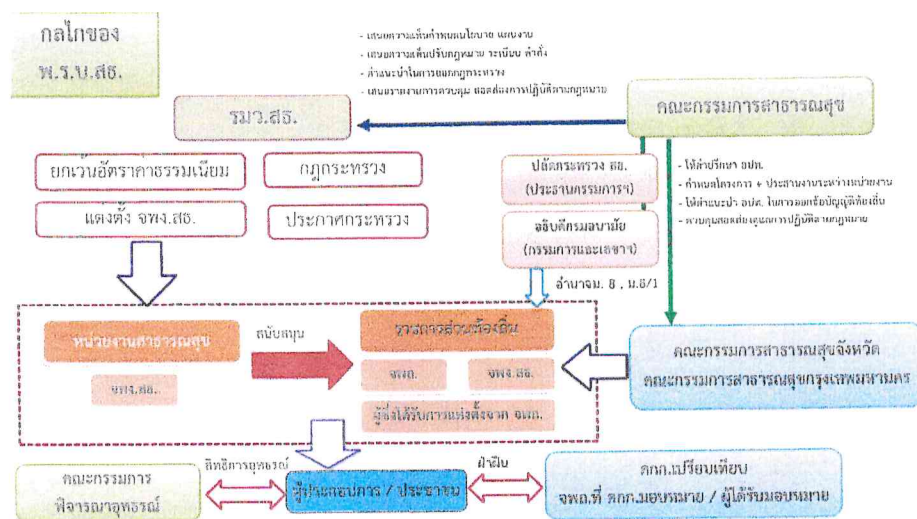
- เจตนารมณ์ : เพื่อบริหารจัดการ และควบคุมโรคติดต่อ โรคไม่ติดต่อ โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง โรคติดต่ออันตราย และโรคระบาด

๕. พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ.๒๕๕๑

- เจตนารมณ์ : ลดปริมาณการดื่มแอลกอฮอล์ของประชากรโดยรวม และป้องกันการเพิ่มขึ้นของผู้ดื่มแอลกอฮอล์ และมุ่งประสงค์ลดอันตรายจากการดื่ม

๖. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ.๒๕๖๐

- เจตนารมณ์ : คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ในสถานที่ต่างๆตามที่กฎหมายกำหนด



รูปประกอบการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗
ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี



รูปประกอบการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗
ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี



รูปประกอบการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

ระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗
ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี





กรมอนามัย
ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ขอมอบประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ว่าพื่อนแสดงว่า

นางสาววิไลพร สุขจันทร์

ได้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)

ระหว่างวันที่ 8 - 12 มกราคม พ.ศ. 2567

ณ โรงแรมเอเชียแอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2567

(นายแพทย์ประสาน ชัยวิรัตนะ)
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี



คำสั่งเทศบาลตำบลหนองพลับ
ที่ ๗๗/๒๕๖๖
เรื่อง ให้พนักงานเทศบาลเดินทางไปราชการ

ตามหนังสือศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี ที่ สธ ๐๙๑๔.๐๗/ว ๑๙๕๓ ลงวันที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๖ เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ในระหว่างวันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี เพื่อพัฒนาศักยภาพ, องค์ความรู้, ทักษะและความเชี่ยวชาญแก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ สู่ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงให้ นางสาววิไลพร สุขจันทร์ ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ เข้าร่วมการอบรมตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว ให้ถือปฏิบัติตามระเบียบกระทรวงมหาดไทย ว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๕๕ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๔) พ.ศ.๒๕๖๑

ทั้งนี้ ตั้งแต่ วันที่ ๗ - ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗

สั่ง ณ วันที่ ๒ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายเจษฎา ทวีกาญจน์)
รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
นายกเทศมนตรีตำบลหนองพลับ

