

โครงการส่งเสริมความรู้ในการป้องกันโรคแก่ผู้ประกอบการด้านอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลร้านจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ตำบลท่ามะเขือ และข้อมูลการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการด้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ของเทศบาลเทศบาลตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า มีร้านจำหน่ายอาหารทั้งหมด ๘๐ ร้าน แยกเป็น ร้านอาหาร ๖๔ ร้าน ร้านขายเครื่องดื่ม ๑๖ ร้าน จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมบริโภคของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้น ประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด จากการประกอบและสัมผัสอาหารที่ขาดความรู้ ความเข้าใจ และไม่ปฏิบัติให้ถูกต้องในระหว่างเตรียม - ปรุง - ประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหารได้

ประกาศคณะกรรมการหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์เพื่อสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินงานและบริหารจัดการระบบหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ พ.ศ. ๒๕๖๑ ข้อ ๑๐ เงินกองทุนหลักประกันสุขภาพให้ใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมเป็นค่าใช้จ่ายตามแผนงานโครงการหรือกิจกรรมที่คณะกรรมการกองทุนอนุมัติ โดยใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการ สถานบริการ หรือหน่วยงานสาธารณสุข ประกอบกับประกาศคณะกรรมการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค ภายใต้คณะกรรมการหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง การบริการสาธารณสุขของกองทุนหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ พ.ศ. ๒๕๕๗ ข้อ ๑ การจัดบริการสาธารณสุข หมายถึง การจัดบริการและจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันฟื้นฟูสมรรถภาพ และรักษาพยาบาลต้นปฐมภูมิเชิงรุก เพื่อให้กลุ่มแม่เด็ก กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มคนพิการ กลุ่มผู้ประกอบอาชีพที่มีความเสี่ยง กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง รวมทั้งกลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยงที่อยู่ในพื้นที่ สามารถเข้าถึงบริการสาธารณสุขได้อย่างทั่วถึง และมีประสิทธิภาพ โดยส่งเสริมกระบวนการที่มีส่วนร่วมตามความพร้อม ความเหมาะสมและความต้องการในพื้นที่ นอกจากนี้ตัวอย่างกิจกรรมบริการสาธารณสุขตามกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ แนบท้ายประกาศคณะกรรมการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรค เรื่อง การจัดการบริการสาธารณสุขของกองทุนหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๗ ข้อ ๗ กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยงป้องกัน ควบคุมปัจจัยเสี่ยง และส่งเสริมปัจจัยที่ดี ที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชนในชุมชนโดยตรง ซึ่งหากไม่ดำเนินการป้องกันหรือแก้ไขอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและการดำรงชีวิตของประชาชนในชุมชน ได้แก่ การดำเนินการหรือจัดกิจกรรมในด้านต่างๆ โดยจำแนกตามสาเหตุและที่มาของปัจจัยที่ทำให้เกิดโรคหรือปัญหาสุขภาพ ข้อ ๗.๒ การบริโภค เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่เหมาะสม ที่อาจเกิดความปลอดภัยหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ข้อ ๗.๒.๖ การส่งเสริมการพัฒนาร้านขายของชำและแผงลอยจำหน่ายอาหารในชุมชนเรื่องอาหารและความปลอดภัยในการบริโภค ประกอบกับกฎกระทรวงสุขภาพลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ในข้อ ๒๑(๒) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในพระราชกิจจานุเบกษา /ดังนั้น...

ดังนั้น จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นบุคคลในการจัดหาวัตถุดิบ ปปรุง ประกอบอาหาร ให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ หลักสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงมีการบริหารจัดการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลท่ามะเขือ เล็งเห็นความสำคัญของการควบคุมปัจจัยเสี่ยงและส่งเสริมปัจจัยที่ดี ที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชนโดยตรง โดยเฉพาะส่งเสริมพัฒนาร้านจำหน่ายอาหารในชุมชน เรื่องอาหาร และความปลอดภัยในการบริโภคจึงได้จัดทำโครงการส่งเสริมความรู้ในการป้องกันโรคแก่ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
๓. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้
๔. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้
๕. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง
๖. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย
๗. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง

๓. เป้าหมาย

รุ่นที่ ๑ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลท่ามะเขือ จำนวน ๔๐ คน

รุ่นที่ ๒ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลท่ามะเขือ จำนวน ๔๐ คน

๔. ลักษณะของโครงการ

- รูปแบบของการดำเนินโครงการเป็นการให้ความรู้

๕. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๔ อบรมรุ่นที่ ๑

วันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๔ อบรมรุ่นที่ ๒

ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลท่ามะเขือ อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

๖. แผนการดำเนินงาน

แผนการดำเนินโครงการส่งเสริมความรู้ในการป้องกันโรคแก่ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ประจำปี
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

กิจกรรม	ปีงบประมาณ ๒๕๖๓				ปีงบประมาณ ๒๕๖๔								
	เดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๓				เดือนมกราคม ๒๕๖๔					เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔			
	วันที่				วันที่					วันที่			
	๑-๑๐	๑๑-๑๗	๑๘-๒๔	๒๕-๓๑	๑-๕	๖-๑๒	๑๓-๑๙	๒๐-๒๖	๒๗-๓๐	๑-๑๐	๑๑-๑๘	๑๙-๒๔	๒๕-๒๘
๑. จัดทำโครงการเพื่ออนุมัติโครงการ	↔												
๒. เสนอโครงการต่อคณะกรรมการ	↔												
๓. นำโครงการที่คณะกรรมการเห็นชอบ เสนอคณะกรรมการเพื่ออนุมัติแผนงาน/โครงการ	↔												
๔. แจ้งแผนการอบรมให้กับกรมอนามัย						↔							
๕.แจ้งผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารเข้ารับการอบรมตามโครงการฯ							↔						
๖.ดำเนินการจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร								↔					
๗.แจ้งรายชื่อผู้ผ่านการอบรม								↔					
๘.สรุปผลการดำเนินโครงการฯ ให้กรมอนามัย และกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลท่ามะเขือทราบ									↔				
๙.ติดตามผลการดำเนินงานภายหลังการอบรม โดยการสุ่มตรวจผู้ประกอบการด้านอาหาร												↔	

/๗.๖๖๖๖๖๖...

๗. งบประมาณ

งบประมาณจากเงินอุดหนุนทั่วไปโครงการส่งเสริมความรู้ในการป้องกันโรคแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ จำนวน ๖๐,๐๐๐ บาท รายละเอียดดังนี้

รุ่นที่ ๑ จำนวนผู้เข้ารับการอบรม จำนวน ๔๐ คน เป็นจำนวนเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- | | |
|--|--------------------|
| ๑. ค่าอาหารกลางวัน ๑ มื้อ มื้อละ ๘๐ บาท จำนวน ๔๐ คน | เป็นเงิน ๓,๒๐๐ บาท |
| ๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๒ มื้อ มื้อละ ๓๕ บาท จำนวน ๔๐ คน | เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท |
| ๓. ค่าวิทยากร จำนวน ๒ คน ๆ ละ ๓ ชั่วโมง ๆละ ๖๐๐ บาท | เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท |
| ๔. ค่าจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ ขนาด ๒ x ๔ เมตร | เป็นเงิน ๑,๖๐๐ บาท |
| ๕. ค่าจัดทำเอกสารแผ่นพับ สื่อประชาสัมพันธ์ ค่าถ่ายเอกสาร | เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท |
| ๖. ค่าจ้างเหมาจัดทำใบประกาศ จำนวน ๔๐ แผ่น แผ่นละ ๑๐ บาท | เป็นเงิน ๔๐๐ บาท |
| ๗. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม | เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท |
| ๘. ค่ากระเป๋าสื่อเอกสาร จำนวน ๔๐ ใบ | เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท |
| ๙. ค่าใช้จ่ายอื่นๆที่จำเป็น | เป็นเงิน ๔,๔๐๐ บาท |

รุ่นที่ ๒ จำนวนผู้เข้ารับการอบรม จำนวน ๔๐ คน เป็นจำนวนเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- | | |
|--|--------------------|
| ๑. ค่าอาหารกลางวัน ๑ มื้อ มื้อละ ๘๐ บาท จำนวน ๔๐ คน | เป็นเงิน ๓,๒๐๐ บาท |
| ๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๒ มื้อ มื้อละ ๓๕ บาท จำนวน ๔๐ คน | เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท |
| ๓. ค่าวิทยากร จำนวน ๒ คน ๆ ละ ๓ ชั่วโมง ๆละ ๖๐๐ บาท | เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท |
| ๔. ค่าจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ ขนาด ๒ x ๔ เมตร | เป็นเงิน ๑,๖๐๐ บาท |
| ๕. ค่าจัดทำเอกสารแผ่นพับ สื่อประชาสัมพันธ์ ค่าถ่ายเอก | เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท |
| ๖. ค่าจ้างเหมาจัดทำใบประกาศ จำนวน ๔๐ แผ่น แผ่นละ ๑๐ บาท | เป็นเงิน ๔๐๐ บาท |
| ๗. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม | เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท |
| ๘. ค่ากระเป๋าสื่อเอกสาร จำนวน ๔๐ ใบ | เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท |
| ๙. ค่าใช้จ่ายอื่นๆที่จำเป็น | เป็นเงิน ๔,๔๐๐ บาท |

หมายเหตุ งบประมาณทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

/ผ.ประโยชน์...

๘. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การดำเนินโครงการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ จะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อม กับเทศบาลตำบลท่ามะเขือ และประชาชนในตำบลท่ามะเขือ ดังนี้

๘.๑ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด

๘.๒ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และปฏิบัติได้ตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๘.๓ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล

๘.๔ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร

๘.๕ ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง

๘.๖ ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย

๘.๗ ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง

๘.๘ ประชาชนซึ่งเป็นผู้บริโภคในตำบลท่ามะเขือ บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย เป็นการลดปัจจัยเสี่ยง สร้างปัจจัยเสริมที่ดีต่อสุขภาพ

๙. การติดตามประเมินผล

ผลผลิตของโครงการ

(๑) ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารในตำบลท่ามะเขือ ผ่านการฝึกอบรม จำนวน ๘๐ คน

ผลลัพธ์

(๑) ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารในตำบลท่ามะเขือ ที่ผ่านการฝึกอบรมจัดทำวัตถุดิบปรุงประกอบอาหาร ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ

(๒) ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร มีความรู้ความเข้าใจหลักสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล

(๓) ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร มีความรู้ด้านกฎหมาย เพื่อนำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง

(๔) ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารสามารถให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงมีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยสู่ผู้บริโภค

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลท่ามะเขือ ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร

ผู้เขียน/ผู้เสนอโครงการ

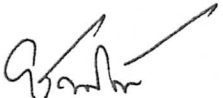
ลงชื่อ.....

(นางชยาภรณ์ เที้ยวพันธ์)

ปลัดเทศบาล รักษาการราชการแทน

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ผู้เห็นชอบโครงการ

ลงชื่อ.....

(นางชยาภรณ์ เที้ยวพันธ์)

ปลัดเทศบาลตำบลท่ามะเขือ

ผู้อนุมัติโครงการ

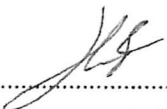
พิจารณา



อนุมัติ



ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ.....

(นายประวิทย์ สว่างศรี)

รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

นายกเทศมนตรีตำบลท่ามะเขือ