โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการขายอาหารแผงลอย
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประเทศไทยให้ความสำคัญกับภาคส่วนราชการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเริ่มจากการพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร ถ่ายทอดไปยังหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้อง การจัดงบประมาณและสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงานในกลุ่มเป้าหมายต่างๆตามที่กำหนดในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๐ หมวด ๗ ๘ และหมวด ๙ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔ ให้ความสำคัญด้านยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ของภาคการผลิตและบริการ เพื่อก้าวสู่การพัฒนาการสาธารณสุขของประเทศ การเร่งพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยเฉพาะในเขตเมืองเป็นหลักแล้วกระจายสู่ครัวเรือนชนบท พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาแผนโครงการที่สำคัญตามนโยบายรัฐบาล รวมถึงการกระจายอำนาจให้หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินงานในเขตพื้นที่รับผิดชอบ การพัฒนาความรู้และเทคโนโลยีที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาคือมีการเพิ่มขึ้นของจำนวนสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อ (Healthy Markets) มีร้อยละของสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์สะสมเพิ่มขึ้นชัดเจน โดยร้านอาหารและแผงลอยทั่วประเทศได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste ปี พ.ศ.๒๕๕๖ ร้อยละ ๘๓.๖๔ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๘๔.๘๔ ในปี พ.ศ.๒๕๕๗ และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๘๕.๓๘ ในปี ๒๕๖๐ ตลาดสดประเภทที่ ๑ ทั่วประเทศ ผ่านเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อสะสมเพิ่มขึ้นโดยปี พ.ศ.๒๕๕๖ ร้อยละ ๘๕.๙๖ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๘๖.๓๓ ในปี พ.ศ.๒๕๕๗ ซึ่งการเพิ่มขึ้นของสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานนี้มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนโดยตรง คือ ได้รับบริการและบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

เกาะสมุยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งทำรายได้ให้กับจังหวัดและประเทศอย่างมาก ประกอบกับรัฐบาลได้มีนโยบายในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทย เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศมาเที่ยวเมืองไทย ปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งที่จำเป็นและต้องมีไว้บริการแก่นักท่องเที่ยวก็คือ อาหาร เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ก็อาจจะทำให้เกิดโรคระบาดที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อนำเชื้อโรคได้ ส่งผลกระทบถึงชื่อเสียงของแหล่งท่องเที่ยว จึงจำเป็นที่จะต้องมีมาตรการในการควบคุม กำกับและตรวจสอบดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคที่มาพักผ่อนและท่องเที่ยว การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอย จึงเป็นเป้าหมายสำคัญในการมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าวให้สู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร

/ดังนั้น ...

ดังนั้น งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการขายอาหารแผงลอย ที่มีความสำคัญไม่ต่างไปจากร้านจำหน่ายอาหาร โดยสัมผัสอาหารที่เป็นบุคคลที่มีความสำคัญเกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียม ปรุง และทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ใส่อาหารหรือบรรจุอาหาร ซึ่งผู้สัมผัสอาหารนั้นจำเป็นต้องได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเรื่องอาหารปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐานและเพื่อให้ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารตระหนักถึงการจำหน่ายอาหารปลอดภัยให้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยวต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร

๒.๒ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้การจัดการและพัฒนาการจำหน่ายอาหารที่มีมาตรฐาน

๒.๓ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการมีความตระหนักในการจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐานสากลแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว

๓. เป้าหมาย

๓.๑ คณะกรรมการและผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าทอน จำนวน ๖๕ คน

๓.๒ คณะผู้บริหาร สมาชิกสภา เจ้าหน้าที่เทศบาลนครเกาะสมุย จำนวน ๑๐ คน

๓.๓ อบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- การเป็นตลาดปลอดโฟม และลดการใช้ถุงพลาสติก
- การปรับปรุงการบำบัดน้ำเสีย
- แนวทางการพัฒนาเป็นแผงลอยต้นแบบ

๓.๔ ศึกษาดูงานในพื้นที่ภาคกลาง

๔. กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายจำนวน ๗๕ คน ประกอบด้วย คณะผู้บริหาร สมาชิกสภา พนักงานเทศบาล พนักงานจ้าง คณะกรรมการและผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าทอน

๕. สถานที่ดำเนินการ

๕.๑ เทศบาลนครเกาะสมุย

๕.๒ พื้นที่เป้าหมายที่จะศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๖. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ระหว่างเดือนตุลาคม ๒๕๖๓ ถึง เดือน กันยายน ๒๕๖๔

๗. วิธีดำเนินการ

๗.๑ ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานเพื่อพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารและเจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๗.๒ เสนอโครงการเพื่อการพิจารณาอนุมัติ

๗.๓ ประชุมผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อหาแนวทางในการดำเนินงาน

๗.๔ ประสานงานและติดต่อสถานที่ที่จะศึกษาดูงาน

๗.๕ ขออนุมัติจัดจ้างทำอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่มโครงการฯ

/๗.๖ จัดซื้อ ...

๗.๖ จัดซื้อ/จัดจ้างวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ และเอกสารประกอบการอบรม
๗.๗ จัดอบรมผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร
๗.๘ ศึกษาดูงาน
๗.๙ สรุปผลและจัดทำรายงานการดำเนินโครงการฯ

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครเกาะสมุย

๙. งบประมาณ

ค่าใช้จ่ายตามโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการขายอาหารแผงลอย งบประมาณประจำปี ๒๕๖๔ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครเกาะสมุย แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น ตั้งไว้ ๑๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน)

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๑.๑ ผู้ประกอบแผงลอยจำหน่ายอาหารเกิดการพัฒนาการจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัยและได้มาตรฐานสากลแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว
๑๑.๒ ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับแลกเปลี่ยนเรียนรู้นำประสบการณ์มาพัฒนาด้านการจำหน่ายอาหารแผงลอยมีมาตรฐานตามเกณฑ์มากขึ้น
๑๑.๓ สร้างความรัก ความสามัคคี แก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ
(นางสาวอรอุมา บรรเทิงจิตร)
ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

ลงชื่อ .....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวพรศิริ สุขแก้ว)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางนาฎน้อย ศรีแสง)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวพนิดา พาหุกาญจน์)
รองปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุนทร ภูไพบูลย์)
รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
นายกเทศมนตรีนครเกาะสมุย