

โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๒

หลักการและเหตุผล

สุขาภิบาลอาหาร คือ การจัดและควบคุมการบริการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทตลาดสด ร้านอาหาร แผงลอย โรงครัวโรงพยาบาล และร้านอาหารในโรงเรียน /สถาบันการศึกษา จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าว ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งบุคคลดังกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบปรุง ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

อำนาจหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๕๔๖ กำหนดให้เทศบาลเมือง มีหน้าที่ที่ต้องทำตาม มาตรา ๕๐ (๔) ป้องกันและระงับโรคติดต่อ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในการควบคุมออกใบอนุญาตประกอบกิจการค้า ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เทศบาลเมืองพิชัยเป็นหน่วยงานจัดอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและปรับปรุงที่จำหน่ายอาหาร อันส่งผลดีต่อผู้บริโภคให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรม ของกรมอนามัย
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย สามารถปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลักการ ๓Rs และจัดการน้ำมันทอดซ้ำ ได้ถูกหลักวิชาการ
๓. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด
๔. เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอยในตลาดสด ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล

เป้าหมาย

- ผู้ประกอบการ จำนวน ๕๐ คน
ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕๐ คน
ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองพิชัย จำนวน ๑๓ หมู่บ้าน/ชุมชน

วิธีดำเนินงาน

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ
๒. สํารวจกลุ่มเป้าหมาย(ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารในตลาดสด/ร้านอาหาร/แผงลอย)
๓. ตรวจร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste ร่วมกับ รพสต. บ้านต้นมื่น
๔. ประสานวิทยากร จาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง
๕. ดำเนินการแจ้งรายละเอียดการจัดอบรมแก่กรมอนามัย
๖. ประชาสัมพันธ์การอบรม
- ๗ จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์
๘. ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ
สำหรับผู้ประกอบการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง) สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง)
๙. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
(หลักฐานรับรองมีอายุ ๓ ปี)
๑๐. สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน
 - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
 - ประเมินผลการอบรม

กลวิธีและกิจกรรมตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste

๑. ตรวจสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะ/ผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI๒ ของกรมอนามัย)
๒. มอบป้ายรับรองร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้กับร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste
๓. ออกตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน

ระยะเวลาดำเนินการ

- ระหว่างเดือน มิถุนายน - กันยายน ๒๕๖๒
- ตรวจสอบที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานฯ เดือน มิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๒
 - อบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯ
สำหรับผู้ประกอบการ รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๒
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๒

๑. กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรมของกรมอนามัย
๒. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลักการ ๓Rs และจัดการน้ำมันทอดซ้ำ ได้ถูกหลักวิชาการ

๓. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารและน้ำที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค
๔. ร้านอาหารและแผงลอย ในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางกัญจนะ เหล่มนำชัย)
หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นางนิตา นันตะกุล)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายชัยวัฒน์ นันตะกุล)
ปลัดเทศบาลเมืองพิชัย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายชัยวัฒน์ นันตะกุล)
ปลัดเทศบาลเมืองพิชัย ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีเมืองพิชัย