

โครงการอปมสุขภาวะอาหาร ประจำปี ๒๕๖๔

หลักการและเหตุผล

สุขภาวะอาหาร คือ การจัดและควบคุมการบริการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการทำงานชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบเชิงลบรุนแรงต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทตลาดสดร้านอาหาร แผงลอย โรงครัวโรงพยาบาล และโรงอาหารในโรงเรียน /สถาบันการศึกษา จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการตั้งกล่าว ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งบุคคลตั้งกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิน ปุ๋ย ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขภาวะอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

อำนาจหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๕๖๖ กำหนดให้เทศบาลเมือง มีหน้าที่ที่ต้องทำตาม มาตรา ๕๐ (๔) ป้องกันและรับประคบติดต่อ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเรื่องควบคุมออกใบอนุญาตประกอบกิจการค้า ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอปมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เทศบาลเมืองพิชัยเป็นหน่วยงานจัดอบรมตามหลักสูตรการอปมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขภาวะอาหารและปรับปรุงที่จำหน่ายอาหาร อันส่งผลดีต่อผู้บริโภคให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอปม ของกรมอนามัย
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขภาวะอาหาร เลือกใช้วิชาชนาฏหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลักการ ๓R และจัดการน้ำมันหอดซ้ำ ได้ถูกหลักวิชาการ
๓. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด
๔. เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอยในตลาดสด ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขภาวะ

เป้าหมาย

ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๕๐ คน
ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕๐ คน
ร้านอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองพิชัย จำนวน ๑๓ หมู่บ้าน/ชุมชน

วิธีดำเนินงาน

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ
๒. สำรวจกลุ่มเป้าหมาย(ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารในตลาดสด/ร้านอาหาร/แผงลอย)
๓. ตรวจร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste ร่วมกับ รพสต. บ้านต้นมีน
๔. ประสานวิทยากร จาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง
๕. ดำเนินการแจ้งรายละเอียดการจัดอบรมแก่กรมอนามัย
๖. ประชาสัมพันธ์การอบรม
๗. จัดเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์
๘. ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ
สำหรับผู้ประกอบกิจการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง) สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง)
๙. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร
(หลักฐานรับรองมีอายุ ๓ ปี)
๑๐. สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน
 - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
 - ประเมินผลการอบรม

กลไกและกิจกรรมตรวจสอบที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste

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

ระยะเวลาดำเนินการ

- ระหว่างเดือน มิถุนายน – กันยายน ๒๕๖๒
- ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานฯ เดือน มิถุนายน – กรกฎาคม ๒๕๖๒
 - อบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ
สำหรับผู้ประกอบกิจการ รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๒
 - สำหรับผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๒

สถานที่ดำเนินการ

- อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ณ ห้องประชุม ชั้น ๒ สำนักงานเทศบาลเมืองพิชัย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองพิชัย จำนวน ๑๓ หมู่บ้าน/ชุมชน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองพิชัย
หน่วยงานร่วม โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมีน่ำ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองลำปาง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง

งบประมาณดำเนินการ

ตามงบประมาณรายจ่ายเทศบาลเมืองพิชัย ประจำปี ๒๕๖๒ แผนงานสาธารณสุข งานบริหารทั่วไป
เกี่ยวกับสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวนี้องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่าย
หมวดอื่นๆ ค่าใช้จ่ายในโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร งบประมาณดังนี้ ๓๕,๐๐๐.- บาท (-สามหมื่นห้าพัน
บาทถ้วน-) ตามรายละเอียดดังนี้

อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ

๑. ค่าอาหารกลางวัน ๕๐x๑๙๘๐ (คน/มื้อ/บาท)	เป็นเงิน	๔,๐๐๐	บาท
๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๕๐x๑๙๒๕ (คน/มื้อ/บาท)	เป็นเงิน	๒,๕๐๐	บาท
๓. ค่าวิทยากร ๖ x ๕๐๐ (ชั่วโมง /บาท)	เป็นเงิน	๓,๐๐๐	บาท

อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

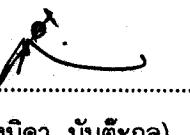
๔. ค่าอาหารกลางวัน ๕๐x๑๙๘๐ (คน/มื้อ/บาท)	เป็นเงิน	๔,๐๐๐	บาท
๕. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๕๐x๑๙๒๕ (คน/มื้อ/บาท)	เป็นเงิน	๑,๒๕๐	บาท
๖. ค่าวิทยากร ๓ x ๕๐๐ (ชั่วโมง /บาท)	เป็นเงิน	๑,๕๐๐	บาท
๗. ค่าปา้าย	เป็นเงิน	๕๕๐	บาท
๘. ค่าஆุดผ้ากันเปื้อนพร้อมหมาก ๑๐๐x๑๙๑๒๐ (คน/ชุด/บาท)	เป็นเงิน	๑๒,๐๐๐	บาท
๙. ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง (โดยขอถวายเพื่อการ)	เป็นเงิน	๖,๖๐๐	บาท
	รวมเป็นเงิน	๓๕,๐๐๐.-	บาท

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรม
ของกรมอนามัย
๒. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้อง
ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้วัสดุที่ถูกต้องตามมาตรฐานมัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย
จัดการขยะมูลฝอยตามหลักการ ๓Rs และจัดการน้ำมันหอดชา ได้ถูกหลักวิชาการ

๓. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารและน้ำที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค
๔. ร้านอาหารและแผงลอย ในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล

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

ลงชื่อ..........ผู้รับผิดชอบโครงการ
(นางนิตา นันตีะกุล)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายชัยวัฒน์ นันตีะกุล)
ปลัดเทศบาลเมืองพิชัย

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายชัยวัฒน์ นันตีะกุล)
ปลัดเทศบาลเมืองพิชัย ปฏิบัติหน้าที่
นายนิคมนตรีเมืองพิชัย