

ชื่อโครงการโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตร / ...การสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย...

หน่วยงานที่รับผิดชอบงานสุขาภิบาลสถานประกอบการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม.

๑. หลักการและเหตุผล

ผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งได้แก่ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้ประกอบอาหารหรือผู้ให้บริการอาหาร ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่มีส่วนในการจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค จากข้อมูลการตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารเป็นปัจจัยส่วนใหญ่ ที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารเคมีทั้งในส่วนของอาหารปรุงสำเร็จ และอาหารสดจากตลาด ทั้งนี้ ส่วนหนึ่งมาจากผู้สัมผัสอาหารบางส่วนยังมีทัศนคติ พฤติกรรมและสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้องในการปฏิบัติงาน จนอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยผู้บริโภคได้ ประกอบกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ กำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

ดังนั้น งานสุขาภิบาลสถานประกอบการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จึงได้จัดทำโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหารขึ้น เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร และมีความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักการมาตรฐาน ด้านการสุขาภิบาลอาหาร การปฏิบัติตนตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร ให้สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย และป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค และสารเคมีสู่อาหาร อันจะก่ออันตรายต่อประชาชนผู้บริโภคได้ โดยมีรายละเอียดโครงการ ดังนี้

๒. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

๑.๑ เพื่อควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภค

๑.๒ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

๑.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง สามารถจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๓. เป้าหมาย

อบรมผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลนครปากเกร็ด ๑ รุ่น ๑ วัน โดยมีผู้เข้าร่วมรับการอบรมจำนวนไม่น้อยกว่า ๒๘๐ คน

๔. ลักษณะของโครงการ☐ โครงการริเริ่ม☒ โครงการที่ได้ดำเนินการมาแล้ว☐ โครงการบูรณาการร่วมกัน☐ โครงการในแผนพัฒนาเทศบาลยุทธศาสตร์ ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

กลยุทธ์ที่ ๕ ส่งเสริมสนับสนุนภาคส่วนต่างๆ ในการดูแลรักษาอนามัยสิ่งแวดล้อม

๕. วิธีดำเนินการ

๕.๑ ขั้นตอนเตรียมการ

- ๕.๑.๑ สำรวจข้อมูลจัดทำโครงการ
- ๕.๑.๒ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
- ๕.๑.๓ ประชาสัมพันธ์โครงการให้กับกลุ่มเป้าหมายและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๔ ประสานงานหน่วยงานและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๕ เตรียมเอกสาร วัสดุอุปกรณ์และสถานที่

๕.๒ ขั้นตอนดำเนินงาน

- ๕.๒.๑ จัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารโดยการบรรยาย จำนวน ๕ เรื่อง ดังนี้

๑.การบรรยาย เรื่อง หลักการมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โดยวิทยากร

จากกรมอนามัย

๒.การบรรยาย เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคล โดยวิทยากร จากกรมอนามัย

๓.การบรรยาย เรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรกรมอนามัย

๔.การบรรยาย เรื่อง แบคทีเรียที่อาจปนเปื้อนในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรกรมอนามัย

๕.การบรรยาย เรื่อง การตรวจสอบแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัส ด้วยน้ำยา SI-2 โดยวิทยากรกรมอนามัย

- ๕.๒.๒ มอบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตรแก่ผู้ผ่านการอบรม

๕.๓ ติดตามและประเมินผล

๕.๓.๑ ติดตามผลโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จากการตรวจติดตามประกอบการของ สถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๕.๓.๒ ประเมินผลการอบรม ทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมก่อนและหลังอบรม โดยใช้แบบทดสอบความรู้

๕.๓.๓ ประเมินผลโครงการตามความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของผู้ร่วมโครงการ โดยแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

-จัดอบรมในเดือนมกราคม ๒๕๖๒ จำนวน ๑ รุ่น ๑ วัน จำนวน ๒๘๐ คน

๗. สถานที่ดำเนินการ

- ณ ห้องประชุม ชั้น ๕ สำนักงานเทศบาลนครปากเกร็ด

๘. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครปากเกร็ด จำนวน ๑๕๐,๐๐๐ บาท รายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม	เป็นเงิน	๑๕,๕๐๐ บาท
๘.๒ ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน	เป็นเงิน	๔๖,๕๐๐ บาท
๘.๓ ค่าสมนาคุณวิทยากร	เป็นเงิน	๓,๖๐๐ บาท
๘.๔ ค่าวัสดุอุปกรณ์	เป็นเงิน	๒๔,๔๐๐ บาท

๘.๕ ค่าจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตร เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท

๘.๖ ค่าจัดทำเอกสารเผยแพร่ความรู้ เป็นเงิน ๒๕,๐๐๐ บาท

๙. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๙.๑ กรมอนามัย

๙.๒ ศูนย์อนามัยที่ ๔

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสุขาภิบาลสถานประกอบการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครปากเกร็ด

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๑.๑ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง สามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมส่วนบุคคลในการประกอบการจำหน่ายอาหาร ส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๑๑.๒ เพื่อคุ้มครองประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย เป็นการป้องกันและระงับโรคติดต่อที่อาจเกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่ปลอดภัย

๑๒. การติดตามประเมินผล

๑๒.๑ ตัวชี้วัด : เชิงปริมาณ จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

: เชิงคุณภาพ ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๑๒.๒ วิธีการติดตามและประเมินผล : ติดตามผลโครงการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร จากการตรวจติดตามประกอบการของสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเมินผล : - ทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมก่อนและหลังอบรม โดยใช้แบบทดสอบความรู้ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้หลังอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

- ประเมินตามความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของผู้ร่วมโครงการ โดยแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวปวีณา จินาคุน)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางปริญดา เขาวอรัญ)

รองปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายสมศักดิ์ ลามอ)

รองนายกเทศมนตรี

ลงชื่อ.....ผู้พิจารณาโครงการ

(นางนุจรี ตั้งกอบลาภ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายสุทร บุญศิริโชโต)

ปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวิชัย บรรดาศักดิ์)

นายกเทศมนตรีนครปากเกร็ด