

ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

กิจกรรม ๑. จัดอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

๒. จัดพิธีมอบป้ายมาตรฐาน “Clean Food Good Taste”

หน่วยงานที่รับผิดชอบ งานสุขาภิบาลสถานประกอบการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

๑. หลักการและเหตุผล

การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเป็นการควบคุมปัจจัยต่างๆ อันได้แก่ชุมชน ผู้ประกอบการ ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ให้บริการ และหรือผู้สัมผัสอาหารต่างๆ ให้อยู่ในสถานะที่เหมาะสม คือ สภาพที่สมดุล ไม่ก่อให้เกิดผลร้ายต่อสุขภาพคุณภาพชีวิตของประชาชน เป็นหน้าที่ขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่ง เทศบาลนครปากเกร็ด ได้ดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง และจริงจัง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครอง และส่งเสริมให้ผู้บริโภคหรือประชาชนได้บริโภคอาหารและน้ำ ที่มีความสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อแบคทีเรีย และ สารเคมีปนเปื้อนจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสะอาด ปลอดภัย ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานและ ผู้ประกอบการได้รับความรู้ในเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ และวัสดุอุปกรณ์ในร้านอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ด้วย งานสุขาภิบาลสถานประกอบการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครปากเกร็ด มีความประสงค์จะทำโครงการส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ โดยขอรับการ สนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ เทศบาลนครปากเกร็ด เป็นเงิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท โดยมีรายละเอียด โครงการ ดังนี้

๒. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

๑.๑ เพื่อควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของ ผู้บริโภค

๑.๒ เพื่ออบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ข้อกำหนดด้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพื่อให้ผู้ประกอบการพัฒนาสถานประกอบการให้ได้ตามมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste

๑.๓ เพื่อสนับสนุนให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้ป้ายสัญลักษณ์รับรอง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste

๓. เป้าหมาย

๑. อบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับหลักการสุขาภิบาลอาหาร การบริหารจัดการสถานที่จำหน่ายอาหาร สุราร้านอาหารมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร และเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ๑ ครั้ง ๑ วัน จำนวน ๔๓๐ คน

๒. จัดพิธีมอบป้ายมาตรฐาน “Clean Food Good Taste” จำนวน ๑ ครั้ง มีผู้เข้าร่วมรับมอบป้ายไม่น้อยกว่า ๔๐๐ คน

๔. ลักษณะของโครงการ

- ☐ โครงการริเริ่ม ☒ โครงการที่ได้ดำเนินการมาแล้ว
- ☐ โครงการบูรณาการร่วมกัน
- ☐ โครงการในแผนพัฒนาเทศบาลยุทธศาสตร์ ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- กลยุทธ์ที่ ๕ ส่งเสริมสนับสนุนภาคส่วนต่างๆ ในการดูแลรักษาอนามัยสิ่งแวดล้อม

๕. วิธีดำเนินการ

๕.๑ ขั้นตอนเตรียมการ

- ๕.๑.๑ สำรวจข้อมูลจัดทำโครงการและขออนุมัติ
- ๕.๑.๒ ประชาสัมพันธ์โครงการแก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๕.๑.๓ ประสานงาน กรมอนามัย เพื่อขอสนับสนุนวิทยากร
- ๕.๑.๔ ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารและรวบรวมข้อมูล
- ๕.๑.๕ จัดทำป้ายมาตรฐานพร้อมสติ๊กเกอร์

๕.๒ ขั้นตอนดำเนินงาน

๕.๒.๑ จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยการบรรยาย
จำนวน ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. เรื่อง หลักการสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
๒. เรื่อง การบริหารจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารสู่ร้านอาหารมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย และการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๓. เรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร

๓.๑ จัดพิธีมอบป้ายสัญลักษณ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste แก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ประเมิน

๓.๒ ขึ้นติดตามและประเมินผลโครงการ

๓.๓ ตรวจติดตามประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายแล้วไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐

๓.๔ จำนวนร้อยละของผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจ ตามแบบประเมินความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐

๓.๕ ประเมินผลการอบรมจากการทดสอบความรู้ ผู้เข้ารับการอบรมก่อนและหลังอบรมโดยแบบทดสอบความรู้

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

- จัดอบรม และพิธีมอบป้ายมาตรฐาน “ Clean Food Good Taste ” ประจำปี ๒๕๖๒
ในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๒

๗. สถานที่ดำเนินการ

- ห้องประชุมโรงเรียนปากเกร็ด

๘. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครปากเกร็ด จำนวน ๕๐๐,๐๐๐ บาท
รายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม เป็นเงิน	เป็นเงิน	๒๑,๕๐๐ บาท
๘.๒ ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน	เป็นเงิน	๖๔,๕๐๐ บาท
๘.๓ ค่าสมนาคุณวิทยากร	เป็นเงิน	๓,๐๐๐ บาท
๘.๔ ค่าจัดทำป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste	พร้อมสติ๊กเกอร์	
๘.๕ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม	เป็นเงิน	๙,๐๐๐ บาท
๘.๖ ค่าเช่าสถานที่	เป็นเงิน	๑๕๐,๐๐๐ บาท
๘.๗ ค่าชุดน้ำยาตรวจ SI-๒ พร้อมอุปกรณ์	เป็นเงิน	๓๐,๐๐๐ บาท
๘.๘ ค่าจัดทำเอกสารเผยแพร่ความรู้	เป็นเงิน	๘๓,๐๐๐ บาท
๘.๙ ค่าตกแต่งสถานที่	เป็นเงิน	๑๕,๐๐๐ บาท
๘.๑๐ ค่าเช่าชุดเครื่องเสียง	เป็นเงิน	๑๐,๐๐๐ บาท
๘.๑๑ ค่าจัดทำป้ายชื่อโครงการ	เป็นเงิน	๑๐,๐๐๐ บาท
๘.๑๒ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่จำเป็นตามโครงการ	เป็นเงิน	๑๐,๐๐๐ บาท

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานประกอบการให้มีความสะอาด ปลอดภัยได้ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยของกรมอนามัย
- ๙.๒ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ได้รับป้ายสัญลักษณ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste ประจำปี ๒๕๖๒
- ๙.๓ ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารเคมีปนเปื้อน และสามารถเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารที่ผ่านการรับรองความปลอดภัยได้

๑๐. การติดตามประเมินผล

- ๑๐.๑ ตัวชี้วัด : เติบโตปริมาณ จำนวนผู้รับการอบรม และจำนวนผู้เข้ารับมอบป้าย : เติบโตคุณภาพ ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
- ๑๐.๒ วิธีติดตามและประเมินผล : ติดตามผลจากทะเบียนรายชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับป้ายมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๒

- ประเมินผลความรู้โดยแบบทดสอบความรู้ก่อนหลังการอบรม
- ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการโดยแบบสอบถามการเข้าร่วมโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวปวีณา จินาตุน)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางปริญดา เขว้าอรัญ)

รองปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายสมศักดิ์ ลามอ)

รองนายกเทศมนตรี

ลงชื่อ.....ผู้พิจารณาโครงการ

(นางนุจรี ตั้งกอบลาภ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายสุทร บุญศิริโชติ)

ปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวิชัย บรรดาศักดิ์)

นายกเทศมนตรีนครปากเกร็ด