

โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
เทศบาลเมืองลัดหลวง

๑. ชื่อโครงการ โครงการยกระดับมาตรฐานทางด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พุทธศักราช ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พุทธศักราช ๒๕๕๘ พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พุทธศักราช ๒๕๓๕ มีบทบัญญัติให้อำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่น มีอำนาจในการกำกับ ดูแล ตลาดที่จัดตั้งขึ้น และในการควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น และยุทธศาสตร์จังหวัดที่ ๒ พัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน โดยยกระดับรายได้และการจัดการด้านการศึกษา สาธารณสุข ศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และสาธารณสุขให้เพียงพอ เท่าเทียมและทั่วถึง และยุทธศาสตร์การพัฒนาของ อปท. ในเขตจังหวัดที่ ๒ แนวทางการพัฒนาระบบสวัสดิการและคุณภาพชีวิตของประชาชนและยุทธศาสตร์เทศบาลเมืองลัดหลวง ที่ ๒ การพัฒนาส่งเสริมคุณภาพชีวิต การศึกษา ศาสนา ศิลปวัฒนธรรม แผนงานสาธารณสุข มีเป้าประสงค์ให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ปัจจุบันเทศบาลเมืองลัดหลวง มีการจัดตั้งร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารไว้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ประชาชน สะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคทั้งในครัวเรือน หรือการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่าง ๆ มากมาย ดังนั้นการควบคุมดูแลให้ผู้ประกอบการเป็นไปอย่างเหมาะสม เน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคจึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจัง เพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการปรับปรุง และพัฒนาระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในตลาดสด ร้านอาหารแผงลอย โรงอาหารจึงเป็นเป้าหมายที่สำคัญ เพื่อให้ได้อาหารที่ สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อน ที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคได้

๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาและยกระดับร้านจำหน่ายอาหาร/โรงอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร
๓. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน

๔. เป้าหมาย

๑. อบรมการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ประกอบการกิจการอาหารให้กับพ่อค้าและแม่ค้าในตลาดสด ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ค้าขายอยู่ในเขตพื้นที่จำนวน ๑๕๐ คน
๒. คณะทำงานออกตรวจหาเชื้อแบคทีเรียในอาหาร เพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน/ แบคทีเรียในอาหารให้แก่ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดสดในเขตเทศบาลเมืองลัดหลวง
๓. ส่งเสริมการติดตั้งบ่อ/ถังดักไขมันแก่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
๔. จัดทำคู่มือ/บัตรประจำตัวผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการอาหาร

๕. วิธีดำเนินการ

๑. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
๒. ประชุมคณะทำงานทำแผนจัดทำโครงการ
๓. ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรม
๔. จัดเตรียม / จัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม
- จัดทำบัตรประจำผู้สัมผัสนอาหาร
๕. จัดซื้อชุดตรวจสอบสารปนเปื้อน / แบคทีเรียในอาหาร
๖. จัดอบรมวิชาการ
๗. ออกตรวจหาเชื้อแบคทีเรียในอาหารให้แก่ร้านอาหาร
๘. ติดตามและประเมินผล

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม ๒๕๖๓ – มีนาคม ๒๕๖๔

๗. สถานที่ดำเนินการ

๑. เทศบาลเมืองลัดหลวง
๒. ตรวจสอบสารปนเปื้อน / แบคทีเรียในอาหารให้แก่ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและตลาดสด
ในเขตเทศบาลฯ

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม / เทศบาลเมืองลัดหลวง

๙. งบประมาณ

จ่ายจากงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ งบดำเนินการ แผนงานสาธารณสุข
งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการ
ที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น ๆ ประจำปี ๒๕๖๔ ตั้งไว้ ๖๐,๐๐๐ บาท (หกหมื่นบาทถ้วน) ดังนี้

๑. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้ารับการอบรม เจ้าหน้าที่ และแขกผู้มีเกียรติ			
จำนวน ๑๕๐ คนๆ ละ ๒๕ บาท จำนวน ๒ มื้อ	เป็นเงิน	๗,๕๐๐	บาท
๒. ค่าอาหารกลางวัน ๑ มื้อ จำนวน ๑๕๐ คน ๆ ละ ๕๐ บาท	เป็นเงิน	๗,๕๐๐	บาท
๓. ค่าตอบแทนวิทยากร ๕ คน คนละๆ ๓ ชั่วโมง.ๆ ละ ๖๐๐	เป็นเงิน	๙,๐๐๐	บาท
๔. ค่าป้าย	เป็นเงิน	๑,๐๐๐	บาท
๕. ชุดตรวจอาหารทางแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย SI 2			
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	เป็นเงิน	๑๕,๐๐๐	บาท
๖. ค่าวัสดุอุปกรณ์	เป็นเงิน	๒๐,๐๐๐	บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๐,๐๐๐ บาท (หกหมื่นบาทถ้วน)

ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้ประกอบการสุขภาพอาหารมีความรู้ ความเข้าใจและมีการพัฒนาสถานประกอบการ และคุณภาพอาหารที่ดีขึ้น
๒. ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดในพื้นที่รับผิดชอบของเทศบาลเมืองลัดหลวง ได้รับการตรวจสอบสารปนเปื้อน และแบคทีเรียในอาหาร ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ ๘๕ ของร้านค้าผู้ประกอบการ

๑๑. การประเมินผล

๑. สำรวจ / ตรวจสอบสารปนเปื้อนและแบคทีเรียในอาหารจากร้านอาหาร แผงลอย และตลาดสด ในพื้นที่เทศบาลเมืองลัดหลวง
๒. ติดตามจากผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนและแบคทีเรียในอาหาร จากกรมอนามัย สาธารณสุขอำเภอ รพ.สต.ตำบลบางจาก , รพ.สต.ตำบลบางครุ , รพ.สต.ตำบลบางพึ่ง

๑๒. ตัวชี้วัด

๑. ร้านจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการผ่านเกณฑ์อาหาร สะอาด รสชาติ อร่อย (GFGT) อย่างน้อย ๘๐%
๒. อัตราป่วยของโรคอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดเป็นศูนย์

ลงชื่อ.....ผู้เขียนโครงการ
(นางสาวสิริญา อูสาทะ)
นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายดนัย เชื้อมประไพ)
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางลาภิสรา บุญปลูก)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายณพพร ทองอ่อน)
ปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายอรุณกาญจน์ ไม้เกตุ)
นายกเทศมนตรีเมืองลัดหลวง