

โครงการพัฒนาสุขภาพสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓

กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่

๑. หลักการและเหตุผล

เทศบาลนครหาดใหญ่ มีนโยบายการพัฒนาสังคม ด้านสาธารณสุขในการเร่งรัดพัฒนาตลาดสด หาบเร่ แผงลอยและสถานประกอบการด้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ทั้งด้านสถานที่ และด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภค บริโภค ได้อาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะอนามัยและปลอดภัยจากสารพิษ ซึ่งสอดคล้อง กับ พ.ร.บ.เทศบาล พ.ศ. ๒๕๔๖ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ กำหนดหน้าที่ของเทศบาลนคร ตามมาตรา ๕๖(๔) การควบคุมสุขลักษณะและอนามัยในร้านจำหน่ายอาหาร โรงมหรสพ และสถานบริการอื่น จากการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่ส่งผลต่อความเป็นอยู่ โดยเฉพาะ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากการปรุง ประกอบอาหารเองที่บ้าน เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อน ของเชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นพิษ จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักโรคระบาดวิทยา พบว่า อัตราป่วยของโรค อุจจาระร่วงเฉียบพลันและโรคอาหารเป็นพิษยังคงสูงอยู่ โดยในแต่ละปีมีรายงานโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ไม่ต่ำกว่า ๑ ล้านราย เทศบาลนครหาดใหญ่ โดยกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม มีหน้าที่ในการดำเนินงานตรวจสอบ แนะนำ ควบคุม กำกับ และพัฒนาสถานประกอบการ ด้านอาหารในเขตพื้นที่ให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะตามแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) มาตรา ๕๐ และเทศบัญญัติ เทศบาลนครหาดใหญ่ เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๒ ตลอดจนจนถึงอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจ ให้แก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการให้บริการ อาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งในปัจจุบันร้านจำหน่ายอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด มากกว่าร้อยละ ๘๐ จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ถึงแม้สถานประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้มาตรฐานจำนวนมาก แต่อัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำ ก็ยังไม่ได้ลดลง ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้ทราบสถานการณ์ ของปัญหาอย่างต่อเนื่อง มีแนวทางในการป้องกันและแก้ปัญหาและลดความเสี่ยงของอาหาร จากสถานประกอบการกิจการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัย และรักษามาตรฐานให้มีความยั่งยืน

ซึ่งที่ผ่านมาเทศบาลนครหาดใหญ่ โดยกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆ ทั้งร้านค้าและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในปี ๒๕๖๒ จำนวน ๕๙๘ แห่ง ผ่านเกณฑ์การประเมินฯ จำนวน ๕๒๒ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๘๗ เพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่จะต้องมีการพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้นและให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขาภิบาลด้านอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร

๒.๒ เพื่อพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

๓. เป้าหมาย

- ๓.๑ จัดอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐๐ คน
(ผู้ประกอบการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร แผงลอยและผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน)
- ๓.๒ ตรวจสอบและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๓๐๐ แห่ง เพื่อลดความเสี่ยงโรคทางเดินอาหารโดยการสุ่มตรวจ
 - เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง
 - สารปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง

๔. ระยะเวลาดำเนินงาน

- ๔.๑ ตรวจสอบแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนอบรม
ระหว่างวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ – ๓๑ มกราคม ๒๕๖๓
- ๔.๒ จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ รุ่น ระยะเวลา ดังนี้
 - รุ่นที่ ๑ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๓
 - รุ่นที่ ๒ วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๓
 - รุ่นที่ ๓ วันที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๖๓
- ๔.๓ จัดอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒ รุ่น ระยะเวลา ดังนี้
 - รุ่นที่ ๑ วันที่ ๒๗ มีนาคม ๒๕๖๓
 - รุ่นที่ ๒ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๓
- ๔.๔ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารหลังการอบรม
ระหว่างวันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ – ๓๐ เมษายน ๒๕๖๓
- ๔.๕ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน
ระหว่างวันที่ ๒๒ พฤษภาคม – ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๓
- ๔.๖ ประชุมสรุปผลการดำเนินงาน และมอบประกาศนียบัตร แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหาร/โรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๓ และมอบป้ายแก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
วันที่ ๒๘ กรกฎาคม ๒๕๖๓

๕. สถานที่ดำเนินการ

- ๕.๑ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารของสถาบันการศึกษาและโรงครัวของโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่
- ๕.๒ ห้องประชุมสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่
- ๕.๓ หอประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่

๖. วิธีการดำเนินงาน

- ๖.๑ จัดการอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๒ รุ่นและผู้สัมผัสอาหาร ๓ รุ่น

๖.๒ ตรวจสอบแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ทั้งที่เป็นร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในโรงเรียน โรงครัวในโรงพยาบาล

๖.๓ ตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างอาหาร มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

๖.๔ ตรวจสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง

๖.๕ จัดทำแผ่นพับและหนังสือเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์รณรงค์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๖.๖ เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านงานสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวารสาร รายการวิทยุและเว็บไซต์ ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๗. งบประมาณ

จากงบประมาณตามเทศบัญญัติรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๓ แผนงานสาธารณสุข งานบริการ สาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น หมวดค่าใช้จ่าย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะ รายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการพัฒนาสุขาภิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร สำนักการสาธารณสุขและ สิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ ตามแผนพัฒนาท้องถิ่นห้าปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - พ.ศ.๒๕๖๕) จำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท สำหรับเบิกจ่ายเป็นค่า

๗.๑ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม จำนวนเงิน ๑๘,๐๐๐ บาท

- ปากกาลูกกลิ้ง แบบกด สีน้ำเงิน หมึกคมชัด หัวปากกาทำด้วยโลหะ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๐.๗ มิลลิเมตร ตัวด้ามทำจากพลาสติก จำนวน ๔๐๐ ด้าม เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท

- สมุด ขนาด ๑๖ X ๒๓.๕ ซม. ปอนด์ ๖๐ แกรม ๑๘ แผ่นรวมปก จำนวน ๔๐๐ เล่ม เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท

- กระเป๋าผ้าสับบอนด์ หนา ๗๕ แกรม ขนาด A๔ พิมพ์ ๑ สี ไม่ขยายกัน มีหูหิ้ว จำนวน ๔๐๐ ใบ เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวิทยากรจากหน่วยงานภายนอก จำนวนเงิน ๑๒,๖๐๐ บาท

- อบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๒ รุ่น รุ่นละ ๖ ชั่วโมง (จำนวน ๖ ชั่วโมง X ๖๐๐ บาท X ๒ รุ่น) เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

- อบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ รุ่น รุ่นละ ๓ ชั่วโมง (จำนวน ๓ ชั่วโมง X ๖๐๐ บาท X ๓ รุ่น) เป็นเงิน ๕,๔๐๐ บาท

๗.๓ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้สัมผัสอาหาร ๓ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จำนวน ๓๓๐ คน X ๒๕ บาท) เป็นเงิน ๘,๒๕๐ บาท

๗.๔ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร ๒ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จำนวน ๑๒๐ คน X ๒๕ บาท X ๒ มื้อ) เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

๗.๕ ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร ๒ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (จำนวน ๑๒๐ คน X ๖๐ บาท) เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

๗.๖ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมสรุปผลการดำเนินงานและมอบ ประกาศนียบัตรแก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารมาตรฐานและโรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๓ และมอบป้ายอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี (Clean Food Good Sanitation) รายใหม่

/ประจำปี ๒๕๖๓...

ประจำปี ๒๕๖๓ พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๑๐๐ คน X ๒๕ บาท)

เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท

๗.๗ ค่าจัดทำประกาศนียบัตรพร้อมซองใส่แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหาร และโรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๓

เป็นเงิน ๑,๗๐๐ บาท

๗.๘ ค่าจ้างผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวนเงิน ๔๓,๗๕๐ บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ค่าจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์ ประกอบเวทีในการจัดกิจกรรม ขนาด ๒ เมตร X ๒ เมตร (๔ ตร.ม.) จำนวน ๕ ผืน เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

- ค่าจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ ขนาด ๒ เมตร X ๑.๕๐ เมตร (๓ ตร.ม.) จำนวน ๕ ผืน เป็นเงิน ๒,๒๕๐ บาท

- ค่าจัดทำบัตรประจำตัวผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารให้แก่ผู้ผ่านการอบรม (ชนิดพลาสติกแข็ง ขนาด ๕.๕๐ ซม. X ๘.๕๐ ซม. จำนวน ๔๐๐ ใบ) เป็นเงิน ๑๖,๐๐๐ บาท

- ค่าจัดทำป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๓

(ชนิดพลาสติก ขนาด ๐.๓ เมตร X ๐.๕ เมตร จำนวน ๕๐ ป้าย)

เป็นเงิน ๒๒,๕๐๐ บาท

ค่าใช้จ่ายข้างต้นถัวเฉลี่ยจ่ายในวงเงินงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๗๔๒๐-๐๑๒๖

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

๙.๒ มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ยกระดับได้มาตรฐานผ่านเกณฑ์การประเมินของกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มขึ้น และสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารที่ได้มาตรฐานเดิมยังคงรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

๑๐. การติดตามและประเมินผล

สถานประกอบการด้านอาหารที่เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาสถานประกอบการของตนเองและผ่านการประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ไม่น้อยกว่า ๘๐ %

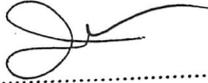
ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสุกัญดา เหมืองทอง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

/...ผู้ตรวจสอบโครงการ

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวรุจิรา สุขมี)
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้เสนอพิจารณาโครงการ
(นางpunยพร แสนศรีจันทร์)
ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(นายอมร วงศ์วรรณ)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

กำหนดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่
ในวันที่.....
ณ ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่

๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๕ น.

ลงทะเบียน

๐๘.๔๕ - ๐๙.๐๐ น.

พิธีเปิด โดย นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐

หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ
ด้านอาหาร
โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ น.

กำหนดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร
ในวันที่
ณ ห้องประชุมใหญ่ เทศบาลนครหาดใหญ่

๘.๓๐ - ๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๙.๐๐ - ๙.๓๐ น.	พิธีเปิด โดย นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่
๙.๓๐ - ๑๐.๓๐	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดย วิทยากรจากศูนย์อนามัยที่ ๑๒ จ.ยะลา
๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดย วิทยากรจากศูนย์อนามัยที่ ๑๒ จ.ยะลา
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารเที่ยง
๑๓.๐๐ - ๑๔.๔๕ น.	การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหารและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร โดย วิทยากรจากศูนย์อนามัยที่ ๑๒ จ.ยะลา
๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ โดย วิทยากรจาก สสจ. สงขลาและศูนย์อนามัยที่ ๑๒ จ.ยะลา

กำหนดการพิธีมอบเกียรติบัตร / ป้าย แก่สถานประกอบการมาตรฐาน
ประจำปี ๒๕๖๓

วันที่.....

ณ หอประชุมใหญ่ เทศบาลนครหาดใหญ่

๑๓.๐๐ - ๑๓.๓๐ น.

ลงทะเบียน

๑๓.๓๐ - ๑๔.๓๐ น.

สรุปผลการดำเนินการ การตรวจประเมินสถานประกอบการ
มาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๓

โดย วิทยากรจากกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ทน.หาดใหญ่

๑๔.๓๐ - ๑๕.๓๐ น.

พิธีมอบป้าย และประกาศนียบัตร

- โรงอาหารมาตรฐาน (โรงเรียน)

- โรงครัวมาตรฐาน (โรงพยาบาล)

- ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean
Food Good Taste)

โดยนายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่ หรือผู้แทน

๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

รับประทานอาหารว่าง

ข้อสั่งการ “นายกฯ” แก้ปัญหาการระบาดไวรัสโคโรนา “ระยะเร่งด่วน” และ เลี่ยงกิจกรรมที่มีคนจำนวนมาก
ระงับการเดินทางไปประเทศเสี่ยง จี “สธ.-พาณิชย์” เร่งแก้ปัญหาหน้ากอนามัย- ยาฆ่าเชื้อ- เจลล้างมือขาดตลาด

นางนฤมล ภิญโญสินวัฒน์ โฆษกประจำสำนักนายกรัฐมนตรี แถลงภายหลังการประชุมคณะรัฐมนตรี (ครม.) ว่า พล.อ.ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี ได้มีข้อสั่งการนายกรัฐมนตรี มาตรการระยะเร่งด่วน สำหรับการแก้ไข ปัญหาจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ไป 2 ส่วนหลักๆ คือ มาตรการระยะเร่งด่วนด้านการป้องกัน โรค/สุขภาพ และมาตรการด้านการบรรเทาผลกระทบที่เกี่ยวข้องในส่วนของการป้องกันการป้องกันโรค/สุขภาพ มี 14 ข้อ ประกอบด้วย

1. ให้ส่วนราชการและหน่วยงานอื่นของรัฐ ดำเนินการตามมาตรการของกระทรวง สาธารณสุขอย่างเคร่งครัด และ หากมีความจำเป็นให้ส่วนราชการและหน่วยงานต่างๆ ดำเนินการ กำหนดมาตรการเป็นการภายในต่อไป

2. ให้ส่วนราชการและหน่วยงานอื่นของรัฐ ระงับหรือเลื่อนการเดินทางไปศึกษาดูงาน อบรม หลักสูตร หรือประชุม ในประเทศที่มีการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และ ประเทศเฝ้าระวัง ตามที่กระทรวง สาธารณสุขกำหนด โดยในส่วนของการศึกษาหรืออบรมหลักสูตร ขอให้พิจารณาเปลี่ยนแปลงงบประมาณเป็นการดู งาน หรือจัดอบรมหลักสูตรภายในประเทศแทน จนกว่าสถานการณ์จะคลี่คลาย เว้นแต่กรณีมีความจำเป็นไม่ สามารถหลีกเลี่ยงได้ ต้องได้รับอนุญาต ให้เดินทางออก นอกราชอาณาจักรจากหัวหน้าส่วนราชการหรือหน่วยงาน อื่นของรัฐ ทั้งนี้ ให้ กระทรวงการคลัง พิจารณามาตรการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีผลกระทบต่อเอกชนคู่สัญญาน้อย ที่สุด

3. ให้เจ้าหน้าที่ของส่วนราชการหรือหน่วยงานอื่นของรัฐที่เดินทางกลับมาจาก หรือ เดินทางผ่าน หรือมีเส้นทางแวะ ผ่าน (Transit/Transfer) ประเทศที่เสี่ยงต่อการติดเชื้อและแพร่ ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) หรือ มีเหตุอันควรสงสัยว่าเป็นโรคติดเชื้อไวรัส โคโรนา 2019 (COVID-19) และจำเป็นต้องสังเกตอาการ ปฏิบัติงานภายในที่พัก 14 วัน โดยไม่ถือ เป็นวันลา ทั้งนี้ให้ สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน จัดทำ หลักเกณฑ์สำหรับให้ข้าราชการ ปฏิบัติงานภายในที่พัก โดยให้ไปปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องในส่วน ของประชาชนทั่วไปที่เดินทางกลับมาจาก หรือ เดินทางผ่าน หรือมีเส้นทาง แวะผ่าน (Transit/Transfer) ประเทศ ที่เสี่ยงต่อการติดเชื้อและแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ให้ดำเนินการควบคุมโรคติดต่อระหว่าง ประเทศตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดำเนินการคัดกรองประชาชนกลุ่มดังกล่าวอย่างเคร่งครัด

และปฏิบัติตามมาตรการที่กระทรวง สาธารณสุข หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำหนด ในกรณีที่มีความจำเป็นให้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดการ ขนส่งประชาชนกลุ่มดังกล่าวกลับภูมิลำเนาหรือไปยังสถานพยาบาลอย่างเหมาะสม รวมถึงการกำกับ ดูแล การกักกันตนเอง ณ ที่พักอาศัย โดยให้มีการบูรณาการการดำเนินงานระหว่างชุมชน จัด อาสา อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) และสถานพยาบาลในพื้นที่ ในการติดตาม เฝ้าระวัง ตรวจสอบ และป้องกันอย่างใกล้ชิด

11. ให้มีการจัดประชุมคณะกรรมการอำนวยการเตรียมความพร้อม ป้องกัน และแก้ไขปัญหา โรคติดต่ออุบัติใหม่
แห่งชาติ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้นายกรัฐมนตรีรับทราบสถานการณ์และ ข้อมูลต่างๆ รวมถึงร่วมพิจารณาแนว
ทางการแก้ไขปัญหา

12. ให้ กระทรวงสาธารณสุข ดูแลบุคลากรทางการแพทย์ และเจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง ในด้าน
ต่างๆ อย่างเหมาะสม และจัดให้มีสวัสดิการพิเศษเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้กับ บุคลากรทางการแพทย์
เจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง และครอบครัว

13. ให้ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงสาธารณสุข บูรณาการและเชื่อมโยงข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการแพร่
ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อรองรับ การดำเนินการตามพระราชบัญญัติป้องกันและ
บรรเทาสาธารณภัย พ.ศ. ๒๕๕๐ หากมีความจำเป็น

14. ให้ส่วนราชการและหน่วยงานอื่นของรัฐขอความร่วมมือจากผู้ประกอบการภาคเอกชนให้ หลีกเลี่ยง หรือเลื่อน
การจัดกิจกรรมที่มีการรวมตัวของประชาชนจำนวนมาก และอาจมีความเสี่ยงต่อ การแพร่ระบาดของโรคโดยไม่
จำเป็น เช่น การแข่งขันกีฬา การจัดคอนเสิร์ต และการจัดมหรสพ เว้นแต่เป็นกิจกรรมที่เป็นการดำเนินการของ
สถานประกอบการค้าตามปกติ ให้ดำเนินการตาม มาตรการเฝ้าระวังและป้องกัน ตามที่กระทรวงสาธารณสุข
กำหนดอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่เป็น กิจกรรมที่ต้องขออนุญาตจากหน่วยงานของรัฐ ให้ผู้มีอำนาจอนุญาตพิจารณา
ความเหมาะสมของ กิจกรรมอย่างรอบคอบ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงต่อสาธารณสุขโดยรวมต่อการแพร่ระบาดของ
โรคเป็น สำคัญ

ส่วนข้อสั่งการนายกรัฐมนตรี มาตรการระยะเร่งด่วน สำหรับการแก้ไขปัญหาจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019
ด้านการบรรเทาผลกระทบที่เกี่ยวข้อง นายกานอภมาภยให้นายสมคิด จาตุศรีพิทักษ์ รองนายกรัฐมนตรี และ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง จัดทำมาตรการบรรเทาผลกระทบและกระตุ้นเศรษฐกิจจากการแพร่ระบาดของโรค
ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อเสนอคณะกรรมการรัฐมนตรีฝ่ายเศรษฐกิจพิจารณาโดยเร็ว ก่อน
นำเสนอ คณะรัฐมนตรีพิจารณาตามขั้นตอนต่อไปรวมทั้งให้ข้อมูลและสื่อสารกับสาธารณชน เพื่อให้เกิด เอกภาพ
และสร้างความมั่นใจให้กับสาธารณสุขผ่านศูนย์ข้อมูลมาตรการแก้ไขปัญหาจากโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019
(COVID-19) ที่จะได้มีการจัดตั้งขึ้น ณ ทำเนียบรัฐบาล ในการดำเนินมาตรการ บรรเทาผลกระทบและกระตุ้น
เศรษฐกิจจากการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยครอบคลุมด้านต่างๆ ดังนี้ มาตรการ
ทางภาษี มาตรการด้านสินเชื่อและพักชำระหนี้ มาตรการด้านงบประมาณ มาตรการสร้างความเชื่อมั่นในตลาดทุน
มาตรการการจ้างงานและพัฒนา ทักษะ และมาตรการด้านสินค้าเกษตรและสินค้าอื่นในชุมชน



ประกาศกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

เรื่อง งดกิจกรรมการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาของหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID - ๑๙)

ด้วยปัจจุบันสถานการณ์โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (Coronavirus Disease ๒๐๑๙ : COVID - ๒๐๑๙) ได้มีการแพร่ระบาดเป็นการทั่วไป กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศให้เชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (Coronavirus Disease ๒๐๑๙ : COVID - ๒๐๑๙) เป็นโรคติดต่ออันตรายตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ รวมทั้งรัฐบาลได้มีประกาศขอความร่วมมือประชาชนและทุกภาคส่วนให้แสดงความรับผิดชอบต่อสังคมในการลดโอกาสสัมผัสโรค งดการจัดกิจกรรมหรือโครงการฝึกอบรมและสัมมนาที่ทำให้เกิดการรวมตัวของคนจำนวนมาก เพื่อป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (Coronavirus Disease ๒๐๑๙ : COVID - ๒๐๑๙)

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้ตระหนักถึงความสำคัญต่อสถานการณ์ดังกล่าว จึงขอให้หน่วยงานในสังกัดงดกิจกรรมการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาตามบัญชีแนบท้ายของประกาศฉบับนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป จนกว่าจะมีประกาศเปลี่ยนแปลง

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายประยูร รัตนเสนีย์)

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

บริการ สบพ

งานเทศนามรดกสากล
เลขที่ 129
วันที่ 8/ก.ค. 63
เวลา 14:42

วันที่ 9 ก.ค. 63
เวลา 10.20 น.



สำนักงานเทศบาลนครราชบุรี
เลขที่รับ 9809
วันที่ 08 ก.ค. 2563
เวลา 11.15
เลขที่รับ 1536
วันที่ 8 ก.ค. 2563
เวลา 14.00 น.
วันที่ 9 ก.ค. 63
เวลา 14.00 น.

ที่ สข ๐๐๒๓.๑/ว ๒๒๕๕

ถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัดสงขลา สำนักงานเทศบาล และที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง 2013

วันที่ 9 ก.ค. 2563
10.00 น.

ตามที่นายกรัฐมนตรีได้มีประกาศขอกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑๐) ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ กำหนดให้มีการผ่อนคลายการบังคับใช้มาตรการต่าง ๆ เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) เป็นช่วงที่ ๔ ให้สามารถดำเนินการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมและสัมมนาได้ โดยยังคงต้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดอย่างเคร่งครัด นั้น

ในการนี้ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้แจ้งประกาศ เรื่อง แนวทางการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาของหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ระยะที่ ๒ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ ให้หน่วยงานในสังกัดสามารถดำเนินการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาภายใต้ภารกิจและอำนาจหน้าที่ได้ตามปกติ และให้ถือปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะการสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า การเว้นระยะห่างทางสังคม และการใช้ระบบติดตามตัวผ่านแอปพลิเคชันทางโทรศัพท์มือถือ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ
เห็น ผอ.เทศบาลนครราชบุรี
- จ.สงขลา แจ้งประกาศออกมา
เรื่อง แนวทางจัดโครงการฝึกอบรมและ
สัมมนาฯ ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาด
ของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ระยะที่ ๒
ลง ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓
- เห็นควรพิจารณาแจ้ง/แจ้งในหนังสือ



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
ฝ่ายบริหารทั่วไป (นางสาววิภาวรรณ ปรีชาเขตชากุล)

โทร. ๐ ๗๔๓๑ ๑๗๔๗ หัวหน้าฝ่ายการเจ้าหน้าที่
โทรสาร ๐ ๗๔๓๒ ๗๐๘๒, ๐ ๗๔๓๑ ๓๗๗๗ 8 ก.ค. 63

นางบัญญัติ ตั้งตนนาค
จังหวัดสงขลา
8 ก.ค. 2563

(นายอมร วงศ์วรรณ)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีเมืองราชบุรี



ที่ มท ๐๘๐๗.๒/ว ๑๓๓๐

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓

เรื่อง แนวทางการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาของหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ระยะที่ ๒

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

อ้างถึง ข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนดการบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน
พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑๐) ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาประกาศกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๓

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่นายกรัฐมนตรีได้มีประกาศข้อกำหนดออกตามความในมาตรา ๙ แห่งพระราชกำหนด
การบริหารราชการในสถานการณ์ฉุกเฉิน พ.ศ. ๒๕๕๘ (ฉบับที่ ๑๐) ลงวันที่ ๑๒ มิถุนายน ๒๕๖๓ กำหนดให้มี
การผ่อนคลายการบังคับใช้มาตรการต่าง ๆ เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)
เป็นช่วงที่ ๔ ให้สามารถดำเนินการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมและสัมมนาได้ โดยยังคงต้องปฏิบัติตามมาตรการ
ป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดอย่างเคร่งครัด นั้น

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ จึงได้มีประกาศ เรื่อง แนวทางการ จัดโครงการฝึกอบรมและ
สัมมนาของหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ
ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ระยะที่ ๒ ลงวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๓ ให้หน่วยงานในสังกัดสามารถ
ดำเนินการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาภายใต้ภารกิจและอำนาจหน้าที่ได้ตามปกติ และให้ถือปฏิบัติตาม
มาตรการป้องกันโรคตามที่ทางราชการกำหนดอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะการสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า
การเว้นระยะห่างทางสังคม และการใช้ระบบติดตามตัวผ่านแอปพลิเคชันทางโทรศัพท์มือถือ รายละเอียด
ปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบต่อไป

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด สงขลา

ขอแสดงความนับถือ
- ส.ก. แฉ่ง แนวทางการจัดโครงการฝึกอบรม
และสัมมนาของหน่วยงานในสังกัด ส.ก. สงขลา
สำนักงานโครงการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อ
ไวรัสโคโรนา 2019 ระยะที่ ๒

- เชิญชวนเจ้าหน้าที่ทุกหน่วยงาน /ฝ่ายนายประยูร รัตนเสนีย์
และ ส.ท. ท.ก. แฉ่ง
- คือเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

สถาบันพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น
กลุ่มงานวิชาการเพื่อการพัฒนาบุคลากรท้องถิ่น
โทร. ๐๒ ๕๑๖ ๘๐๕๐ ๕๖

๓๓๓.๖๓

แบบสรุปผลการดำเนินงานโครงการ

๑. ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพิบาลด้านอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร
๒. เพื่อพัฒนาสถานที่เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาล ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

๓. กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมจริง

๑. เพื่อพัฒนาความรู้ด้านสุขภาพิบาลอาหารและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน
 - จัดการอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร มีผู้เข้าร่วมจำนวน ๔๐๐ คน
 - ๒. ตรวจสอบและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๓๐๐ แห่ง เพื่อลดความเสี่ยงโรคทางเดินอาหารโดยการสุ่มตรวจ
 - เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง
 - สารปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง
 - ๓. เพื่อผลิตสื่อและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารด้านสุขภาพิบาลอาหาร
 - จัดทำแผ่นพับและหนังสือเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์งานด้านสุขภาพิบาลอาหาร
 - เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านสุขภาพิบาลอาหารผ่านทางวารสาร รายการวิทยุ (FM ๙๖.๐) และเว็บไซต์ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๔. สถานที่ดำเนินการ

๑. สถานที่จัดอบรม ห้องประชุมสำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่
๒. สถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่

๕. ระยะเวลาที่ดำเนินงาน

๑. ตรวจสอบและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารระหว่างวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒
๒. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ และรุ่นที่ ๒
วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓
๓. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๓
วันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๓
๔. จัดอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร รุ่นที่ ๑
วันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๓

/๕.จัดอบรม...

(๒)

๕. จัดอบรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร รุ่นที่ ๒

วันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๓

๖. ประชุมสรุปผลการดำเนินงาน และมอบป้ายแก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓

๖.งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ จำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน)

งบประมาณที่ใช้จริง จำนวนเงิน ๖๕,๑๕๐ บาท (หกหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

งบประมาณคงเหลือ จำนวนเงิน ๓๔,๘๕๐ บาท (สามหมื่นสี่พันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

จำแนกรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม

เป็นเงิน ๑๔,๐๐๐ บาท

๒. ค่าวิทยากรจากหน่วยงานภายนอก

เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

๓. ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้สัมผัสอาหาร ๓ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

เป็นเงิน ๘,๒๕๐ บาท

๔. ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร ๒ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

ที่เกี่ยวข้อง

๕. ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร ๒ รุ่นและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

๖. ค่าสื่อสิ่งพิมพ์ประชาสัมพันธ์

- ค่าจัดทำป้ายร้านอาหารมาตรฐาน (Clean Food Good Sanitation) ที่ผ่านการประเมิน

เป็นเงิน ๒๒,๕๐๐ บาท

ประจำปี ๒๕๖๓

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๖๕,๑๕๐ บาท

๗.ผลการดำเนินงาน

๑. ตรวจสอบและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร จำนวน ๑๙๖ ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๓๐๒ แผง โรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๓๐ แห่ง และโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ระหว่างวันที่ ๒๒ มกราคม - ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๓ รายละเอียด ดังนี้

๑.๑) ตรวจสอบร้านอาหารทางกายภาพ จำนวน ๑๙๖ ร้าน

ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี จำนวน ๑๗๐ ร้าน คิดเป็น ๘๖.๗๓ % โดยเป็นร้านเปิดใหม่จำนวน ๔๗ แห่ง ตัวอย่างทั้งหมด ๑,๕๖๓ ตัวอย่าง จำแนกเป็น

- ตรวจสอบอาหาร จำนวน ๗๖๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๗๒๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๔.๗๔ %

- ตรวจสอบภาชนะ - อุปกรณ์ จำนวน ๔๒๙ ตัวอย่าง ผ่าน ๔๒๖ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๓๐ %

- ตรวจสอบมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๗๔ ตัวอย่าง ผ่าน ๒๗๓ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๖๓ %

๑.๒) ตรวจสอบแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๕ แห่ง ๓๐๒ แผง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี จำนวน ๒๗๘ แผง คิดเป็น ๙๒.๐๕ % ตัวอย่างทั้งหมด ๙๓๐ ตัวอย่าง จำแนกเป็น

/ตรวจอาหาร...

(๓)

- ตรวจอาหาร จำนวน ๗๒๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๖๙๕ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๖.๓๙ %
- ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์ จำนวน ๑๑๔ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๐๕ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๒.๑๐ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๙๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๙๕ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

๑.๓) ตรวจโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน ๖ แห่ง ตัวอย่างทั้งหมด ๖๐ ตัวอย่าง จำแนกเป็น

- ตรวจอาหาร จำนวน ๓๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๓๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
 - ตรวจภาชนะ - อุปกรณ์ จำนวน ๑๘ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
 - ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๘๓.๐๐ %
- รวมตรวจตัวอย่างทั้งหมด ๒,๔๕๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๒,๓๗๔ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๖.๗๘ %

จำแนกได้ดังนี้

- (๑) ตัวอย่างอาหาร จำนวน ๑,๕๑๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๑,๔๕๕ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๗.๕๗ %
- (๒) ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน ๕๖๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๕๔๙ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๗.๘๖ %
- (๓) ตัวอย่างมือ จำนวน ๓๘๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๓๗๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๒๑ %

๒. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๑๐๐ คน

๓. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๒ ในวันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๑๐๐ คน

๔. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๓ ในวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๑๐๐ คน

๕. จัดอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๓ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๕๐ คน

๖. จัดอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร รุ่นที่ ๒ ในวันที่ ๓ กันยายน ๒๕๖๓ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๕๐ คน

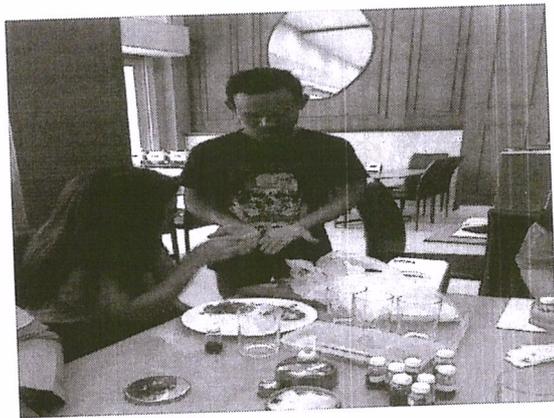
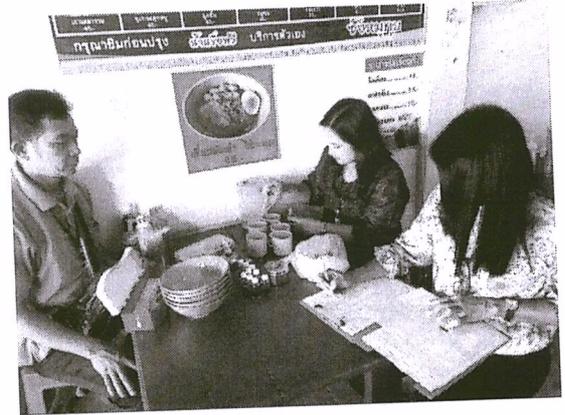
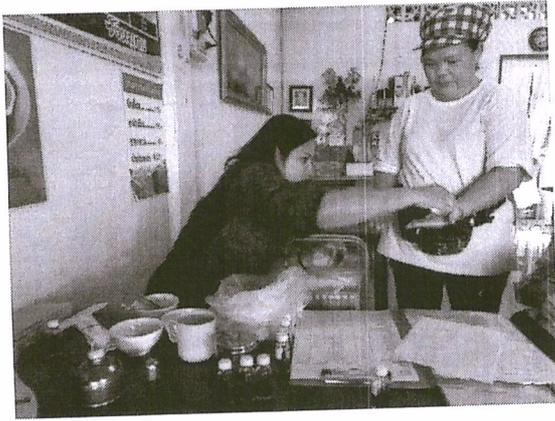
ตารางที่ ๑ แสดงรายชื่อผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านมาตามมาตรฐานอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี

(Clean Food Good Sanitation) ประจำปี ๒๕๖๓

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	ที่อยู่
๑	ไทย - มาเลเซีย	ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ ๑
๒	ครัวเหม่มันต์	ถ. รัถการ
๓	เรือนนคร	ถ.รัถการ
๔	ก๋วยเตี๋ยวเฮียปิง	ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ ๔
๕	ก๋วยเตี๋ยวตันม่วง	ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ซอย ๒
๖	หลวงที่ปขนมจีนสด	ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ ๕
๗	ขนมจีนพินิตย์	ถ.นิพัทธ์สงเคราะห์ ๕
๘	มิสเตอร์สเติ๊ก	ถ.จิระนคร
๙	ข้าวมันไก่โอเล่	ถ.จิระนคร
๑๐	UFM	ถ.จิระนคร

๑) ตรวจร้านอาหาร ตามโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร







กิจกรรมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร

