

โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔
กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

๑. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. หลักการและเหตุผล

เทศบาลนครหาดใหญ่ โดยกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม มีหน้าที่ในการดำเนินงานตรวจสอบ แนะนำ ควบคุม กำกับและพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ในเขตพื้นที่ให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะตามแนวทางการดำเนินงานสุขภาพิบาลอาหาร พระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) มาตรา ๔๐ และเทศบัญญัติเทศบาล นครหาดใหญ่ เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๒ ตลอดจนถึง อบรมให้ความรู้ด้านสุขภาพิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค และผู้ประกอบการให้บริการ อาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งในปัจจุบันร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด มากกว่าร้อยละ ๘๐ จากข้อมูล ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า ถึงแม้สถานประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารได้มาตรฐานจำนวนมาก แต่อัตรา การป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารและน้ำ ก็ยังไม่ได้ลดลง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องดำเนินการ เฝ้าระวังสถานการณ์ด้านสุขภาพิบาลอาหาร เพื่อจะได้ทราบสถานการณ์ของปัญหาอย่างต่อเนื่อง มีแนวทาง ในการป้องกันและแก้ปัญหาและลดความเสี่ยงของอาหารจากสถานประกอบการกิจการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยและรักษามาตรฐานให้มีความยั่งยืน

ซึ่งที่ผ่านมาเทศบาลนครหาดใหญ่ โดยกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ถูกหลักการสุขภาพิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร ประเภทต่างๆ ทั้งร้านค้าและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในปี ๒๕๖๔ จำนวน ๕๑๗ แห่ง ผ่านเกณฑ์การประเมินฯ จำนวน ๔๑๔ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๘ เพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนา สถานประกอบการให้ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้นและให้ความรู้ด้านสุขภาพิบาลอาหารแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้าง ความปลอดภัยด้านสุขภาพิบาลและสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

๓. วัตถุประสงค์

- ๓.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพิบาลด้านอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร
- ๓.๒ เพื่อพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข
- ๓.๓ เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพิบาลและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

๔. เป้าหมาย

- ๔.๑ จัดอบรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐๐ คน
(ผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารประเภทร้านอาหาร แผงลอยฯและผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน)
- ๔.๒ ตรวจและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๓๐๐ แห่ง เพื่อลดความ เสี่ยงโรคทางเดินอาหารโดยการสุ่มตรวจ

- | | |
|--|----------------------|
| - เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย | จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง |
| - สารปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง | จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง |

/๕.วิธีการ...

รับรองสำเนาถูกต้อง



๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

- ๕.๑ จัดทำแผ่นพับและหนังสือเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๕.๒ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ทั้งที่เป็นร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในโรงเรียน โรงครัวในโรงพยาบาล ก่อนการอบรม
- ๕.๓ จัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร จำนวน ๒ รุ่นและผู้สัมผัสอาหาร ๓ รุ่น
- ๕.๔ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ทั้งที่เป็นร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในโรงเรียน โรงครัวในโรงพยาบาล หลังการอบรม
- ๕.๕ ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์และประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียนและโรงครัวโรงพยาบาล
- ๕.๖ ประชุมสรุปผลการดำเนินงาน และมอบประกาศนียบัตร แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหาร/โรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๔ และมอบป้ายแก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
- ๕.๗ เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านงานสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวารสาร รายการวิทยุและเว็บไซต์ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๖. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

๗. สถานที่ดำเนินการ

- ๗.๑ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารของสถาบันการศึกษาและโรงครัวของโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่
- ๗.๒ หอประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม ๒๕๖๔ – กันยายน ๒๕๖๕

๙. งบประมาณ

จากงบประมาณตามเทศบัญญัติรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๕ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆโครงการพัฒนาสุขาภิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ ตามแผนพัฒนาท้องถิ่น ๕ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ – ๒๕๖๕) จำนวนเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท ดังนี้

๙.๑ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม จำนวนเงิน ๘,๐๐๐ 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

๙.๒ 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

รับรองสำเนาถูกต้อง /อบรมผู้สัมผัสอาหาร...

๑๖

- อบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ รุ่น รุ่นละ ๓ ชั่วโมง

(จำนวน ๓ ชั่วโมง $\times$ ๖๐๐ บาท $\times$ ๓ รุ่น)

เป็นเงิน ๕,๔๐๐ บาท

๙.๓ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้สัมผัสอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๓๓๐ คน $\times$ ๒๕ บาท)

เป็นเงิน ๘,๒๕๐ บาท

๙.๔ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๑๒๐ คน $\times$ ๒๕ บาท $\times$ ๒ มื้อ)

เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

๙.๕ ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๑๒๐ คน $\times$ ๖๐ บาท)

เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

๙.๖ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมสรุปผลการดำเนินงานและมอบประกาศนียบัตรแก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารมาตรฐานและโรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๕ พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๑๐๐ คน $\times$ ๒๕ บาท)

เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท

๙.๗ ค่าจัดทำประกาศนียบัตรพร้อมของใส่แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารและโรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๕

เป็นเงิน ๒,๔๕๐ บาท

๙.๘ ค่าจ้างผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวนเงิน ๓,๐๐๐ บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

- ค่าจัดทำไวนิลประชาสัมพันธ์ ประกอบเวทีในการจัดกิจกรรม ขนาด ๒ เมตร $\times$ ๒ เมตร (๔ ตรม.)

(จำนวน ๕ ผืน $\times$ ๔ ตรม. $\times$ ๑๕๐ บาท/ตรม.)

เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

๕. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ยกระดับได้มาตรฐานผ่านเกณฑ์การประเมินของกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มขึ้น และสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารที่ได้มาตรฐานเดิมยังคงรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

๑๐.๓ ผู้บริโภคมีความปลอดภัยด้านสุขภาพและมีความมั่นใจในการบริโภค

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสุกัญดา เหมืองทอง)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางพรณี อภิชาติพัฒนศิริ)

รักษาการ หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม

รับรองความถูกต้อง
ของเอกสาร

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(นางสาวรุจิยา สุขมี)
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอพิจารณาโครงการ
(นายวินัย ปิ่นทอง)
รองปลัดเทศบาล รักษาการแทน
ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายกิตติ เรืองเรืองกุลฤทธิ)
ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่

ลงชื่อ พล.ต.ท.....ผู้อนุมัติโครงการ
(สาคร ทองมณี)
นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

รับรองสำเนาถูกต้อง

๗

กำหนดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร
ในวันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕
ณ ห้องประชุมใหญ่เทศบาลนครหาดใหญ่

๘.๓๐ - ๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๙.๐๐ - ๑๐.๓๐	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา
๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๐.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารเที่ยง
๑๓.๐๐ - ๑๔.๔๕ น.	การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหารและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา
๑๔.๔๕ - ๑๕.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

รับรองสำเนาถูกต้อง

๒

กำหนดการพิธีมอบเกียรติบัตร /ป้าย แก่สถานประกอบการมาตรฐาน
ประจำปี ๒๕๖๕

วันที่.....

ณ หอประชุม 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

รับรองสำเนาถูกต้อง



แบบสรุปผลการดำเนินงานโครงการ

๑.ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาสุขาภิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕

๒.วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขาภิบาลด้านอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร

๒.๒ เพื่อพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

๒.๓ เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

๓.กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมจริง

๓.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน

- จัดการอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร มีผู้เข้าร่วมจำนวน ๕๐๐ คน

๓.๒ ตรวจและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๓๐๐ แห่ง เพื่อลดความเสี่ยงโรคทางเดินอาหาร โดยการสุ่มตรวจ

- เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง

- สารปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง

จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง

๓.๓ เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

- เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านทาง รายการวิทยุ (FM ๙๖.๐) และเว็บไซต์ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๔.สถานที่ดำเนินการ

๔.๑ สถานที่จัดอบรม ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่

๔.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอย และโรงครัวในโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่

๕.ระยะเวลาที่ดำเนินงาน

๕.๑ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนอบรม

ระหว่างวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๔ - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

๕.๒ จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

๕.๓ จัดอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ดังนี้

วันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.

๕.๔ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารหลังการอบรม

ระหว่างวันที่ ๑ สิงหาคม -- ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕

๕.๕ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลโรงครัวของโรงพยาบาล

ระหว่างวันที่ ๒๑ พฤษภาคม -- ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

๖.งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ จำนวนเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน)

งบประมาณที่ใช้จริง จำนวนเงิน ๓๔,๘๕๐ บาท (สามหมื่นสี่พันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

งบประมาณคงเหลือ จำนวนเงิน ๑๕,๑๕๐ บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันหนึ่งร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

จำแนกรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม เป็นเงิน ๘,๐๐๐ บาท

๒. ค่าวิทยากรจากหน่วยงานภายนอก เป็นเงิน ๕,๔๐๐ บาท

๒. ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้สัมผัสอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นเงิน ๘,๒๕๐ บาท

๓. ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

๔. ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๔,๘๕๐ บาท

๗.ผลการดำเนินงาน

๑. ตรวจและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร จำนวน ๒๑๕ ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๒๖ แผงและโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ระหว่างวันที่ ๒ พฤศจิกายน - ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๕ รายละเอียดดังนี้

๑.๑) ตรวจร้านอาหารทางกายภาพ จำนวน ๒๑๕ ร้าน

ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี จำนวน ๑๘๗ ร้าน คิดเป็น ๘๖.๖๙ % โดยเป็นร้านเปิดใหม่จำนวน ๖๓ แห่ง ตัวอย่างทั้งหมด ๑,๐๑๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๙๗๔ ตัวอย่าง จำแนกเป็น

- ตรวจอาหาร จำนวน ๖๗๙ ตัวอย่าง ผ่าน ๖๓๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๓.๙๖ %
- ตรวจภาชนะ - อุปกรณ์ จำนวน ๑๗๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๗๓ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๖๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๖๓ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

/๑.๒) ตรวจแผงลอย...

(๓)

๑.๒) ตรวจแผนผังจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๕ แห่ง ๒๒๖ แผนผังผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดตามโครงการอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี จำนวน ๑๙๒ แผนผัง คิดเป็น ๘๔.๙๕ % ตัวอย่างทั้งหมด ๕๒๘ ตัวอย่าง ผ่าน ๕๑๐ ตัวอย่าง จำแนกเป็น

- ตรวจอาหาร จำนวน ๓๓๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๓๑๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๔.๙๒ %
- ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์ จำนวน ๙๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๙๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๐๒ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๐๒ %

๑.๓) ตรวจโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน ๖ แห่ง ตัวอย่างทั้งหมด ๖๐ ตัวอย่าง ผ่าน 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 ๑๒ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

รวมตรวจตัวอย่างทั้งหมด ๑,๖๐๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๑,๕๔๔ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๖.๓๒ %
จำแนกได้ดังนี้

- (๑) ตัวอย่างอาหาร จำนวน ๑,๐๔๔ ตัวอย่าง ผ่าน ๙๘๖ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๔.๔๔ %
- (๒) ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน ๒๘๑ ตัวอย่าง ผ่าน ๒๘๑ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
- (๓) ตัวอย่างมือ จำนวน ๒๗๘ ตัวอย่าง ผ่าน ๒๗๗ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๖๔ %

๒. จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๓๐๐ คน

๓. จัดอบรมผู้ประกอบการกิจการจำหน่ายอาหาร ในวันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม เทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๑๐๐ คน

ตารางที่ ๑ แสดงรายชื่อผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด สุขาภิบาลดี
(Clean Food Good Sanitation) ประจำปี ๒๕๖๕

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๑	ร้านโฮ พอร์ค กระทะเหล็ก	๔๑/๒๒๕ ถ.นิพัทธ์สงคราม ๑	๐๙๔-๒๒๘๑๓๑๗
๒	ร้าน CHAO DOI	ถ.นิพัทธ์สงคราม ๑ (แยกโรงปูน)	๐๙๘-๒๑๒๗๗๒๙
๓	ร้านเจียบข้าวมันไก่ฮาลาล	๓๙/๕ ถ.นิพัทธ์สงคราม ๑	๐๙๕-๙๓๙๕๕๔๙
๔	ร้านบังบุก	๓๙/๗ ถ.นิพัทธ์สงคราม ๑	๐๘๗-๒๙๒๖๐๕๙
๕	ร้าน Bingsunom ๖ by Afreedar	ถ.รักการ	๐๘๖-๖๙๖๓๒๓๑
๖	ร้านกุโรตี ซาซึก @หาดใหญ่	๖๖ ถ.สามชัย	๐๙๔-๔๘๕๓๗๘๐
๗	ร้านพัฒนาชาบู	๓๔๐ ถ.ธรรมานุญูวิถี	๐๙๘-๐๔๓๙๑๕๑
๘	ร้านทิพย์รินทร์	๑๓๕/๓-๔ ถ.ธรรมานุญูวิถี	๐๗๔-๒๓๒๓๕๖
๙	ร้าน Amazon Café	๑๘๑/๕๙ ถ.ประชาธิปไตย (เยื้องสุวรรณวงศ์)	๐๖๔-๙๑๓๙๙๐๐
๑๐	ร้าน Organice dishes	ถ.ประชาธิปไตย (รร.เอส)	๐๘๒-๖๖๑๔๕๑๑
๑๑	ร้าน A Cup Café	ซ.๑ ถ.ประชาธิปไตย	๐๙๙-๒๕๔๙๔๖๒
๑๒	ร้านเจ้านายบูไซ	๑๕๒/๑ ถ.ประชาธิปไตย	๐๗๔-๕๐๐๖๘๘ , ๐๙๙-๔๐๒๖๖๕๕
๑๓	ร้าน Me Melon	ถ.ธรรมานุญูวิถี	๐๖๕-๘๖๙๐๘๒๗
๑๔	ร้าน I am salad	๗๕ ถ.สามชัย	๐๙๑-๐๔๘๙๑๐๙
๑๕	ร้านขนมจีนลุงทอง	๑๑๐ ถ.สามชัย	๐๖๕-๔๗๔๔๕๗๐
๑๖	ร้าน Hasul Korean Fusion Style Café	๙/๔๕ ถ.จิระนคร	๐๙๐-๒๐๙๕๓๐๑
๑๗	ร้านไก่ทอดเดชา	๔๗๒ ถ.ศุภสารรังสรรค์ (ช่องเขา)	๐๘๓-๑๖๙๗๙๙๙
๑๘	ร้านส้มตำซาบา	๔๙ ซ.๕ ถ.ศุภสารรังสรรค์	๐๘๑-๔๒๗๓๗๒๔
๑๙	ร้าน Clio healthy yummy Café	๑/๓๑ ถ.ราษฎร์ยินดี ๒	๐๘๐-๕๖๒๔๙๙๗
๒๐	ร้าน Amazon Café	๑๙/๒ ถ.ราษฎร์ยินดี ๒ (ข้างวินนิ่ง)	๐๘๑-๙๕๗๘๘๕๕
๒๑	ร้านตำเหิน ซ้ำชีว	๑๘/๒ ถ.ราษฎร์ยินดี	๐๖๒-๐๗๓๘๐๗๓
๒๒	ร้าน The Tern Café and Restaurant	ซ.๗/๑ ถ.ราษฎร์ยินดี	๐๙๓-๕๗๔๘๗๗๔
๒๓	ร้าน AM PM brunch and bar	ซ.๗/๑ ถ.ราษฎร์ยินดี	๐๙๘-๘๖๘๔๖๐๖
๒๔	ร้าน Worldwide Café Since ๒๐๑๙	๑๐๗ ถ.ศรีภูวนารถ	๐๖๑-๗๗๐๐๘๘๘
๒๕	ร้านแฮดตี้เมียงปลาเผา	๓๙๙ ถ.สัจจกุล	๐๘๑-๕๕๐๐๔๒๒
๒๖	ร้าน Paul's	๗๓๘ ถ.ราษฎร์อุทิศ (ในรร.สีวน่า)	๐๖๕-๕๐๗๙๙๙๗
๒๗	ร้าน Amazon Café	ถ.ปทุมกันท์	๐๖๓-๐๐๙๖๕๕๕
๒๘	ร้าน CHAO DOI	๑๓๑๘/๑ ถ.กาญจนวนิชย์	๐๖๓-๔๑๖๕๓๓๗
๒๙	ร้านมอ นมสด	ถ.จิระนคร	๐๙๒-๔๑๙๗๙๙๓
๓๐	ร้าน CHAO DOI	๑๕๑๘/๑ , ๒ ถ.กาญจนวนิชย์ (เซ็นทรัล)	๐๘๑-๘๙๘๘๙๗๘
๓๑	ร้าน Texas Chicken	๑๕๑๘/๑ , ๒ ถ.กาญจนวนิชย์ (เซ็นทรัล)	๐๘๓-๙๒๕๒๔๐๔
๓๒	ร้าน Amazon Café	๕๕/๓ ถ.ศรีภูวนารถ (ไดอาน่า)	๐๘๑-๙๕๗๐๔๙๙

ลำดับ	ชื่อสถานประกอบการ	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๓๓	ร้านข้าวหมูแดงนายแบงค์	๑๘๑/๕ ถ.ประชาธิปไตย	๐๘๕-๕๑๓๙๙๗๑
๓๔	ร้าน Thai Denmark Milk Land	๖๗๗ ถ.เพชรเกษม (ในBig C Extra)	๐๙๗-๐๘๑๐๗๓๖
๓๕	ร้าน Coffee With Me?	๑๙ ถ.กุลวพัฒน์อุทิศ	๐๘๒-๖๗๙๖๒๒๖
๓๖	ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือเมย์	๑๕๖ ถ.จตุตถสุนทร	๐๖๒-๐๑๕๕๕๓๓
๓๗	ร้านป๋ายาง	ถ.ธรรมบุญวิถี	๐๗๔-๓๐๐๕๕๖ , ๐๘๑-๐๙๗๗๘๘๘
๓๘	ร้านเลอริช	๘๑ ซ.นุ่่มอุทิศ	๐๙๘-๐๑๔๖๕๐๘
๓๙	ร้านกาแฟพันธุ์ไทย	ถ.ราษฎร์อุทิศ (เขต ๘)	๐๖๑-๑๓๑๑๑๗๖
๔๐	ร้านทศปิ่น เบค ซอป	ถ.กระจ่างอุทิศ	๐๙๓-๗๗๔๔๓๒๔
๔๑	ร้านอ้า	๕/๑-๒ ถ.นิพัทธ์อุทิศ ๒	๐๗๔-๒๖๑๐๑๐ , ๐๗๔-๓๘๒๑๔๒
๔๒	ร้าน The Habita Café	ถ.แสงศรี (รร.ฮานิตะ)	๐๖๓-๕๒๕๒๘๔๔
๔๓	ร้าน Café Horizon	ทางเชื่อมตึกเก่า-อุบัติเหตุ มอ.	๐๘๑-๑๕๑๒๖๖๕
๔๔	ร้าน Darin Cafe	ตึกอุบัติเหตุ ชั้น ๒ มอ.	
๔๕	ร้านครัวศรีเวช	ข้างตึกเก่า-ตึกศรีเวชพัฒน์ มอ.	๐๙๓-๕๙๒๐๔๔๘
๔๖	ร้าน๙๒๘ Café	๑๔/๑ ถ.ผดุงภักดี	๐๘๙-๖๕๖๖๘๖๘
๔๗	ร้าน Point Samchai	๒๙๙/๒ ถ.สามชัย	๐๙๗-๓๔๗๕๖๕๖
๔๘	ร้านหลั่นหยิน	๕๘ ซ.๕ ถ.ศุภสารรังสรรค์	๐๙๖-๒๔๕๓๕๖๓
๔๙	ร้าน Meeting Point	๙ ซ.๒ ถ.ราษฎร์ดารี	๐๘๐-๕๕๘๘๑๓๓
๕๐	ร้าน Living Room	๒/๑ ซ.๒ ถ.ราษฎร์ดารี	๐๙๒-๔๕๙๘๒๓๙
๕๑	ร้านมะลิจ้ง	๑๐๙ ถ.ทุ่งเสา ๒	๐๘๑-๕๙๕๒๑๕๖
๕๒	ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ ๔ พระยา	ถ.นิพัทธ์สงคราม ๑	๐๘๐-๗๕๗๘๔๗๗
๕๓	ร้านเต๋อตำ ยำระเบิด	๑๗๓/๓ ซ.๔ ถ.ศุภสารรังสรรค์	๐๘๙-๗๗๗๕๗๗
๕๔	ร้านน้ำเกี	๑๑๗-๑๑๙ ถ.โชติวิทยะกุล ๑	๐๙๗-๓๖๐๙๓๓๓
๕๕	ร้านบ้านกรรณิการ์	๔๙/๑๑ ถ.ปณัฐพล ซ.๓	๐๘๑-๕๕๗๑๗๗๔
๕๖	ร้าน Lantern Café	๑๖๘/๔ ถ.นิพัทธ์อุทิศ ๒	๐๘๒-๙๘๔๓๓๒๒
๕๗	ร้านโชคดีแต่เตียม สาขา ๒	ถ.ปณัฐพล	๐๘๑-๕๙๘๙๖๙๒
๕๘	ร้านครัวปะหยัด @ หาดใหญ่	๒ ซ.ไทยอาคาร	๐๘๗-๓๙๔๒๘๘๙
๕๙	ร้านMr.Steak	๔๒/๑๙ ถ.ศรีผดุงวิถี	๐๖๕-๓๘๙๗๘๐๓
๖๐	ร้านเปิดอย่างสุลต่าน	ถ.ศุภสารรังสรรค์	๐๙๗-๓๔๙๕๖๙๘
๖๑	ร้าน Namu	๒๒ ถ.กุลวพัฒน์อุทิศ	๐๙๗-๓๔๙๕๖๙๘
๖๒	ร้าน Billin Café and Bistro	๒๕ ซ.๔ ถ.ศุภสารรังสรรค์	๐๖๓-๙๓๒๔๕๖๙
๖๓	ร้านสลัดคุณเบิ้ล	ถ.สามชัย	๐๙๗-๒๖๒๔๓๐๐

๘.การประเมินผล

สถานประกอบการด้านอาหารที่เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาสถานประกอบการของตนเองและผ่านการประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ไม่น้อยกว่า ๘๐ %

มีผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านมาเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๖๓ ราย จากกลุ่มผู้เข้ารับการอบรมซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหม่ จำนวน ๖๓ ราย คิดเป็น ๑๐๐. %

๙.ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ส่งผลให้ร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยฯ ต้องปิดดำเนินการในช่วงหนึ่งจึงทำให้การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารไม่ครอบคลุมทั้งพื้นที่ และในบางกิจกรรมไม่สามารถดำเนินการได้ ดังนี้

๑) กิจกรรมในการตรวจประเมินร้านอาหารโรงเรียนไม่สามารถทำได้เนื่องจาก มาตรการป้องกันการแพร่กระจายของโรคโควิด ๑๙ ทำให้ร้านอาหารในโรงเรียนบางแห่งปิดดำเนินการ

๒) กิจกรรมประชุมสรุปผลการดำเนินงานและมอบประกาศนียบัตรแก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินร้านอาหาร/โรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๕ และมอบป้ายแก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๑๐.ข้อเสนอแนะ

ควรดำเนินการตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาล ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอยฯ ร้านอาหารในโรงเรียนและสถานที่จำหน่ายอาหารรอบรั้วโรงเรียน ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขอย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการคุ้มครองสุขภาพตนเองและบุคคลข้างเคียง ให้ครอบคลุมทุกชุมชนเพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยจากการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ในอาหารภายในชุมชนของตนเอง

(ลงชื่อ).....

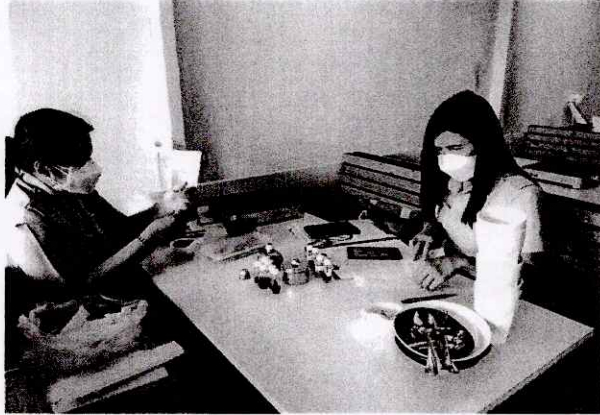


(นางสุกัญญา เหมืองทอง)

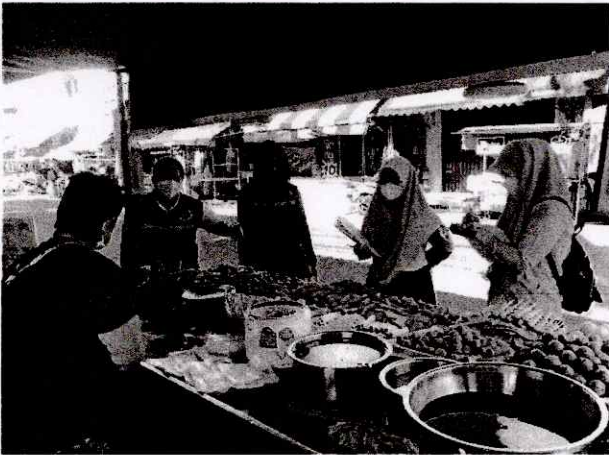
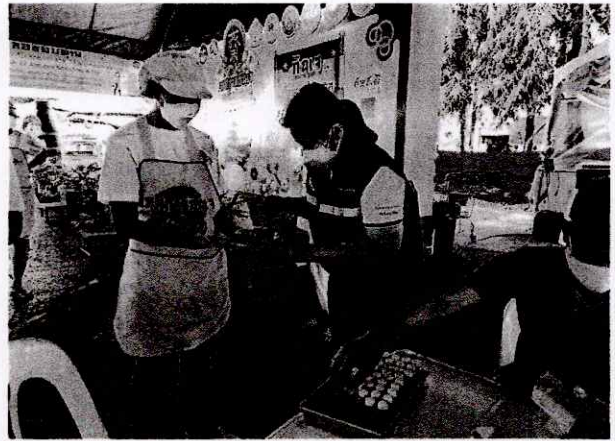
ตำแหน่ง

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

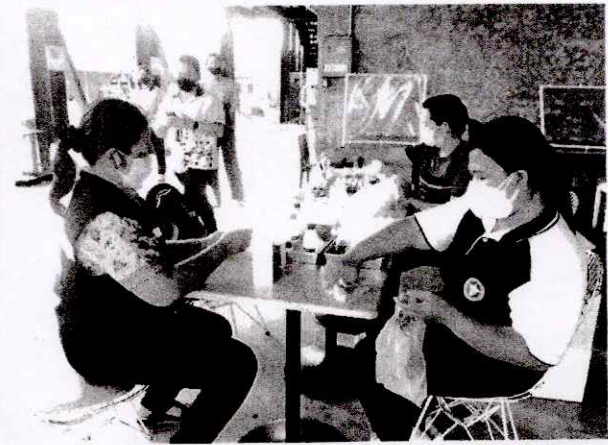
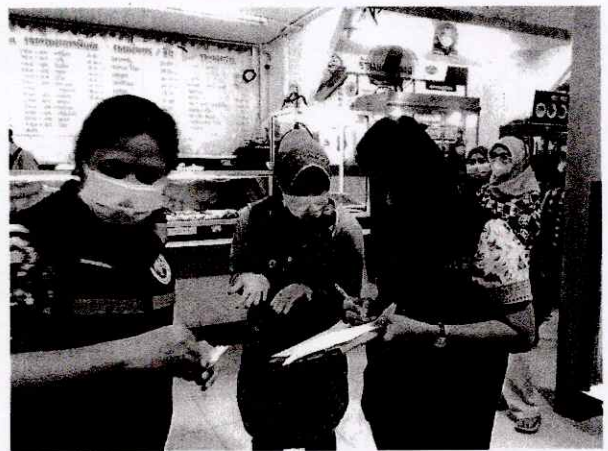
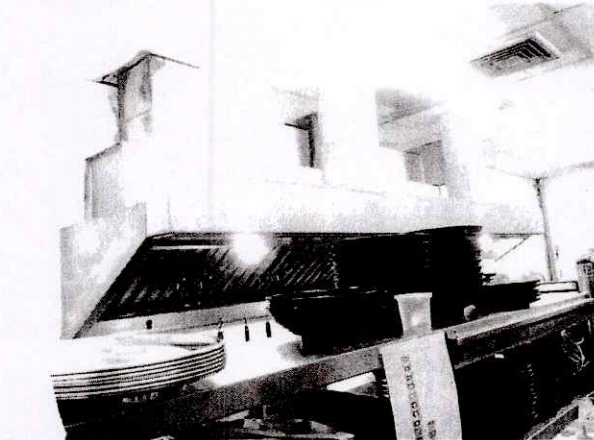
ทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร
ร้านอาหาร



แฟงลอย



โรงครัว, โรงพยาบาล, ศูนย์อาหาร



อบรมผู้สัมผัสอาหาร



อบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร

