



ปลัดเทศบาล
วันที่ 27.10.67
เวลา 11.36 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม โทร. ๑๑๒๖

ที่ สข ๕๒๑๑๐/ ๗๕๓๓

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เรียน นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

ตามที่กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ ได้รับอนุมัติให้ดำเนินโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๗ เทศบาลนครหาดใหญ่ หมวดงานบริการสาธารณสุข และงานสาธารณสุขอื่น โดยได้รับอนุมัติงบประมาณ จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) (เอกสารแนบ ๑)

บัดนี้ กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินการตามโครงการฯ ดังกล่าวเสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยได้ใช้จ่ายเงินงบประมาณในการดำเนินโครงการฯ จำนวน ๓๕,๒๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันสองร้อยบาทถ้วน) ทั้งนี้ได้นำส่งแบบสรุปการดำเนินโครงการ ฯ รายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ทราบ



(นายสัมฤทธิ์ บุญรัตน์)

รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

๑ 3 ต.ค. 2567


(นายกิตติ เรืองเรืองกุลฤทธิ์)
ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่

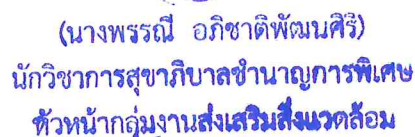
- 2 ต.ค. 2567

(ลงชื่อ).....

(นางสุกัญดา เหมืองทอง)

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ผู้รับผิดชอบโครงการ


(นางพรณี อภิชาติพัฒนศิริ)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม

(นางเพ็ญภัสสร โอมอภิญญา)

ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๑ ต.ค. ๒๕๖๗



หาดใหญ่เมืองแห่งการเรียนรู้ (Hatyai Learning City)

พลังพหุวัฒนธรรม เพื่อการพัฒนาคนสู่การพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน

SYNERGIZE MULTICULTURALISM FOR INCLUSIVE AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT

แบบสรุปผลการดำเนินงานโครงการ

๑.ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๒.วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพิบาลด้านอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร

๒.๒ เพื่อพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข

๒.๓ เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

๓.กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมจริง

๓.๑ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขภาพิบาลอาหารและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐาน

- จัดการอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร มีผู้เข้าร่วมจำนวน ๓๐๐ คน

๓.๒ ตรวจและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๓๐๐ แห่งเพื่อลดความเสี่ยงโรคทางเดินอาหารโดยการสุ่มตรวจ

- เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวอย่าง

- สารปนเปื้อนในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง จำนวน ๕๐๐ ตัวอย่าง

๓.๓ เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

- เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านสุขภาพิบาลอาหารผ่านทาง รายการวิทยุ (FM ๙๖.๐) เพจเฟซบุ๊ก สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมและเว็บไซต์ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๔.สถานที่ดำเนินการ

๔.๑ สถานที่จัดอบรม ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่

๔.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารของโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่

๕.ระยะเวลาที่ดำเนินงาน

๕.๑ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนอบรม

ระหว่างวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ – ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๗

๕.๒ จัดอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

๕.๓ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารหลังการอบรม

ระหว่างวันที่ ๑ พฤษภาคม – ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๗

/๕.๔ สุ่มตรวจ...

๕.๔ สุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหารและประเมินผลโรงอาหารของโรงเรียน และโรงครัวของโรงพยาบาล

ระหว่างวันที่ ๔ มิถุนายน – ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๗

๖.งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ จำนวนเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน)

งบประมาณที่ใช้จริง จำนวนเงิน ๓๕,๒๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันสองร้อยบาทถ้วน)

งบประมาณคงเหลือ จำนวนเงิน ๑๔,๘๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันแปดร้อยบาทถ้วน)

จำแนกรายละเอียด ดังนี้

๑) ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

๒) ค่าวิทยากรจากหน่วยงานภายนอก เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท

๓) ค่าอาหารว่าง – เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นเงิน ๑๐,๘๕๐ บาท

๔) ค่าอาหารว่าง – เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมสรุปผลการดำเนินงานและมอบประกาศนียบัตร แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารมาตรฐานและโรงครัวมาตรฐานประจำปี ๒๕๖๖ พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท

๕) ค่าจ้างผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ เป็นเงิน ๑๓,๐๕๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๕,๒๐๐ บาท

๗.ผลการดำเนินงาน

๑. ตรวจและติดตามประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ประเภทร้านอาหาร จำนวน ๒๑๖ ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๑๐ แผงและโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ระหว่างวันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๖ – ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๗ รายละเอียดดังนี้

๑.๑) ตรวจร้านอาหารทางกายภาพ จำนวน ๒๐๖ ร้าน

ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด ตามโครงการสุขาภิบาลดี “SAN” จำนวน ๑๘๗ ร้าน คิดเป็น ๙๐.๗๘ % โดยเป็นร้านเปิดใหม่จำนวน ๔๐ แห่ง ตัวอย่างทั้งหมด ๑,๗๘๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๑,๗๘๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๘๓ % จำแนกเป็น

- ตรวจอาหาร จำนวน ๑,๐๔๗ ตัวอย่าง ผ่าน ๑,๐๔๔ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๗๑ %
- ตรวจภาชนะ – อุปกรณ์ จำนวน ๔๒๖ ตัวอย่าง ผ่าน ๔๒๖ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓๑๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๓๑๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

/๑.๒) ตรวจแผงลอย...

(๓)

๑.๒) ตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๕ แห่ง ๑๑๐ แผง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดตามโครงการสุขาภิบาลดี “SAN” จำนวน ๙๔ แผง คิดเป็น ๘๕.๔๕ % ตัวอย่างทั้งหมด ๕๘๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๕๕๑ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๕.๐๐ % จำแนกเป็น

- ตรวจอาหาร จำนวน ๓๗๔ ตัวอย่าง ผ่าน ๓๕๔ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๔.๖๕ %
- ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์ จำนวน ๙๖ ตัวอย่าง ผ่าน ๘๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๑.๖๗ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๑๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๐๙ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๙.๐๙ %

๑.๓) ตรวจโรงอาหารของโรงเรียน จำนวน ๔๑ แห่ง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด “สุขาภิบาลดี” (SAN) รวมจำนวน ๔๑ แห่ง โดยจำแนกเป็นระดับดีมาก จำนวน ๓๕ แห่ง และระดับดี จำนวน ๖ แห่ง เก็บตัวอย่างจากโรงอาหารทั้งหมด ๒๕๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๒๔๕ ตัวอย่าง รายละเอียด ดังนี้

- ตรวจอาหาร จำนวน ๑๒๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๑๒๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๖ %
- ตรวจภาชนะ - อุปกรณ์ จำนวน ๗๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๗๕ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %
- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง ผ่าน ๕๐ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

๑.๓) ตรวจโรงครัวในโรงพยาบาล จำนวน ๖ แห่ง ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด “สุขาภิบาลดี” (SAN) 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 ๒,๖๗๓ ตัวอย่าง ผ่าน ๒,๖๓๖ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๘.๖๒ % จำแนกได้ดังนี้

(๑) ตัวอย่างอาหาร จำนวน ๑,๕๗๖ ตัวอย่าง ผ่าน ๑,๕๔๘ ตัวอย่าง คิดเป็น ๙๗.๐๓ %

(๒) ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน ๖๑๕ ตัวอย่าง ผ่าน ๖๐๗ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

(๓) ตัวอย่างมือ จำนวน ๔๘๒ ตัวอย่าง ผ่าน ๔๘๑ ตัวอย่าง คิดเป็น ๑๐๐ %

๒. จัดอบรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๗ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๓๐๐ คน

๓. ตรวจประเมินโรงอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาลตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สุขาภิบาลดี “SAN”) โดยคณะกรรมการพิจารณาตัดสินโรงอาหาร/ โรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๗ เมื่อวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๗ จำนวน ๔๗ แห่ง โดยแยกเป็นโรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๔๑ แห่ง และโรงครัวในโรงพยาบาล ๖ แห่ง ผลการตรวจ ดังแสดงตามตารางที่ ๑

๔. ร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยที่เปิดใหม่ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ จำนวน ๔๐ ราย ผ่านเกณฑ์ตามโครงการพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร ได้รับมอบป้าย “สุขาภิบาลดี” (SAN) จำนวน ๔๐ ราย คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ รายชื่อร้าน ดังแสดงตามตารางที่ ๒

/ตารางที่ ๑ แสดง...

(๔)

ตารางที่ ๑ แสดงรายชื่อร้านอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาลที่ผ่านเกณฑ์ร้านอาหารโรงครัว
มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๗

ลำดับ	รายชื่อ	ระดับ
๑.	โรงเรียนกอบกาญจน์ศึกษามูลนิธิ	ดีมาก
๒.	โรงเรียนกิตติวิทยหัดใหญ่	ดีมาก
๓.	โรงเรียนคุณธรรมวิทยา	ดีมาก
๔.	โรงเรียนชาตรีวิทยา	ดีมาก
๕.	โรงเรียนเทพอำนวยวิทยหัดใหญ่	ดีมาก
๖.	โรงเรียนเทศบาล ๒ (บ้านหัดใหญ่)	ดีมาก
๗.	โรงเรียนเทศบาล ๓ (โสภณพิทยาคณานุสรณ์)	ดีมาก
๘.	โรงเรียนเทศบาล ๔ (วัดคลองเรียน)	ดีมาก
๙.	โรงเรียนเทศบาล ๕ (วัดหัดใหญ่)	ดีมาก
๑๐.	โรงเรียนเทศบาล ๖ (อนุบาลในฝัน)	ดีมาก
๑๑.	โรงเรียนธิดานุเคราะห์ (แผนกอนุบาล)	ดีมาก
๑๒.	โรงเรียนธิดานุเคราะห์ (แผนกประถม - มัธยม)	ดีมาก
๑๓.	โรงเรียนนานาชาติเซนต์เทรินหัดใหญ่	ดีมาก
๑๔.	โรงเรียนบุญเลิศอนุสรณ์ (แผนกอนุบาล)	ดีมาก
๑๕.	โรงเรียนบุญเลิศอนุสรณ์ (แผนกประถม)	ดีมาก
๑๖.	โรงเรียนพลวิทยา	ดีมาก
๑๗.	โรงเรียนพัฒนศึกษา	ดีมาก
๑๘.	โรงเรียนวรพัฒน์	ดีมาก
๑๙.	โรงเรียนวิริยะเจียรวิทยา	ดีมาก
๒๐.	โรงเรียนวัดโคกสมานคุณ	ดีมาก
๒๑.	โรงเรียนสหศาสตร์วิทยาการ	ดีมาก
๒๒.	โรงเรียนสุวรรณวงศ์ (แผนกอนุบาล)	ดีมาก
๒๓.	โรงเรียนสุวรรณวงศ์ (แผนกประถม)	ดีมาก
๒๔.	โรงเรียนแสงทองวิทยา	ดีมาก
๒๕.	โรงเรียนโสตศึกษาจังหวัดสงขลา	ดีมาก

/ตารางที่ ๑ (ต่อ)แสดง...

ตารางที่ ๑ (ต่อ) แสดงรายชื่อร้านอาหารในโรงเรียนและโรงครัวในโรงพยาบาลที่ผ่านเกณฑ์ร้านอาหารโรงครัว
มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๗

ลำดับ	รายชื่อ	ระดับ
๒๖.	โรงเรียนศรีนครมุนิธิ (แผนกอนุบาล)	ดีมาก
๒๗.	โรงเรียนศรีนครมุนิธิ (แผนกประถม - มัธยม)	ดีมาก
๒๘.	โรงเรียนศรีสว่างวงศ์	ดีมาก
๒๙.	โรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย	ดีมาก
๓๐.	โรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัยสมบูรณ์กุลกันยา	ดีมาก
๓๑.	โรงเรียนอนุบาลนครหาดใหญ่ (นะ สุวรรณวงศ์)	ดีมาก
๓๒.	โรงเรียนมัธยมจิตจัน	ดีมาก
๓๓.	โรงเรียนทิพรัตน์วิทยาคาร	ดีมาก
๓๔.	วิทยาลัยเทคโนโลยีพัฒนการหาดใหญ่	ดีมาก
๓๕.	วิทยาลัยเทคโนโลยีอุดมศึกษาพัฒนการ	ดีมาก
๓๖.	โรงเรียนเทศบาล ๑ (เอ็งเสียงสามัคคี) ศูนย์อาหาร	ดี
๓๗.	โรงเรียนธรรมศึกษามูลนิธิ	ดี
๓๘.	โรงเรียนสมานคุณวิทยาทาน	ดี
๓๙.	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กมัสยิดหมัดยาเมาะมุสลิม	ดี
๔๐.	วิทยาลัยเทคโนโลยีเพชรสยาม	ดี
๔๑.	วิทยาลัยเทคโนโลยีหาดใหญ่อำนวยวิทย์	ดี
๔๒.	โรงพยาบาลกรุงเทพ - หาดใหญ่	ดีมาก
๔๓.	โรงพยาบาลค่ายเสนาณรงค์	ดีมาก
๔๔.	โรงพยาบาลราษฎร์ยินดี	ดีมาก
๔๕.	โรงพยาบาลศศิรินทร์หาดใหญ่	ดีมาก
๔๖.	โรงพยาบาลสงขลาครินทร์	ดีมาก
๔๗.	โรงพยาบาลหาดใหญ่	ดีมาก

ตารางที่ ๒ แสดงรายชื่อผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านมาเกณฑ์มาตรฐาน “สุขาภิบาลดี” (SAN) ประจำปี ๒๕๖๗

ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่
๑.	ร้าน REALM	๒๙/๒๐-๒๑ ถนนศรีสุวรรณารณ
๒.	ร้านครัวปะ-หยัด	๒๗๒ ถนนศรีสุวรรณารณ
๓.	ร้าน From the sea	๓๑๓ ถนนกาญจนวนิช
๔.	ร้านบังป่าว	๑๔๓ ถนนศรีสุวรรณารณ
๕.	ร้าน Perlada Cozy Cafe	๔๘ ถนนป.ณัฐพล
๖.	ร้าน Sandtoni Café & Bar	๕๙๘/๓ ถนนราษฎร์อุทิศ
๗.	ร้านกินเป่า	๕๑๖ ถนนราษฎร์อุทิศ
๘.	ร้าน Sept	๒๕๖/๓ ถนนนิพัทธ์อุทิศ ๑
๙.	ร้าน E-ฟราย ชาบู ชาบู	ร้าน E-ฟราย ชาบู ชาบู
๑๐.	ร้าน Away	๙๙/๘ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๓
๑๑.	ร้านปุดองฮาลาล หาดใหญ่	๒๕๖/๑๔ ซอย ๓ ถนนรติการ
๑๒.	ร้านข้าวสตู @ หาดใหญ่	๑๒/๖ ถนนจิระนคร
๑๓.	ร้านชาบูระ	๔-๖ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๓
๑๔.	ร้านกาแฟพันธุ์ไทย (รพ.หาดใหญ่)	๑๘๒ ถนนรติการ
๑๕.	ร้านเฟอชาบูฮาลาล @ มาริต้า	๒๔๘ ถนนรติการ
๑๖.	ร้าน Little Lagom	๔๓-๔๔ ถนนจุติอุทิศ ๓
๑๗.	ร้านข.ระฆัง	๕๕/๓ ถนนศรีสุวรรณารณ
๑๘.	ร้านป.ประทีป ก้วยเตี่ยวเรือ	๕๕/๓ ถนนศรีสุวรรณารณ
๑๙.	ร้านฉนวนล่า	๕๕/๓ ถนนศรีสุวรรณารณ
๒๐.	ศูนย์อาหาร Aroi-D Food Park	๕๕/๓ ถนนศรีสุวรรณารณ
๒๑.	ร้าน I-Kitchen	๕๗๐ ถนนธรรมานุญูวิถี
๒๒.	ร้าน I am salad	๗๕ ถนนสามชัย
๒๓.	ร้าน Morning Cup	๕๙ ถนนสามชัย
๒๔.	ร้านโตมร	๑๖๔ ถนนคลองเรียน ๑ ซอย ๒
๒๕.	ร้าน COCO HOM	๑๕๕/๑ ซอยพรหมอุทิศ ถนนอนุสรณ์อาจารย์ทอง
๒๖.	ร้าน Sunturday	๑๙๒ ถนนอนุสรณ์อาจารย์ทอง
๒๗.	ศูนย์อาหารมังกรไฟ	๑๖๔/๑ ถนนศุภสารรังสรรค์
๒๘.	ห้องอาหารหม้อข้าว หม้อแกง (โรงแรมบุรีศรีภู)	๓๑๐ ถนนศรีสุวรรณารณ
๒๙.	ร้าน The Breakfast & Eatery	๓๗๒ ถนนพลพิชัย
๓๐.	ร้านบ้านสวนกาแฟ หาดใหญ่	๖๓๒ ถนนธรรมานุญูวิถี

/ตารางที่ ๒ (ต่อ)...

ตารางที่ ๒ (ต่อ) แสดงรายชื่อผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านมาเกณฑ์มาตรฐาน “สุขาภิบาลดี” (SAN) ประจำปี ๒๕๖๗

ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่
๓๑.	ร้านครัวลีบหล่อ	๑๕๕ ถนนธรรมานุญูวิถี
๓๒.	ร้าน Sizzler (Central Hatyai)	๑๕๑๘ ถนนกาญจนวนิช
๓๓.	ร้าน Santafe Steak (Central Hatyai)	๑๕๑๘ ถนนกาญจนวนิช
๓๔.	ร้านสภากาแฟ'๓๖	๕๕๑/๗ ถนนศุภสารรังสรรค์
๓๕.	ร้านเนื้อ ล้วน ล้วน	๕๖๘ ถนนศุภสารรังสรรค์
๓๖.	ร้านซูชิแชมป์เปียน หาดใหญ่	๖๑ ถนนสามชัย
๓๗.	ร้านแฮตตี้เมียงปลาเผา	๓๙๙ ถ.สัจจกุล
๓๘.	ห้องอาหาร Meal @ Moon โรงแรมโกลเด้นคราวน์	๔๒-๔๔ ถนนนิพัทธ์อุทิศ ๓
๓๙.	ห้องอาหารฟิรเดาส์ โรงแรมณีนะตีย์	๑๘๖ ถนนนิพัทธ์อุทิศ ๓
๔๐.	ห้องอาหารชมพูพันธ์ทิพย์ โรงแรมบีพีแกรนด์	๗๕/๑ ถนนเสน่หานุสรณ์

๘.การประเมินผล

สถานประกอบการด้านอาหารที่เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาสถานประกอบการของตนเองและผ่านการประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข ไม่น้อยกว่า ๘๐ %

มีผู้ประกอบการรายใหม่ที่ผ่านมาเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลดี (SAN) ประจำปี ๒๕๖๗ จำนวน ๔๐ ราย จากกลุ่มผู้เข้ารับการอบรมซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหม่ จำนวน ๔๐ ราย คิดเป็น ๑๐๐ %

๙.ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

๑๐.ข้อเสนอแนะ

ควรดำเนินการตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาล ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอยฯ โรงอาหารในโรงเรียนและสถานที่จำหน่ายอาหารรอบรั้วโรงเรียน ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขอย่างต่อเนื่องและส่งเสริมการสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชน ในการคุ้มครองสุขภาพตนเองและบุคคลข้างเคียง ให้ครอบคลุมทุกชุมชนเพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยจากการปนเปื้อนของสารเคมีและจุลินทรีย์ในอาหารภายในชุมชนของตนเอง

(ลงชื่อ).....

(.....นางสุกัญญา เหมืองทอง.....)

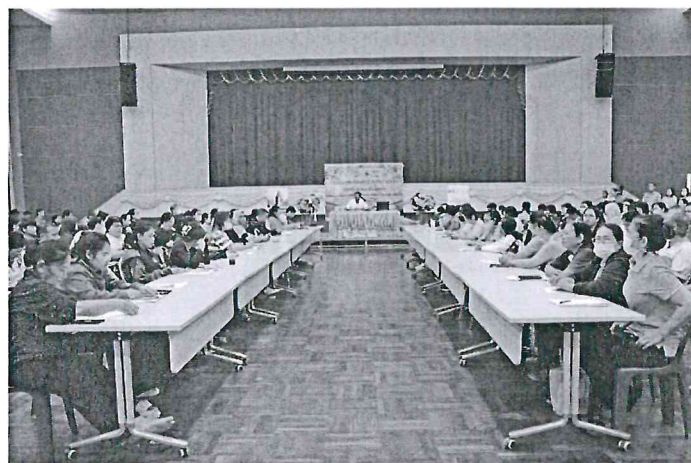
ตำแหน่ง

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ





รูปภาพประกอบ



รูปภาพประกอบ





บันทึกข้อความ

นายกเทศมนตรี
วันที่ 18 ธ.ค. ๖๖
เวลา ๑๖.๓๐
ที่
เรื่อง

ส่วนราชการ สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม โทร. ๑๑๒๖

ที่ สข ๕๒๑๑๐ / ๑๖๕๐๐

วันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินการโครงการตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

เรื่องเดิม

ตามที่กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้รับอนุมัติงบประมาณรายจ่ายตามเทศบัญญัติ งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี ๒๕๖๗ จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) (เอกสารแนบ ๑)

ข้อเท็จจริง

กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อมได้จัดทำโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร เพื่อพัฒนาสถานที่เตรียมปรุง จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาล ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในโรงเรียน และโรงครัวในโรงพยาบาล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีกิจกรรมตรวจและให้คำแนะนำสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเพื่อพัฒนาให้ได้มาตรฐาน ติดตามและประเมินผล โดยกำหนดการจัดกิจกรรม ดังรายละเอียดตามโครงการที่แนบมาพร้อมนี้ (เอกสารแนบ ๒)

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินโครงการดังกล่าวข้างต้นบรรลุวัตถุประสงค์ที่ได้วางไว้ จึงขออนุมัติดำเนินการโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี ๒๕๖๗

ระเบียบ/ข้อกฎหมาย

หนังสือกระทรวงมหาดไทย ที่ มท ๐๘๐๘.๒/ว๐๔๔๔ ลงวันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๑

อนุมัติเรื่อง การกำหนดหลักเกณฑ์การเขียนรายละเอียดคำชี้แจงงบประมาณรายจ่ายขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ดำเนินการตามข้อบัญญัติว่า เมื่องบประมาณรายจ่ายประจำปีและงบประมาณรายจ่ายเพิ่มเติม มีผลบังคับใช้แล้ว ก่อนการดำเนินการโครงการในหมวดค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ (ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติ

ราชการที่ไม่เข้าลักษณะหมวดรายจ่ายอื่น) ให้เสนอโครงการให้ผู้บริหารท้องถิ่นพิจารณาอนุมัติ

พล.ต.ท.

(สาคร ทองมุณี)

นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

20 ธ.ค. 2566

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ดังรายละเอียดโครงการที่แนบมาพร้อมนี้

ข้อพิจารณา

หากพิจารณาแล้วเห็นชอบโปรดลงนามในโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ดังรายละเอียดโครงการที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายเทพชัย มาพิทักษ์)

(นางสุกัญดา เหมืองทอง)

ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

นายกเทศมนตรี นครหาดใหญ่

ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่ - ๑ ธ.ค. 2566

(นายวิชัย ปันทอง)

รองนายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

13 ธ.ค. 2566

พ.จ.หญิง พิไลลักษณ์ ใจดี

(คนัสนันท์ ลิขิตศักดิ์)

หัวหน้าฝ่ายป้องกันและควบคุมโรค

รท. ๔๐๐

(นางพรรณิ อภิชาติพัฒนศิริ)

นักวิชาการสุขภาพิบาลชำนาญการพิเศษ

เจ้าหน้าที่กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม



เทศบัญญัติ

งบประมาณรายจ่าย

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ของ

เทศบาลนครหาดใหญ่

อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานบริการสาธารณสุข และสาธารณสุขอื่น

- เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม และการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.2557
- เป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2566-2570) หน้า 90

โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร

จำนวน

50,000 บาท

เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร เช่น ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม ค่าป้ายประชาสัมพันธ์ ค่าวัสดุอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์และการแพทย์ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยการเบิกค่าใช้จ่ายในการบริหารงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม และการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.2557
- เป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2566-2570) หน้า 89

โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพเครือข่ายอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค

จำนวน

20,000 บาท

เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการอบรมพัฒนาศักยภาพเครือข่ายอาสาสมัครคุ้มครองผู้บริโภค เช่น ค่าวิทยากร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ค่าอาหารกลางวัน ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในโครงการ ค่าป้ายไวนิลและแผ่นพับ และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยการเบิกค่าใช้จ่ายในการบริหารงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.2562
- เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม และการเข้ารับการฝึกอบรมของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น พ.ศ.2557
- เป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2566-2570) หน้า 90

๑. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาสุขภาพิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๒. หลักการและเหตุผล

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

ซึ่งที่ผ่านมาเทศบาลนครหาดใหญ่ โดยกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ถูกหลักการสุขภาพิบาลอาหาร ในสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆ ทั้งร้านค้าและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในปี ๒๕๖๖ จำนวน ๔๔๖ แห่ง ผ่านเกณฑ์การประเมินฯ จำนวน ๓๓๙ แห่ง คิดเป็นร้อยละ ๗๖.๐๑ เพื่อการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจึงจำเป็น อย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้นและให้ความรู้ด้านสุขภาพิบาลอาหาร แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างความปลอดภัยด้านสุขภาพิบาลและสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

๓. วัตถุประสงค์

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

๔. เป้าหมาย

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

/-เชื้อโคลิฟอร์ม...

(๒)

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

๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

- ๕.๑ จัดทำแผนพับและหนังสือเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์งานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๕.๒ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ทั้งที่เป็นร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในโรงเรียน โรงครัวในโรงพยาบาล ก่อนการอบรม
- ๕.๓ จัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- ๕.๔ ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหาร ทั้งที่เป็นร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร ในโรงเรียน โรงครัวในโรงพยาบาล หลังการอบรม
- ๕.๕ ตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียจากตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างน้ำดื่มและน้ำแข็ง มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์และประเมินผลสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียนและโรงครัวโรงพยาบาล
- ๕.๖ ประชุมสรุปผลการดำเนินงาน และมอบประกาศนียบัตร แก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหาร/โรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๗ และมอบป้ายแก่ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
- ๕.๗ เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านงานสุขาภิบาลอาหารผ่านทางวารสาร รายการวิทยุและเว็บไซต์ของเทศบาลนครหาดใหญ่

๖. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

๗. สถานที่ดำเนินการ

- ๗.๑ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารของสถาบันการศึกษาและโรงครัวของโรงพยาบาล เขตเทศบาลนครหาดใหญ่
- ๗.๒ หอประชุมเทศบาลนครหาดใหญ่

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม ๒๕๖๖ – กันยายน ๒๕๖๗

๙. งบประมาณ

จากงบประมาณตามเทศบัญญัติรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๗ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆโครงการพัฒนาสุขาภิบาลสถานประกอบการด้านอาหาร สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ ตามแผนพัฒนาท้องถิ่น ๕ ปี (พ.ศ.๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) จำนวนเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท ดังนี้

/๙.๑ คำว่าวัสดุ...

(๓)

๙.๑ ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการอบรม จำนวนเงิน ๖,๐๐๐ บาท

- ปากกาลูกลื่น แบบกด สีน้ำเงิน หมึกคมชัด หัวปากกาทำด้วยโลหะ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง

๐.๗ มิลลิเมตร ตัวด้ามทำจากพลาสติก จำนวน ๓๐๐ ด้าม

(จำนวน ๓๐๐ ด้าม X ๑๐ บาท)

เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

- ซองพลาสติกใสใส่เอกสาร ชนิดมีกระดุม ขนาด A๔ หน้า ๐.๑๘ มม. จำนวน ๓๐๐ ซอง

(จำนวน ๓๐๐ ซอง X ๑๐ บาท)

เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

๙.๒ ค่าวิทยากรจากหน่วยงานภายนอก จำนวนเงิน ๓,๖๐๐ บาท

- อบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๖ ชั่วโมง

(จำนวน ๖ ชั่วโมง X ๖๐๐ บาท)

เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท

๙.๓ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมอบรมและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๓๑๐ คน X ๓๕ บาท)

เป็นเงิน ๑๐,๘๕๐ บาท

๙.๖ ค่าอาหารว่าง - เครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมประชุมสรุปผลการดำเนินงานและมอบประกาศนียบัตรแก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารมาตรฐานและโรงครัวมาตรฐานประจำปี ๒๕๖๗ พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

(จำนวน ๑๐๐ คน X ๓๕ บาท)

เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท

๙.๗ ค่าจ้างผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ จำนวนเงิน ๒๖,๐๕๐ บาท โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จัดทำป้ายสถานประกอบการผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาล "SAN" ชนิดโฟมบอร์ด

(จำนวน ๑๐๐ ป้าย X ๑๕๐ บาท)

เป็นเงิน ๑๕,๐๐๐ บาท

- จัดทำประกาศนียบัตรพร้อมกรอบแก่โรงเรียนและโรงพยาบาลที่ผ่านการประเมินโรงอาหารและโรงครัวมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๗

(จำนวน ๔๗ ชุด X ๑๕๐ บาท)

เป็นเงิน ๗,๐๕๐ บาท

รวมเป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายข้างต้นถัวเฉลี่ยจ่ายในวงเงินงบประมาณที่ตั้งไว้

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ยกระดับได้มาตรฐานผ่านเกณฑ์การประเมินของกระทรวงสาธารณสุขเพิ่มขึ้น และสถานที่จำหน่ายอาหารให้บริการอาหารที่ได้มาตรฐานเดิมยังคงรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

๑๐.๓ ผู้บริโภคมีความปลอดภัยด้านสุขภาพและมีความมั่นใจในการบริโภค

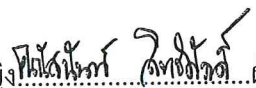
(๔)

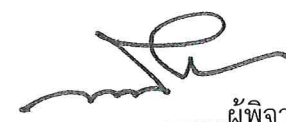
๑๑. การติดตามและประเมินผล

ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาสถานประกอบการของตนให้ได้มาตรฐานตามหลัก
สุขาภิบาล ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ..........ผู้เขียนโครงการ
(นางสุกัญดา เหมืองทอง)
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางพรณี อภิชาติพัฒนศิริ)
หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ พ.จ.อ.หญิง .....ผู้ตรวจสอบโครงการ
(คนันท์ สิทธิศักดิ์)
หัวหน้าฝ่ายป้องกันและควบคุมโรค รักษาการแทน
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ..........ผู้พิจารณาโครงการ
(นายเทพชัย มาพิทักษ์)
ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(๕)

ลงชื่อ..........ผู้พิจารณาโครงการ
(นายกิตติ เรืองเริงกุลฤทธิ์)
ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
(นายวินัย ปันทอง)
รองนายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

ลงชื่อ พลตำรวจโท..........ผู้อนุมัติโครงการ
(สาคร ทองมุณี)
นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

กำหนดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลนครหาดใหญ่

ในวันที่

ณ ห้องประชุมใหญ่เทศบาลนครหาดใหญ่

๐๘.๓๐ - ๐๘.๔๕ น.

ลงทะเบียน

๐๘.๔๕ - ๐๙.๐๐ น.

พิธีเปิด โดย ผู้บริหารเทศบาลนครหาดใหญ่

๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.

หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ
ด้านอาหาร

โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

โดย วิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา

หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่างขณะอบรมเวลา ๑๐.๓๐ น.

กำหนดการพิธีมอบเกียรติบัตร /ป้าย แก่สถานประกอบการมาตรฐาน
ประจำปี ๒๕๖๗

วันที่.....

ณ หอประชุม เทศบาลนครหาดใหญ่

๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๓๐ - ๐๙.๓๐ น.	สรุปผลการดำเนินการ การตรวจประเมินสถานประกอบการมาตรฐาน ประจำปี ๒๕๖๗ โดย วิทยากรจากกลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ทน.หาดใหญ่
๐๙.๓๐ - ๐๙.๔๕ น.	รับประทานอาหารว่าง
๐๙.๔๕ - ๑๒.๐๐ น.	พิธีมอบป้าย และประกาศนียบัตร - โรงอาหารมาตรฐาน (โรงเรียน) - โรงครัวมาตรฐาน (โรงพยาบาล) - ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยนายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่ หรือผู้แทน