

**รายงานการดำเนินโครงการฝึกอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้จำหน่ายและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ 2566**

ชื่อโครงการ โครงการฝึกอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ผู้จำหน่ายและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2566

ประเภทกิจกรรม : งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น - การบริการสาธารณสุข

งบประมาณ : 20,000 บาท

งบตามเทศบัญญัติ : 20,000 บาท

ข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงระบบติดตามและประเมินผลแห่งชาติ (eMENSCR)

1.ผู้ประสานงานโครงการ : นางวรรณวิ เจริญสุข

โทรศัพท์ 032-697286 ต่อ 5 , 092-5265691

2.รายละเอียดโครงการ

หลักการและเหตุผล :

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ การมีสุขภาพดีของประชาชนถือเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญในการดำรงชีวิตและการพัฒนาประเทศ การส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพดีไม่เกิดการเจ็บป่วยเป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน ในปัจจุบันพบการปนเปื้อนของอาหารจากสารที่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ซึ่งเป็นปัญหาสุขภาพที่สำคัญ ผู้จำหน่ายบางรายอาจไม่ทราบถึงผลิตภัณฑ์ที่ตนเองจำหน่ายว่ามีการปนเปื้อนสารเหล่านี้อยู่ หรือบางรายอาจทราบแต่ยังไม่ตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ประชาชนผู้บริโภคนั้น ต้องปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคอาหารเป็นพิษ หรือการปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหาร รวมทั้งสารเคมีอันตราย ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มที่ต้องได้รับความรู้ในเรื่องอาหารปลอดภัย มีความตระหนักถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยจึงต้องมีระบบการดูแลควบคุม ตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอน ตลอดจนห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค

เพื่อให้สอดคล้องกับแผนการดำเนินงาน ความปลอดภัยด้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุข สำหรับใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ ในการดำเนินการรับรองสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร เพื่อนำไปสู่การมอบป้ายสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste” ของกระทรวงสาธารณสุข

เป้าหมายเชิงผลผลิต : ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร
โรงเรียน จำนวน 50 คน

เป้าหมายเชิงผลลัพธ์ : ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร
โรงเรียนมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายจากอาหารที่มีสารพิษปนเปื้อน

ผลที่คาดว่าจะเกิด :

1. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และตระหนักถึงการป้องกันอันตรายจากอาหารที่มีสารพิษหรือเชื้อโรคปนเปื้อน

2. ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีการพัฒนาปรับปรุงตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste
3. ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัย

ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ : ร้านที่เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล ร้อยละ 80

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้ได้รับประโยชน์ : ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
ในโรงอาหารของ โรงเรียน จำนวน 50 คน

3.ระยะเวลาดำเนินโครงการ

วันที่เริ่มต้น : -

วันที่สิ้นสุด : -

4.การเบิกจ่ายงบประมาณ :

งบประมาณที่ตั้งไว้ 20,000 บาท เบิกจ่าย - บาท คงเหลือ 20,000 บาท

5.สาเหตุที่ไม่สามารถเบิกจ่ายงบประมาณได้ตามแผนการ :

- เนื่องจากยังไม่ได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการจัดอบรมฯ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

6.ความก้าวหน้าของโครงการที่ดำเนินการเชื่อมโยงกับแผนทั้งสามระดับ

ผลการดำเนินงานต่อเป้าหมายของยุทธศาสตร์ชาติ

ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

ผลการดำเนินงานต่อเป้าหมายของแผนแม่บทประเด็น

การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี ทิศทางการขับเคลื่อนการพัฒนาและการเสริมสร้างคนไทยมีสุขภาวะที่ดีในแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561 – 2580) จะมุ่งสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะ การป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ การสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี การส่งเสริมให้ชุมชนเป็นฐานในการสร้างสุขภาวะที่ดีในทุกพื้นที่ และการพัฒนาระบบบริการสุขภาพที่ทันสมัยสนับสนุนการสร้างสุขภาวะที่ดี

ผลการดำเนินงานต่อเป้าหมายของยุทธศาสตร์ชาติ แผนย่อย

แผนย่อยการใช้ชุมชนเป็นฐานในการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี การใช้ชุมชนเป็นฐานในการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี โดยส่งเสริมให้มีการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและเอื้อต่อการมีกิจกรรมสำหรับวัยกระต่ายสุขภาวะของสังคม จัดทำมาตรการทางการเงินการคลังที่สนับสนุนสินค้าที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ สนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ช่วยในการเสริมการมีสุขภาวะ รวมทั้งกำหนดให้มีการประเมินผลกระทบ ด้านสุขภาพ โดยชุมชน และภาคประชาชนก่อนการดำเนินโครงการที่อาจกระทบต่อระดับสุขภาวะ นอกจากนี้ส่งเสริมให้ชุมชนเป็น ฐานในการสร้างสุขภาวะที่ดีในทุกพื้นที่ โดยให้ชุมชน

เป็นแหล่งบ่มเพาะจิตสำนึกการมีสุขภาพดีของประชาชน ผ่านการจัดการความรู้ด้านสุขภาพที่เป็นประโยชน์และสนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างสุขภาวะ ที่พึงประสงค์ระหว่างกัน โดยรัฐจะทำหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวกที่สำคัญในการอำนวยความสะดวกให้ ชุมชนสามารถสร้างการมีสุขภาพดีของตนเองได้ เพื่อให้ชุมชนเป็นพื้นที่สำคัญในการจัดการสุขภาวะของแต่ละ พื้นที่ ครอบคลุม 1) การสร้างการมีส่วนร่วมเฝ้าระวังป้องกันและแก้ไขปัญหาสุขภาพ และการพัฒนาคุณภาพ บริการอนามัยแบบบูรณาการร่วมกับชุมชน 2) พัฒนาศักยภาพบุคลากรสาธารณสุขและหน่วยงานระดับท้องถิ่นและชุมชน ในเรื่องอาชีวอนามัย บริการด้านเวชกรรม และระบบบริการสุขภาพ

3.2.1 แนวทางการพัฒนา

1) จัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและเอื้อต่อการมีกิจกรรมสำหรับ ยกระดับสุขภาวะของสังคม อาทิ พื้นที่สวนสาธารณะในชุมชน โครงข่ายเส้นทางสัญจรทางเท้าและทางจักรยานที่เชื่อมโยงกับแหล่งที่อยู่อาศัย แหล่งงาน สถานศึกษา และพื้นที่นันทนาการของชุมชน การจัดการ พื้นที่สีเขียวของชุมชน

2) ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดมาตรการของภาครัฐที่สนับสนุนสินค้าที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ ประชาชน อาทิ ฉลากสินค้าชุมชนเพื่อสุขภาพ มาตรการลดหย่อนภาษีกับผู้ประกอบการ และสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ช่วยในการเสริมการมีสุขภาพ

3) สร้างการมีส่วนร่วมเฝ้าระวัง ป้องกันและแก้ไขปัญหาสุขภาพ และการพัฒนาคุณภาพ บริการอนามัยแบบบูรณาการร่วมกับชุมชน รวมทั้งพัฒนาการวิเคราะห์ความเสี่ยง การประเมินความต้องการ ด้านสุขภาพ เพื่อกำหนดนโยบายและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาพในระดับชุมชน ตำบล อำเภอ และระดับจังหวัด โดยพัฒนาแนวทางและศักยภาพบุคลากร สาธารณสุขและหน่วยงานระดับท้องถิ่นและชุมชน ในเรื่องอาชีวอนามัยสิ่งแวดล้อม

7. พิกัดที่ตั้งโครงการ

เส้นรุ้ง (ละติจูด) -

เส้นแวง (ลองจิจูด) -

8. สรุปปัญหาและข้อเสนอแนะโครงการ :

8.1 สรุปผลการดำเนินงาน

-

8.2 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

-

8.3 ข้อเสนอแนะ

-

ลงชื่อ



ผู้รายงาน

(นางวรรณวี เจริญสุข)

หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข