

แบบคำของงบประมาณรายจ่าย (กรณีโครงการ)
เพื่อประกอบการพิจารณาขอตั้งงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖

- ☐ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านการสร้างการเจริญเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ☐ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัด ยุทธศาสตร์ที่ ๑ เสริมสร้างสังคมเป็นสุข และสังคมแห่งการเรียนรู้
- ☐ สอดคล้องกับแผนพัฒนาท้องถิ่น ยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต
- ☐ สอดคล้องกับจำแนกงบประมาณด้าน.....แผนงาน สาธารณสุข

๑.ชื่อโครงการ โครงการรณรงค์และอบรมผู้ประกอบการอาหาร (อาหารปลอดภัย) ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

๒.หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมมีความเกี่ยวข้องกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ นับตั้งแต่มีการกระจายอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งเป็นองค์กรที่ใกล้ชิดกับประชาชนและต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชนมากที่สุด โดยให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจในการออกข้อกำหนดและจัดการควบคุม ดูแล กำกับในเรื่อง การจัดการมูลฝอย สิ่งปฏิกูล สุขลักษณะอาคาร เหตุเดือดร้อนรำคาญ การประกอบกิจการที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ การเลี้ยงสัตว์ ตลาด สถานที่จำหน่าย สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนดหรือมาตรฐาน ซึ่งที่ผ่านมาพบว่าการบังคับใช้กฎหมายสาธารณสุขยังมีข้อจำกัดในหลายด้าน ทั้งในแง่การขาดแคลนบุคลากร ขาดความรู้ ความเข้าใจและแนวทางการปฏิบัติงานในการใช้กฎหมายและการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ไม่ชัดเจนทำให้ผลการปฏิบัติงานยังมีประสิทธิภาพไม่ดีเท่าที่ควร จนเกิดปัญหามลพิษและส่งผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ของประชาชน เห็นได้จากปัญหาการจัดการขยะมูลฝอยที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ปัญหาข้อร้องเรียนจากเหตุรำคาญที่เพิ่มมากขึ้น ปัญหาภัยพิบัติ เหตุฉุกเฉินจากการประกอบกิจการต่างๆ ปัญหาความเสี่ยงต่อการได้รับบริการที่ไม่ได้มาตรฐาน เช่น ร้านอาหาร ส้วมสาธารณะ ร้านเสริมสวย ปัญหาการปนเปื้อนของสิ่งปฏิกูลที่ไม่ได้รับการกำจัดที่ถูกสุขลักษณะฯลฯ ซึ่งปัญหาเหล่านี้มีความซับซ้อนและทวีความรุนแรงขึ้นจนก่อให้เกิดผลกระทบอื่นๆ ตามมา

การสุขาภิบาลอาหารมีความเกี่ยวข้องกับการดำเนินการจัดการอาหารให้เกิดความสะอาด ปลอดภัย และมีความน่าบริโภค ด้วยการปรับปรุง บำรุงรักษา และแก้ไขให้สิ่งแวดล้อมต่างๆ ในการดำเนินการจัดการอาหารในทุกขั้นตอนไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกวัตถุดิบ การขนส่งและการเก็บรักษาอาหารดิบ การเตรียมและการปรุงอาหาร และอาหารปรุงสำเร็จก่อนบริโภค เพื่อป้องกันการเกิดปัญหาโรคภัยไข้เจ็บอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหาร การดำรงชีวิตของคนในปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัยรวมถึงการจัดหาและเลือกที่จะรับประทานอาหารจากอดีตที่มีการจัดหาวัสดุอาหารมาดำเนินการปรุงการประกอบอาหารเองที่บ้านหรือในครัวเรือนในปัจจุบันมีการจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไว้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ประชาชน สะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคในครัวเรือน ซึ่งการบริโภคอาหารของประชาชนอาจมีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนในอาหารทั้งจากสารพิษตกค้างเชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอมต่างๆซึ่งเกิดจากสภาพปัญหาการสุขาภิบาล การขาดจิตสำนึกด้านสุขอนามัย ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ

ของผู้บริโภคทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ร้านอาหารและแผงลอยถือเป็นแหล่งบริโภคที่สำคัญ ที่จำเป็นต้องปรับปรุงให้ได้มาตรฐานทั้งด้านสุขาภิบาลคุณภาพอาหารและความปลอดภัยให้ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและถูกสุขลักษณะ ดังนั้นการควบคุมดูแลให้การประกอบกิจการการจัดบริการอาหารโดยสถานประกอบการด้านอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสมเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคจึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

เทศบาลตำบลม่วงชุมตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าวจึงจัดทำโครงการณรงค์และอบรมผู้ประกอบการอาหาร เรื่องอาหารปลอดภัยปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ขึ้นเพื่อให้ความรู้ ทำความเข้าใจ และพัฒนาคุณภาพสถานประกอบการในตำบลม่วงชุมให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย อันจะส่งผลถึงคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ความรู้และทำความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย เพื่อป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพจากการประกอบกิจการ

๒. เพื่อเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ

๓. เพื่อบรรณข้อมูลจัดทำทะเบียนสถานประกอบการในพื้นที่เพื่อใช้ในการตรวจสอบติดตามและแก้ไขปัญหา

๔. เพื่อพัฒนาคุณภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและร้านจำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ของกรมอนามัย

๔. เป้าหมาย

สถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร้านอาหารและร้านจำหน่ายอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเทศบาลตำบลม่วงชุม

๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

๑. เสนอขออนุมัติจัดทำโครงการ

๒. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ

๓. ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานและประสานงานขอความร่วมมือกับหน่วยงานทุกภาคส่วนองค์กร ที่เกี่ยวข้อง

๔. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามวัตถุประสงค์ดังนี้

(๑) สํารวจข้อมูลสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในพื้นที่ เพื่อศึกษาประเด็นความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่จะมีผลกระทบต่อสุขภาพตามแบบสำรวจสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) รวบรวมข้อมูลจากการสำรวจประเด็นความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมที่ต้องเฝ้าระวัง

(๓) จัดทำเอกสารเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ที่เป็อันตรรายต่อสุขภาพประเภทต่างๆ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร เพื่อเป็นแนวทางให้สถานประกอบการได้ดำเนินการเพื่อป้องกัน ควบคุมและจัดการความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมมิให้เกิดมลพิษและเหตุรำคาญจากสถานประกอบการ

(๔) อบรมให้ความรู้แก่สถานประกอบการเกี่ยวกับการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการที่เป็นอันตรรายต่อสุขภาพประเภทต่างๆ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ก่อนออกและต่อใบอนุญาตสถานประกอบการ

(๕) จัดทำทะเบียนสถานประกอบการที่เป็นอันตรรายต่อสุขภาพ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ที่ผ่านการดำเนินงานโครงการฯ เพื่อเป็นฐานข้อมูลสำหรับการตรวจสอบและเป็นหลักฐานประกอบการต่อใบอนุญาตของสถานประกอบการ

(๖) สุ่มตรวจประเมินร้านอาหารให้พัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๗) ประเมินผลโครงการ

๖. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลม่วงชุม

๗. สถานที่ดำเนินการ

พื้นที่เทศบาลตำบลม่วงชุม อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๖

๙. งบประมาณ

งบประมาณตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ของเทศบาลตำบลม่วงชุม อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี ในแผนงานสาธารณสุข งานบริหารทั่วไปเกี่ยวกับสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่าย เกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่น โครงการรณรงค์และอบรมผู้ประกอบการอาหารเรื่องอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตั้งเป็นค่าใช้จ่าย จำนวน ๑๒,๕๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการฯ ดังนี้

- | | |
|--|--------------------|
| - ค่าวัสดุอุปกรณ์ เอกสารประกอบการอบรม จำนวน ๕๐ ชุด | เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท |
| - ค่าวิทยากร จำนวน ๕ ชั่วโมงๆละ ๖๐๐ บาท | เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท |
| - ค่าอาหารกลางวัน ๕๐ คนๆละ ๕๐ บาท | เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท |
| - ค่าอาหารว่าง ๕๐ คนๆละ ๒๕ บาท ๒ มื้อ | เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท |
| - ค่าใช้จ่ายอื่นๆที่จำเป็น | เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท |

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๒,๕๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

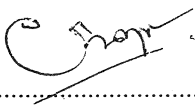
๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐานการจัดการด้านป้องกัน ควบคุม จัดการความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม มิให้เกิดมลพิษและเหตุรำคาญจากสถานประกอบการ

๒. ผู้ประกอบการมีการดำเนินการป้องกัน ควบคุม จัดการความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
มิให้เกิดมลพิษและเหตุรำคาญจากสถานประกอบการ

๓. เทศบาลตำบลม่วงชุมมีทะเบียนของผู้ประกอบการในพื้นที่ เพื่อใช้ในการตรวจสอบติดตามและ
แก้ปัญหาได้มากที่สุด

๔. กรณีร้องเรียนเรื่องเหตุรำคาญจากการประกอบการประเภทต่างๆ ลดลง

(ลงชื่อ)  ผู้เสนอโครงการ

(นายชนกฤต จงเจริญ)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล