

เลขที่โครงการ ๕/๒๕๕๙

๑. ชื่อโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการ

๒. หลักการและเหตุผล

การดำรงชีวิตของคนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย รวมไปถึงการจัดหาและเลือกที่จะรับประทานอาหาร จากอดีตที่มีการจัดหาอาหารมาดำเนินการปรุงประกอบอาหารเองที่บ้าน หรือในครัวเรือน ในปัจจุบันมีการจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไว้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ประชาชน ให้สะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคทั้งในครัวเรือนหรือการจัดเลี้ยงอาหารในหลายรูปแบบ ดังนั้นการควบคุมดูแลให้สถานประกอบกิจการการ ประกอบการด้านอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสมเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข

จากการสุ่มสำรวจและตรวจประเมินร้านอาหารที่อยู่ในพื้นที่ตำบลไร่จึง พบว่ามีร้านอาหารที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ อยู่พอสมควรและยังมีร้านอาหารที่ยังไม่ได้ไปตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการอยู่มาก จึงมีความเสี่ยงในการปนการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร เพื่อที่จะให้ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุง ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องเห็นความสำคัญในการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขภาพโภชนาการ

ดังนั้น กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองไร่จึงเห็นควรให้มีการออกตรวจและประเมินสุขลักษณะตามหลักสุขภาพโภชนาการ ของร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ตามโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการทั้งนี้เพื่อให้ร้านอาหารในเขตพื้นที่ตำบลไร่จึงเกิดความตระหนักในการดำเนินการปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งจะส่งผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๓. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังสุขลักษณะตามหลักสุขภาพโภชนาการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะตามหลักสุขภาพโภชนาการ
๓. เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหาร

๔. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เดือนธันวาคม ๒๕๕๘ - เดือนมิถุนายน ๒๕๕๙

๕. สถานที่ดำเนินโครงการ

ร้านอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะเขตพื้นที่ ตำบลไร่จึง

๖. ความสอดคล้องของโครงการ

☒ แผนพัฒนาสามปี พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๑ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ แนวทางที่ ๒.๒ หน้าที่ ๑๐๗ ลำดับที่ ๗

☐ นโยบายรัฐบาล

☐ ระเบียบกฎหมาย

☐ วัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น

☐ อื่นๆ

๗. เป้าหมาย

ร้านอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหารภายในเขต พื้นที่ตำบลไผ่เชิง จำนวน ๓๐๐ ร้าน

๘. วิธีดำเนินการ

๑. ขออนุมัติโครงการเพื่อขอใช้งบประมาณในการดำเนินกิจกรรม
๒. ประสานผู้เกี่ยวข้องทราบและขอความร่วมมือดำเนินงาน
๓. จัดเตรียมเอกสาร /วัสดุอุปกรณ์และชุดทดสอบ
๔. ออกตรวจประเมินร้านอาหารแบ่งเป็นการตรวจประเมิน ๒ ด้าน ได้แก่
 - ๔.๑ ประเมินตามมาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๕ ข้อ
 - ๔.๒ ประเมินตามมาตรฐานทางแบคทีเรียโดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยา SI-๒ จำนวน ๑๒ ตัวอย่าง/ร้านอาหาร
๕. จัดอบรม/กิจกรรมให้ความรู้และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ
๖. ติดตามและประเมินผล
 - ๖.๑ มอบป้ายร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ที่ผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารของกรมอนามัยเพื่อเป็นสัญลักษณ์ให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหาร
 - ๖.๒ แนะนำ ผู้ประกอบการปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย
 - ๖.๓ สอบถามการรับรู้ของผู้บริโภคถึงความเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหาร
๗. สรุปผลการดำเนินงาน

๙. งบประมาณ

จาก งบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๕๙ เทศบาลเมืองไผ่เชิง แผนงานสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ จำนวน ๑๒๒,๐๐๐ บาท รายละเอียดดังนี้

- | | |
|---|---------------------|
| ๙.๑ ค่าป้ายสติ๊กเกอร์ติดฟิวเจอร์บอร์ดร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อยขนาด ๕๐x๕๐ เซนติเมตร | |
| จำนวน ๑๕๐ แผ่นๆละ ๒๐๐ บาท | เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท |
| ๙.๒ ค่าป้ายสติ๊กเกอร์ติดฟิวเจอร์บอร์ด ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อยขนาด ๓๐x๓๐ เซนติเมตร | |
| จำนวน ๕๐ แผ่นๆละ ๑๕๐ บาท | เป็นเงิน ๗,๕๐๐ บาท |
| ๙.๓ ค่าชุดทดสอบโคลิฟอร์มในอาหารขนาดบรรจุ กล่องละ ๕๐ ตัวอย่าง จำนวน ๖๐ กล่องๆ ละ ๖๐๐ บาท | เป็นเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท |
| ๙.๔ ป้ายโครงการ จำนวน ๑ ป้าย | เป็นเงิน ๕๐๐ บาท |
| ๙.๕ ค่าบอร์ดอบรมให้ความรู้ป้ายละ ๑,๒๐๐ บาท จำนวน ๖ ป้าย | เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท |
| ๙.๖ ค่าอาหารว่าง จำนวน ๑๐๐ คนๆละ ๒๐ บาท | เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท |
| ๙.๗ ค่าวัสดุอุปกรณ์สำนักงาน เช่น ดินสอ กระดาษ หมึกพิมพ์ เป็นต้น | เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท |
| ๙.๘ ค่าอาหารที่ใช้ในการทดสอบ | เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท |
| ๙.๙ วัสดุอื่นที่เกี่ยวข้องกับโครงการ | เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท |

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายแต่ละรายการสามารถถ่วงเฉลี่ยได้ตามความเหมาะสม

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ร้านอาหารผ่านการตรวจประเมินสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีการปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

๑๐.๒ ผู้ประกอบการร้านอาหารได้มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๓ ประชาชนเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้อและบริโภคอาหาร

๑๑. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑๑.๑ ร้อยละ ๑๐๐ ของร้านอาหารผ่านการตรวจประเมินสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมีการปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

๑๑.๒ ร้อยละ ๘๐ ของผู้ประกอบการตามกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมอบรมตามโครงการฯ

๑๑.๓ ร้อยละ ๑๐๐ ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่ทำการสุ่มประเมินมีการรับรู้ที่ถูกต้องในการเลือกบริโภคอาหารตามร้านจำหน่ายอาหาร

๑๒. การติดตามและประเมินผลของโครงการ

- แบบตรวจประเมินร้านอาหาร

- แบบตรวจแนะนำ

- ทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม

- แบบสอบถามความเข้าใจในป้ายสัญลักษณ์ร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย

๑๓. หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองไทรบุรี

๑๔. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

- สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสามพราน

- โรงพยาบาลสามพราน

๑๕. ความพร้อมของโครงการ

๑๕.๑ พื้นที่ดำเนินโครงการ

☐ ดำเนินการได้ทันที

☒ อยู่ระหว่างเตรียมการ

☐ อยู่ระหว่างศึกษาความเหมาะสม และคัดเลือกพื้นที่ดำเนินการ

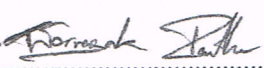
๑๕.๒ รูปแบบรายการ/แผนปฏิบัติงาน

☒ มี และสมบูรณ์

☐ มี แต่ยังไม่สมบูรณ์

☐ ไม่มี

ผู้เขียนโครงการ

ลงชื่อ..... 

(นายวรศักดิ์ ภูมิถาวร)

ตำแหน่ง ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

ผู้เสนอโครงการ...

ผู้เสนอโครงการ

ลงชื่อ.....

(นางสาวผาสุข สังข์ทอง)

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

ผู้ตรวจสอบโครงการ

ความเห็น.....

ลงชื่อ.....

(นางสาววิราภรณ์ ทองยัง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ความเห็น.....

ลงชื่อ.....

(นายเจริญ กวยรักษา)

ปลัดเทศบาลเมืองไผ่เชิง

ผู้เห็นชอบโครงการ

ความเห็น.....

ลงชื่อ.....

(นายสื่อยศ บรรพกาญจน์)

รองนายกเทศมนตรีเมืองไผ่เชิง

ผู้อนุมัติโครงการ

☒ อนุมัติ

☐ ไม่อนุมัติ เพราะ.....

ลงชื่อ.....

(นายจำรัส ตั้งตระกูลธรรม)

นายกเทศมนตรีเมืองไผ่เชิง

๑๘ ธ.ค. ๒๕๕๘

รูปแบบรายการ / แผนการปฏิบัติงาน

การดำเนินงาน	ช่วงเวลา											
	ปี ๒๕๕๙			ปี ๒๕๖๐								
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
โครงการส่งเสริม สุขภาพโภชนาการ			←						→			

การดำเนินงาน	ช่วงเวลา							
	ปี ๒๕๕๙		ปี ๒๕๖๐					
	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	
โครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการ								
๑. ขออนุมัติโครงการ	←	→						
๒. ประสานผู้เกี่ยวข้องทราบและขอความร่วมมือ ดำเนินงาน	←	→						
๓. ประชาสัมพันธ์		←	→					
๔. ออกตรวจประเมินร้านอาหาร		←	→					
๕. ติดตามและประเมินผลร้านอาหาร (ครั้งที่ ๒)				←	→			
๖. จัดอบรม/กิจกรรมให้ความรู้และพฤติกรรม ด้านสุขภาพโภชนาการแก่ผู้ประกอบการ							←	→
๗. สรุปผลการดำเนินงาน								←

หมายเหตุ - แผนการดำเนินงานอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

ที่ สธ ๕๓๖๐๔/๐๘๘๓

วันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๙

เรื่อง สรุปผลการจัดกิจกรรมตามโครงการสุขภาพดีอาหาร

เรียน หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

เรื่องเดิม

ตามที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองไผ่จึง ได้ดำเนินการจัดทำโครงการสุขภาพดีอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยมีการกำหนดแผนการดำเนินงานไว้ในช่วงระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๕๘ – เดือนมิถุนายน ๒๕๕๙ นั้น

ข้อเท็จจริง

ในการดำเนินการตามโครงการดังกล่าว มีการจัดกิจกรรมดังนี้

๑. มีการสำรวจและออกตรวจประเมินร้านอาหารที่อยู่ในพื้นที่ตำบลไผ่จึง จำนวน ๑๒๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๔๓ ของจำนวนร้านอาหารที่ได้สำรวจตามแผน โดยแบ่งการตรวจประเมิน ๒ ด้าน ได้แก่

๑.๑ ประเมินตามมาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารของร้านอาหาร จำนวน ๑๕ ข้อ มีจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน ๗๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๐ ของจำนวนร้านอาหารทั้งหมด

๑.๒ ประเมินตามมาตรฐานทางแบคทีเรียโดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยา SI-2 จำนวน ๑๐ ตัวอย่างต่อหนึ่งร้านอาหาร มีจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินจำนวน ๗๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๐ ของจำนวนร้านอาหารทั้งหมด

๒. เทศบาลเมืองไผ่จึง ได้มีการมอบป้ายร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ให้กับ ๗๘ ร้าน ที่ผ่านการตรวจประเมินตามมาตรฐาน

๓. มีการแนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงร้านอาหารที่ไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๕๒ ร้านปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

๔. มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์รายชื่อร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

๕. ผู้ประกอบการมีความรู้ด้านสุขภาพดีอาหารมากขึ้นและผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้ออาหาร

รายละเอียดผลการดำเนินงานกิจกรรมต่างๆ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมกันนี้

ข้อพิจารณา

จึงเรียนเพื่อโปรดทราบ

(นายวรศักดิ์ ภูมิถาวร)

ผู้ช่วยนักวิชาการสุขภาพดี

เรียน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขฯ

- 1 พค ๖๒๕๓๗ -

นางสาว
(นางสาวผาสุข สังข์ทอง)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ รักษาการในตำแหน่ง
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข

เรียน รองนายกเทศมนตรีเมืองไผ่

- 1 พค ๖๒๕๓๗ -
ท. ๕๓๓๓

(นายเจริญ กวยรักษา)
ปลัดเทศบาลเมืองไผ่

เรียน ปลัดเทศบาลเมืองไผ่

- 1 พค ๖๒๕๓๗ -

(นางสาววิราภรณ์ ทองยัง)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองไผ่

- 1 พค ๖๒๕๓๗ -
ท. ๕๓๓๓

(นายสือยศ บรรพกาญจน์)
รองนายกเทศมนตรีเมืองไผ่

๕

(นายจำรัส ตั้งตระกูลธรรม)

นายกเทศมนตรีเมืองไผ่

ภาพกิจกรรมโครงการส่งเสริมสุขภาพอาหาร

