



กองทุนหลักประกันสุขภาพ
องค์การบริหารส่วนตำบลเทพา

สรุปผลการดำเนินงานโครงการอาหารปลอดภัย ปี ๒๕๖๑

ประเภทการสนับสนุน ประเภทที่ ๑ สนับสนุนหน่วยบริการ/สถานบริการ/หน่วยงานสาธารณสุข (กองสาธารณสุข)

กลุ่มเป้าหมายหลัก กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร อสม. และประชาชน

๑. หลักการและเหตุผล

รัฐบาลได้กำหนดนโยบายอาหารปลอดภัย เพื่อให้อาหารที่ผลิตและบริโภคภายในประเทศมีความปลอดภัยในระดับสากลและเป็นครัวอาหารโลก โดยได้กำหนดกลยุทธ์ต่างๆ เพื่อให้ครอบคลุมตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงผู้บริโภคใน ๓ กลุ่ม คือ อาหารสด อาหารแปรรูปและอาหารปรุง ทั้งกลไกการดำเนินงานที่สำคัญคือบทบาทของภาครัฐ บทบาทด้านผู้ประกอบการและบทบาทด้านผู้บริโภค ร่วมดำเนินการเพื่อบรรลุนโยบายดังกล่าว

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จำเป็นต้องใช้ในการดำรงชีวิต เพื่อช่วยเสริมสร้างร่างกายให้เจริญเติบโต ช่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอ และทำให้อวัยวะต่างๆ ทำหน้าที่ได้อย่างปกติ ดังนั้นมนุษย์จึงต้องบริโภคอาหารทุกวัน และอาหารที่บริโภคนั้นควรมีความครบถ้วนทั้งด้านปริมาณ คุณค่าสารอาหาร และคุณภาพด้านความปลอดภัย สัมกับเป็นรากฐานสำคัญของสุขภาพ แต่ในสถานการณ์ปัจจุบันพบว่าอาหารที่บริโภคกลับเป็นช่องทางนำสิ่งที่เป็นอันตรายเข้าสู่ร่างกาย และเป็นสาเหตุของความเจ็บป่วยด้วย โรคต่างๆ โดยมีสาเหตุมาจากการปนเปื้อน เชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และโลหะหนัก ประกอบกับแบบแผนการบริโภคที่เปลี่ยนไปตามยุคสมัย จากเดิมมีการปรุงประกอบอาหารรับประทานในครัวเรือน สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิต การเตรียม และการปรุงอาหารได้ เปลี่ยนเป็นการซื้ออาหารปรุงสำเร็จหรือรับประทานอาหารจากแหล่งผลิตภายนอก เช่น ร้านอาหาร หรือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ดังนั้นผู้บริโภคควรมีหลักการพิจารณาร้านอาหารที่สะอาดได้มาตรฐาน เพื่อช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งเป็นปัญหาต่อสุขภาพของผู้บริโภค และผู้ประกอบการต้องมีความสามารถในการควบคุมสภาพแวดล้อมในการผลิตให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ที่กำหนด

องค์การบริหารส่วนตำบล จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องเข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมให้ประชาชนมีการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยเน้นส่งเสริมตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงผู้บริโภค เพื่อป้องกันการเกิดโรคต่างๆ ที่มากับอาหารและการปนเปื้อนของอาหารอันจะส่งผลเสียต่อสุขภาพประชาชน ตามอำนาจหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบล แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ แก้ไขเพิ่มเติมถึง ฉบับที่ ๕ พ.ศ. ๒๕๕๖ มาตรา ๖๗ (๓) องค์การบริหารส่วนตำบลมีหน้าที่ป้องกันโรคและระงับโรคติดต่อ

ทางกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลเทพา ได้ให้ความสำคัญกับสุขภาพประชาชนเป็นหลัก จึงได้จัดทำ “โครงการอาหารปลอดภัย” ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐาน รวมทั้งเพื่อให้ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste ตลอดจนถึงเพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐาน
๒. เพื่อให้ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste
๓. เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านอาหารจำหน่ายอาหาร โรงอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

/๔. เพื่อ...

๔. เพื่อประชาสัมพันธ์การงดใช้โฟมบรรจุอาหารในตำบลเทพา

๓. ตัวชี้วัด

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานมากกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม มากกว่า ร้อยละ ๘๐
๓. จำนวนร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT ร้อยละ ๘๐
๔. จำนวนร้านค้า ร้านอาหารงดใช้โฟมเพิ่มขึ้น

๔. เป้าหมาย

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย จำนวน ๔๐ คน
๒. ผู้ประกอบการอาหารในร.ร.และศพด. จำนวน ๖ คน
๓. อสม. หมู่บ้านละ ๒ คน รวมเป็น จำนวน ๑๖ คน
๔. ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๔๐ ร้าน

๕. วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ
<p>กิจกรรมอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none">๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร๒. ประสานผู้ประกอบการในการเข้ารับการอบรม๓. ประสานวิทยากรในการอบรม๔. ดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร๕. ประเมินผลการจัดอบรม	วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๑	กองสาธารณสุข อบต.เทพา
<p>กิจกรรมตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste</p> <ol style="list-style-type: none">๑. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอย๒. จัดเตรียมป้ายร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย๓. กำหนดแผนการออกประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร๔. ประสานคณะทีมงานในการออกตรวจประเมินร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้แก่ โรงพยาบาล PCU อสม.๕. ออกตรวจประเมินตามแผน๖. มอบป้ายร้านอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (CFGF) แก่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	เดือนพฤษภาคม - สิงหาคม ๒๕๖๑	กองสาธารณสุข อบต.เทพา คลินิกเวช ๑,๒,๓ รพ.เทพา

๖. งบประมาณ

รายรับ	จำนวน๑๗,๕๐๐.....	บาท
รายจ่าย	จำนวน๑๗,๕๐๐.....	บาท
คงเหลือ	จำนวน๐.....	บาท

กิจกรรมอบรมให้ความรู้

๑. ค่าป้ายโครงการ ขนาด ๑ ม. x ๒.๕ เมตร จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน	๓๗๕ บาท
๒. ค่าป้ายประชาสัมพันธ์ปลอดโฟม ขนาด ๒ x ๓ เมตร จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน	๙๐๐ บาท
๓. ค่าจัดทำโครงไม้พร้อมติดตั้งป้าย ขนาด ๒ x ๓ เมตร จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน	๓,๕๐๐ บาท
๔. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๖๒ คนๆ ละ ๒๕ บาท	เป็นเงิน	๑,๕๕๐ บาท
๕. ค่าวัสดุสำนักงานและผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก พร้อมสกกรีนผ้ากันเปื้อน	เป็นเงิน	๘,๑๗๕ บาท
๖. ค่าวิทยากรบรรยาย จำนวน ๒ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐๐ บาท	เป็นเงิน	๑,๐๐๐ บาท
๗. ค่าวิทยากรประจำกลุ่ม จำนวน ๒ กลุ่มๆ ละ ๒ คนๆ ละ ๑ ชั่วโมงๆ ละ ๕๐๐ บาท	เป็นเงิน	๒,๐๐๐ บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๗,๕๐๐ บาท		

๗. สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์

ที่	วัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม	สภาพความสำเร็จ		ผลการดำเนินงาน
		บรรลุ	ไม่บรรลุ	
๑	เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ แผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับร้านอาหาร และแผงลอยที่ได้มาตรฐาน	√		- ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน ๖๔ คน - ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๙๖.๘๘ (๖๒ คน จาก ๖๔ คน)
๒	เพื่อให้ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่าย อาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste	√		ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste จำนวน ๔๑ ร้าน จากจำนวน ๔๔ ร้าน
๓	เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจาก การบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่ สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่าย อาหาร โรงอาหารและแผงลอย จำหน่ายอาหาร	√		ลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด
๔	เพื่อประชาสัมพันธ์การงดใช้โฟม บรรจุอาหารในตำบลเทพา	√		ติดตั้งป้ายประชาสัมพันธ์ พร้อมโครงไม้ จำนวน ๑ แห่ง แผ่นพับประชาสัมพันธ์ ในตำบลเทพา ๘ หมู่บ้าน ๒ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

๘. สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด

ที่	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผล	สภาพความสำเร็จ		วิธีประเมิน	รายละเอียด
				บรรลุ	ไม่บรรลุ		
๑	ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยมีความรู้เกี่ยวกับร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐาน	>๘๐ %	๙๖.๘๘ %	√		- ประเมินจากระดับความรู้ก่อนและหลังอบรม - ประเมินจากการตอบโต้แสดงความคิดเห็นกับวิทยากร	หลังอบรมผู้เข้าอบรมมีคะแนนแบบทดสอบความรู้เพิ่มขึ้น ..๖๒... คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๘๘
๒	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	>๘๐ %	๑๐๐%	√		แบบประเมินความพึงพอใจ	พึงพอใจทุกคน
๓	จำนวนร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT	๘๐ %	๙๓.๑๘ %	√		แบบตรวจร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร	๔๑ ร้าน จาก ๔๔ ร้าน

๑๐. สรุปในภาพรวม

- ๙.๑ จุดเด่นของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้
 - เกิดการทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานสาธารณสุข และหน่วยงานท้องถิ่น
- ๙.๒ จุดที่ควรพัฒนาของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้
 - ไม่มี
- ๙.๓ ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้
 - ไม่มี


 นางสาวอัสมา โส๊ะเอียด
 หัวหน้าฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข
 ผู้รายงาน