อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคภัยไข้เจ็บโดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้วสิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการคุณภาพความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน  
การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาดปลอดภัยมีคุณค่าตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารทุกกระบวนการฉะนั้นเพื่อให้ประชาชนสามารถจัดหาอาหารที่สะอาดปลอดภัยมาบริโภคได้ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร และดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทั่วไปสามารถรับทราบข้อมูลและเข้าถึงการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยได้โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านเจ๊ะเก จึงได้จัดทำโครงการแก้ปัญหางานสุขาภิบาลอาหารและพัฒนางานคุ้มครองผู้บริโภค ปี2560 ขึ้นมาเพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหาร เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมอันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

1. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและร้านจำหน่ายอาหารภายในเขตพื้นที่เป้าหมาย
2. เพื่อเป็นการประกันคุณภาพของอาหารภายในเขตพื้นที่ ลดความเสี่ยงในการเกิด อันตรายและโรคภัยไข้เจ็บที่มีสาเหตุอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยของ ประชาชน
3. เพื่อสร้างภาคีเครือข่ายและความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนัก และเฝ้าระวังตนเองจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม

4. เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และพัฒนาศักยภาพของอสม. ในด้านการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคใน ชุมชน