

หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความสำคัญต่อสุขภาพร่างกายของมนุษย์ อาหารปลอดภัยที่ควรบริโภคนั้น ต้องปราศจากเชื้อโรคและสารเคมีที่มีพิษต่างๆ การบริโภคอาหารที่ปลอดภัยจึงต้องมีระบบการกำกับดูแล การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพอาหาร การสื่อสารข้อมูลข่าวสารให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านค้าและผู้บริโภค รวมถึงผู้เกี่ยวข้องในระบบความปลอดภัยของอาหารที่ผลิตและจำหน่ายทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่ายจนถึงผู้บริโภคอาหาร ซึ่งปัจจัยความสำเร็จของการสร้างอาหารปลอดภัย คือ ทักษะสติและความตระหนักในการเลือกบริโภค ผลิตและจำหน่ายอาหารที่ปลอดภัย มีคุณภาพ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้บริโภค การเลือกซื้อและเลือกบริโภคอาหารต้องคำนึงถึงคุณค่าทางด้านโภชนาการให้ได้อาหารที่มีคุณค่า มีคุณประโยชน์ที่ได้สัดส่วนเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายและทำให้มีสุขภาพแข็งแรง ปัจจุบันสถานการณ์การปนเปื้อนในอาหารจากพิษภัยต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีและโลหะหนัก ยังคงมีอยู่เป็นจำนวนมาก ผู้บริโภคยังมีความเสี่ยงต่อบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากพิษภัยต่างๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค และเพื่อเป็นการป้องกันมิให้เกิดการระบาดและการแพร่กระจายของเชื้อโรคจำเป็นต้องให้ความรู้แก่เจ้าของร้านค้า ผู้ประกอบการอาหาร ผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารให้มีการเปลี่ยนแปลงสุขนิสัยและวิธีการประกอบอาหารที่ถูกต้องและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

ดังนั้น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล บ้านโคกยาง ได้ตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องอาหารปลอดภัย จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจผู้บริโภคประจำปี ๒๕๖๐ ขึ้น

วิธีดำเนินการ

๑. ประชุมชี้แจงและวางแผนการดำเนินโครงการแก่ ผู้ที่เกี่ยวข้อง
๒. สำรวจและประเมินร้านค้าร้านอาหารและแผงลอย
๓. ประชุมเชิงปฏิบัติการโดยมุ่งเน้นให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและการยกระดับมาตรฐาน
๔. ตรวจสอบแนะนำและยกระดับมาตรฐานในร้านค้าร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารซ้ำ เพื่อประเมินความก้าวหน้า
๕. ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆเช่นหอกระจายข่าวนิทรรศการ
๖. สรุปและประเมินผลโครงการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีความรู้/ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องการจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพแก่ผู้บริโภค
๒. ร้านค้า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
๓. ประชาชนบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยและปราศจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อน
๔. ประชาชนมีความรู้และพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ถูกต้อง อันจะส่งผลให้มีสุขภาพแข็งแรงและปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ

เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด
วัตถุประสงค์โดยตรง	
วัตถุประสงค์ ข้อที่ ๑. เพื่อสร้างเสริมความรู้ ความตระหนักและพฤติกรรมที่ถูกต้องด้านอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการ	ตัวชี้วัดความสำเร็จ ๑. ร้านค้าร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๒..... ๓.....