

สรุปรายงานผลโครงการตลาดนัดสีเขียวพระพุทธรักษา
ปีงบประมาณ๒๕๖๑.....

ประเภทการสนับสนุน ๑๐.๒.๒ สนับสนุนกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกันโรคของกลุ่มหรือ
องค์กร ประชาชน/หน่วยงานอื่น (ข้อ ๗(๒))
กลุ่มเป้าหมายหลัก ๑๐.๓.๗ กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง
กิจกรรมหลักตามกลุ่มเป้าหมายหลัก ๑๐.๔.๗.๔ การณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
๑๐.๔.๗.๕ การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อ
สุขภาพ

๑. หลักการและเหตุผล

ในท่ามกลางกระแสโลกที่ก้าวรุดหน้าไปอย่างรวดเร็วนี้มนุษย์เราต้องใช้เวลาอย่างเร่งรีบจนไม่มี
เวลาได้หยุดคิดทบทวนเรื่องการดำเนินชีวิต หลงลืมที่จะดูแลสุขภาพของตัวเองโดยเฉพาะวิถีการบริโภค
ของคนเราแทนที่จะคำนึงถึงความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการเรากลับเลือกรับประทานอาหารจาน
ด่วนที่มีความสะดวกและรวดเร็วด้วยความไม่รู้ว่าในอาหารที่เรากินอาจมีสารปนเปื้อนอยู่อันเกิดจาก
กระบวนการผลิตที่มีการใช้สารเคมี จึงทำให้เกิดสารพิษตกค้างในอาหาร จากงานทางแพทย์พบว่า ๗๐
เปอร์เซ็นต์ของโรคต่างๆ เกิดจากการกินและวิถีการใช้ชีวิตของมนุษย์เราเอง หากเราเลือกที่จะกินอาหารที่มี
ความปลอดภัยไร้สารพิษ รวมทั้งมีประโยชน์ต่อร่างกายก็จะสามารถป้องกันโรคภัยไข้เจ็บไม่ให้เกิดขึ้นกับ
เราได้

ชมรมตลาดนัดสีเขียวพระพุทธรักษา จึงได้จัดทำโครงการตลาดนัดสีเขียวพระพุทธรักษาขึ้น เพื่อให้
ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ หลีกเลี่ยงสารเคมีที่อาจเกิดขึ้นจากขั้นตอนการผลิตในพืชผัก ผลไม้
อาหารต่างๆ ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรคและอัตราความเสี่ยงในการเกิดโรคและลดอัตราความเสี่ยงใน
การเกิดโรคที่มาจากอาหารบริโภค

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ หลีกเลี่ยงสารเคมีที่อาจเกิดขึ้นจากขั้นตอนการผลิตใน
พืชผัก ผลไม้ อาหารต่างๆ เป็นปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรค
๒. เพื่อให้แมลงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และเป็นแมลงลอยจำหน่ายอาหารปลอดภัย
๓. เพื่อลดอัตราความเสี่ยงในการเกิดโรคที่มาจากอาหารบริโภค

๓. เป้าหมาย

ผู้ประกอบการร้านอาหาร อาหารสด ผักผลไม้และสินค้าทั่วไป ตลาดนัดสีเขียวพระพุทธรักษาจำนวน ๗๐
คน

๔. กลวิธีดำเนินการ

- ๔.๑ กิจกรรมจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร อาหารสด ผักผลไม้
 - ติดต่อวิทยากรจากโรงพยาบาลเทพา
 - ประสานกลุ่มเป้าหมายเข้ารับการอบรม

- จัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร อาหารสด ผักผลไม้และสินค้าทั่วไป เกี่ยวกับแผนกลยุทธ์
จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน แผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารปลอดภัย และการทำน้ำยาล้างจาน

- ประเมินผลการอบรม

๔.๒ กิจกรรมการตรวจประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย

- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการตรวจประเมิน

- ประสานทีมงานตรวจประเมินจากคลินิกเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชนศูนย์ ๒ และ

องค์การบริหารส่วนตำบลเทพา

- ดำเนินการตรวจประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและให้คำแนะนำแผนกลยุทธ์

จำหน่ายอาหารปลอดภัยระหว่างวันที่ ๒๐ มิถุนายน - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๑

- มอบป้ายแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย

- ประเมินผล

๔.๓ กิจกรรม Big cleaning

- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์

- กำหนดแผนในการ Big cleaning

- ประสานความร่วมมือกับภาคีที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สมาชิกตลาด อสม. อบต.เทพา

- ดำเนินการ Big cleaning ททวันศุกร์

- ประเมินผล

๔.๔ กิจกรรมสร้างศูนย์เรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผัก ผลไม้

- จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์

- ขอความร่วมมือจากผู้จำหน่ายผักและผลไม้

- จัดทำศูนย์เรียนรู้

๔.๕ กิจกรรมจัดทำแปลงผักยกพื้น

- จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์

- จัดทำแปลงผักยกพื้น

๕.งบประมาณ

รายรับ จำนวน๓๕,๐๐๐..... บาท

รายจ่าย จำนวน๓๕,๐๐๐..... บาท

๕.๑ กิจกรรมจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร อาหารสด ผักผลไม้

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๗๐ คนๆละ ๒๕ บาท ๒ มื้อ เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท ✓

- ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๗๐ คนๆละ ๒๕ บาท ๑ มื้อ เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท ✓

- ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน ๖ ช.ม.ๆละ ๕๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท ✓

- ค่าวัสดุสำนักงาน ๔,๑๐๐ บาท ✓

๕.๒ กิจกรรมการตรวจประเมินแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย

- ค่าป้ายแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์/ปลอดภัย จำนวน ๓๐ ป้ายๆละ ๓๓๐ บาท เป็นเงิน

๙,๙๐๐ บาท

๕.๓ กิจกรรม Big cleaning

- ค่าวัสดุ ๑,๐๐๐ บาท

10,400

1242

๕.๔ กิจกรรมสร้างศูนย์เรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผัก ผลไม้

- ค่าวัสดุสำนักงาน ๕,๐๐๐ บาท ๗/๑๐

๕.๕ กิจกรรมจัดทำแปลงผักยกพื้น

- - ค่าวัสดุ ๕,๐๐๐ บาท ✓

รวม ๓๕,๐๐๐..... บาท

๗. สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์

ที่	วัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม	สภาพความสำเร็จ		ผลการดำเนินงาน
		บรรลุ	ไม่บรรลุ	
๑.	เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ หลีกเลี่ยงสารเคมีที่อาจเกิดจากขั้นตอนการผลิตในพืชผัก ผลไม้ อาหารต่างๆ เป็นปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้เกิดโรค -กิจกรรมจัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร อาหารสด ผักผลไม้ -กิจกรรมสร้างศูนย์เรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผัก ผลไม้ -กิจกรรมจัดทำแปลงผักยกพื้น	✓		-ผู้ประกอบการในตลาดได้รับการฝึกอบรมการเลือกพืชผัก ผลไม้ อาหารต่างๆ ๑๐๐% -เกิดศูนย์เรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผัก ผลไม้ -เกิดแปลงผักยกพื้นขึ้นในตลาดนัดสี่แยกพระพุทธ
๒.	เพื่อให้แผงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และเป็นแผงลอยจำหน่ายอาหารปลอดภัย -กิจกรรมการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย	✓		เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร่วมกับอบต.ลงตรวจ ๑.ร้านจำหน่ายอาหาร - ๓๐ ร้าน ผ่าน ๒๓ ร้าน =ร้อยละ ๗๖.๖๗% -SI๒ จำนวน ๒๐ ร้าน -มีการติดตามกระตุ้นร้านที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์
๓.	เพื่อลดอัตราความเสี่ยงในการเกิดโรคที่มาจากการบริโภคอาหาร -กิจกรรมการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย -กิจกรรม Big cleaning	✓		- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ร่วมกับอบต.ลงตรวจ ๑.ร้านจำหน่ายอาหาร - ๓๐ ร้าน ผ่าน ๒๓ ร้าน =ร้อยละ ๗๖.๖๗% -SI๒ จำนวน ๒๐ ร้าน -มีการติดตามกระตุ้นร้านที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ -ตลาดนัดสี่แยกพระพุทธเป็นตลาดปลอดภัย ๑๐๐ % ได้รับรางวัลองค์กรปลอดภัย ระดับทอง ลดการก่อโรคมะเร็งตับ, มะเร็งเต้านม, มะเร็งต่อมลูกหมากและโรคต่างๆได้ -Big cleaning ทุกวันศุกร์ลดโรคจากทางเดินอาหารและน้ำในชุมชน

๙. สรุปในภาพรวม

๙.๑ จุดเด่นของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้

- มีการดำเนินงานโดยคณะกรรมการชมรมตลาดสี่แยกพระพุทธ เอง
- ตลาดเกิดจากการรวมตัว ความต้องการของประชาชนในพื้นที่ ทำให้ตลาดอยู่ได้ และเป็นแหล่งทำมาหากิน ของคนในพื้นที่
- กลุ่มตลาด มีการชวนภาคีเครือข่าย มามีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดสี่แยกร่วมกัน
- เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เกิดแปลงผักยกพื้นและศูนย์เรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผักผลไม้

๙.๒ จุดที่ควรพัฒนาของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้

- ควรดึงสมาชิกกลุ่มตลาดสี่แยกพระพุทธ เข้าร่วมกิจกรรมให้ครอบคลุมทุกกลุ่ม

๙.๓ ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาของโครงการ/กิจกรรม ในครั้งนี้

- มีการจัดระเบียบร้านค้า ทุกภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างจริงจัง
- การแก้ปัญหาที่จอดรถ การจราจร
- พัฒนาเป็นตลาดสีเขียว

ลงชื่อ  สอเดิน

(นายออดน สอเดิน)

ผู้รับผิดชอบโครงการ