

๒. ชั้นดำเนินการ

๒.๑.ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารแก่สถานประกอบการในตำบลปรางหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง

๒.๒ ดำเนินการตรวจร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารภายในเขตตำบลปรางหม้อ ตามมาตรฐานการจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล

๒.๓ ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดปราศจากเชื้อแบคทีเรียของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย SI-๒

๒.๔ เชิญชวนร้านอาหารให้ดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการของตนเองให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและตามเกณฑ์มาตรฐานเทศบาลจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยตำบลปรางหม้อ

๒.๕ จัดอบรม/กิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้และพฤติกรรมด้านสุขาภิบาลแก่ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค ประชาชนทั่วไป นักเรียน ผู้ประกอบอาหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ผู้นำชุมชน และอสม. ตำบลปรางหม้อ

๓.ชั้นติดตามประเมินผล

๓.๑ ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนซ้ำทุก ๖ เดือน

๓.๒ ดำเนินการตรวจมาตรฐานการจัดตั้งร้านอาหารซ้ำทุก ๆ ๖ เดือน

๓.๓ ดำเนินการตรวจสอบความสะอาดปราศจากเชื้อแบคทีเรียภายในร้านอาหารซ้ำทุก ๆ

๖ เดือน

เป้าหมายและดัชนีชี้วัด

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ ๑๐๐
๒. ผู้ประกอบการร้านอาหารสดและร้านชำผ่านเกณฑ์การตรวจตามมาตรฐานร้านจำหน่ายอาหารสด และร้านชำ ร้อยละ ๑๐๐
๓. จำนวนร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบความสะอาดปราศจากเชื้อแบคทีเรียร้อยละ ๘๐
๔. ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของเทศบาลตำบลปรางหม้อ
๕. จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม/กิจกรรมรณรงค์ให้ความรู้และพฤติกรรมด้านอาหาร
๖. อัตราความเข้าใจหลักการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปราศจากสารปนเปื้อนของผู้บริโภคร้อยละ ๘๐

ระยะเวลาดำเนินการ

มกราคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๑

งบประมาณ

ขอสนับสนุนงบประมาณ จากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลปรางหม้อ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้ารับการอบรมและวิทยากร จำนวน ๑๒๐ คน  
คนละ ๑ มื้อๆละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท