

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ร้านชำ	จำนวน	๓๔ ร้าน
๒. ร้านน้ำชา/ร้านจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จรูป	จำนวน	๑๓ ร้าน
๓. แผงลอยจำหน่ายอาหารสด	จำนวน	๖ ร้าน

ตัวชี้วัด(ผลผลิต/ผลลัพธ์)ที่สำคัญของโครงการ

ผลผลิตของโครงการ	ตัวชี้วัด
๑. ผู้ประกอบการ และเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ และเรื่องอาหารสะอาด ปลอดภัยได้อย่างถูกต้อง ๒. สร้างเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคในชุมชน และเครือข่าย ออ.น่อยในโรงเรียน ๓. ประชาชนในพื้นที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล บ้านคลองระ และผู้สัญจร มีแหล่งอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัย สามารถเลือกบริโภคได้อย่างถูกต้อง	๑. ร้านจำหน่ายอาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๒. มีเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคในชุมชน และเครือข่าย ออ.น่อยในโรงเรียน ๓. แผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จผ่านเกณฑ์ CFGT ร้อยละ ๓๐
ผลลัพธ์ของโครงการ	ตัวชี้วัด
-ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย นำไปสู่การมีสุขภาพที่ดี	-ผู้บริโภคไม่ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ

๒. วิธีดำเนินการ

ขั้นเตรียมการ

๑. ประชุมชี้แจงผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่เพื่อรับทราบนโยบายวัตถุประสงค์ของโครงการ
๒. จัดทำแผนกำหนดวันปฏิบัติงาน
๓. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน
๔. แจกกลุ่มเป้าหมายในการดำเนินโครงการ

ขั้นดำเนินการ

๑. จัดอบรมให้ความรู้ กลุ่มเป้าหมายต่างๆ
 - นักเรียน กิจกรรมเครือข่าย ออ.น่อย ในโรงเรียน
 - อบรมให้ความรู้ อสม.เครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภคในชุมชน และชุดปฏิบัติการตรวจสอบปนเปื้อน ๖ ชนิด
๒. การปฏิบัติการในพื้นที่ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจสอบหาสารปนเปื้อนในอาหาร
๓. กิจกรรมสุ่มตรวจซ้ำ ร้านชำ ร้านอาหาร แผงลอย จำนวน ๓ ครั้ง (เว้นระยะห่าง ๑๐ วัน)
๔. แปรผล รายงานและสรุปผล

ขั้นสรุปผลโครงการ

๑. สรุปผล ร้านชำ ร้านอาหาร แผงลอย ที่ผ่านมาตรฐานกำหนด มอบป้ายรับรองและประกาศเกียรติคุณ
๒. วิเคราะห์ปัญหา แนวทางแก้ไขพัฒนาและโอกาสพัฒนาต่อไป
๓. รายงานผลการดำเนินโครงการให้ผู้บังคับบัญชาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ