แบบฟอร์มพัฒนาโครงการ กองทุนสุขภาพตำบล เทศบาลตำบลนาโหนด

1. ชื่อโครงการ/กิจกรรม

ชื่อโครงการอาหารปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค ตำบลนาโหนด
ชื่อกองทุน กองทุนสุขภาพตำบล เทศบาลตำบลนาโหนด
ชื่อองค์กร/หน่วยงานเสนอโครงการชมรมอาสาสมัครสาธารณสุขโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านนาโหนด
ชื่อกลุ่มคน (5 คน)1.นางจันทร์จิรา แก้วหนู
2.นางสุดสวาท บุญรุ่ง
3.นางอุบล แก้วงาม
4.นายสุรศักดิ์ พิศพักตร์
5.นายผัน คงวงศ์
พื้นที่ดำเนินการ หมู่ที่ 1,3,6,10 ตำบลนาโหนด อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง

2. ความสอดคล้องกับแผนงาน

แผนงานอาหารและโภชนาการ

3. สถานการณ์

	สถานการณ์ปัญหา	ขนาด
1	ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอย ขาดความรู้ ความเข้าใจในการปรุงอาหาร การใช้เครื่องมือในการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	35.00
2	จำนวนร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ได้รับการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์การประเมินของกรมอนามัย	35.00

ระบุสถานการณ์ หลักการและเหตุผล หรือ ที่มาของการทำโครงการ เพิ่มเติม

4. วัตถุประสงค์และตัวชี้วัด

- *บอกจุดมุ่งหมายในการดำเนินงานโครงการ และสิ่งที่ต้องการให้เกิดผลจากการดำเนินงานโครงการ วัตถุประสงค์นี้จะต้อง* ***เฉพาะเจาะจง วัดได้จริง แสดงโอกาสที่จะเกิดผลสำเร็จ สอดคล้องกับหลักการและเหตุผล ในระยะเวลาที่กำหนด***
- ***ตัวชี้วัด*** *ให้ระบุความชัดเจนว่า เมื่อดำเนินการตามโครงการเสร็จแล้ว จะเกิดการเปลี่ยนแปลงหรือบรรลุผลสำเร็จอะไรบ้างและมากน้อยเพียงใด และควรแสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงเป็นรูปธรรมวัดผลได้ และระบุตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการทั้งในระดับผลผลิตและผลลัพธ์ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์*

	วัตถุประสงค์ / ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ขนาด	เป้าหมาย 1 ปี
	เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอย มีความรู้ ความเข้าใจในการปรุงอาหาร การใช้เครื่องมือในการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ		
1	*ตัวชี้วัดความสำเร็จ :* ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหาร สามารถปรุงอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	35.00	35.00
	เพื่อให้ร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์การประเมินของกรมอนามัย		
2	*ตัวชี้วัดความสำเร็จ :* ร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจและผ่านการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์การประเมินของกรมอนามัย	35.00	35.00

5. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน(คน)
กลุ่มเป้าหมายจำแนกตามช่วงวัย	
กลุ่มเด็กเล็กและเด็กก่อนวัยเรียน	

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน(คน)
กลุ่มเด็กวัยเรียนและเยาวชน	
กลุ่มวัยทำงาน	
กลุ่มผู้สูงอายุ	
กลุ่มเป้าหมายจำแนกกลุ่มเฉพาะ	
กลุ่มหญิงตั้งครรภ์และหญิงหลังคลอด	
กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง	
กลุ่มคนพิการและทุพพลภาพ	
กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง	
สำหรับการบริหารหรือพัฒนากองทุนฯ [ข้อ 10(4)]	
กลุ่มเป้าหมายจำแนกเพิ่มเติม	
ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอย	35

6. ระยะเวลาดำเนินงาน

วันเริ่มต้น 05/04/2022

กำหนดเสร็จ 19/08/2022

7. วิธีการดำเนินงาน

- ***กิจกรรม*** *แสดงขั้นตอนการทำกิจกรรมและกระบวนการดำเนินงาน เขียนให้ละเอียดว่าจะทำอะไร อย่างไร จึงจะสำเร็จตามวัตถุประสงค์หรือเป้าหมายที่วางไว้ เขียนให้เห็นลำดับเป็นขั้นเป็นตอน*
- ***งบประมาณ*** *ในแต่ละกิจกรรม ขอให้จำแนกรายการค่าใช้จ่ายต่างๆ โดยละเอียด*

*assistant*วิธีการสำคัญของแผนงาน

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

more_vert

- เปลี่ยนลำดับการทำกิจกรรม
- ลบกิจกรรม

ชื่อกิจกรรม ?

กิจกรรมการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

*** กรุณาระบุชื่อกิจกรรมให้สั้นและกระชับที่สุด และอธิบายรายละเอียดของกิจกรรมในช่อง "รายละเอียดกิจกรรม" ***

รายละเอียดกิจกรรม/งบประมาณ/อื่นๆ ?

ทำการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยใช้เกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

1.ประชุมคณะทำงานเพื่อชี้แจงรายละเอียดขั้นตอนวิธีการดำเนินงาน พร้อมกำหนดแผนการออกตรวจประเมิน

2.ออกประเมินร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยคณะทำงาน พร้อมให้คำแนะนำกรณีผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

3.ตรวจเชื้อแบบทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2

โดยมีค่าใช้จ่าย ดังนี้

1.ค่าชุดทดสอบSI-2จำนวน 6 กล่อง (บรรจุ 50 ขวด) กล่องละ 1,250 บาท เป็นเงิน 7,500 บาท

2.ไม้พันสำลีก้านยาว NO .M จำนวน 3 ถุง (บรรจุ 100 ก้าน) ถุงละ 65 บาท เป็นเงิน 195 บาท

3. ค่าป้ายอาหารสะอาดรสชาดอร่อย (CFGT) ขนาด 24x32.5 ซม. จำนวน 10 ป้าย ๆ ละ 150 บาท เป็นเงิน 1,500 บาท

4. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับคณะทำงานออกตรวจประเมิน จำนวน 5 คน ๆ ละ 2 วัน ๆ ละ 2 มื้อ ๆ ละ 20 บาท เป็นเงิน 400 บาท

5. ค่าอาหารกลางวันสำหรับคณะทำงานออกตรวจประเมิน จำนวน 5 คน ๆ ละ 2 วัน ๆ ละ 1 มื้อ ๆ ละ 50 บาท เป็นเงิน 500 บาท

ระยะเวลาดำเนินงาน

5 เมษายน 2565 ถึง 19 สิงหาคม 2565

ผลผลิต (Output) / ผลลัพธ์ (Outcome) ?

ผลลิต

ร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมิน จำนวน 35 ร้าน

ผลลัพธ์

ร้านอาหาร โรงอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ที่ได้รับการตรวจประเมิน ผ่านเกณฑ์การประเมินร้อยละ 85

ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการส่งเสริมความรู้ เกี่ยวกับการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ประชาชนที่บริโภคอาหารจากร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนเงินงบประมาณของกิจกรรม (บาท)

10,095.00

เพิ่มกิจกรรม

งบประมาณโครงการ

จำนวนงบประมาณที่ต้องการสนับสนุน จำนวน **10,095.00** บาท

หมายเหตุ :

8. ผลการดำเนินงานที่คาดหวัง

ผลจากการดำเนินโครงการท่านคาดว่าจะเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างไร?

ร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์การประเมินของกรมอนามัย และผ่านการประเมิน อย่างน้อยร้อยละ 85

ผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้บริการอาหารที่สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และมีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่สะอาดได้มาตรฐาน มีการจัดเก็บที่ถูกวิธี

ประชาชนมีทางเลือกในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น

publish

Goto Top *publish*

Goto Detail