

โครงการบริโภคปลอดภัย ใส่ใจสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ประจำปี ๒๕๖๕
เทศบาลเมืองบ้านพรุ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

.....

เรื่อง เสนอโครงการบริโภคปลอดภัย ใส่ใจสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ประจำปี ๒๕๖๕
เรียน ประธานกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น เทศบาลเมืองบ้านพรุ

ด้วยงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองบ้านพรุ ได้จัดทำโครงการบริโภคปลอดภัย ใส่ใจสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ประจำปี ๒๕๖๕ เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารและน้ำดื่มของประชาชนในพื้นที่ โดยขอรับการสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น เทศบาลเมืองบ้านพรุ เป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ความปลอดภัยของอาหารที่บริโภคจึงมีความสำคัญ เนื่องจากส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคโดยตรง และพบว่าประชาชนไม่น้อยที่ป่วยด้วยโรคที่มีอาหารเป็นสื่อ ทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพประชาชน รวมถึงเศรษฐกิจ และภาพลักษณ์ของพื้นที่เอง ประกอบกับรัฐบาลได้กำหนดนโยบายให้ประเทศไทยเป็นดินแดนแห่งอาหารปลอดภัย (Food Safety) โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือเพื่อให้คนไทยมีสุขภาพดี อาหารไทยเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลก และเผยแพร่ภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ นอกจากนี้มีจุดเน้นที่สำคัญคือเพื่อให้ประชาชนและผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทั้งอาหารสดและอาหารปรุงจำหน่ายจากสถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน ฉะนั้นการพัฒนาเพื่อยกระดับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะในส่วนของอาหารปลอดภัยตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จึงเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จส่วนหนึ่งของนโยบายที่ตั้งไว้

จากการดำเนินงานที่ผ่านมา มีเข้าร่วมโครงการทั้งหมด ๕๐ ร้าน ผ่านการประเมิน ๔๗ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๙๔ ไม่ผ่านจำนวน ๓ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖ ด้วยเหตุผลดังกล่าวเทศบาลเมืองบ้านพรุจึงเล็งเห็นความสำคัญที่จะตอบสนองความต้องการของประชาชนในการได้รับความคุ้มครองด้านการบริโภคอาหาร และเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล เป็นพื้นฐานในการที่จะพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น เทศบาลเมืองบ้านพรุจึงประสานความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขอำเภอหาดใหญ่ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา จัดทำ “โครงการบริโภคปลอดภัย ใส่ใจสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste” ประจำปี ๒๕๖๕ ขึ้น เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารและน้ำดื่มของประชาชนในพื้นที่ และส่งผลให้เกิดความสำเร็จในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย(Food safety) ต่อไป

/๒. วัตถุประสงค์...

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร

๒. เพื่อรักษามาตรฐานร้านอาหารได้มาตรฐานตามโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

๓. วิธีดำเนินการ

ขั้นเตรียมการ

๑. ประชุมชี้แจงเจ้าหน้าที่ เพื่อหาแนวทางการดำเนินงานโครงการ
๒. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินงาน
๓. ประสานความร่วมมือร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่
๔. เขียนโครงการเพื่อขออนุมัติ

ขั้นดำเนินการ

๑. ประชาสัมพันธ์โครงการผ่านสื่อต่าง ๆ
๒. ออกให้คำแนะนำผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เดือนมีนาคม ๒๕๖๕ / อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนหาดใหญ่วิทยาลัย ๒
๓. ออกตรวจร้านจำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยใช้ชุด อ ๑๓ (ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย) ระหว่างเดือนมีนาคม – กรกฎาคม ๒๕๖๕ และตรวจชำระร้านใหม่ เดือนสิงหาคม ๒๕๖๕
๔. ส่งรายชื่อร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านการประเมินให้สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหาดใหญ่ เพื่อขอรับป้ายรับรอง
๕. มอบป้ายรับรอง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้านจำหน่ายอาหารรายใหม่ที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร เดือนกันยายน ๒๕๖๕

ขั้นประเมินผล

๑. รวบรวมข้อมูลสรุปและประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๒. รายงานผลการดำเนินงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๔. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ เดือนมกราคม – เดือนกันยายน ๒๕๖๕

๕. เป้าหมาย

ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน ๖๐ ร้าน

๖. งบประมาณ

ขอรับการสนับสนุนจาก กองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น เทศบาลเมืองบ้านพรุ ประจำปี ๒๕๖๕ เป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

/- ค่าตอบแทน....

- ค่าตอบแทนวิทยากรอบรมผู้ประกอบการ (จำนวน ๕ ชั่วโมง ๆ ละ ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
 - ค่าอาหารกลางวันผู้เข้าอบรม คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จำนวน ๗๐ ชุด ๆ ละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าอบรม คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๔๐ ชุด ๆ ละ ๒๕ บาท เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท
 - ค่าวัสดุในการอบรม เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
 - ค่าชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) จำนวน ๘ ชุด เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท
 - ค่าป้ายไว้นิเทศบริโภคอาหารปลอดภัย ขนาด ๑.๐ ม. X ๑.๒ ม. เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท
 - ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ในโครงการ เป็นเงิน ๒๓,๗๐๐ บาท
- รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท (ห้าหมื่นบาทถ้วน)
- หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายถ้วนเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลสำเร็จเชิงปริมาณ

๑. จำนวนร้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
๒. จำนวนผู้เข้าอบรมได้รับการพัฒนาความรู้ความสามารถในการดำเนินงานตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ผลสำเร็จเชิงคุณภาพ

๑. ประชาชนในพื้นที่ได้รับการคุ้มครองดูแลสุขภาพ บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ส่งผลให้เกิดพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสม ปลอดภัย
๒. ร้านอาหารได้มาตรฐานตามโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ผู้เขียนโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นายทัศนะ ประทุมวรรณ)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวพิมพ์ใจ รัตนะ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(นายอดิศักดิ์ รัตนะ)

ปลัดเทศบาลเมืองบ้านพรุ

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายศักดิ์วี ชีวะเสรีชล)

รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

นายกเทศมนตรีเมืองบ้านพรุ