

ส่วนที่ 3 : แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ (สำหรับผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)

ชื่อแผนงาน/โครงการ/กิจกรรมแหล่งท่องเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2561

1. ผลการดำเนินงาน

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง “โครงการแหล่งท่องเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2561 ระหว่างเดือนเมษายน – สิงหาคม 2561 ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. เพื่ออบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร 2. เพื่อเฝ้าระวังและตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้มีการบูรณาการความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง สาธารณสุขอำเภอเบตง โรงพยาบาลเบตง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านอัยเยอร์เวง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านวังใหม่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ฝ่ายปกครองและแกนนำที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ โดยผลการดำเนินงานกิจกรรม มีดังนี้

1.1 จัดอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ในวันพุธที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 ณ อาคารอเนกประสงค์ (ตาดีกา) มัสยิดสามัคคีธรรม กม.32 โดยวิทยากรจากโรงพยาบาลเบตง ให้ความรู้ มีเข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 52 คน จาก 19 ร้าน/แผงลอย 3 ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และ 4 โรงเรียนในพื้นที่

1.2 ลงพื้นที่ตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารตามมาตรฐานร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) ของกรมอนามัย จำนวนทั้งหมด 42 ร้าน ดังนี้

- ร้านเข้าร่วมโครงการใหม่ ตรวจได้จำนวน 20 ร้านจาก 22 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 90.91 ผ่านเกณฑ์ทั้งสิ้น จำนวน 20 ร้าน/แผงลอย คิดเป็นร้อยละ 100

- ร้านเดิมที่ประเมินเพื่อต่ออายุป้าย Clean Food Good Taste จำนวน 22 ร้าน จาก 24 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 91.67 ผ่านเกณฑ์ทั้งสิ้น จำนวน 22 ร้าน/แผงลอย คิดเป็นร้อยละ 100

- ร้านขายของสด/ของชำ จำนวน 1 ร้าน สุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว ฟอรัมาลีน และสารกันรา ใน 10 ตัวอย่าง ผลตรวจไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารแต่อย่างใด นอกจากนี้มีการตรวจการใช้โฟมบรรจุอาหาร พบจำนวน 4 ร้าน แต่ภายหลังได้ให้คำแนะนำ และติดตามตรวจซ้ำพบว่าร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการเป็นร้านปลอดโฟม 100%

1.3 มอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) แก่ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้านใหม่ จำนวน 20 ร้าน และต่ออายุป้ายจำนวน 22 ร้าน

ทั้งนี้ ในระหว่างดำเนินโครงการได้มีการติดตามประเมินผล โดยการตรวจร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารซ้ำ เพื่อให้มีการปรับปรุงให้ได้ตามเกณฑ์หรือพัฒนาให้ดีขึ้นตามคำแนะนำของทีมตรวจประเมิน โดยได้รับความร่วมมือจากร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการเป็นอย่างดี

2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

2.1 การบรรลุตามวัตถุประสงค์

บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ เพราะ

2.2 จำนวนผู้เข้าร่วมในแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม.....52.....คน

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ54,000..... บาท

งบประมาณเบิกจ่ายจริง54,000..... บาท คิดเป็นร้อยละ100.....

งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ-..... บาท คิดเป็นร้อยละ0.....

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ไม่มี

มี

ปัญหา/อุปสรรค (ระบุ)บางร้านปิดกิจการในช่วงของการลงพื้นที่ตรวจเนื่องจากความจำเป็น เช่น
คลอดบุตร มีปัญหาสุขภาพ ปิดกิจการชั่วคราวเพื่อทำสวนผลไม้ เป็นต้น.....

แนวทางการแก้ไข (ระบุ)ลงพื้นที่ติดตามภายหลัง หรือหากไม่สะดวกอาจต้องเลื่อนและรอรับการ
ตรวจประเมินในปีถัดไป.....

ลงชื่อ ผู้รายงาน

(.....นางสาวมารีแยม บาเน็ง.....)

ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ.....

วันที่-เดือน-พ.ศ.

ภาพกิจกรรม

1. สํารวจข้อมูลและรับสมัครร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมโครงการ



2. จัดอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 ณ อาคารอเนกประสงค์ (ตาดึกา) มัสยิดสามัคคีธรรม กม.32



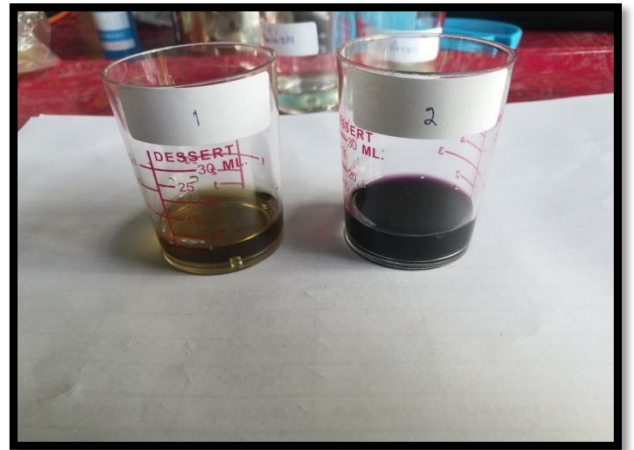
3. ลงพื้นที่ตรวจประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารเป้าหมาย

- ประเมินมาตรฐานร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) ของกรมอนามัย





- ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารในร้านขายของสด



6. มอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste : CFGT) แก่ร้านอาหาร/แผงลอย
จำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐาน และต่ออายุแก่ร้านเดิมที่ผ่านการตรวจตามเกณฑ์ฯ



สรุปรายงานการประเมินผลความพึงพอใจ
โครงการแหล่งท่องเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑
วันพุธที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
ณ อาคารอเนกประสงค์ (ตาดীগา) มัสยิดสามัคคีธรรม กม.๓๒

จากการสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการแหล่งท่องเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ในวันพุธที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ ณ อาคารอเนกประสงค์ (ตาดীগา) มัสยิดสามัคคีธรรม กม.๓๒ มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน ๕๒ คน จากผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนทั้งสิ้น ๕๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ สรุปข้อมูลได้ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

ตารางที่ ๑.๑ แสดงจำนวนและร้อยละของเพศผู้ตอบแบบประเมิน

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	๘	๑๕.๓๘
หญิง	๔๔	๘๔.๖๒
รวม	๕๒	๑๐๐

จากตารางที่ ๑ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๖๒ และ ๑๕.๓๘ ตามลำดับ

ตารางที่ ๑.๒ แสดงจำนวนและร้อยละ ของอายุของผู้ตอบแบบประเมิน

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า ๒๐ ปี	๑	๑.๙๒
๒๐ - ๓๐ ปี	๑๕	๒๘.๘๕
๓๑ - ๔๐ ปี	๒๘	๕๓.๘๕
๔๑ - ๕๐ ปี	๕	๙.๖๒
๕๑ - ๖๐ ปี	๓	๕.๗๗
รวม	๕๒	๑๐๐

จากตารางที่ ๒ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีอายุ ๓๑ - ๔๐ ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๘๕ รองลงมาคืออายุ ๒๐ - ๓๐ ปี คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๘๕ อายุ ๔๑ - ๕๐ ปี คิดเป็นร้อยละ ๙.๖๒ อายุ ๕๑ - ๖๐ ปี คิดเป็นร้อยละ ๕.๗๗ และอายุต่ำกว่า ๒๐ ปี คิดเป็นร้อยละ ๑.๙๒ ตามลำดับ

ตารางที่ ๑.๓ แสดงจำนวนและร้อยละของระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบประเมิน

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	๗	๑๓.๔๖
มัธยมศึกษาตอนต้น	๑๖	๓๐.๗๗

มัธยมศึกษาตอนปลาย	๑๒	๒๓.๐๘
ปวช.	๒	๓.๘๕
ปวส.	๑๒	๒๓.๐๘
อื่นๆ	๓	๕.๗๗
รวม	๕๒	๑๐๐

จากตารางที่ ๓ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๗๗ รองลงมาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๐๘ ระดับปวส. คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๐๘ ระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๔๖ และระดับปวช. คิดเป็นร้อยละ ๓.๘๕ และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ ๕.๗๗ ตามลำดับ

ตารางที่ ๑.๔ แสดงจำนวนและร้อยละของประเภทร้านผู้ตอบแบบประเมิน

ประเภทร้าน	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ
ร้านอาหาร	๓๐	๕๗.๖๙
แผงลอย	๑	๑.๙๒
อื่นๆ	๒๑	๔๐.๓๘
รวม	๕๒	๑๐๐

จากตารางที่ ๔ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มาจากร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๕๗.๖๙ รองลงมาอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๓๘ และแผงลอย คิดเป็นร้อยละ ๑.๙๒ ตามลำดับ

ตารางที่ ๑.๕ แสดงจำนวนและร้อยละของบทบาทในร้านของผู้ตอบแบบประเมิน

บทบาทในร้าน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เจ้าของร้าน	๒๓	๔๔.๒๓
ผู้สัมผัสอาหารในร้าน	๑๗	๓๒.๖๙
อื่นๆ	๑๒	๒๓.๐๘
รวม	๕๒	๑๐๐

จากตารางที่ ๕ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านคิดเป็นร้อยละ ๔๔.๒๓ รองลงมาเป็นผู้สัมผัสอาหารในร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๖๙ และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๐๘ ตามลำดับ

ส่วนที่ ๒ ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจการจัดกิจกรรม

ตารางที่ ๒.๑ แสดงผลการวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจการจัดกิจกรรม

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ					ผลลัพธ์
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
๑. สถานที่ในการจัดอบรมสะอาดและมีความเหมาะสม	๑๔ ร้อยละ ๒๖.๙๒	๓๑ ร้อยละ ๕๙.๖๒	๗ ร้อยละ ๓.๔๖	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มาก
๒. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๒๐ ร้อยละ ๓๘.๔๖	๒๕ ร้อยละ ๔๘.๐๘	๖ ร้อยละ ๑๑.๕๔	๑ ร้อยละ ๑.๙๒	๐ ร้อยละ ๐	มาก

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ					ผลลัพธ์
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
๓. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	๒๔ ร้อยละ ๔๖.๑๕	๒๗ ร้อยละ ๕๑.๙๒	๑ ร้อยละ ๑.๙๒	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มาก
๔. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๓๓ ร้อยละ ๖๓.๔๖	๑๗ ร้อยละ ๓๒.๖๙	๑ ร้อยละ ๑.๙๒	๑ ร้อยละ ๑.๙๒	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด
๕. อาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๒๘ ร้อยละ ๕๓.๘๕	๑๔ ร้อยละ ๒๖.๙๒	๙ ร้อยละ ๑๗.๓๑	๑ ร้อยละ ๑.๙๒	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด
๖. การอำนวยความสะดวก/การบริการของเจ้าหน้าที่	๓๒ ร้อยละ ๖๑.๕๔	๑๖ ร้อยละ ๓๐.๗๗	๔ ร้อยละ ๗.๖๙	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด
๗. การประสานงานของเจ้าหน้าที่โครงการ	๒๘ ร้อยละ ๕๓.๘๕	๒๔ ร้อยละ ๔๖.๑๕	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด
๘. ความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ	๓๒ ร้อยละ ๖๑.๕๔	๑๕ ร้อยละ ๒๘.๘๕	๕ ร้อยละ ๙.๖๒	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด
๙. ท่านเห็นด้วยกับการจัดโครงการในครั้งนี้	๓๘ ร้อยละ ๗๓.๐๘	๑๔ ร้อยละ ๒๖.๙๒	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	๐ ร้อยละ ๐	มากที่สุด

จากตารางที่ ๒.๑ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมินมีความพึงพอใจ ในด้านสถานที่ในการจัดอบรมสะอาดและมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๖๒ ความพึงพอใจด้านระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๐๘ ความพึงพอใจในการเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากรอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ ๕๑.๙๒ ความพึงพอใจด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่ายอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๖๓.๔๖ ความพึงพอใจในด้านอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๘๕ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก/การบริการของเจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๕๔ ความพึงพอใจด้านการประสานงานของเจ้าหน้าที่โครงการ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๘๕ ความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๕๔ ความพึงพอใจเห็นด้วยกับการจัดโครงการในครั้งนี้อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๗๓.๐๘ ตามลำดับ

ส่วนที่ ๓ ข้อเสนอแนะ

๑. ขอขอบคุณสำหรับคำแนะนำ ได้ความรู้มากมาย จะนำความรู้ที่ได้รับเอาไปใช้และปรับปรุง
๒. อยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เข้าถึงผู้ประกอบการมากขึ้น ถึงสาเหตุเนื่องจากหลักการ บางอย่างผู้ประกอบการไม่สามารถปรับปรุงหากปราศจากทุน
๓. อยากให้มีโครงการแบบนี้อย่างต่อเนื่อง

โครงการแหล่งท่องเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ 2561



จัดทำโดย

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง



สนับสนุนงบประมาณโดย...

กองทุนหลักประกันสุขภาพองค์การบริหารส่วนตำบลอัยเยอร์เวง

สารบัญ

1. โครงการแหล่งเที่ยวปลอดโรค อาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ 2561
2. แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม
3. สรุปรายงานการประเมินผล
4. ภาพกิจกรรมโครงการ
5. ภาคผนวก
 - หนังสือราชการ/เอกสารที่เกี่ยวข้อง
 - หลักฐานการเบิกจ่ายเงิน

ภาคผนวก

หนังสือราชการ/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก

หลักฐานการเบิกจ่ายเงิน