

โครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมและกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถาน
 จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับ การประสาน
 ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

วิธีดำเนินการ

๑. มีการการปรับปรุงสุขภาพอาหารในโรงครัว โรงเรียน/ศูนย์เด็กเล็ก/ร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่าย
 พื้นที่ โดยการลงพื้นที่สำรวจและดำเนินการ
๒. จัดกิจกรรมส่งเสริมการบริโภคโดยใช้เมนูอาหารพื้นบ้าน เมนูอาหารเป็นยา เมนูสุขภาพ ผักสมุนไพร
 สุขภาพ เพื่อการส่งเสริมป้องกันโรค
๓. การฝึกทักษะการปรุง การใช้ตำรับอาหารพื้นบ้านที่เป็นยา อาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพโดยนำกลุ่ม
 ผู้ประกอบการมาอบรม
๔. ตรวจสอบประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ทางกายภาพ และสุ่มเก็บตัวอย่างส่งตรวจ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สามารถลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่าย
 โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
๒. สามารถส่งเสริมให้การบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ และ
 ผู้บริโภค

เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด
<p>วัตถุประสงค์</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภค อาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้าน จำหน่าย อาหาร โรงอาหาร และแผงลอย จำหน่ายอาหาร 	<p>ตัวชี้วัดความสำเร็จ</p> <p>๑๐๐ % ของ ร้านค้า แผงลอยที่เข้าร่วมโครงการ สามารถลดการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร</p>
<ol style="list-style-type: none"> ๒. ส่งเสริมให้การบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อม ในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ และ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค 	