

แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ (สำหรับผู้นำเสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)

ชื่อโครงการ โครงการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ 2562

1. ผลการดำเนินงาน

1.1 กิจกรรมที่ 1 ประชุมชี้แจงการดำเนินงานโครงการฯ ได้ดำเนินการเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2562 ณ ห้องประชุมสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครยะลา โดยมีผู้เข้าอบรมจำนวน 23 คน

1.2 กิจกรรมที่ 2 โครงการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

เป้าหมาย สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

1.2.1 จุดผ่อนผัน 5 จุด จำนวน 100 คน ได้ดำเนินการเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2562 ณ ห้องประชุมเทศบาลนครยะลา

- จุดผ่อนผันหลังโรงเรียนนิบงฯ
- จุดผ่อนผันสะพานดำ
- จุดผ่อนผันสนามช้าง
- จุดผ่อนผันหน้าโรงเรียนเทศบาล 4
- จุดผ่อนผันหน้าโรงเรียนอนุบาลยะลา)

1.2.2. ร้านอาหารและแผงจำหน่ายอาหารในตลาด จำนวน 100 คน ได้ดำเนินการเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2562 ณ ห้องประชุมเทศบาลนครยะลา

1.3 กิจกรรมที่ 3 การจัดนิทรรศการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

เป้าหมาย ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ณ จุดผ่อนผัน 5 จุด จำนวน 100 ร้านอาหารและแผงจำหน่ายอาหารในตลาด จำนวน 100 ร้าน ได้ดำเนินการเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2562 ณ ห้องประชุมเทศบาลนครยะลา

1.4 กิจกรรมที่ 4 การตรวจประเมินร้าน/แผงจำหน่ายอาหารในจุดผ่อนผัน ภายใต้สโลแกน “สะอาดปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค”

เป้าหมาย ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ณ จุดผ่อนผัน 5 จุด จำนวน 100 ร้านอาหารและแผงจำหน่ายอาหารในตลาด จำนวน 100 ร้าน ได้ดำเนินการเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม – 22 พฤศจิกายน 2562

2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

2.1. ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ผลการดำเนินงาน จากการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหารและพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ใช้ข้อสอบในการวัดความรู้ความเข้าใจในเรื่องดังกล่าว พบว่าผู้เข้ารับการอบรมทำข้อสอบได้มากกว่า 16 ข้อ จาก 20 ข้อ จำนวน 82 คน จากผู้เข้าอบรมทั้งหมด 100 คน แสดงให้เห็นว่าผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คิดเป็นร้อยละ 82 ผ่านตัวชี้วัด

2. ร้อยละ 80 ของร้านที่เข้ารับการอบรม ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน

ผลการดำเนินงาน ร้านที่เข้ารับการอบรม ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 85 ผ่านตัวชี้วัด

3. ผลคะแนนรวมการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ 80

ผลการดำเนินงาน จากการตรวจประเมินเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนด พบว่าผลคะแนนรวมการตรวจประเมินคิดเป็นร้อยละ 85 ผ่านตัวชี้วัด

4. ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านเคมี (สารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ฟอกขาว และสารกันรา)

ผลการดำเนินงาน จากการเก็บตัวอย่างอาหาร จากร้านอาหารที่เข้ารับการอบรม ไม่พบสารเคมีปนเปื้อนทั้ง 4 ชนิด ผ่านตัวชี้วัด

5. ตัวอย่างที่สุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนด้านชีวภาพ (เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะ/อาหาร/มือ)

ผลการดำเนินงาน จากการเก็บตัวอย่างอาหาร จากร้านอาหารที่เข้ารับการอบรม ไม่พบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ผ่านตัวชี้วัด

6. ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ

ผลการดำเนินงาน จากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าอบรม พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 83.38 ผ่านตัวชี้วัด

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติของโครงการ	30,975.-บาท	
งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง	15,075.-บาท	คิดเป็นร้อยละ 48.67
งบประมาณที่เหลือส่งคืน	15,900.-บาท	คิดเป็นร้อยละ 51.33

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ไม่มี

มี

ภาพกิจกรรม

โครงการอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ 2562

