

โครงการบริโภคปลอดภัย ใส่ใจสัญลักษณ์ Clean Food Good Taste ประจำปี ๒๕๖๓ เทศบาลเมืองบ้านพรุ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

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 ๘๒ ร้าน ผ่านการประเมิน ๗๗ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๙๐ ไม่ผ่านจำนวน ๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖.๐๙ แยกเป็นร้านอาหาร ๘ ร้าน ผ่านการประเมิน ๘ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ๗๔ ร้าน ผ่านการประเมิน ๖๙ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๒๔ ไม่ผ่านจำนวน ๕ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖.๗๕ 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 ๒๕๖๓” ขึ้น เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ลดความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารและน้ำดื่มของประชาชนในพื้นที่ และส่งผลให้เกิดความสำเร็จในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย(Food safety) ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร
๒. เพื่อเพิ่มจำนวนร้านอาหารได้มาตรฐานตามโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

เป้าหมาย

ร้านจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จำนวน ๘๐ ร้าน

ระดับดำเนินการ

ขั้นเตรียมการ

๑. ประชุมชี้แจงเจ้าหน้าที่ เพื่อหาแนวทางการดำเนินงานโครงการ
๒. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อขอความร่วมมือในการดำเนินงาน
๓. เขียนโครงการเพื่อขออนุมัติ

ขั้นดำเนินการ

๑. ประชาสัมพันธ์โครงการผ่านสื่อต่าง ๆ
๒. ออกให้คำแนะนำผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขภิบาลอาหาร เดือนมกราคม ๒๕๖๓ / อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนมหาดใหญ่วิทยาลัย ๒
๓. ออกตรวจร้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยใช้ชุด อ ๑๓ (ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย) ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม ๒๕๖๓ และตรวจซ้ำกรณีร้านใหม่ เดือนมิถุนายน ๒๕๖๓
๔. ส่งรายชื่อร้านอาหารที่ผ่านการประเมินให้สำนักงานสาธารณสุขอำเภอหาดใหญ่ เพื่อขอรับป้ายรับรอง
๕. มอบป้ายรับรอง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้านอาหารรายใหม่ที่ยื่นข้อกำหนดด้านสุขภิบาลอาหาร เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๓

ขั้นประเมินผล

๑. รวบรวมข้อมูลสรุปและประเมินผลหลังเสร็จสิ้นโครงการ
๒. รายงานผลการดำเนินงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ เดือนมกราคม - เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๓

สถานที่ดำเนินการ

ร้านอาหารภายในเขตเทศบาลเมืองบ้านพรุ และในโรงเรียนมหาดใหญ่วิทยาลัย ๒

งบประมาณ

ขอรับการสนับสนุนจาก กองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น เทศบาลเมืองบ้านพรุ ประจำปี ๒๕๖๓ เป็นเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท (สี่หมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากรอบรมผู้ประกอบการ (จำนวน ๕ ชั่วโมง ๆ ละ ๖๐๐ บาท) เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวันผู้เข้าอบรม คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จำนวน ๕๐ ชุด ๆ ละ ๖๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าอบรม คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐๐ ชุด ๆ ละ ๒๕ บาท เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท
- ค่าวัสดุในการอบรม เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท
- ค่าชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) จำนวน ๘ ชุด เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท
- ค่าป้ายไวนิลบริโภคร้านอาหารปลอดภัย ขนาด ๑.๒ ม. X ๒.๔ ม. เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ในโครงการ เป็นเงิน ๑๑,๗๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน ๔๐,๐๐๐ บาท (สี่หมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายถ้าเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

/ผลที่คาด.....

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลสำเร็จเชิงปริมาณ

๑. จำนวนร้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

๒. ผู้เข้าอบรมร้อยละ ๑๐๐ ได้รับการพัฒนาความรู้ความสามารถในการดำเนินงานตามมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ผลสำเร็จเชิงคุณภาพ

๑. ประชาชนในพื้นที่ได้รับการคุ้มครองดูแลสุขภาพ บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ส่งผลให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคที่เหมาะสม ปลอดภัย

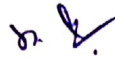
๒. เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการจัดการความรู้ด้านอาหารปลอดภัยระหว่างผู้ประกอบการ

๓. ความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดลดลง

ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองบ้านพรุ

ผู้เสนอโครงการ



(นายทัศนะ ประทุมวรรณ)

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ผู้เห็นชอบโครงการ



(นางสาวพิมพ์ใจ รัตนะ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ผู้อนุมัติโครงการ



(นายอดิศักดิ์ รัตนะ)

ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีเมืองบ้านพรุ