กองทุนหลักประกันสุขภาพ
เทศบาลนครหาดใหญ่
เลขที่รับ 120
วันที่ 15 ต.ค. 2563 เวลา 16.00 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทร. ๑๑๒๖
ที่ สข ๕๒๑๑๐/ ๖๖๘๖ **วันที่** ๑๒ ตุลาคม ๒๕๖๓
เรื่อง สรุปผลการดำเนินโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย

เรียน ประธานคณะกรรมการบริหารกองทุนหลักประกันสุขภาพ เทศบาลนครหาดใหญ่

ตามที่กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครหาดใหญ่ ได้รับการสนับสนุนงบประมาณให้จัดทำโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย จำนวน ๒๐๐,๐๐๐ บาท (สองแสนบาทถ้วน) ในการประชุมพิจารณาอนุมัติโครงการ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ นั้น

บัดนี้ กลุ่มงานส่งเสริมสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินการตามโครงการฯ ดังกล่าวแล้วเสร็จ โดยใช้งบประมาณทั้งสิ้น จำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) และมีเงินเหลือส่งคืนกองทุนฯ จำนวน ๑๗๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นบาทถ้วน) พร้อมทั้งได้นำส่งเอกสารหลักฐานการใช้จ่ายเงินและสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ รายละเอียดตามเอกสารที่ได้แนบมาท้ายนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ).....
(นางสุกัญดา เหมืองทอง)
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวรุจิยา สุขมี)
ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
12 ต.ค. 2563

(นางปุณยาพร แสนศรีจันทร์)
ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
12 ต.ค. 2563

(นายกิตติ เรืองเริงกุลฤทธิ์)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

แบบสรุปผลการดำเนินงานโครงการ

๑.ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย (Street Food Good Health)

๒.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อพัฒนาสถานที่เตรียม ปรุงและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ถนนเสน่หานุสรณ์ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ถนนภาสว่าง ถนนสามชัยและถนน ป.ณัฐพล ให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขและเป็นต้นแบบถนนสายอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย

๒. เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารและประชาชนทั่วไป

๓. สถานที่เตรียม ปรุงและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ถนนเสน่หานุสรณ์ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ถนนภาสว่าง ถนนสามชัยและถนน ป.ณัฐพล ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

๓.กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมจริง

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารริมบาทวิถี ถนนเสน่หานุสรณ์ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ถนนภาสว่าง ถนนสามชัยและถนน ป.ณัฐพล

๔.สถานที่ดำเนินการ

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ถนนเสน่หานุสรณ์ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ถนนภาสว่าง ถนนสามชัยและถนน ป.ณัฐพล

๕.ระยะเวลาที่ดำเนินงาน

ตรวจแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพร้อมทั้งรณรงค์ ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมและพลาสติก ชนิด โพลีสไตรีน (Polystyrene) ในการบรรจุอาหาร

ถนนเสน่หานุสรณ์ ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑ ถนนภาสว่าง ถนนสามชัยและถนน ป.ณัฐพล ระหว่างวันที่ ๑ สิงหาคม – ๓๐ กันยายน ๒๕๖๓

๖.งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ จำนวนเงิน ๒๐๐,๐๐๐ บาท
งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง จำนวนเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท คิดเป็นร้อยละ ๑๕
งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ จำนวนเงิน ๑๗๐,๐๐๐ บาท) คิดเป็นร้อยละ ๘๕

งบประมาณเบิกจ่ายจริง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ค่าชุดทดสอบแบคทีเรียขั้นต้น (SI2) จำนวน ๒,๐๐๐ ขวด เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๓๐,๐๐๐ บาท

/๗.ผลการดำเนินงาน...

๗.ผลการดำเนินงาน

ตรวจแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมจำนวน ๑๒๖ แผง ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งสุ่มตรวจตัวอย่างอาหาร มือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ เพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒๔๘ ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

ข้อ	ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
๑	แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๒	อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค
๓	สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร 12-2-00244-2-0099
๔	น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
๕	เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือก๊อกหรือทางเทรินน้ำ
๖	น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
๗	ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๘	ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๙	มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
๑๐	ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม
๑๑	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ
๑๒	ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

พื้นที่ : ถนนเสน่หานุสรณ์

จำนวนแผงลอยฯ : ๒๒ แผง

๑) ผลการตรวจสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๒ แผง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔ แผง คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๑๘ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่าน คือ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด หรือไม่มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

๒) ไม่พบการใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร

๓) ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย (SI2) สุ่มตัวอย่างอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๓๗ ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๔๑ โดยตัวอย่างอาหารที่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คือ น้ำกะทิ ๑ ตัวอย่างและกะหล่ำปลีหั่นฝอย ๑ ตัวอย่าง

๔) ได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงกระบวนการทำน้ำกะทิวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ต้องสะอาดและมีการอุ่นร้อนทุกๆ ๒ ชั่วโมงและผักต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงอาหารและเก็บในภาชนะที่สะอาดไม่มีการปนเปื้อน ตรวจสอบซ้ำหลังจากให้คำแนะนำ ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร

/พื้นที่ : ถนนนิพัทธ์...

พื้นที่ : ถนนนิพัทธ์สงเคราะห์ ๑

จำนวนแผงลอยฯ : ๔๓ แผง

๑) ผลการตรวจสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๔๓ แผง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑๒ แผง คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๙๑ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่าน คือ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด หรือไม่มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค จำนวน ๑๑ แผง คิดเป็นร้อยละ ๙๑.๖๗ และผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม จำนวน ๑ แผง คิดเป็นร้อยละ ๘.๓๓

๒) พบการใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร จำนวน ๑ แผง คิดเป็นร้อยละ ๔.๓๔ ได้ให้คำแนะนำเรื่องอันตรายจากการใช้ภาชนะโฟมและขอความร่วมมือให้ปรับเปลี่ยนมาใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทนภาชนะโฟม

๓) ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย (SI2) สุ่มตัวอย่างอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๙๖ ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๒๕ โดยตัวอย่างอาหารที่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คือ เส้นมะละกอ ๑ ตัวอย่าง น้ำแข็ง ๓ ตัวอย่าง กะหล่ำปลีหั่นฝอย ๑ ตัวอย่างและกรือโป๊ะทอด ๑ ตัวอย่าง

๔) ได้ให้คำแนะนำในการทำความสะอาดภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็งและไม่ควรวางสิ่งของแช่ปนในลังน้ำแข็ง ส่วนอาหารอย่างอื่นควรปรับปรุงในเรื่องของอาหารปรุงสุกควรมีการปกปิดและเน้นในเรื่องของการทำความสะอาด ตรวจสอบซ้ำหลังจากให้คำแนะนำ ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร

พื้นที่ : ถนนภาสว่าง

จำนวนแผงลอยฯ : ๒๙ แผง

๑) ผลการตรวจสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๙ แผง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๖ แผง คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๖๙ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่าน คือ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด หรือไม่มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค จำนวน ๕ แผง คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓๔ และผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม จำนวน ๑ แผง คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๖๖

๒) พบการใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร จำนวน ๑ แผง คิดเป็นร้อยละ ๔.๓๔ ได้ให้คำแนะนำเรื่องอันตรายจากการใช้ภาชนะโฟมและขอความร่วมมือให้ปรับเปลี่ยนมาใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมทดแทนภาชนะโฟม

๓) ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย (SI2) สุ่มตัวอย่างอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๔๙ ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒.๐๔ โดยตัวอย่างอาหารที่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คือ น้ำแข็ง สุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน ๖ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

พื้นที่ : ถนนสามชัย

จำนวนแผงลอยฯ : ๑๖ แผง

๑) ผลการตรวจสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๖ แผง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ แผง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๐ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่าน คือ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด หรือไม่มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

๒) ไม่พบการใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร

/๓) ตรวจเฝ้าระวัง...

๓) ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย (SI2) สุ่มตัวอย่างอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๙ ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๙๐ โดยตัวอย่างอาหารที่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คือ กะหล่ำปลี ๑ ตัวอย่างและปูอัด จำนวน ๑ ตัวอย่าง

๔) ได้ให้คำแนะนำในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารและทำความสะอาดผักก่อนนำมาเตรียมปรุง ตรวจสอบซ้ำหลังจากให้คำแนะนำไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร

พื้นที่ : ถนน ป.ณัฐพล

จำนวนแผงลอยฯ : ๑๖ แผง

๑) ผลการตรวจสุขาภิบาลแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๘ แผง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ แผง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๑๑ โดยข้อกำหนดที่ไม่ผ่าน คือ อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด หรือไม่มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

๒) ไม่พบการใช้ภาชนะโฟมในการบรรจุอาหาร

๓) ตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบทางแบคทีเรีย (SI2) สุ่มตัวอย่างอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๓๗ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร จำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘.๑๐ โดยตัวอย่างอาหารที่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คือ น้ำแข็ง ๒ ตัวอย่าง และผัดผักรวม ๑ ตัวอย่าง

๔) ได้ให้คำแนะนำในการทำความสะอาดภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็งและไม่ควรวางสิ่งของแช่ปนในลังน้ำแข็ง ส่วนอาหารอย่างอื่นควรปรับปรุงในเรื่องของอาหารปรุงสุกควรมีการปกปิดและเน้นในเรื่องของการอุ่นร้อนทุกๆ ๒ ชั่วโมง ตรวจสอบซ้ำหลังจากให้คำแนะนำ ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร

๘.การประเมินผล

๑) จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมโครงการผ่านการประเมินตามข้อกำหนดมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข อย่างน้อยร้อยละ ๘๐

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน ๙๑ แผง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๗๓ แผง คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๒๒

๒) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจและตระหนักในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร โดยมีผู้เข้าอบรมและผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อยร้อยละ ๘๐ ของกลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่สามารถจัดกิจกรรมได้ เนื่องจากสถานการณ์การระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ได้แพร่ระบาดเป็นการทั่วไปและมีแนวโน้มอัตราการติดเชื้อจากการแพร่ระบาดและอัตราการป่วยเพิ่มสูงขึ้นในหลายจังหวัด ประกอบกับจังหวัดสงขลามีหนังสือ ด่วนที่สุด ที่ สข ๐๐๑๗.๒/ว ๑๖๖๘ ลงวันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓ เรื่อง มาตรการเร่งด่วน การป้องกันและแก้ไขปัญหา COVID-๑๙ ขอความร่วมมือส่วนราชการ หน่วยงานรัฐวิสาหกิจและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง พิจารณาการอนุญาตหรือดำเนินการในการจัดกิจกรรมที่มีประชาชนเข้าร่วมเป็นจำนวนมาก โดยคำนึงถึงความเสี่ยงต่อสาธารณชนโดยรวมต่อการแพร่ระบาดของโรคเป็นสำคัญและกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้ออกประกาศ เรื่อง งดกิจกรรมการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนาของหน่วยงานในสังกัดกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID – ๑๙) ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๓ ขอให้หน่วยงานในสังกัดงดกิจกรรมการจัดโครงการฝึกอบรมและสัมมนา ตั้งแต่วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป จนกว่าจะมีประกาศเปลี่ยนแปลง

/๓) ตรวจเฝ้าระวัง...

๓) ทุกร้าน (๑๐๐%) ใช้ภาชนะทดแทนโฟมหรือภาชนะที่ปลอดภัยต่อสุขภาพและย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ

ผลจากการดำเนินโครงการพบแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ยังคงใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร จำนวน ๒ แผง คิดเป็นร้อยละ ๒.๒๐

๙.ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

เนื่องจากช่วงเวลาในการดำเนินงานเป็นช่วงที่มีการแพร่ระบาดโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ทำให้กิจกรรมในการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและกิจกรรมมอบป้ายแก่แผงลอยที่ผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนดไม่สามารถจัดกิจกรรมได้

๑๐.ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้กิจกรรมพัฒนาสถานที่เตรียม ปรุงและจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ควรมีการดำเนินกิจกรรมต่อในส่วนของการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและส่งเสริมการสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารและช่วยกันดูแลแผงลอยจำหน่ายอาหารของตนและข้างเคียงให้ถูกสุขลักษณะต่อไป

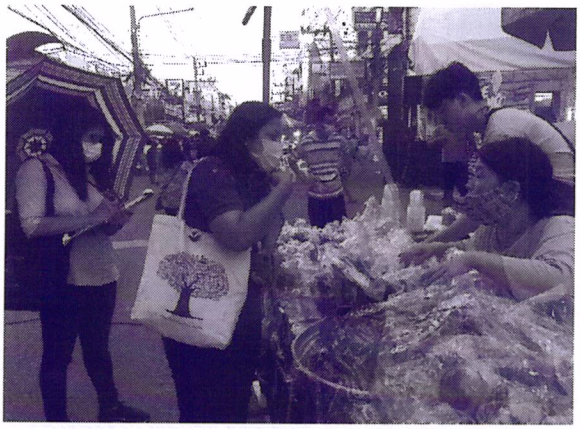
(ลงชื่อ).....

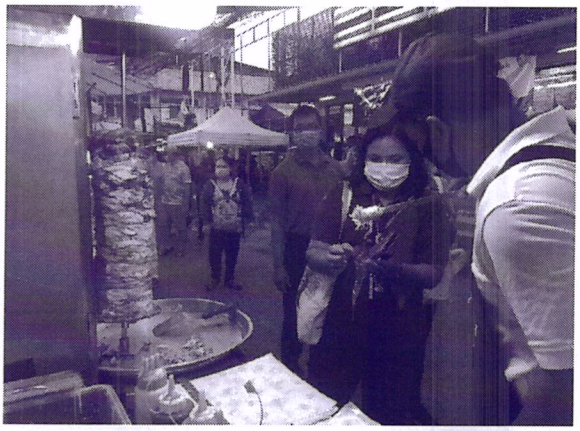
(.....นางสุกัญดา เหมืองทอง.....)

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

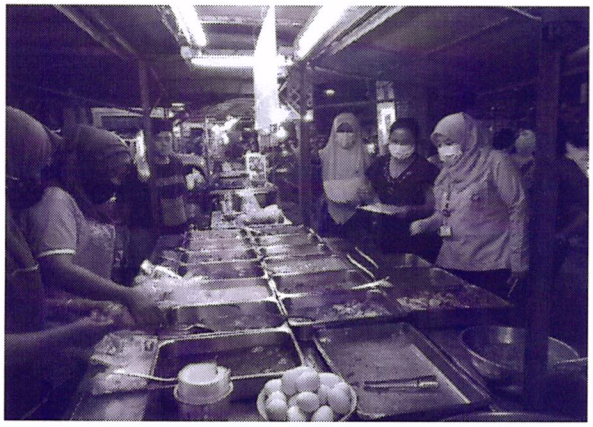
ผู้รับผิดชอบโครงการ

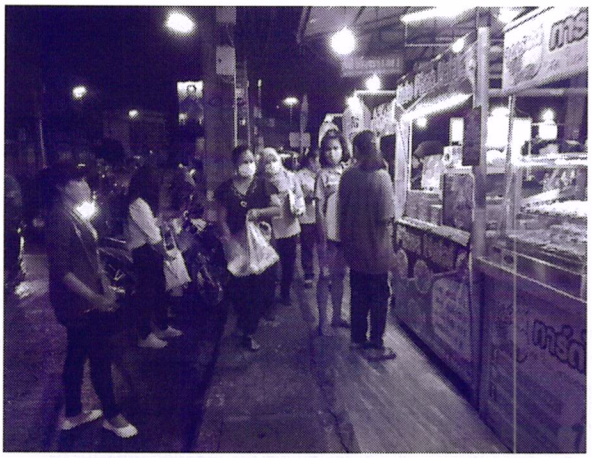
ภาพประกอบ



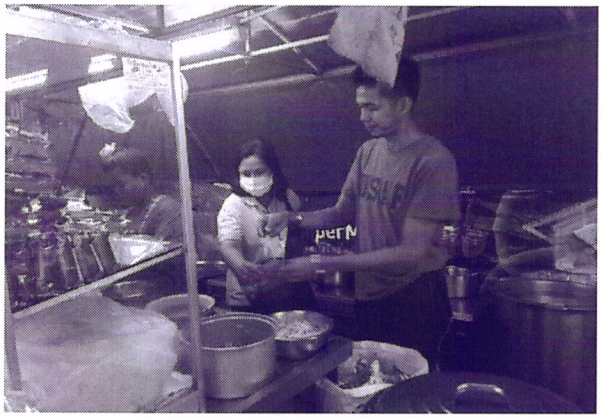
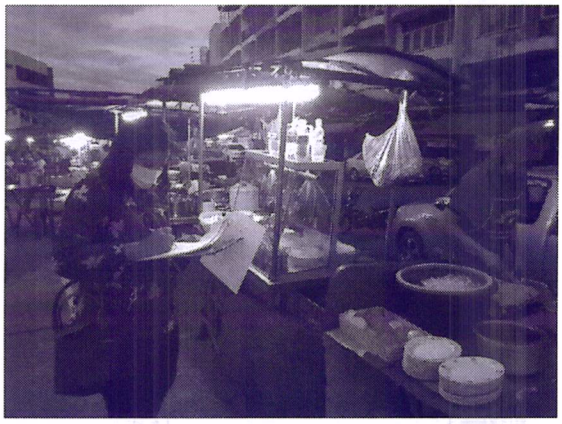
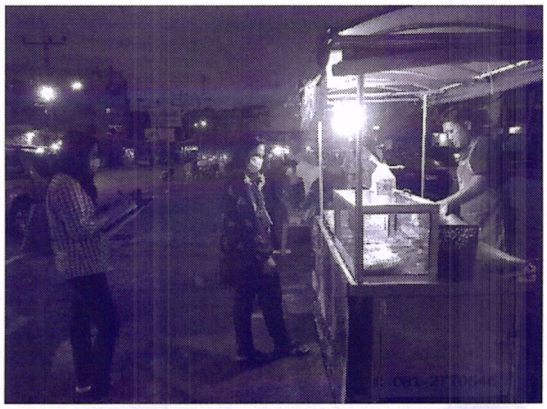


ภาพประกอบ





ภาพประกอบ



ภาพประกอบ