

ส่วนที่ ๓ : แบบรายงานผลการดำเนินงานโครงการที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ

ชื่อแผนงาน -

ชื่อโครงการ โครงการร้านชำ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ได้มาตรฐานปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพผู้บริโภค บ้านควนปี ๒๕๖๓

๓.๑ ผลการดำเนินงาน

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการประเมิน
<p>๑. เพื่อเพิ่มความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ผลิตภัณธ์สุขภาพ และเกณฑ์มาตรฐาน ให้แก่ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>๑. ร้อยละความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ผลิตภัณธ์สุขภาพ และเกณฑ์มาตรฐาน ให้แก่ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p>	<p>๑. ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ผลิตภัณธ์สุขภาพ และเกณฑ์มาตรฐานมากกว่าร้อยละ ๑๐๐ จากการทำแบบทดสอบความรู้หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารจำนวน ๒๐ ข้อต้องผ่านเกณฑ์ถูกต้องจำนวน ๑๖ ข้อ</p>
<p>๒. เพื่อพัฒนา ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร</p>	<p>๒. ร้อยละ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test)</p>	<p>๒. จากผลการประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test)</p> <p>๒.๑ การประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test) ทั้งหมดจำนวน ๙๐ ร้าน</p> <p>๒.๒ ประเมินได้รับป้ายจากจำนวน ๒๙ ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้าย(CFGT) จำนวน ๙ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๐๓ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> -ม.๒ จำนวน ๘ ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้ายจำนวน ๒ ร้าน -ม.๓ จำนวน ๖ ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้ายจำนวน ๒ ร้าน -ม.๕ จำนวน ๖ ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้ายจำนวน ๓ ร้าน -ม.๖ จำนวน ๕ ร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้รับป้ายจำนวน ๐ ร้าน -ม.๗ จำนวน ๔ ร้าน ผ่านเกณฑ์

		มาตรฐานได้รับป้ายจำนวน ๒ ร้าน แต่รอดูการเปิดขายของร้านลูกหยี คอฟฟี่ จำนวน ๑ ร้านว่าจะปิดร้าน หรือไม่
๓. เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยจาก สินค้าอุปโภค บริโภคที่ได้มาตรฐาน	๓. ร้อยละของร้านชำ ได้รับการตรวจ ตามเกณฑ์มาตรฐาน	๓. ร้านชำ ได้รับการตรวจตามเกณฑ์ มาตรฐานจำนวน ๔๗ร้าน ไม่ผ่าน เกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด ที่ต้องแก้ไข คือ การขายยาปฏิชีวนะ ยาอันตราย ยาชุด ยาต้านการอักเสบ

ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์

บรรลุตามวัตถุประสงค์

บรรลุตามวัตถุประสงค์บางข้อ

ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ เนื่องจาก

.....

.....

๓.๒ สิ่งที่ได้เรียนรู้ / สิ่งประทับใจ

สิ่งที่ได้เรียนรู้ การอบรมให้ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการ ร้านชำ/แผงลอยจำหน่ายอาหาร/ร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร ไม่สามารถมาอบรมได้เพราะบางคนมีภารกิจจำเป็นเร่งด่วน ฉุกเฉิน หรืออยู่ร้านคนเดียว และด้วยสถานการณ์โรคโควิด-๑๙ ส่งผลกระทบให้ไม่สามารถดำเนินโครงการให้เป็นไปตามกำหนดการได้ต้องปรับปรุง ขยายระยะเวลาการดำเนินกิจกรรมไปจนถึง ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตลอดจนการไม่ตระหนักของผู้ประกอบการร้านชำ/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร เรื่องความปลอดภัยในการประกอบอาหาร การเก็บ การบรรจุ การขายยาปฏิชีวนะ ยาอันตราย ยาชุด ยาต้านการอักเสบ ให้กับผู้บริโภค บางรายให้คำแนะนำ เกณฑ์มาตรฐานแล้วยังไม่ปฏิบัติไม่มีการเปลี่ยนแปลง จึงได้จัดทำโครงการต่อเนื่องในปีงบประมาณถัดไป เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคของประชาชนในตำบลบ้านควนต่อไป

สิ่งประทับใจ การให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีของ คณะกรรมการจาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล เจ้าหน้าที่สาธารณสุข อบต.บ้านควน อสม. ทุกคน และผู้ประกอบการ ร้านชำ/แผงลอยจำหน่ายอาหาร/ร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร ในการออกตรวจประเมินยกระดับร้านชำ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ด้วยการออกประเมินให้คำแนะนำ ร้านชำตามเกณฑ์มาตรฐาน แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหารได้ป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test) ในหมู่ที่ ๒,๓,๕,๖ และ ๗ ตำบลบ้านควน

๓.๔ การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ ๑๙,๕๒๕..... บาท

งบประมาณเบิกจ่ายจริง ๑๙,๕๒๕..... บาท คิดเป็นร้อยละ๑๐๐....

งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ-..... บาท คิดเป็นร้อยละ-.....

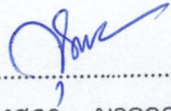
กิจกรรม	ผลลัพธ์		
	งบประมาณที่กำหนด (๑)	งบที่ใช้จริง (๒)	ร้อยละ (๒)X๑๐๐ (๑)
๑. จัดอบรมให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร ผลิตภัณท์สุขภาพ และเกณฑ์มาตรฐานแก่ ผู้ประกอบการร้านค้า แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร จำนวน ๘๐ คน จำนวน ๑ วัน	๒,๔๐๐	๒,๔๐๐	๑๐๐
๒. ประชุมออกตรวจประเมินระดับร้านค้า ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมาตรฐานร้านค้า แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ด้านสุขาภิบาลอาหารได้ป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test) ในหมู่ที่ ๒,๓,๕,๖ และ ๗ ตำบลบ้านควน หมู่ละ ๓ ครั้ง รวมเป็นจำนวน ๑๕ ครั้ง	๔,๕๐๐	๔,๕๐๐	๑๐๐
๓. ประชุม/ออกนิเทศ ตรวจประเมินได้ป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Test) จาก สสจ.สตูล จำนวน ๕ ครั้ง	๑,๑๒๕	๑,๑๒๕	๑๐๐
๔. ประชุมสรุปผลการประเมินร้านค้า แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร สรุปปัญหา อุปสรรค และหาแนวทางในการพัฒนา จำนวน ๑ ครั้ง	๙๐๐	๙๐๐	๑๐๐
รวม	๑๙,๕๒๕	๑๙,๕๒๕	๑๐๐

๓.๕ ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

- ไม่มี
 มี

ปัญหา/อุปสรรค(ระบุ) ทีม อสม. , จนท. อบต.บ้านควน ที่ออกประเมินติดภารกิจมาร่วมได้ไม่ครบจำนวนคน จำนวนวันที่ได้กำหนดไว้ และคณะกรรมการประเมิน จาก สสจ.สตูล ต้องกำหนดวันที่ ลงประเมินให้ได้ตามกำหนด แต่มีอุปสรรคด้านฝนฟ้าอากาศไม่สามารถดำเนินการให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ได้

แนวทางการแก้ไข (ระบุ) กำหนดวันที่เวลาเป็น ๒ ช่วง โดยแบ่งเป็นช่วงเช้า และช่วงบ่ายเพื่อได้กำหนดคนในทีมไม่ติดภารกิจที่จะออกตรวจประเมินได้ตามแผนที่วางไว้ ซึ่งเป็นไปด้วยความเรียบร้อยทุกประการ

ลงชื่อ  ผู้รายงาน
(...นางสุภา...นวลตฤก...)

ตำแหน่ง ...นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ...
วันที่...๒๘...เดือน...ธันวาคม...พ.ศ...๒๕๖๓...