



แบบบันทึกข้อความ

ส่วนราชการ..... กองสาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลมายอ.....

ที่..... ปน.๕๓๑๐๔/๑๖๒..... วันที่..... ๘..... มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง..... รายงานสรุปผลโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ ประจำปี ๒๕๖๖

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลมายอ

ด้วย กองสาธารณสุขเทศบาลตำบลมายอ มีหน้าที่ในการจัดบริการสาธารณสุขในเขตเทศบาลตำบลมายอ ได้จัดโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลมายอ ประจำปี 2566 โดยเทศบาลตำบลมายอ ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี และโรงพยาบาลมายอ จัดอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารในโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ เพื่อรองรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยได้สรุปรายงานผลการดำเนินการ ดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวโรสนี้ สะมาแอ)

นักวิชาการสุขาภิบาล

ความเห็นผู้อำนวยการกองสาธารณสุข.....

(นายอันจร สาและ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขฯ รักษาการ
ปลัดเทศบาล

ความเห็นปลัดเทศบาล.....

(นายอันวา สาและ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขฯ รักษาการ
ปลัดเทศบาล

ความเห็นนายกเทศมนตรี.....

(นายยะยูโซะ แม็งมาแอ)

นายกเทศมนตรีตำบลมายอ



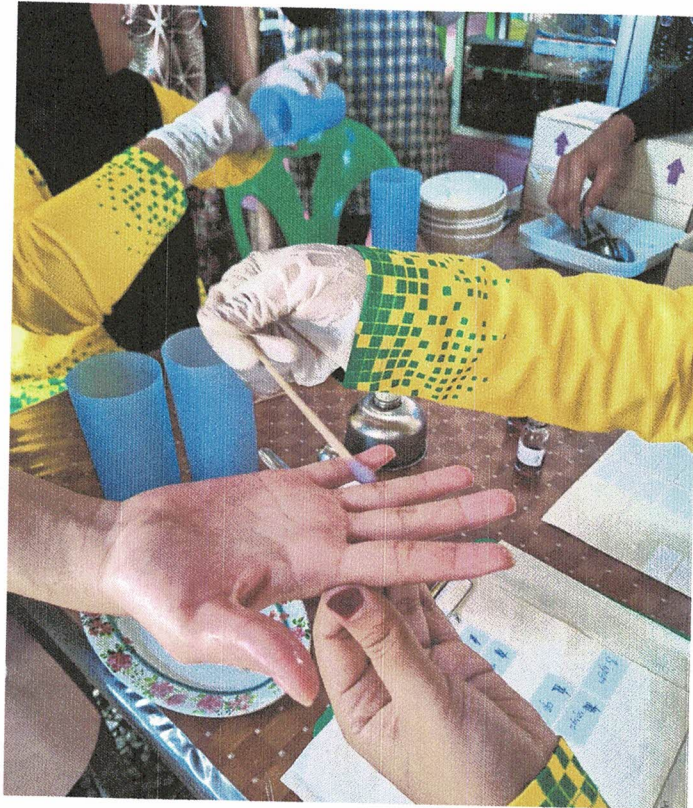
รายงานผลการดำเนินงานโครงการ
โครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลต๋ามายอ
ประจำปีงบประมาณ 2566



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลต๋ามายอ จังหวัดปัตตานี



รายงานผลการดำเนินงานโครงการ
โครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ
ประจำปีงบประมาณ 2566



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลมายอ จังหวัดปัตตานี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญ	1
บทสรุป	2
รายงานผลการดำเนินงาน	3
ภาคผนวก	6
- ภาพบรรยากาศการดำเนินโครงการ/กิจกรรมประกอบโครงการ	6
	9

บทสรุป

โครงการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการอาหารในเขตเทศบาลตำบลมายอ ประจำปี 2566 วันที่ 22-23 กุมภาพันธ์ 2566 เทศบาลตำบลมายอ ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี และโรงพยาบาลมายอ จัดอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ เพื่อรองรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

สถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้นประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด หรือมีสารที่เป็นอันตรายปนเปื้อน หรือแม้แต่มิมีสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่มีปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดก็ย่อมให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภค ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตสาเหตุเนื่องจากผู้ประกอบการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และขาดการควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ อีกทั้งผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ความเข้าใจ และปฏิบัติตนไม่ถูกต้องระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ทำให้อาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคได้การส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วย

จากผลการดำเนินการอบรมมีเข้ารับการอบรมที่ผ่านและได้ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารรวมทั้งสิ้น 60 คน เพื่อเป็นการยกระดับความปลอดภัยในการประกอบอาหารแก่ผู้บริโภค

ผู้รับผิดชอบโครงการ

รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ ประจำปี ๒๕๖๖ เทศบาลตำบลมายอ อำเภอมายอ จังหวัดปัตตานี

๑. ที่มาและความสำคัญ

จากแนวคิดหลักของการพัฒนาสุขภาพ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้มุ่งเน้นการสร้างสุขภาพมากกว่าการซ่อมสุขภาพ ดังนั้นจึงมีการกำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ โดยมุ่งเน้นปัจจัยพื้นฐาน ๔ ประการ ได้แก่ ด้านสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาหารสะอาดปลอดภัย ซึ่งจะนำไปสู่สุขภาพที่ดีด้วย ปัจจัยพื้นฐานด้านอาหารนับว่าเป็นสิ่งที่ส่งผลต่อสุขภาพของประชาชน การจัดการอาหารที่ดี นอกจากจะคำนึงถึงรสชาติและ ยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหารเป็นสำคัญ ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะคำนึงถึงรสชาติแล้ว ยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยในอาหารเป็นสำคัญ

และตระหนักถึงความสำคัญในการประกอบอาหารที่สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้นเทศบาลตำบลมายอจึงได้เห็นความสำคัญของการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะได้มาตรฐานและผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากการที่ได้เข้ามาใช้บริการในการซื้อสินค้าเพื่อนำไปอุปโภคและบริโภค จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาล ประจำปี ๒๕๖๖ ทั้งนี้การดำเนินกิจกรรมครั้งนี้จัดขึ้นก่อนเทศกาลการถือศีลอดในเดือนรอมฎอน ซึ่งเริ่มต้นช่วงปลายเดือนมีนาคมจนถึงเดือนเมษายน โดยจะมีการจำหน่ายอาหารเพื่อรับประทานเป็นจำนวนมาก เทศบาลตำบลมายอจึงมีความห่วงใยประชาชนผู้บริโภคไม่ให้ได้รับอันตรายหรือพิษภัยจากอาหาร ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อนำไปสู่ตำบลที่คนในชุมชนมีความสุขทั้งทางกาย ทางใจ ทางสุขภาพ และการอนามัยสิ่งแวดล้อม นำไปสู่สุขภาพที่ดีในการบริโภคอาหาร

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรม ของกรมอนามัย

๒.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร ตลาด และแผงลอยสามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหารและน้ำไม่สะอาด

๒.๓ จัดตั้งตลาดรอมฎอนเพื่อจำหน่ายอาหาร

๒.๔ เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ผู้สัมผัสอาหาร

จำนวน

๔๐

คน

๔. วิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอน	วิธีการ	หมายเหตุ
ขั้นเตรียมการ	๑. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณดำเนินการ ๒. ประชุมหารือกับผู้บริหารเทศบาลในการดำเนินงาน	
ขั้นดำเนินการ	๑. สํารวจกลุ่มเป้าหมาย (ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารในตลาดสด/ ร้านอาหาร/ แผงลอย) ๒. ตรวจสอบอาหารตามเกณฑ์ ตามเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good test ร่วมกับ ศูนย์สุขภาพชุมชนตำบลมายอ สํานักสาธารณสุขตำบลมายอ ๓. ประสานวิทยากร จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ๔. ดำเนินการแจ้งรายละเอียดการจัดอบรมแก่กรมอนามัย ๕. ประชาสัมพันธ์การอบรม ๖. จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ ๗. ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓.๕ ชั่วโมง) ๘. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ ผู้สัมผัสอาหาร (หลักฐานการรับรองมีอายุ ๓ ปี) ๙. ทำการสุ่มตรวจสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ ตามมาตรฐานของกรมอนามัย	
ขั้นประเมินและสรุปผลการดำเนินงาน	ตรวจติดตาม ให้คำปรึกษา ส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานและสรุปผลการดำเนินงาน - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม, มอบหลักฐานแก่ผู้ผ่านการอบรม - สรุปและประเมินผลการอบรม	

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างเดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ - มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

กิจกรรมที่ ๑ อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

สำหรับหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร รุ่นที่ ๑ ในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมที่ ๒ จัดตั้งตลาดรวมภูอนตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน เดือนมีนาคม - มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

กิจกรรมที่ ๓ ทำการสุ่มตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก และโรงเรียนในเขตเทศบาลตำบลมายอการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) เดือนพฤษภาคม - มิถุนายนพ.ศ. ๒๕๖๖

๖. สถานที่ดำเนินงาน

- อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ณ ห้องประชุม ชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลตำบลมายอ
- ตลาดรวมภูอนบริเวณถนนข้างอาคารตลาดสดเทศบาล

- สถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลมายอ

๗. หน่วยงานผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลมายอ หน่วยงานร่วม ศูนย์สุขภาพชุมชนตำบลมายอ สำนักงานสาธารณสุขตำบลอำเภอมายอ

๘. งบประมาณ

งบประมาณตั้งจ่ายจากเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๔ ค่าใช้จ่ายในโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอเป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท

อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร			
๑.	ค่าอาหารกลางวันพร้อมน้ำดื่ม ๔๐x๑x๖๐ (คนxมี้อxบาท)	เป็นเงิน	๒,๔๐๐ บาท
๒.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๔๐x๒x๓๐ (คนxมี้อxบาท)	เป็นเงิน	๒,๔๐๐ บาท
๓.	ค่าวิทยากร (๓.๕ x ๖๐๐) (ชั่วโมง xบาท)	เป็นเงิน	๒,๑๐๐ บาท
๔.	ค่าพาหนะของวิทยากร	เป็นเงิน	๖๐๐ บาท
๕.	ค่ากระดาษประกาศนียบัตร ๑ แผ่นๆละ ๑๗๐ บาท	เป็นเงิน	๑๗๐ บาท
๖.	ค่าเอกสารประกอบการอบรม ๔๐ เล่มๆละ ๘๕ บาท	เป็นเงิน	๓,๔๐๐ บาท
๗.	กระเป๋าใส่เอกสารพร้อมปากกา จำนวน ๔๐ ใบๆละ ๗๐ บาท	เป็นเงิน	๒,๘๐๐ บาท
๘.	ค่าป้ายไว้นิลขนาด กว้าง ๑ x ๒ เมตรพร้อมติดตั้ง ๒ ชั้นๆละ ๑,๔๐๐ บาท	เป็นเงิน	๒,๘๐๐ บาท
๙.	ค่าป้ายไว้นิลขนาด กว้าง ๑ x ๓ เมตร ๑ ชั้นๆละ ๗๕๐ บาท	เป็นเงิน	๗๕๐ บาท
ชุดทดสอบทางวิทยาศาสตร์และอุปกรณ์อื่นๆใช้ประกอบการอบรม			
๑๐.	ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ๔ ชุดๆละ ๘๒๐ บาท	เป็นเงิน	๓,๒๘๐ บาท
๑๑.	ชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ๑ ชุดๆละ ๒๔๐ บาท	เป็นเงิน	๒๔๐ บาท
๑๒.	ชุดทดสอบฟอร์มาลิน ๑ ชุดๆละ ๗๕ บาท	เป็นเงิน	๗๕ บาท
๑๓.	ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรเจนซัลไฟด์(สารฟอกขาว) ๑ ชุดๆละ ๒๑๐ บาท	เป็นเงิน	๒๑๐ บาท
๑๔.	กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) ๑ ชุดๆละ ๓๐๐ บาท	เป็นเงิน	๓๐๐ บาท
๑๕.	ชุดทดสอบหายาฆ่าแมลง ๑ ชุดๆละ ๙๕๐ บาท	เป็นเงิน	๙๕๐ บาท
๑๖.	สำลีก่อนกลม ๑ แผ่นๆละ ๓๐ บาท	เป็นเงิน	๓๐ บาท
๑๗.	ไม้พันสำลี cotton ๓ แพ็คๆละ ๓๕ บาท	เป็นเงิน	๑๐๕ บาท
จัดตั้งตลาดรวมถวญน/ตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย			
๑๘.	ค่าใช้จ่าย (ค่าตอบแทน) อปพร. วันละ ๔ ชม. ๒ คนต่อวัน ๓๐ วัน (๑๐๐ บาท x ๒ x ๓๐)	เป็นเงิน	๖,๐๐๐ บาท
๑๙.	ค่าตอบแทนการปฏิบัติงานนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่และพนักงาน ๓ คน ๒ วันๆละ ๒ ชั่วโมงๆละ ๕๐ บาท	เป็นเงิน	๖๐๐ บาท
๒๐.	ป้ายพลาสติกพร้อมสายแขวน Clean Food Good Test ขนาด ๓๐ x ๓๐ cm จำนวน ๑๐ ชุดๆละ ๒๕๐ บาท	เป็นเงิน	๒,๕๐๐ บาท

๒๑. ป้ายพลาสติกพร้อมสายแขวน Clean Food Good Test

ขนาด ๕๐ x ๕๐ cm จำนวน ๑๐ ชุดๆละ ๓๕๐ บาท

เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท

๒๒. ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับจัดตั้งตลาดรวมถวอน

เป็นเงิน ๑๔,๐๐๐ บาท

(โดยขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ)

รวมทั้งสิ้น ๔๙,๒๑๐ บาท

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรมของกรมอนามัยได้ร้อยละ ๗๐

๙.๒ กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ได้ร้อยละ ๗๐

๙.๓ จัดตั้งตลาดรวมถวอน ๑ ตลาด

๙.๓ สามารถยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ตลาดสด และแผงลอย ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลได้ร้อยละ ๖๐

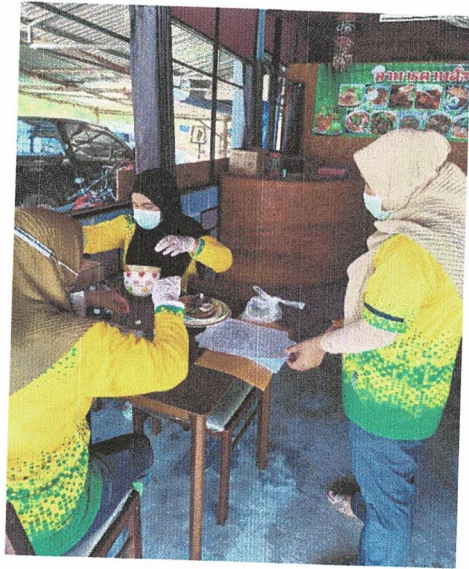
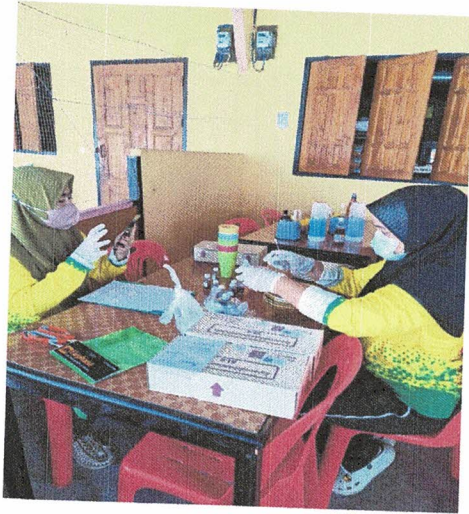
7. สรุปผลการประเมินโครงการ

โครงการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการอาหารในเขตเทศบาลตำบลมายอ ประจำปี 2566 วันที่ 15 มีนาคม 2566 ศบาลตำบลมายอ ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี และโรงพยาบาลมายอ จัดอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารในโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอสำหรับผู้ค้าขายในตลาดรวมถวอน เพื่อรองรับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

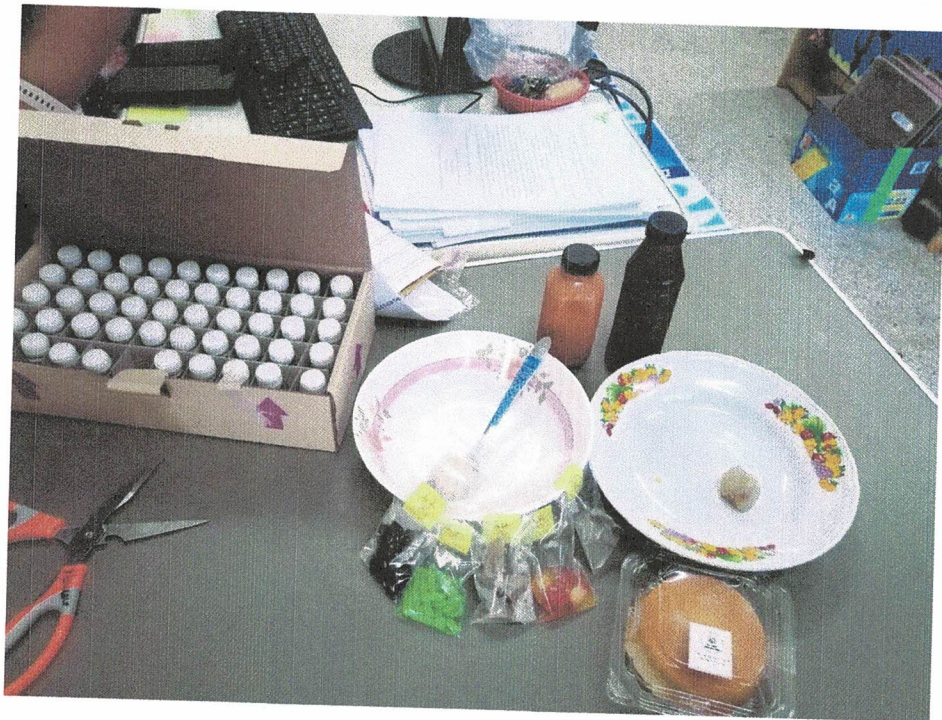
สถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหาร ของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้นประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด หรือมีสารที่เป็นอันตรายปนเปื้อน หรือแม้แต่มีสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่มีปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดก็ย่อมให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภค ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตสาเหตุเนื่องจากผู้ประกอบการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และขาดการควบคุมดูแลสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ อีกทั้งผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ความเข้าใจ และปฏิบัติตนไม่ถูกต้องระหว่างการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ทำให้อาหารเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคได้การส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วย

จากผลการดำเนินการอบรมมีเข้ารับการอบรมที่ผ่านและได้ขึ้นทะเบียนผู้สัมผัสอาหารรวมทั้งสิ้น 28 คน เพื่อเป็นการยกระดับความปลอดภัยในการประกอบอาหารแก่ผู้บริโภค และการเข้าสู่มาตรฐานประเมินสถานประกอบกิจการอาหารในเขตเทศบาลตำบลมายอ ทำการตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบ SI2 ที่ได้การรับรองจากกรมอนามัย ซึ่งเป็นกิจกรรมหนึ่งในโครงการอาหารปลอดภัยในเขตเทศบาลตำบลมายอ

ภาพกิจกรรมโครงการอาหารปลอดภัยประจำปี 2566
เทศบาลบ้านคำ



ทดสอบอาหารรอมก๊อน



มอบป้ายซีฟู้ด....



อบรมเดือนรอมฎอน



