



**โครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒**



**โดย**

**กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม**

**เทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย**

## ๑. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้มุ่งเน้นการสร้างสุขภาพมากกว่าซ่อมสุขภาพ ดังนั้นจึงมีการกำหนดยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ โดยมุ่งเน้นปัจจัยพื้นฐาน ๔ ประการ ได้แก่ ด้านสุขภาพจิต การออกกำลังกาย การอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาหารปลอดภัย ปัจจัยด้านอาหารนับว่าเป็นสิ่งสำคัญและมีผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน การจัดการอาหารที่ดี นอกจากจะคำนึงถึงรสชาติแล้วยังต้องคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญ จากสถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่างรวดเร็วของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนไป พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ฉะนั้นประชาชนจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้ประกอบกิจการที่ขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และขาดการควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ ๒๑(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ดังนั้น เทศบาลตำบลบ้านดู่ จึงได้จัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหารขึ้น เพราะผู้ประกอบการด้านอาหารเป็นผู้มีบทบาทในการเลือกวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ มาปรุง ประกอบให้ผู้บริโภคได้รับประทาน รวมทั้งยังเป็นผู้ที่มีบทบาทในการควบคุม ดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารของตนให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะตามข้อบัญญัติแห่งกฎหมายด้วย ซึ่งท้ายที่สุดจะส่งผลถึงประชาชนในการได้บริโภคอาหารและน้ำที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานต่อไป

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อสร้างเสริมความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมที่ถูกต้องด้านอาหารปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร

๒.๒ ส่งเสริมให้เกิดการจัดการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๒.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ด้านอาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภคในชุมชน

## ๓. กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เขตเทศบาลตำบลบ้านดู่ จำนวน ๔๐ คน

## ๔. สถานที่ดำเนินโครงการ

ห้องประชุมชั้น ๓ เทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

## ๕. วิธีการดำเนินการ

- ๕.๑ จัดทำรายละเอียดโครงการ
- ๕.๒ เสนอโครงการต่อผู้บริหารเพื่อขออนุมัติโครงการ
- ๕.๓ ประสานงานและเชิญเข้าร่วมโครงการ
- ๕.๔ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ๕.๕ มอบวุฒิบัตรและบัตรประจำตัวผู้ให้แก่ผู้ผ่านการอบรม
- ๕.๖ จัดทำทะเบียนผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ๕.๗ รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

## ๖. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๑ – มกราคม ๒๕๖๒

## ๗. งบประมาณดำเนินโครงการ

จากงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๒ แผนงานสาธารณสุข งานบริหารทั่วไปเกี่ยวกับสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นเงิน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) มีรายการดังนี้

๑. ค่าจ้างเหมาทำป้ายไวนิลโครงการฯ จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน ๔๕๐ บาท
๒. ค่าจ้างเหมาทำคู่มือประกอบการอบรม จำนวน ๔๐ เล่ม	เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
๓. ค่าสมนาคุณวิทยากร	เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
๔. ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม ๒ มื้อ x ๒๕ บาท x ๔๐ คน	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
๕. ค่าอาหารกลาง ๑ มื้อ x ๗๕ บาท x ๔๐ คน	เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
๖. ค่าชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๑ ชุด	เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
๗. ค่าชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร จำนวน ๑ ชุด	เป็นเงิน ๘๐๐ บาท
๘. ค่าสมุดและปากกา จำนวน ๔๐ ชุด	เป็นเงิน ๔๐๐ บาท
๙. ค่าอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในโครงการฯ	เป็นเงิน ๑,๙๕๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

## ๘. การประเมินผล

- ๘.๑ ประเมินจากแบบประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรม
- ๘.๒ ประเมินจากแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดโครงการฯ

## ๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง
- ๙.๒ ร้านจำหน่ายอาหารมีการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

## ๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลบ้านดู่

**สรุปผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลบ้านดู่  
ปีงบประมาณ ๒๕๖๒**

**๑. ชื่อโครงการ**

โครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร เทศบาลตำบลบ้านดู่ ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

**๒. วัตถุประสงค์**

๒.๑ เพื่อสร้างเสริมความรู้ ความตระหนัก และพฤติกรรมที่ถูกต้องด้านอาหารปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร

๒.๒ ส่งเสริมให้เกิดการจัดการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๒.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ด้านอาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภคในชุมชน

**๓. เป้าหมายเชิงปริมาณ / เชิงคุณภาพ**

๑. ผู้ประกอบการ จำนวน ๔๐ คน

๒. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

**๔. ระยะเวลาดำเนินโครงการ**

วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

**๕. วิธีการดำเนินโครงการ**

๕.๑ จัดทำรายละเอียดโครงการ

๕.๒ เสนอโครงการต่อผู้บริหารเพื่อขออนุมัติโครงการ

๕.๓ ประสานงานและเชิญเข้าร่วมโครงการ

๕.๔ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร

๕.๕ มอบวุฒิบัตรและบัตรประจำตัวผู้ให้แก่ผู้ผ่านการอบรม

๕.๖ จัดทำทะเบียนผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการด้านอาหาร

๕.๗ รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

**๖. สถานที่ดำเนินโครงการ**

ณ ห้องประชุมชั้น ๓ เทศบาลตำบลบ้านดู่ อ.เมืองเชียงราย จ.เชียงราย

**๗. ผลการดำเนินโครงการ**

จากการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร มีกลุ่มเป้าหมายจำนวน ๔๐ คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลบ้านดู่

๑. แจกแบบสอบถามความพึงพอใจจำนวน ๔๐ ฉบับ ได้คืนกลับมา ๔๐ ฉบับ

๒. แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ๔๐ ฉบับ ได้คืนมา ๔๐ ฉบับ

**๘. ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินโครงการ**

๑. วิทยาการติดภาระกิจในวันที่จะจัดการอบรมจึงต้องเลื่อนวันจัดอบรม

๒. โพรเจคเตอร์ภาพไม่ชัดเจน

#### ๙. ข้อเสนอแนะ

๑. ขอสนับสนุนเจ้าหน้าที่ดูแลระบบโปรเจคเตอร์
๒. ทำโครงการเสนอของบประมาณจัดทำโครงการในปีงบประมาณต่อไป
๓. เพิ่มกลุ่มเป้าหมายให้มีผู้ประกอบการมากขึ้น
๔. เพิ่มโต๊ะวางของเพื่อให้ผู้เข้าอบรมสะดวกกับการจดบันทึกความรู้ที่ได้จากการอบรม

#### สรุปแบบประเมินเข้ารับการอบรม

#### โครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ มีรายละเอียดดังนี้

จากการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ มีกลุ่มเป้าหมายจำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน

- ผู้เข้ารับการอบรมโครงการฯ จำนวน ๔๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

#### แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

- แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔๐ ฉบับ ได้รับคืนมา ๔๐ ฉบับ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

การทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบทดสอบความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ มีหลักเกณฑ์ดังนี้

ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๘๐ คือต้องผ่าน ๑๖ ข้อขึ้นไป

๑. การทดสอบความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร
  - ๑.๑ ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบ ได้ ๑๖ - ๑๗ ข้อ จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๐๐
  - ๑.๒ ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบ ได้ ๑๘ - ๑๙ ข้อ จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๗.๕๐
  - ๑.๓ ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบ ได้ ๒๐ ข้อ จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๕๐

สรุปจากการทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร ผู้เข้าร่วมอบรมทุกคนผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละร้อย

โครงการอบรมผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร  
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒



