



โครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗



โดย
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

บทนำ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารนอกจากการรสชาติความอร่อยแล้ว มีสิ่งที่จะต้องคำนึงถึงอีก ๒ ประการ ประการแรก ได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการและปริมาณอาหารซึ่งจะต้องบริโภคให้พอตามที่ร่างกายต้องการ เพื่อไม่ให้เกิดโรคขาดสารอาหารหรือได้รับสารอาหารเกิน ประการที่สอง คือ คุณภาพอาหารจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัย ถ้ามีเชื้อโรคหรือสารเคมีปะปนอยู่ในอาหารเกินมาตรฐานที่กำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค อาจเป็นสาเหตุทำให้มีอาการผิดปกติหรือเจ็บป่วยเกิดขึ้น และอาจถึงแก่ชีวิตได้ ร้านอาหารเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารแก่ประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตเมือง ซึ่งตำบลบ้านดู่ตั้งอยู่ในอำเภอเมืองเชียงราย มีสถาบันอุดมศึกษา ห้างสรรพสินค้า สนามบิน โรงแรม และสถานประกอบการอีกหลายแห่งตั้งอยู่ในพื้นที่ มีประชากรแฝงเข้ามาอยู่อาศัยจำนวนมาก เพื่อประกอบอาชีพและศึกษาต่อ จึงมีร้านอาหารมาเปิดให้บริการจำนวนมาก เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนคนที่เพิ่มขึ้น ประกอบกับการใช้ชีวิตของคนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย นิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือสั่งเดลิเวอรี่มารับประทานที่บ้าน เนื่องจากสะดวกและประหยัดเวลากว่า รวมถึงมีอาหารให้เลือกรับประทานหลากหลาย ทำให้โอกาสที่จะได้รับเชื้อโรคหรือสารเคมีปนเปื้อนจากอาหารย่อมมีมากด้วย หากผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้น การให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ ประกอบกับกระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ ๒๑ (๒) กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา นอกจากนี้การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อนนั้น จำเป็นต้องมีการตรวจสอบเฝ้าระวังอย่างสม่ำเสมอ และการส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน ได้แก่ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) โดยหน่วยงานหลักที่ดำเนินการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลบ้านดู่ ได้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ขึ้น ตามที่ปรากฏในแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) แผนงานสาธารณสุข หน้า ๕๕ รายการที่ ๑๘ เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการอบรมเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และตรวจเฝ้าระวังควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

สารบัญ

หน้า

(๑) บทนำ	
(๒) รายงานผลการดำเนินโครงการฯ	๑
(๓) สรุปผลการอบรม	๔
(๔) ภาพกิจกรรม	
- ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ	๖
- ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร	๑๐
- ภาพกิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร	๑๓
(๕) รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม	
- รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ	๑๗
- รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร	๒๐
ภาคผนวก	
- ขออนุมัติและดำเนินการโครงการฯ	
- ขออนุมัติจัดซื้อจัดจ้างโครงการฯ	
- ขออนุมัติยืมเงินค่าใช้จ่ายโครงการฯ	
- ขออนุมัติดำเนินการจ้างทำอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม	
- ขอเชิญเข้าร่วมโครงการ	
- ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์โครงการฯ	
- ขอความอนุเคราะห์วิทยากร	
- ขออนุมัติเปลี่ยนวิทยากร	
- ขอขอบคุณวิทยากร	
- ขออนุมัติเบิกเงินค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม	
- ขออนุมัติส่งใช้เงินยืมโครงการฯ	
- ขอเชิญเป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม	
- ขอเชิญกล่าวรายงานในพิธีเปิดโครงการฯ	
- ขออนุมัติเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโครงการฯ	
- กิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร	
- ขออนุมัติจัดซื้อจัดจ้างโครงการฯ	
- ขออนุมัติแผนออกตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหารตามโครงการฯ	
- ขออนุมัติจ้างเหมาจัดทำป้ายตามโครงการฯ	



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทร.๐-๕๓๗๐-๓๖๕๓ ต่อ ๑๕๒

ที่ ขร ๕๔๕๐๕/๑๕๘๖

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอรายงานผลการดำเนินโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่

ตามที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการอบรมเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อตรวจเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลในสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด และเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีนวัตกรรม “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”: SAN นั้น

บัดนี้ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินโครงการดังกล่าวเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการฯ ตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

กษ

(นางสาวกุลธิดา เทพรัตน์)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ความเห็นหัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข

นสอ ปิรณภพ

วันที่ ๑๐/๑๐

(นางสาวสิรินดาตยา วงศ์वाल)

พยาบาลวิชาชีพ รักษาการแทน

หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข

- 4 ต.ค. 2567

ความเห็นปลัดเทศบาล

ปลัดเทศบาล

ว่าที่ร้อยตรี

(จำรอง อ่อนพุทธวิ

ปลัดเทศบาลตำบลบ้านดู่

๕-4 ต.ค. 2567

ความเห็นผู้อำนวยการกองสาธารณสุขฯ

เพื่อทราบ/ดำเนินการ/แสวงหา

04/10/๖7

(นายธนบดี ผาเจริญ)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ความเห็นนายกเทศมนตรี

นายกเทศมนตรี

(นายพัฒนพงษ์ โพธิ์

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่

รายงานผลการดำเนินโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๑. ชื่อโครงการ

โครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการอบรมเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๒.๒ เพื่อตรวจเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลในสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๒.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารได้รับการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”: SAN

๓. เป้าหมาย

๓.๑ ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร จำนวน ๕๐ คน

๓.๒ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐๐ คน

๓.๓ ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน ๘๐ แห่ง

๔. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เดือนมกราคม – กันยายน ๒๕๖๗

๕. วิธีการดำเนินโครงการ

๕.๑ ขออนุมัติโครงการฯ

๕.๒ ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒ หลักสูตร ดังนี้

๕.๒.๑ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ จำนวน ๕๐ คน

๕.๒.๒ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐๐ คน

๕.๓ ดำเนินการออกสุ่มตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลบ้านดู่ โดยตรวจสอบด้านสุขลักษณะทางด้านกายภาพ และทางด้านแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI ๒)

๕.๔ มอบป้ายรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”: SAN ให้แก่ร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์การประเมินฯ

๕.๕ สรุปและรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการเสนอให้ผู้บริหารทราบ

๖. สถานที่ดำเนินโครงการ

๕.๑ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ ณ ห้องประชุมชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

๕.๒ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ณ ห้องประชุมรังสินีรีสอร์ท ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

๕.๓ ร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลบ้านดู่

๗. ผลการดำเนินโครงการ

๗.๑ ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ หลักสูตร ดังนี้

๗.๑.๑ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ จัดอบรมฯ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ – ๑๗.๓๐ น. ณ ห้องประชุมชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย มีผู้มาเข้ารับการอบรม จำนวน ๔๗ คน ได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนด จำนวน ๔๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๗.๑.๒ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จัดอบรมฯ วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๗.๓๐ น. ณ ห้องประชุมรังสินีรีสอร์ท ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย มีผู้มาเข้ารับการอบรม จำนวน ๙๕ คน ได้รับความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนด จำนวน ๙๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

๗.๒ ดำเนินการออกตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลบ้านดู่ ระหว่างวันที่ ๓ กรกฎาคม – ๑๕ สิงหาคม ๕๖๗ จำนวน ๑๐๓ ร้าน เพื่อรับรองรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”: SAN จำนวน ๗๒ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๙๐

๘. ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินโครงการ

ไม่มี

๙. ข้อเสนอแนะ

๙.๑ ควรมีการจัดอบรมทั้ง ๒ หลักสูตร คือ หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการและหลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหารอย่างต่อเนื่อง ให้ครอบคลุมเพียงพอกับจำนวนของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ เพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๙.๒ ควรมีการออกตรวจประเมินร้านอาหารให้ครอบคลุมทุกร้านและตรวจอย่างต่อเนื่องทุกปี

สรุปผลการอบรม

1. ชื่อหน่วยงาน เทศบาลตำบลบ้านดู่ จังหวัด เชียงราย

2. รายละเอียดการจัดอบรม

วัน/ค/ป ที่ดำเนินการ

2.1 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.30 – 17.30 น.

สถานที่ ห้องประชุมชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

2.2 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 13.00 – 17.30 น.

สถานที่ ห้องประชุมรังสินีรีสอร์ท ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย

3. สรุปการจัดอบรม

3.1 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	จำนวนผู้ผ่านการอบรม	จำนวนผู้ไม่ผ่านการอบรม
47 คน	47 คน	0 คน

3.2 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	จำนวนผู้ผ่านการอบรม	จำนวนผู้ไม่ผ่านการอบรม
95 คน	95 คน	0 คน

4. ภาพกิจกรรมการอบรม

4.1 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567



4.2 หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567



ผู้บริหารลงนาม (ประทับตราหน่วยงาน)
นายหัตถ์พงษ์ โพธิ์เกตุ
(นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่)
ตำแหน่ง
วัน/ด/ป

ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและความคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพกิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพกิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพกิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗



ภาพกิจกรรมตรวจเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามโครงการเฝ้าระวังและควบคุมสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๗

