

แบบเสนอแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2566
คณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขอำเภอگیลาณวัฒนา จังหวัดเชียงใหม่

ชื่อแผน โครงการส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

สถานการณ์ สภาพปัญหา

การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเป็นการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ อันได้แก่ชุมชน ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ให้บริการ และผู้สัมผัสอาหารต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม คือ สภาพที่สมดุลไม่ก่อให้เกิดผลร้ายต่อสุขภาพของประชาชน

เหตุผลความจำเป็นที่ต้องจัดทำแผน

เพื่อคุ้มครองและส่งเสริมให้ผู้บริโภคหรือประชาชนได้บริโภคอาหารและน้ำ ที่มีความสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อแบคทีเรีย และสารเคมีปนเปื้อนจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสะอาด ปลอดภัย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และผู้ประกอบการได้รับความรู้ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ และวัสดุอุปกรณ์ในร้านอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เป็นแผนเพื่อตอบสนอง ☒ แก้ไขปัญหาที่สำคัญของพื้นที่ ☐ นโยบายและปัญหาระดับชาติ ☐ สร้างความเข้มแข็งการมีส่วนร่วมของท้องถิ่น

- ☐ ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
- ☐ ยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุข : ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและเป็นคุ้มครองผู้บริโภค (PP&P Excellence)
- ☐ ยุทธศาสตร์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ พันธกิจที่ : 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ : 1

แหล่งงบประมาณ ☐ งบประมาณ (ในรหัสกิจกรรม) ☐ ประกันสุขภาพถ้วนหน้า (ระบุกองทุน) ☐ งบพัฒนาจังหวัด ☐ งบกรม/กอง ☒ เงินบำรุง ☐ อื่น ๆ (ระบุ.....)

โครงการ/กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ระยะเวลา	งบประมาณ (แนจรายละเอียด)	กลุ่มงาน/ฝ่าย รับผิดชอบ(ระบุชื่อ ผู้รับผิดชอบ)
โครงการส่งเสริมและพัฒนา มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร	1.เพื่อให้ผู้ประกอบการ ร้านอาหารมีความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับหลัก สุขาภิบาลอาหาร 2.เพื่อให้ผู้ประกอบการ ร้านอาหารสามารถพัฒนา ร้านให้ได้ตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste	1. ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร และ แผล ลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 40 คน 2. เจ้าหน้าที่ผู้ออก ตรวจประเมิน มาตรฐานร้านอาหาร จำนวน 6 คน	1.จำนวนผู้ประกอบการ ร้านอาหารและแผลลอย จำหน่ายอาหารเข้าร่วมอบรม ร้อยละ 70 2.กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาล อาหาร ร้อยละ80 3. ร้านอาหารผ่านมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 50	1 ตุลาคม 2565 - 30 กันยายน 2566	กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผลลอย จำหน่ายอาหารเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารสุขาภิบาล จำนวน 36 คน 1. ค่าอาหารกลางวันจำนวน 40 คนๆละ 70 บาท/ มื้อ จำนวน 1 มื้อ เป็นเงิน 2,800 บาท 2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 40 คนๆ ละ 25 บาท/ มื้อ จำนวน 2 มื้อ เป็นเงิน 2,000 บาท เป็นเงิน 4,800 บาท (สี่พันแปดร้อยบาทถ้วน)	นางสาวอุบลวรรณ กษมะลิ/ว่าที่ร้อยตรีทยา กร พงษ์ไพรวัน <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">..... (นายติเรก อภิภูจนานนท์) ผอ.รพ.วัดจันทร์ฯ</div>

โครงการ/กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ระยะเวลา	งบประมาณ (แนจรายละเอียด)	กลุ่มงาน/ฝ่าย รับผิดชอบ(ระบุชื่อ ผู้รับผิดชอบ)
	3.เพื่อให้ผู้ประกอบการ ร้านอาหารและแผงลอย จำหน่ายอาหารมีความรู้ใน การเก็บ ดูแลผลิตภัณฑ์ก่อน จำหน่ายให้ลูกค้า และ สามารถดูวันเดือนปีที่ หมดอายุได้				กิจกรรมที่ 2 ออกตรวจมาตรฐานร้านอาหาร 1. ค่าเบี้ยเลี้ยงเจ้าหน้าที่ออกตรวจมาตรฐานร้านขายของชำ จำนวน 6 คนๆ ละ 120/ 6 ชั่วโมง เป็นเงิน 7,200 บาท 2. ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและหล่อลื่น เป็นเงิน 4,000 บาท รวมเป็นเงิน 11,200 บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันสองร้อยบาทถ้วน) รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 16,000 บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน) (ค่าใช้จ่ายทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยได้ตามความเหมาะสม)	<div>..... (นายดิเรก อภิภูจนานนท์) ผอ.รพ.วัดจันทร์ฯ</div>

ลงชื่อ.....ผู้เสนอแผน
(นางสาวอุบลวรรณ กงมะลิ)
นักวิชาการสาธารณสุข

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบแผน
(นางสุชีลา ศิริลักษณ์)
สาธารณสุขอำเภอกัลยาณิวัฒนา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผน
(นายดิเรก อภิภูจนานนท์)
นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวัดจันทร์เฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา