**แบบเสนอแผนปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ 2566**

**คณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขอำเภอกัลยาณิวัฒนา จังหวัดเชียงใหม่**

**ชื่อแผน** โครงการส่งเสริมและพัฒนามาตฐานการสุขาภิบาลอาหาร

**สถานการณ์ สภาพปัญหา**

การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยเป็นการควบคุมปัจจัยต่าง ๆ อันได้แก่ชุมชน ผู้ประกอบการอาหาร ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ให้บริการ และผู้สัมผัสอาหารต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม คือ สภาพที่สมดุลไม่ก่อให้เกิดผลร้ายต่อสุขภาพของประชาชน

**เหตุผลความจำเป็นที่ต้องจัดทำแผน**

เพื่อคุ้มครองและส่งเสริมให้ผู้บริโภคหรือประชาชนได้บริโภคอาหารและน้ำ ที่มีความสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อแบคทีเรีย และสารเคมีปนเปื้อนจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีความสะอาด ปลอดภัย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และผู้ประกอบการได้รับความรู้ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ และวัสดุอุปกรณ์ในร้านอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

**เป็นแผนเพื่อตอบสนอง** O แก้ไขปัญหาที่สำคัญของพื้นที่ O นโยบายและปัญหาระดับชาติ O สร้างความเข้มแข็งการมีส่วนร่วมของท้องถิ่น

O ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

O ยุทธศาสตร์กระทรวงสาธารณสุข : ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรคและเป็นคุ้มครองผู้บริโภค (PP&P Excellence)

O ยุทธศาสตร์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ พันธกิจที่ : 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ : 1

**แหล่งงบประมาณ** O งบประมาณ (ใส่รหัสกิจกรรม) O ประกันสุขภาพถ้วนหน้า (ระบุกองทุน) O งบพัฒนาจังหวัด O งบกรม/กอง O เงินบำรุง O อื่น ๆ (ระบุ................)

| **โครงการ/กิจกรรมหลัก** | **วัตถุประสงค์** | **เป้าหมาย** | **ตัวชี้วัด** | **ระยะเวลา** | **งบประมาณ**  **(แจงรายละเอียด)** | **กลุ่มงาน/ฝ่ายรับผิดชอบ(ระบุชื่อผู้รับผิดชอบ)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **โครงการส่งเสริมและพัฒนามาตฐานการสุขาภิบาลอาหาร** | 1.เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร  2.เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาร้านให้ได้ตามมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste  3.เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีความรู้ในการเก็บ ดูแลผลิตภัณฑ์ก่อนจำหน่ายให้ลูกค้า และสามารถดูวันเดือนปีที่หมดอายุได้ | 1. ผู้ประกอบการร้านอาหาร และ แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 40 คน  2. เจ้าหน้าที่ผู้ออกตรวจประเมินมาตรฐานร้านอาหาร จำนวน 6 คน | 1.จำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารและแผลลอยจำหน่ายอาหารเข้าร่วมอบรมร้อยละ 70  2.กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ80  3. ร้านอาหารผ่านมาตรฐาน CFGT ร้อยละ 50 | 1 ตุลาคม 2565  - 30 กันยายน 2566 | **กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารสุขาภิบาล 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)**  **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)**  …………………………………… (นายดิเรก อกิญจนานนท์) ผอ.รพ.วัดจันทร์ฯ  **รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 16,000 บาท (หนึ่งหมื่นหกพันบาทถ้วน)**  **(ค่าใช้จ่ายทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยได้ตามความเหมาะสม)** | นางสาวอุบลวรรณ  กงมะลิ/ว่าที่ร้อยตรีทยากร พงษ์ไพรวัน  …………………………………… (นายดิเรก อกิญจนานนท์) ผอ.รพ.วัดจันทร์ฯ |

ลงชื่อ.....................................................ผู้เสนอแผน ลงชื่อ.....................................................ผู้เห็นชอบแผน ลงชื่อ......................................................ผู้อนุมัติแผน

(นางสาวอุบลวรรณ กงมะลิ) (นางสุชีลา ศิริลักษณ์) (นายดิเรก อกิญจนานนท์)

นักวิชาการสาธารณสุข สาธารณสุขอำเภอกัลยาณิวัฒนา นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลวัดจันทร์เฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา