

๑. ชื่อโครงการ โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๗
รหัสโครงการ

๒. แผนงาน กองบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม

ยุทธศาสตร์ ด้านที่ ๑ ยุทธศาสตร์ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ

๓. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเองเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จเพิ่มมากขึ้น สถานที่จำหน่ายอาหารจะมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำดื่มเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ได้มีการกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบทบัญญัติกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อให้เกิดการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ดังนั้น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์เห็นความสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงจัดทำโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๗ ขึ้น

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย

๔.๒ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจหลักเกณฑ์และแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดี

๕. เป้าหมาย

- ผู้สัมผัสอาหารในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์

- คณะผู้จัดทำโครงการฯและวิทยากร

๖. พื้นที่ดำเนินการ/สถานที่ดำเนินการ

ห้องประชุมพ่อบุณผาเมือง (ชั้น ๖) ตึกเพชรประ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

๗. วิธีการดำเนินการ/กิจกรรม/ขั้นตอน

๗.๑ ชี้แจงการดำเนินงานและประสานผู้รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรม

๗.๒ ดำเนินการจัดประชุม/อบรม ในแต่ละกิจกรรมตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด

ได้แก่ บรรยาย(ภาคทฤษฎี) ภาคฝึกปฏิบัติ อภิปราย มอบเกียรติบัตร เป็นต้น

๗.๓ จัดทำฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร

๗.๔ ประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

๗.๕ สรุปผลโครงการในแต่ละกิจกรรม

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

๒ เมษายน ๒๕๖๗

ตำแหน่งที่ต้อง

(นายวีระพงษ์ ปิ่นเมือง)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

/๙. งบประมาณ...

๙. งบประมาณและแหล่งงบประมาณ

งบประมาณประจำปี ๒๕๖๗ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน ๑๕,๕๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ วัน

ณ ห้องประชุมพ่อบุณผาเมือง ชั้น ๖ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๑๐๐ คน x ๓๕ บาท x ๒ มื้อ) เป็นเงิน ๗,๐๐๐ บาท

- ค่าอาหารกลางวัน (๑๐๐ คน x ๖๐ บาท x ๑ มื้อ) เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท

- ค่าจัดทำเกียรติบัตรรับรอง (๑๐๐ ใบ x ๒๕ บาท) เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๑๕,๕๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ: ถูกลบได้ทุกรายการ

สำเนาถูกต้อง

๑๐. หน่วยงานผู้รับผิดชอบโครงการ

โดย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

(นายวีระพงษ์ ปิ่นเมือง)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

๑๑. การประเมินผลและตัวชี้วัด

๑๐.๑ ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับพื้นฐาน (Clean Food Good Taste) ร้อยละ ๓๐ และระดับดีมาก (Clean Food Good Taste Plus) ร้อยละ ๓

๑๐.๒ ร้อยละ ๘๐ ของผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้ารับการอบรมผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐาน ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะและสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๑๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีความรู้ ความเข้าใจในมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑๑.๒ ประชาชนได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และปราศจากโรคที่มาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

๑๓. การอนุมัติโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางพิมพ์พรณ สุขเสถียร)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายพรสิทธิ์ ศรีสุข)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ(ด้านส่งเสริมพัฒนา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายวิชาญ คิดเห็น)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารจังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๗

งบประมาณ ๑๕,๕๐๐ บาท

(หนึ่งหมื่นห้าพันห้าร้อยห้าบาทถ้วน)

(นางสาววรรณธร ทวีรักษากุล)

นักวิชาการเงินและบัญชีชำนาญการ

หมายเหตุ: ถูกลบได้ทุกรายการ

(นายนาวิ นุชชม)

หัวหน้ากลุ่มงานบริหารทั่วไป

กำหนดการอบรมหลักสูตรสุขภาพโภชนาการ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์
ประจำปีงบประมาณ 2567

วันอังคารที่ 2 เมษายน 2567 ณ ห้องประชุมห้องผาเมือง ชั้น 6 ตึกเพชรประ

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

ดำเนินการโดย



- เวลา 08.20 – 08.45 น. ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม **เปิดการอบรม (ปิ่นเมือง)**
- เวลา 08.45 – 09.00 น. พิธีเปิดโดย นายแพทย์วิษณุ คิดเห็น นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์
- เวลา 09.00 – 10.00 น. นโยบาย สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด โดย นางพิมพ์พรณ สุขเสถียร หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
- เวลา 10.00 – 10.40 น. หลักการและมาตรฐานการสุขภาพโภชนาการ ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- เวลา 10.40 – 11.20 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- เวลา 11.20 – 12.00 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- เวลา 11.00 – 12.00 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย การสาธิตและฝึกปฏิบัติ(60 นาที) ตัวอย่างเช่น - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการท างาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอว์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 14.00 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย การสาธิตและฝึกปฏิบัติ(60 นาที) ตัวอย่างเช่น - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการท างาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอว์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
- เวลา 14.00 – 14.30 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (30 นาที)
- เวลา 14.30 – 15.00 น. ทีมวิทยากร 3 ท่าน จากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- เวลา 15.00 น. มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม
- หมายเหตุ เวลา 10.30 – 10.45 น. มีอาหารว่างและเครื่องดื่มเสิร์ฟระหว่างอบรม
- 14.00 – 14.30 น. มีอาหารว่างและเครื่องดื่มเสิร์ฟระหว่างอบรม