

## สรุปโครงการ

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย และส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์และแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดี

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ ในวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๗ ณ ห้องประชุมพ่อบุณผาเมือง ชั้น ๖ อาคารเพชรบูรณ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ หน่วยงานที่รับผิดชอบประกอบด้วย กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

สรุปผลประเมินโครงการ โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร จังหวัดเพชรบูรณ์ ปี ๒๕๖๗ มีผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน ๘๘ คน มีความรู้ความเข้าใจในเกณฑ์มาตรฐาน SAN และ SAN plus , สุวิทยาผู้สัมผัสอาหาร , มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เพิ่มขึ้น

## รายงานผลการดำเนินการ

### ๑.ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการและการประเมินโครงการ

ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง เปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จเพิ่มมากขึ้น สถานที่จำหน่ายอาหารจะมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่ประกอบอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี และโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบทบัญญัติกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม เพื่อให้เกิดการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

### ๒.วัตถุประสงค์ของการประเมินโครงการ

๒.๑ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย

๒.๒ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในหลักเกณฑ์และแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีสุขลักษณะที่ดี

### ๓.ระยะเวลาดำเนินการ สถานที่ และกลุ่มเป้าหมาย

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๗

สถานที่ ห้องประชุมพ่อขุนผาเมือง ชั้น ๖ อาคารเพชรบูรณ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์

### ๔.ขั้นตอนการดำเนินงานที่สำคัญ

๔.๑ ชี้แจงการดำเนินงานและประสานผู้รับผิดชอบในแต่ละกิจกรรม

๔.๒ ดำเนินการจัดประชุม/อบรม ในแต่ละกิจกรรมตามกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด ได้แก่ บรรยาย (ทฤษฎี) ภาคปฏิบัติ อภิปราย มอบเกียรติบัตร เป็นต้น

๔.๓ จัดทำฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร

๔.๔ ประเมินสถานที่ประกอบการตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

#### ๔.๕ สรุปผลโครงการในแต่ละกิจกรรม

##### ๕.ผลประเมินโครงการ

๕.๑ ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ในเขตพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เข้าร่วมจำนวน ๘๘ คน

๕.๒ ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารมี ความรู้ความเข้าใจในเกณฑ์มาตรฐาน SAN และ SAN plus , สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร , มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร เพิ่มขึ้น

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

๕.๔ ร้อยละ ๘๐ ของผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้าร่วมการอบรมผ่านเกณฑ์ตาม มาตรฐานตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะและสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑