



แบบจัดทำแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม
กองทุนหลักประกันสุขภาพ เทศบาลตำบลแร่ รหัส กพท. L๕๐๘๙
อำเภอ พังโคน จังหวัดสกลนคร

ตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์เพื่อสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินงานและบริหารจัดการกองทุนหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ พ.ศ.๒๕๖๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ข้อ ๑๖ (๒) “ให้พิจารณาอนุมัติโครงการ หรือกิจกรรม ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกองทุนตามข้อ ๑๐”

อาศัยอำนาจของประกาศ ฯ ข้อ ๑๐ “เงินกองทุนหลักประกันสุขภาพตามข้อ ๗ วรรคหนึ่ง ให้ใช้จ่ายเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมเป็นค่าใช้จ่ายตามแผนงาน โครงการ หรือกิจกรรม ที่คณะกรรมการกองทุนอนุมัติ” จึงได้จัดทำแผนงาน โครงการ หรือกิจกรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑.ชื่อ แผนงาน โครงการ กิจกรรม

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานหลักสุขาภิบาล ประจำปี ๒๕๖๖

๒.ชื่อ หน่วยงาน องค์กร กลุ่มประชาชน

เทศบาลตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

๓.หลักการเหตุผล

การสุขาภิบาล เป็นวิธีการทางสุขอนามัยของการส่งเสริมสุขภาพ โดยผ่านการป้องกันมนุษย์มิให้สัมผัสกับภัยจากปฏิจุล โดยที่ภัยนั้นอาจเป็นทั้งตัวการของโรคทางกายภาพ, ทางจุลินทรีย์ชีวภาพ, ทางชีววิทยาหรือทางเคมี และสาเหตุของการสุขาภิบาลที่ไม่เพียงพอเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรค การปรับปรุงการสุขาภิบาลจึงมีผลกระทบต่ออย่างมีนัยสำคัญที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งในครัวเรือนและในทั้งชุมชน. นอกจากนี้คำว่า 'การสุขาภิบาล' ยังหมายถึงการบำรุงรักษาของสภาพทางสุขอนามัย, ผ่านการบริการเช่นการเก็บขยะและการกำจัดน้ำเสียอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภคมีภาวะเจ็บป่วยด้วยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิด ที่เป็นอันตรายถึงชีวิต

ร้านประกอบการด้านอาหาร จึงต้องคำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยมีคุณภาพตามหลักโภชนาการและปราศจากสารปนเปื้อน ฉะนั้นจึงมีการควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหารและดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนเลือกบริโภคร้านอาหารที่ปลอดภัย ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสุขาภิบาลอาหาร และให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์

เทศบาลตำบลแร่ ได้ตระหนักถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจากการประกอบการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ จึงได้จัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานหลักสุขาภิบาล ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ขึ้น โดยมีกิจกรรมการอบรม ให้ความรู้ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร กิจกรรมการตรวจสอบสุขลักษณะของร้านอาหารตามแบบตรวจสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และการตรวจสอบสุขลักษณะของแผงลอยของกรมอนามัย เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนา ปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงผู้ปรุงอาหารในโรงเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

๔.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
๒. เพื่อให้ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๓. เพื่อให้ร้านค้าและประชาชนมีความรู้เบื้องต้นในขั้นตอนการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ของร้านอาหาร แผงลอย และผู้ปรุงอาหารในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

๕.วิธีดำเนินการ

๑. จัดทำโครงการฯ เพื่อขออนุมัติ

๒. จัดทำแผนการอบรม

๒.๑ กำหนดหลักสูตรที่ใช้ในการอบรม (หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร)

๒.๒ กำหนดหลักสูตรที่ใช้ในการอบรม (หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร)

๒.๓ กำหนดจำนวนผู้เข้ารับการอบรม วัน เวลา สถานที่อบรม

๒.๔ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงการฯ

๒.๕ ทำหนังสือเชิญผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วมโครงการฯ

๓. ดำเนินการจัดอบรมให้ความรู้หลักสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร โดยมีรายละเอียดกิจกรรม ดังนี้

๓.๑ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร

โดยมีระยะเวลาการอบรม จำนวน ๖ ชั่วโมง ประกอบด้วยหัวข้อ ดังนี้

๓.๑.๑ หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด

ปลอดภัย

๓.๑.๒ มาตรฐานการสุขาภิบาลในสถานประกอบการด้านอาหาร

๓.๑.๓ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๓.๑.๔ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร

๓.๑.๕ การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

๓.๑.๖ การสาธิตและการฝึกปฏิบัติ

๓.๒ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

โดยมีระยะเวลาการอบรม จำนวน ๓ ชั่วโมง ประกอบด้วยหัวข้อ ดังนี้

๓.๒.๑ หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร



๓.๒.๒ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๓.๒.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

๓.๒.๔ การสาธิตและการฝึกปฏิบัติ

๔. มอบประกาศนียบัตรให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม

๕. ติดตาม ตรวจสอบ และให้คำแนะนำร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อปรับปรุงและพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานที่กำหนด

๖. จัดทำทะเบียนผู้ผ่านการอบรม

๗. รายงานผลปฏิบัติงาน

๘. สรุปผลดำเนินการ เสนอผู้บริหาร

๖.กลุ่มเป้าหมาย และกิจกรรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าของกิจการจำนวน ๒ รุ่นๆละ ๕๐ คน รวม ๑๐๐ คน และผู้สัมผัสอาหารจำนวน ๕๐ คน รวมทั้งสิ้น ๑๕๐ คน

- ๖.๘. กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง จำนวน.....๑๕๐.....คน
- ๑. การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - ๒. การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - ๓. การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - ๔. การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - ๕. การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ
 - ๖. อื่น ๆ (ระบุ)

๗.ระยะเวลาดำเนินการ

ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ (ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม - เดือนกันยายน ๒๕๖๖)

๘.สถานที่ดำเนินการ

เทศบาลตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

๙.งบประมาณ

โดยการขออนุมัติจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลแร่ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวนเงินทั้งสิ้น ๓๐,๐๐๐ บาท (-สามหมื่นบาทถ้วน-) ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

๙.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร

- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ๒ รุ่น จำนวน ๖ ชม.ๆ ละ ๖๐๐ บาท x ๒ ครั้ง เป็นเงิน ๗,๒๐๐ บาท



- หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑ รุ่น จำนวน ๓ ชม.ๆ ละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท
- ๙.๒ ค่าอาหาร อาหารว่างและค่าเครื่องดื่มผู้เข้าร่วมประชุมฯ
 - จำนวน ๑๐๐ คนๆ ละ ๕๐ บาท x ๑ มื้อ เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
 - จำนวน ๑๐๐ คนๆ ละ ๒๕ บาท x ๒ มื้อ เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท
 - จำนวน ๕๐ คนๆ ละ ๒๕ บาท x ๑ ครั้ง เป็นเงิน ๑,๒๕๐ บาท
- ๙.๒ ค่าป้ายโครงการ เป็นเงิน ๕๐๐ บาท
- ๙.๓ ค่าวัสดุ ที่ใช้ในการอบรม เช่น เอกสารอบรม เกียรติบัตร ปากกา แฟ้ม ชุดตรวจสอบสารเคมีและสารปนเปื้อน ในอาหารและตัวอย่างอาหาร ชุดสาธิตการจัดทำบ่อดักไขมันด้วยตนเอง และอื่นๆ เป็นเงิน ๙,๒๕๐ บาท

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่าย สามารถถัวเฉลี่ยได้ทุกรายการ

๑๐.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑๐.๑ ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร สามารถนำความรู้ไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๑๐.๒ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน เพื่อให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากยิ่งขึ้น

๑๑.คำรับรองความซ้ำซ้อนของงบประมาณ

ข้าพเจ้า จ.อ. ทวี จันทรเสนา ตำแหน่ง ปลัดเทศบาล หน่วยงาน เทศบาลตำบลแรร่ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔๒-๑๖๔-๘๗๖ ในฐานะของผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

ขอรับรองว่า แผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ที่เสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ ในครั้งนี้

- ไม่ได้ซ้ำซ้อนกับงบประมาณที่ได้รับจากแหล่งอื่น
- สอดคล้องกับแผนสุขภาพชุมชน ของ กปท.
- รับทราบถึงกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และวิธีการดำเนินงานตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง หลักเกณฑ์เพื่อสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินงานและบริหารจัดการกองทุนหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ พ.ศ.๒๕๖๑ และที่แก้ไขเพิ่มเติม แล้ว

ลงชื่อ ผู้เขียนแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

(นายวิชัย ขาวขำ)

ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

วันที่-เดือน-พ.ศ.



~ ๖ ~

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร
เทศบาลตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร
วัน.....

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลแร่
(ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง)

เวลา

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม พิธีเปิดการอบรม โดย นายกเทศมนตรีตำบลแร่
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร (๖๐ นาที)
๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (๖๐ นาที) (พักรับประทานอาหารว่าง ๑๐ นาที)
๑๑.๑๐ - ๑๒.๑๐ น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (๖๐ นาที)
๑๒.๑๐ - ๑๒.๓๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ ประเมินความพึงพอใจหลังการอบรม
๑๒.๓๐ - ๑๒.๕๐ น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (๒๐ นาที)
๑๒.๕๐	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่าน อบรม / ปิดการอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการข้างต้น อาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการด้านอาหาร

เทศบาลตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

วันที่ ๑ วัน.....

วันที่ ๒ วัน.....

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลแร่

(ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง)

เวลา

๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม

พิธีเปิดการอบรม

๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.

หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด
ปลอดภัย (๖๐ นาที)

๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (๖๐ นาที) (พัก
รับประทานอาหารว่าง ๑๐ นาที)

๑๑.๑๐ - ๑๒.๑๐ น.

สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (๖๐ นาที)

๑๒.๑๐ - ๑๓.๐๐ น.

พักรับประทานอาหาร

๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร (๖๐ นาที)

๑๔.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.

การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (๙๐ นาที)

(พักรับประทานอาหารว่าง ๑๐ นาที)

๑๕.๔๐ - ๑๖.๑๐ น.

การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (๖๐ นาที)

- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี

- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ

- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์

- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร

- การจัดทำบ่อดักไขมัน

๑๖.๑๐ - ๑๖.๒๐ น.

ประเมินความพึงพ

อใจหลังการอบรม

๑๖.๒๐ - ๑๗.๑๐ น.

จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (๕๐ นาที)

๑๗.๑๐ น.

มอบวุฒิบัตร / หนังสือรับรองการผ่านอบรม

ปิดการอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการข้างต้น อาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



ภาพกิจกรรมอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานหลักสุขาภิบาล

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖





