

# รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร  
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท  
อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น



# คำนำ

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จัดโดยงานบริหารทั่วไป กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท มีวัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ กลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการร้านอาหารสามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค ว่าร้านอาหารได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดกิจกรรมในระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ สำนักงานเทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น ผู้เข้าร่วมโครงการ ประกอบด้วย คณะผู้บริหาร สมาชิกสภาเทศบาลตำบลชนบท พนักงานเทศบาล ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาล

รายงานผลการดำเนินงานโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เล่มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลและเป็นแนวทางในการจัดโครงการครั้งต่อไป ในนามคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารการรายงานสรุปผลโครงการดังกล่าวนี้ จะเป็นประโยชน์สำหรับบุคลากรเทศบาลตำบลชนบท สามารถนำมาปรับปรุงแนวทางการปฏิบัติงานด้านการประสานความร่วมมือร่วมใจในการทำงานเป็นทีม มีส่วนร่วมในการพัฒนา หรือดำเนินกิจกรรม ร่วมปรึกษาหารือ เพื่อให้เกิดผลการปฏิบัติงานมีศักยภาพ และเกิดภาพลักษณ์ที่ดี อันจะทำให้เกิดสำเร็จตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำยินดีรับคำติชมเพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานในอนาคต ต่อไป

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

มิถุนายน ๒๕๖๖



# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทที่ ๑ บทนำ	
หลักการและเหตุผล	๑
วัตถุประสงค์	๑
เป้าหมาย	๑
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๒
บทที่ ๒ การดำเนินงาน	
วิธีการดำเนินงาน	๓
ระยะเวลาดำเนินการ	๓
สถานที่ดำเนินการ	๓
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	๓
งบประมาณ	๓-๔
บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงาน	
สรุปผลการดำเนินงาน	๕-๑๓
บทที่ ๔ สรุปรายงานผลและข้อเสนอแนะ	๑๔
ภาคผนวก ภาคผนวก ๑ เอกสารที่เกี่ยวข้อง	
ภาคผนวก ๒ ภาพกิจกรรม	



## บทที่ ๑ บทนำ

### ๑. หลักการและเหตุผล

สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การป้องกันโรคติดต่อต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการบริโภคอาหาร ซึ่งทำได้ โดยการควบคุมและแก้ไขสิ่งแวดล้อมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น สถานที่ประกอบอาหาร การเก็บอาหาร ก่อนและหลังปรุง การถ่ายเทอากาศ น้ำ แสงสว่าง ความสะอาดของภาชนะ และเครื่องมือประกอบอาหาร รวมทั้งอนามัยผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร

การบริโภคอาหารนั้น มีสิ่งจำเป็นที่จะต้องคำนึงถึง ๒ ประการ ประการแรกได้แก่ คุณค่าทางโภชนาการและปริมาณอาหารซึ่งจะต้องบริโภคให้พอตามที่ร่างกายต้องการ เพื่อไม่ให้เกิดโรคขาดสารอาหาร หรือได้รับสารอาหารเกิน ประการที่สองคือ คุณภาพอาหารจะต้องมีความสะอาดและปลอดภัยถ้ามีเชื้อโรคหรือสารเคมีปะปนอยู่ในอาหารเกิดมาตรฐานที่กำหนด จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค อาจเป็นสาเหตุทำให้มีอาการ ผิดปกติหรือเจ็บป่วยเกิด และอาจถึงแก่ชีวิตได้

ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากร้านอาหารเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารแก่ประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตเมือง มีจำนวนร้านอาหารเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก เพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนประชาชนที่เพิ่มขึ้น ประกอบกับแนวโน้มการประกอบอาชีพของประชาชนที่ต้องออกทำงานนอกบ้านเป็นประจำและไม่สะดวกในการกลับไปบริโภคอาหารที่บ้านได้ จำเป็นต้องรับประทานอาหารนอกบ้านอยู่เสมออัน โอกาสจะได้รับเชื้อโรคหรือสารเคมีปนเปื้อนจากอาหารย่อมมีมากด้วย ร้านอาหารจะเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคที่เป็นอันตรายต่อประชาชน และทำให้เกิดโรคระบาดยากแก่การควบคุมถ้าไม่ระมัดระวังในเรื่องสุขาภิบาลอาหารให้ดีพอ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลชนบท ได้ตระหนักถึงการสุขาภิบาลอาหารที่ประชาชนควรได้รับ เพื่อความปลอดภัยทางด้านร่างกายการได้รับอาหารที่สะอาดถูกหลักอนามัยปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค จึงได้จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

### ๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๓. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค ว่าร้านอาหารได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

### ๓. เป้าหมาย

สถานประกอบการร้านอาหารภายในเขตเทศบาลตำบลชนบท จำนวน ๕๐ ร้าน



#### ๔.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย
๒. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร สามารถปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๓. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงการเกิดโรค
๔. ร้านอาหาร ในพื้นที่รับผิดชอบผ่านการอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร



## บทที่ ๒ การดำเนินงาน

### ๑. วิธีดำเนินการ

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ
๒. สำรวจกลุ่มเป้าหมาย (ร้านอาหาร)
๓. ประสานวิทยากรที่มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร
๔. ดำเนินการแจ้งรายละเอียดการจัดอบรมโครงการแก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น
๕. ประชาสัมพันธ์โครงการติดต่อร้านอาหารให้เข้าร่วมรับการอบรม
๖. จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์
๗. ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
๘. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร (มอบเกียรติบัตรให้ผู้รับการอบรม)
๙. สรุปและรายงานผลการดำเนินโครงการ

### ๒. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

### ๓. สถานที่ดำเนินการ

ห้องประชุมชั้น ๒ สำนักงานเทศบาลตำบลชนบท

### ๔. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น

### ๕. งบประมาณ

ตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายเทศบาลตำบลชนบท ประจำปี ๒๕๖๖ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่น รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะงบรายจ่ายอื่นๆ เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการเชิงปฏิบัติการอบรมและเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร เช่น ค่าวัสดุอุปกรณ์ ค่าป้ายโครงการ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม และค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็นสำหรับใช้ในโครงการฯ เป็นไปตามระเบียบกระทรวงมหาดไทย ว่าด้วยการเบิกค่าใช้จ่ายในการจัดงาน การจัดการแข่งขันกีฬาและการส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๕๙ และเป็นไปตามแผนพัฒนาท้องถิ่นห้าปี (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) ตามระเบียบกระทรวงมหาดไทย ว่าด้วยการจัดทำแผนพัฒนาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๔๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติมจนถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๑ งบประมาณตั้งไว้ ๕๐,๐๐๐ บาท (-ห้าหมื่นบาทถ้วน-) ตามรายละเอียดดังนี้

#### โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

- |   |                    |
|---|--------------------|
| ๑. ค่าอาหารกลางวัน ๕๐×๒×๗๐ (คน/มื้อ/บาท)            | เป็นเงิน ๗,๐๐๐ บาท |
| ๒. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๕๐×๔×๓๕ (คน/มื้อ/บาท) | เป็นเงิน ๗,๐๐๐ บาท |
| ๓. ค่าวิทยากร ๑๐×๖๐๐ (ชั่วโมง/บาท)                  | เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท |

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท



๔. ค่าป้ายโครงการขนาด ๒ x ๓ เมตร จำนวน ๑ ป้าย	เป็นเงิน ๗๒๐ บาท
๕. ค่าชุดกันเปื้อนพร้อมหมวก ๒๐๐x๖๐ (คน/บาท)	เป็นเงิน ๑๒,๐๐๐ บาท
๖. ค่าวัสดุในการออกตรวจร้านค้า	เป็นเงิน ๑๔,๐๐๐ บาท
๗. ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้อง	เป็นเงิน ๓,๒๘๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๕๐,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายสามารถถัวเฉลี่ยได้ทุกรายการ



## บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงาน

### สรุปผลการดำเนินงานโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จัดโดย งานบริหารทั่วไป กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย ได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ กลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการ ร้านอาหารสามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค ว่าร้านอาหารได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร มี ๒ หลักสูตรในการอบรม คือ หลักสูตรอบรมสำหรับผู้ประกอบการและหลักสูตรอบรมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

โดยมี คณะผู้บริหาร สมาชิกสภาเทศบาลตำบลชนบท พนักงานเทศบาล ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาล เข้าร่วม จำนวน ๑๒๗ ราย โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ได้รวบรวมเนื้อหาเกี่ยวกับการให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และมอบผ้ากันเปื้อน หมวก ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้าร่วมการอบรม และลงพื้นที่มอบผ้ากันเปื้อน หมวก ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่อยู่ในตลาดสดเทศบาล และตลาดไต้รุ่ง โดยเป็นการสนับสนุนให้พ่อค้าแม่ค้าได้ใช้ในการแต่งกายเพื่อให้ถูกสุขลักษณะของผู้ปรุงอาหารที่ดี และยังเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคด้วย ซึ่งก็ได้รับการตอบรับที่ดีจากพ่อค้าแม่ค้าในตลาดเป็นอย่างดี โดยดำเนินการอบรมในระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ สำนักงานเทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น โดยผลการดำเนินงานโครงการฯ ได้สำเร็จตามวัตถุประสงค์ และบรรลุเป้าหมายไปได้ด้วยดี

### การลงทะเบียน





## พิธีเปิดโครงการ

กล่าวเปิดโครงการโดย นายคุณานนต์ หินเฮอร์ นายกเทศมนตรีตำบลชนบท



ชี้แจงวัตถุประสงค์โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖



## วิทยากรจากโรงพยาบาลมัญจาคีรีและเทศบาลมัญจาคีรี

บรรยายเรื่องการให้ความรู้และความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร





มอบผ้ากันเปื้อน หมวก ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่เข้าร่วมการอบรม และ  
ลงพื้นที่มอบผ้ากันเปื้อน หมวก ให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่อยู่ในตลาดสดเทศบาล และตลาด  
โต้รุ่ง





ผลการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
โดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท  
สรุปผลการดำเนินงานจากการตอบแบบสอบถามได้ดังนี้

สรุปแบบสอบถามจากผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๑๒๗ คน  
แยกตามเพศ ๑) เพศหญิง จำนวน ๗๖ คน ๒) เพศชาย จำนวน ๕๑ คน

สรุปแบบสอบถามความคิดเห็นในการร่วมกิจกรรม (จัดลำดับระดับความพึงพอใจจากมากไปหาน้อย) ไว้ดังนี้

๑. เนื้อหาในการจัดอบรมเหมาะสมกับโครงการ

ลำดับ	ระดับความพึงพอใจ	จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ (%)
๑	มากที่สุด	๘๔	๖๖.๑๔
๒	มาก	๔๓	๓๓.๘๕
๓	ปานกลาง	๐	๐.๐๐
๔	น้อย	๐	๐.๐๐
๕	น้อยที่สุด	๐	๐.๐๐

๒. วิทยากรในการอบรม

ลำดับ	ระดับความพึงพอใจ	จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ (%)
๑	มากที่สุด	๙๒	๗๒.๔๔
๒	มาก	๓๕	๒๗.๕๕
๓	ปานกลาง	๐	๐.๐๐
๔	น้อย	๐	๐.๐๐
๕	น้อยที่สุด	๐	๐.๐๐



### ๓. สถานที่ในการจัดอบรม

ลำดับ	ระดับความพึงพอใจ	จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ (%)
๑	มากที่สุด	๖๗	๕๒.๗๕
๒	มาก	๖๐	๔๗.๒๔
๓	ปานกลาง	๐	๐.๐๐
๔	น้อย	๐	๐.๐๐
๕	น้อยที่สุด	๐	๐.๐๐

### ๔. การมีส่วนร่วมในกิจกรรม

ลำดับ	ระดับความพึงพอใจ	จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ (%)
๑	มากที่สุด	๗๙	๖๒.๒๐
๒	มาก	๔๘	๓๗.๗๙
๓	ปานกลาง	๐	๐.๐๐
๔	น้อย	๐	๐.๐๐
๕	น้อยที่สุด	๐	๐.๐๐

### ๕ .ความเหมาะสมของระยะเวลา

ลำดับ	ระดับความพึงพอใจ	จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ (%)
๑	มากที่สุด	๘๓	๖๕.๓๕
๒	มาก	๔๔	๓๔.๖๔
๓	ปานกลาง	๐	๐.๐๐
๔	น้อย	๐	๐.๐๐
๕	น้อยที่สุด	๐	๐.๐๐





## บทที่ ๔ สรุปรายงานและข้อเสนอแนะ

ผลการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น สามารถสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว ได้ดังนี้

### ๑. สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมและผลที่เกิดขึ้นหลังจากสิ้นสุดโครงการ

ผลจากการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ผลการจัดกิจกรรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุตามวัตถุประสงค์

### ๒. ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการจัดกิจกรรม

- ๑.กลุ่มเป้าหมายมี ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย
- ๒.กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- ๓.ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงการเกิดโรค
- ๔.ร้านอาหาร ในพื้นที่รับผิดชอบผ่านการอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

### ๓. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น

๑. เป็นโครงการที่ดี เห็นควรจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ทุกปี
- ๒.เห็นควรส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการในพื้นที่เกิดความตระหนัก และไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย
- ๓.เห็นควรพัฒนาระบบการให้บริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



# ภาคผนวก ๑

## เอกสารที่เกี่ยวข้อง



ภาคผนวก ๒

ภาพกิจกรรม



โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเฝ้าระวังทางสุขภาพโภชนาการ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖  
โดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น

\*\*\*\*\*







กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท







กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลชนบท

