



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ อำเภอเมืองยโสธรจังหวัดยโสธร
ที่ ยส ๗๒๖๐๑/

วันที่ ๒๗ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๒

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้าน
อาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลน้ำคำใหญ่

ตามที่ งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ ร่วมกับ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ
ตำบลบ้านห้อยท่า ตำบลน้ำคำใหญ่ ได้จัดทำโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค
ด้านอาหารปลอดภัยประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ระหว่างเดือน พฤษภาคม - กันยายน ๒๕๖๒ เพื่อให้ชุมชนทุก
หมู่บ้าน ได้มีการพัฒนา ปรับปรุง อนามัยสิ่งแวดล้อม ทั้งในครัวเรือนและหมู่บ้าน ป้องกันโรคจากอาหารและน้ำ ที่เป็น
สื่อพาหะนำโรค โดยได้ทำการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย จำนวน ๑๐๖ ร้าน และออกสุ่มตรวจ
ร้านอาหารภายในตำบลน้ำคำใหญ่ แต่ออกตรวจร้านจำหน่ายอาหารในโรงอาหารภายในโรงเรียนและโรงอาหารในศูนย์
พัฒนาเด็กเล็ก ในเขตตำบลน้ำคำใหญ่ โดยใช้งบประมาณจาก กองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ นั้น

บัดนี้ โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ได้ดำเนินการเสร็จเรียบร้อยแล้ว งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ จึงขอรายงาน
ผลการดำเนินงานตามโครงการฯให้ทราบ รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ) เรือโท.....

(ศุภฤกษ์ ศรีสุขนาเวียง)

นิติกรชำนาญการ

(นายธีรพล ไชยกัญญา)

หัวหน้าสำนักปลัด

(นางประไพศรี กรินทร์รักษ์)

ปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่

(นายนิพล หนูจิตร)

นายกเทศมนตรีตำบลน้ำคำใหญ่

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผลงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร

๑. หลักการและเหตุผล

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชีวิตดำรงอยู่ได้ แต่หากอาหารนั้นมีสารที่เป็นอันตรายปนเปื้อน หรือแม้แต่มีสารที่อนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ แต่มีปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดก็ย่อมให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภค ส่งผลต่อคุณภาพชีวิต การส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วย เป็นสิ่งที่รัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้การสนับสนุน ควบคุม ดูแล เฝ้าระวัง และป้องกัน ให้กับประชาชน เน้นให้ประชาชนได้บริโภคอาหาร ปลอดภัย มีคุณค่าอย่างทั่วถึง ครอบคลุมทุกพื้นที่ ปัจจุบันปัญหาสำคัญที่พบในอาหารสด มักจะมีสารปนเปื้อนอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเมื่อรับประทานเข้าไปแล้ว ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ อาจเกิดผลทั้งในระยะสั้นและระยะยาวหรืออาจถึงกับชีวิตได้ ส่วนใหญ่ร้านค้าจะเห็นประโยชน์ส่วนตัวมากกว่าผู้บริโภค ทำให้ได้รับสารปนเปื้อนเข้าไปสะสมในร่างกาย

เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ โดยงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผลงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหาร และเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผลงลอย ได้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารอย่างปลอดภัย
๒. เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีการเฝ้าระวัง อาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารด้วยตนเองได้อย่างปลอดภัย
๓. เพื่อให้ร้านอาหาร แผลงลอย ได้รับการตรวจประเมินคุณภาพด้านสุขภาพด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ตรวจความสะอาดผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร มือผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ด้วยน้ำยาโคลิฟอร์มแบบคทีเรีย sl-๒ และตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง ๔ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารกันยา และสารฟอกขาว
๔. เพื่อเป็นการจัดระบบและขึ้นทะเบียน ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผลงลอย
๕. เพื่อเป็นการส่งเสริมและกระตุ้นเศรษฐกิจให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผลงลอย
๖. เพื่อให้ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการเลิกใช้โฟมบรรจุอาหาร และผู้บริโภคมีความตระหนักถึงอันตรายของโฟม

๓. เป้าหมาย

ร้านอาหารและแผลงลอย จำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลน้ำคำใหญ่

๔. วิธีดำเนินการ

๑. เขียนโครงการและเสนอโครงการให้อนุกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ กลั่นกรองพิจารณาโครงการ
๒. นำโครงการเข้าที่ประชุม เพื่อขออนุมัติจากคณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่
๓. จัดอบรมให้ความรู้ เรื่องการตรวจสุขภาพด้านอาหาร ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผลงลอย และรถเข็น สาธิตการตรวจตัวอย่างอาหารเพื่อหาการปนเปื้อนของสารต่างๆ

- ๔.ดำเนินการตรวจประเมินด้านความปลอดภัย (สารปนเปื้อน ๕ ชนิด) ตรวจประเมินร้านอาหาร
แผงจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์ ของกรมอนามัย รวมทั้งมีการสุ่มตรวจร้านอาหาร/แผงลอย
สมัครป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติดี (Clean Food Good Taste) ให้แก่ร้านอาหาร/แผง
- ๖.ประชาสัมพันธ์ รณรงค์เกี่ยวกับการเลิกใช้โฟม กระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากโฟม
รณรงค์ให้หน่วยงาน หรือการจัดงานต่างๆให้เป็นเขตปลอดโฟม
- ๗.ส่งเสริมให้มีชุมชนเขตปลอดโฟม

๕.ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างเดือน พฤษภาคม - กันยายน ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

๖.หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่

๗.งบประมาณ

งบประมาณในการจัดทำโครงการจำนวน ๒๔,๑๐๐ บาท (สองหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)

๘.ตัวชี้วัด

ร้อยละ ๘๐ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(Clean Food Good Taste)

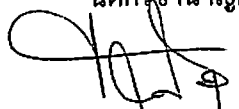
๙.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑.ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ได้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับ
อาหารอย่างปลอดภัย
- ๒.ผู้ประกอบการได้มีการเฝ้าระวัง และตรวจสอบอาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารด้วย
ตนเองได้
- ๓.มีร้านอาหาร แผงลอย ที่ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านกายภาพ
- ๔.ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย ได้รับการจัดระบบและขึ้นทะเบียน โดยการมีป้ายและบัตร
ผู้สัมผัสอาหาร
- ๕.ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ได้รับการส่งเสริมและกระตุ้นเศรษฐกิจมากขึ้น
- ๖.ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการเลิกใช้โฟมบรรจุอาหาร และผู้บริโภคมีความตระหนักถึง
อันตรายของโฟม

เรือโท  ผู้เสนอโครงการ

(ศุภฤกษ์ ศรีสุขนาเวียง)

นิติกรชำนาญการ



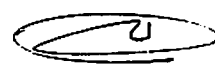
(นางประไพศรี กรินทร์รักษ์)

ปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่

 ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายธีรพล ไชยกันยา)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล



ผู้อนุมัติโครงการ

(นายนิพล หนูจิตร)

นายกเทศมนตรีตำบลน้ำคำใหญ่

- ๔.ดำเนินการตรวจประเมินด้านอาหารปลอดภัย (สารปนเปื้อน ๔ ชนิด) ตรวจประเมินร้านอาหาร
แผงจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์ ของกรมอนามัย รวมทั้งมีการสุ่มตรวจร้านอาหาร/แผงลอย
๕.มอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติดี (Clean Food Good Taste) ให้แก่ร้านอาหาร/แผง
๖.ประชาสัมพันธ์ รณรงค์เกี่ยวกับการเลิกใช้โฟม กระตุ้นให้ผู้บริโภคตระหนักถึงอันตรายจากโฟม
รณรงค์ให้หน่วยงาน หรือการจัดงานต่างๆให้เป็นเขตปลอดโฟม
๗.ส่งเสริมให้มีชุมชนเขตปลอดโฟม

๕.ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างเดือน พฤษภาคม - กันยายน ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

๖.หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่

๗.งบประมาณ

งบประมาณในการจัดทำโครงการจำนวน ๒๔,๑๐๐ บาท (สองหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)

๘.ตัวชี้วัด

ร้อยละ ๘๐ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(Clean Food Good Taste)

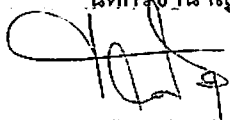
๙.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๑.ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ได้มีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับ
อาหารอย่างปลอดภัย
- ๒.ผู้ประกอบการได้มีการเฝ้าระวัง และตรวจสอบอาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารด้วย
ตนเองได้
- ๓.มีร้านอาหาร แผงลอย ที่ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพด้านกายภาพ
- ๔.ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย ได้รับการจัดระบบและขึ้นทะเบียน โดยการมีป้ายและบัตร
ผู้สัมผัสอาหาร
- ๕.ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอย ได้รับการส่งเสริมและกระตุ้นเศรษฐกิจมากขึ้น
- ๖.ผู้ประกอบการให้ความร่วมมือในการเลิกใช้โฟมบรรจุอาหาร และผู้บริโภคมีความตระหนักถึง
อันตรายของโฟม

เรือโท  ผู้เสนอโครงการ

(ศุภฤกษ์ ศรีสุชานาเวียง)

นิติกรชำนาญการ



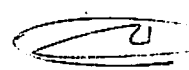
(นางประไพศรี กรินทร์รักษ์)

ปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่

 ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายธีรพล ไชยกันยา)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล



ผู้อนุมัติโครงการ

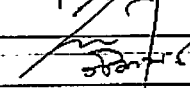
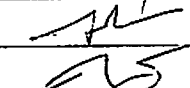
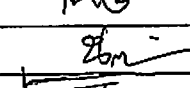
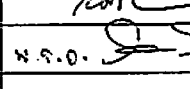


(นายนิพล หนูจิตร)

นายกเทศมนตรีตำบลน้ำคำใหญ่

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฉงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฉงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย
 พนักงานเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่
 วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๒

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
๑	นางประไพศรี กรินทร์รักษ์	ปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่		
๒	นางพเยาว์ ตันหลุบลေး	รองปลัดเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่		
๓	นางทิมาพร กันยารรณ	ผู้อำนวยการกองคลัง		
๔	นายอนุชาติ ไชยนา	ผู้อำนวยการกองช่าง		
๕	นายธีรพล ไชยกันยา	หัวหน้าสำนักปลัด		
๖	เรือโทศุภฤกษ์ ศรีสุขนาเวียง	นิติกร		
๗	นายเดชอุดม พิลาก	นักพัฒนาชุมชน		
๘	นายพินิจ ยอดชำ	นักวิเคราะห์นโยบายและแผน		
๙	นางสาวแสงเดือน เสน่หา	เจ้าพนักงานธุรการ		
๑๐	นางสาวนงลักษณ์ หลีกคำ	นักทรัพยากรบุคคล		
๑๑	นางศรศรี สาสุทธิ	เจ้าพนักงานการเงินและบัญชี		
๑๒	นางเพื่อนเพ็ญ หลีกทอง	เจ้าพนักงานจัดเก็บรายได้		
๑๓	นางสาวปิยธิดา บุญพร้อม	นักวิชาการพัสดุ		
๑๔	นางสาวปวีณา อินทร์เพ็ง	นักวิชาการเงินและบัญชี		
๑๕	นางสาวเกษร สุทธิประภา	เจ้าพนักงานพัสดุ		
๑๖	นางกมลชนก ศรีบุตร	เจ้าพนักงานจัดเก็บรายได้		
๑๗	นายธงไชย สายโสภา	นายช่างโยธา		
๑๘	นางลักษณคณา กุดเป่ง	นักวิชาการศึกษา		
๑๙	พันจ่าเอกอาทิตย์ การ์ณโยภาส	เจ้าพนักงานธุรการ		
๒๐	นางหฤทัย บัวแย้ม	ครู		
๒๑	นางบุษกร ต้วงแจ่ม	ครูผู้ดูแลเด็ก		
๒๒	นางสาวประสงค์ ทองมณี	ครูผู้ดูแลเด็ก		
๒๓	จ.๓๐ กว) ของท.๓๖	จท๖ , ๒๐๗๖		

รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฉงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย

พนักงานจ้างตำบลน้ำคำใหญ่

วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๒

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
๑	นายศักดิ์ชัย รุ่งเรือง	พนักงานขับรถยนต์		
๒	นายทวี โคตรสมบัติ	ผู้ช่วยนายช่างโยธา		
๓	นางสาวจันทร์เพ็ญ พนมรัตน์	พนักงานจ้างทั่วไป		
๔	นายพีรวิชญ์ โสตะวงศ์	พนักงานจ้างทั่วไป		
๕	นายสาธิต จิตรจักร	พนักงานจ้างทั่วไป		
๖	นายพงษ์กร เกะกั้ง	พนักงานจ้างทั่วไป		
๗	นายพิชิต ไชยมี	พนักงานจ้างทั่วไป		
๘	นางสาวธัญญาภรณ์ โสมาบุตร	พนักงานจ้างทั่วไป		
๙	นางสาวปิ่นจรรย์ กุบแก้ว	พนักงานจ้างทั่วไป		
๑๐	นายพิทักษ์ ทาสมบูรณ์	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๑	นายธเนศวร์ หอมกลิ่น	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๒	นางสาวพรพิมล อุปสาร	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๓	นายชนาธิป เฉลิมแสน	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๔	นางสาวจิราพร มิ่งขวัญ	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๕	นายสิทธิชัย ศรีวิเศษ	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๖	นายปฏิโชติ โคตรสมบัติ	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๗	นางสาวสุภัทรา กองภา	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๘	นางสาวศิริลักษณ์ พวงจันทร์	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๑๙	ว่าที่ ร.ต.หญิงชุตติกาญจน์ ผ่องใส	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๐	นางสาวศุภานันท์ ศุภผลา	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๑	นายอมร เพิ่มพูน	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๒	นางสาวศุภานันท์ ศุภผลา	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๓	นางสาวพรสวรรค์ มหาหงส์	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๔	นายเสกสรรค์ หนูจิตร	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๕	นายจำปี ราชธรรมมา	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๖	นายพิชัย โพธิ์ศรี	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๗	นายสุชาติ สุวรรณเพชร	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๘	นายสุเปรม ปิติแก่นทราย	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๙	นายโสภณ โคตรสมบัติ	พนักงานประจำรถขยะ		
๓๐	นายทองใส ไชยลิม	พนักงานประจำรถขยะ		
๓๒	นายกิตติศักดิ์ มีสุข	พนักงานประจำรถขยะ		

รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฉงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย

พนักงานจ้างตำบลน้ำคำใหญ่

วันที่ ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๒

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
๑	นายศักดิ์ชัย รุ่งเรือง	พนักงานขับรถยนต์	จัน	
๒	นายทวี โคตรสมบัติ	ผู้ช่วยนายช่างโยธา	ทวี	
๓	นางสาวจันทร์เพ็ญ พนมรัตน์	พนักงานจ้างทั่วไป	จัน	
๔	นายพีรวิษณุ โสตะวงศ์	พนักงานจ้างทั่วไป	Dw	
๕	นายสาธิต จิตรจักร	พนักงานจ้างทั่วไป	SA	
๖	นายพงษ์กร เกาะกิ่ง	พนักงานจ้างทั่วไป	พงษ์กร	
๗	นายพิชิต ไชยมี	พนักงานจ้างทั่วไป	พิชิต	
๘	นางสาวธัญญาภรณ์ โสมาบุตร	พนักงานจ้างทั่วไป	ธัญญา	
๙	นางสาวปณภรณ์ กุบแก้ว	พนักงานจ้างทั่วไป	ปณภรณ์	
๑๐	นายพิทักษ์ ทาสมบูรณ์	พนักงานจ้างเหมาบริการ	พิทักษ์	
๑๑	นายธนวัฒน์ หอมกลิ่น	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ธนวัฒน์	
๑๒	นางสาวพรพิมล อุปสาร	พนักงานจ้างเหมาบริการ	พรพิมล	
๑๓	นายชนาธิป เฉลิมแสน	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ชนาธิป	
๑๔	นางสาวจิราพร มิ่งขวัญ	พนักงานจ้างเหมาบริการ	จิราพร	
๑๕	นายสิทธิชัย ศรีวิเศษ	พนักงานจ้างเหมาบริการ	สิทธิชัย	
๑๖	นายปฏิโชติ โคตรสมบัติ	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ปฏิโชติ	
๑๗	นางสาวสุภัทรา กองภา	พนักงานจ้างเหมาบริการ	สุภัทรา	
๑๘	นางสาวศิริลักษณ์ พวงจันทร์	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ศิริลักษณ์	
๑๙	ว่าที่ ร.ต.หญิงชุตินาถญาณ์ ผ่องใส	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ชุตินาถญาณ์	
๒๐	นางสาวศุภานัน คุภผลา	พนักงานจ้างเหมาบริการ		
๒๑	นายอมร เพิ่มพูน	พนักงานจ้างเหมาบริการ	อมร	
๒๒	นางสาวศุภานันชี คุภผลา	พนักงานจ้างเหมาบริการ	ศุภานันชี	
๒๓	นางสาวพรสวรรค์ มหาหงส์	พนักงานจ้างเหมาบริการ	พรสวรรค์	
๒๔	นายเสกสรรค์ หนูจิตร	พนักงานประจำรถขยะ	เสกสรรค์ หนูจิตร	
๒๕	นายจำปี ราชธรรมมา	พนักงานประจำรถขยะ	จำปี	
๒๖	นายพิชัย โพธิ์ศรี	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๗	นายสุชาติ สุวรรณเพชร	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๘	นายสุเปรม ปิติแก่นทราย	พนักงานประจำรถขยะ		
๒๙	นายโสภณ โคตรสมบัติ	พนักงานประจำรถขยะ		
๓๐	นายทองใส ไชยลิม	พนักงานประจำรถขยะ		
๓๑	นายกิตติศักดิ์ มีสุข	พนักงานประจำรถขยะ	กิตติศักดิ์ มีสุข	

รายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารและผสมอาหาร (ร้านอาหาร)

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุข ได้มีนโยบายให้หน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุขทั้งในระดับจังหวัดและระดับตำบล ให้ดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องทั้งนี้เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี มีแหล่งอาหารที่สะอาดปลอดภัย Clean Food Good Taste ไว้บริโภคในชุมชน ซึ่งเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ ได้ร่วมมือกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้องข่าตำบลน้ำคำใหญ่ ดำเนินมาอย่างต่อเนื่องทุกปี เพื่อให้ชุมชนอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดี มีการกำจัดขยะมูลฝอย กำจัดแหล่งเพาะพันธุ์พาหะนำโรคต่างๆ ตลอดจนการใช้สารเคมีประกอบอาชีพของเกษตรกร นอกจากนี้ยังมีเรื่องของอาหารปลอดภัย ร้านอาหารแผงลอย ต้องได้รับรองมาตรฐานการสุขาภิบาล Clean Food Good Taste จากกรมอนามัยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ ของร้านอาหารแผงลอยในเขตรับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของประชาชนในชุมชน

ดังนั้น เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ จึงได้ร่วมมือกับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้องข่า ดำเนินกิจกรรมออกตรวจประเมินสถานประกอบการกิจการในเขตตำบลน้ำคำใหญ่ ภายใต้โครงการตำบลน่าอยู่ อาหารปลอดภัย ภาคเครือข่ายร่วมมือ อนามัยสิ่งแวดล้อมดี ประจำปี ๒๕๖๒ โดยทั้งเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้องข่า ได้ดำเนินกิจกรรมดังกล่าวร่วมกันมาอย่างต่อเนื่องทุกปี ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณเงินกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ โดยมีวัตถุประสงค์ ดังต่อไปนี้

๑. เพื่อให้ชุมชนทุกหมู่บ้าน ได้มีการพัฒนาปรับปรุง อนามัยสิ่งแวดล้อมทั้งภายในครัวเรือน และรอบๆบริเวณหมู่บ้าน ให้เรียบร้อยสะอาดปลอดภัย เพื่อส่งเสริม ป้องกันการเจ็บป่วยด้วยโรคต่างๆในชุมชน
๒. เพื่อป้องกันโรคที่เกิดจากอาหาร และน้ำ หรือสัตว์ที่เป็นสื่อพาหะนำโรค
๓. ร้านอาหารแผงลอยได้รับการประเมิน เพื่อรับรองให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อให้ผู้ประกอบการ เกษตรกร ร้านอาหาร แผงลอยต่างๆ ได้ตระหนักและรับผิดชอบต่อการผลิตอาหารที่ปลอดภัยไว้ให้ประชาชนในชุมชนบริโภค
๕. เพื่อให้ผู้บริโภครับอาหารที่ปลอดภัย
๖. เพื่อประเมินพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ถูกต้อง
๗. เพื่อให้ อปท. จัดทำมาตรการหรือข้อตกลงเข้าสู่เทศบาลัญญัติของแต่ละ อปท. เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับทราบก่อนที่จะมีการจำหน่ายอาหาร /ผลิตอาหารสู่ผู้บริโภคได้ทำตามข้อตกลงจึงจะสามารถขายได้

กลวิธีการดำเนินงาน

๑. เมื่อโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านห้องข่า ได้จัดทำแผนงานโครงการ เพื่อขออนุมัติต่อผู้บังคับบัญชา
๒. เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ ประชุมชี้แจงแผนงานโครงการ/กิจกรรม ที่จะต้องร่วมมือกันดำเนินการ
๓. คณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ พิจารณานุมัติโครงการ

๔. จัดอบรมให้ความรู้ด้านงานอนามัยและสิ่งแวดล้อม อาหารปลอดภัยกลุ่มเป้าหมาย
๕. จัดตั้งคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค
๖. จัดกิจกรรมรณรงค์ทำความสะอาด ปรับปรุงสิ่งแวดล้อม กำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ พาหะนำโรคในชุมชนทุกหมู่บ้าน
 ๗. สำรวจร้านค้า ร้านอาหาร แผงลอยทุกหมู่บ้าน
 ๘. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ที่ร้านค้านำมาจำหน่ายว่าได้มาตรฐาน อย. วัน เดือน ปี หมดอายุ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมต่างๆที่ห้ามขาย เป็นต้น
 ๙. เก็บตัวอย่างอาหารสด ผักสด อาหารแก้ง พืชชะบวรจุอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบปนเปื้อน
 ๑๐. มอบป้ายรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการร้านค้า / ร้านอาหาร / แผงลอย

๔. จัดอบรมให้ความรู้ด้านงานอนามัยและสิ่งแวดล้อม อาหารปลอดภัยกลุ่มเป้าหมาย

๕. จัดตั้งคณะทำงานเครือข่ายคุ้มครองผู้บริโภค

๖. จัดกิจกรรมรณรงค์ทำความสะอาด ปรับปรุงสิ่งแวดล้อม กำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ พาหะนำโรคในชุมชนทุกหมู่บ้าน

๗. สำรวจร้านค้า ร้านอาหาร แผงลอยทุกหมู่บ้าน

๘. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ที่ร้านค้านำมาจำหน่ายว่าได้มาตรฐาน อย. วัน เดือน ปี หมดอายุ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมต่างๆที่ห้ามขาย เป็นต้น

๙. เก็บตัวอย่างอาหารสด ผักสด อาหารแกง พาชนะบรรจุอาหาร หรือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจสอบสารปนเปื้อน

๑๐. มอบป้ายรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการร้านค้า / ร้านอาหาร / แผงลอย

รายงานผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒)
 โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฝงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒
 เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร

ลำดับ	ชื่อสถาน ผู้ประกอบการ	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ	รายละเอียดการสุ่มตรวจ									มีผู้ ประกอบ การ
				ถ้วย	จาน	ช้อน	แก้ว น้ำ	ผัก	เนื้อหมู	น้ำแข็ง	มีด	เขียง	
๑	ร้านแม่อยู่อาหารตามสั่ง	นางสาวกมลพร ศุภผลา	๑๙/๙/๖๒	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ไม่ผ่าน

รายงานผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒)
 โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฝงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒
 เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร

ลำดับ	ชื่อสถาน ผู้ประกอบการ	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ	รายละเอียดการสุ่มตรวจ									
				ถ้วย	จาน	ช้อน	แก้ว น้ำ	ผัก	เนื้อหมู	น้ำแข็ง	มีด	น้ำ ซูป	มือผู้ ประกอบ การ
๑	ร้านอาหารตามสั่งแม่แก้ว	นางสาวกอบแก้ว โคตรสมบัติ	๑๙/๙/๖๒	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน

รายงานผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-๒)
 โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แฉงลอย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒
 เทศบาลตำบลน้ำคำใหญ่ อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร

ลำดับ	ชื่อสถาน ผู้ประกอบการ	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ	รายละเอียดการสุ่มตรวจ									
				ถ้วย	จาน	ช้อน	แก้ว น้ำ	ผัก	เนื้อหมู	น้ำแข็ง	มีด	น้ำ ซุบ	มือผู้ ประกอบ การ
๑	ร้านอาหารตามสั่งแม่แก้ว	นางสาวกอบแก้ว โคตรสมบัติ	๑๙/๙/๖๒	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน

ตรวจร้านอาหารตามสั่งแม่แก้ว



ตรวจร้านแม่อยู่อาหารตามสั่ง

