

รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด
องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี
อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการงานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

ที่.....พร.๗๗๓๐๑/.....วันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่องรายงานผลการดำเนินงาน โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

ตามที่ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี ได้จัดตั้งงบประมาณ ตามงบประมาณจากข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน ค่าใช้สอย รายจ่าย เกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ หน้า ๘๐/๑๒๔ โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐,๐๐๐.- บาท นั้น

บัดนี้ งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี ได้ดำเนินการเป็นที่เรียบร้อยแล้วจึงขอรายงานผลการดำเนินงานดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)



(นางสาวฉัตรแก้ว พิมพ์พ่า)
นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ

ความเห็นหัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

- เพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)



(นายสำเริง ชัยรัตน์)

หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

ความเห็นรองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

เพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)



(นางสาวรัชณีพรณ กัญธิยะ)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

ความเห็นปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

ไม่เห็นด้วย

(ลงชื่อ)



(นายบุญเตือน โพธิ์ไพจิตร)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

ความเห็นนายกองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

☒

ทราบ

☐

ไม่ทราบ เพราะ

(ลงชื่อ)



(นายจำรัส คำแก่น)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี

คำนำ

สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี จึงได้จัดกิจกรรม โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้วยเหตุนี้ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี ในฐานะหนึ่งในหน่วยงานผู้จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศข้างต้น จึงขอจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหา ประกอบปรุงอาหาร และให้บริการแก่ผู้บริโภคนั้น ผ่านการอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และเพื่อให้บุคคลดังกล่าวมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ลดการแพร่กระจายของเชื้อโรคต่าง ๆ ไปสู่ผู้บริโภค พร้อมทั้งผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และผู้บริโภคเองก็ได้บริโภคอาหารจากร้านที่ผู้ประกอบการมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการมีการควบคุมดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะตามข้อบัญญัติแห่งกฎหมาย ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ตำบลบัวสลี พื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงนักท่องเที่ยวได้รับการบริโภคอาหารและน้ำที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน

สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี จึงจัดทำรายงานผลการดำเนินงานฉบับนี้ขึ้น เพื่อเป็นประโยชน์แก่งานที่เกี่ยวข้องและผู้ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนการพัฒนางานในการดำเนินงานโครงการฯ ในครั้งต่อไปให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด
องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี
อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๒
รายงานผลการดำเนินโครงการ	๑
ประมวลภาพกิจกรรม	๓
ภาคผนวก	
- บันทึกขออนุมัติโครงการ	
- โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง	
- หนังสือราชการ	

รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

๑. ชื่อโครงการ โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. สารสำคัญของการจัดโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญของมนุษย์ การบริโภคอาหารก็เพื่อให้ร่างกายเจริญเติบโตและดำรงชีวิตอยู่โดยปกติสุข ในการบริโภคอาหารไม่ควรจะคำนึงถึงแต่เพียงความอร่อยเท่านั้นสิ่งสำคัญที่จะต้องพิจารณาควบคู่กันไปด้วยก็คือ ความสะอาดของอาหาร และความปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีสิ่งที่ทำให้เกิดโรคหลายชนิดเข้าสู่ร่างกายผ่านช่องทางการรับประทานอาหารและน้ำ เช่น ไวรัส แบคทีเรีย พยาธิต่าง ๆ สารเคมี โลหะหนัก เมื่อมีการปนเปื้อนลงไปในอาหารและน้ำแล้ว จะทำให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยด้วย “โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ” ซึ่งความรุนแรงของโรคขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณของเชื้อโรค หนองพยาธิ หรือสารพิษที่ได้รับเข้าไปสู่ร่างกาย รวมถึงภูมิคุ้มกันของร่างกายผู้บริโภคแต่ละบุคคลด้วย การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงมิได้หมายความว่าแค่บริโภคเข้าไปแล้วไม่ก่อให้เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการที่ไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือ ในอนาคตอีกด้วย

ดังนั้น ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาดูแล ปรุง ประกอบ ให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในร้านอาหารอีกด้วย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หมวด ๑ ข้อ ๔ ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้ ด้วยเหตุนี้ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี ในฐานะหนึ่งในหน่วยงานผู้จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศข้างต้น จึงขอจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหา ประกอบ ปรุงอาหาร และให้บริการแก่ผู้บริโภคนั้น ผ่านการอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และเพื่อให้บุคคลดังกล่าวมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ลดการแพร่กระจายของเชื้อโรคต่าง ๆ ไปสู่ผู้บริโภค พร้อมทั้งผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และผู้บริโภคเองก็ได้บริโภคอาหารจากร้านที่ผู้ประกอบการมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการมีการควบคุมดูแล บริหารจัดการ และพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะตามข้อบัญญัติแห่งกฎหมาย ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่ตำบลบัวสลี พื้นที่ใกล้เคียง รวมถึงนักท่องเที่ยวได้รับการบริโภคอาหารและน้ำที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน

๒.๑ วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปรุงและประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้อง

๒.๒ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงและยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

๒.๒ เป้าหมาย

- ผู้ประกอบการ จำนวน ๑๘ คน
- ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๕ คน

๒.๓ วิธีการดำเนินการ

- ๑ สำรวจผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ตำบลบัวสลี
- ๒ ประชาสัมพันธ์การเข้าอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารจากกรมอนามัย
- ๓ จัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เสนอเพื่อขออนุมัติโครงการ
- ๔ ติดต่อประสานงานวิทยากร/สถานที่อบรม
- ๕ ดำเนินการฝึกอบรมตามโครงการฯ แบ่งออกเป็น ๒ ช่วง
 - ช่วงเช้าอบรมผู้ประกอบการ จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - ช่วงบ่ายอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ๖ สรุปโครงการ

๓. งบประมาณ

งบประมาณจากข้อบัญญัติ งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แผนงานสาธารณสุข ค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ หน้า ๘๐/๑๒๔ โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งหมื่นห้าพันบาทถ้วน) เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่าย

๔. ผลการดำเนินงานโครงการ

๑. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปรุง – ประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้อง

๒. ผู้ประกอบการมีการปรับปรุงและยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

๓. ประชาชนทั่วไป (ผู้บริโภค) ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย และมีสุขภาพที่ดี

ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสไล อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย



ประมวลภาพกิจกรรม
โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
วันที่ ๑ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบัวสลี อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

