

โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

หลักการและเหตุผล

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชีวิตดำรงอยู่ได้ แต่หากอาหารนั้นมีสารที่เป็นอันตรายและมีแบคทีเรียปนเปื้อน ย่อมก่อให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภคส่งผลต่อคุณภาพชีวิตการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วย เป็นสิ่งที่รัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้การสนับสนุน ควบคุม ดูแล เฝ้าระวัง และป้องกัน ให้กับประชาชน เน้นให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย

จากการดำเนินงานปีงบประมาณ ๒๕๖๓ โรงพยาบาลสามเงาได้ลงเก็บตัวอย่างอาหารจากตลาดนัดเพื่อตรวจค้นหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร จากการสุ่มตรวจร้านแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๗๐ ร้าน สุ่มเก็บอาหารจำนวน ๘๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ ๘๒.๕๙ และพบการปนเปื้อน ร้อยละ ๗.๔๐ จำแนกได้ดังนี้ พบสารปนเปื้อนยาฆ่าแมลงกลุ่มฟอสเฟต , คาร์บาเมต ในพืชตระกูลหอม พอร์มาลินในปลาหมึก พบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ร้านค้าแผงลอยที่ผ่านเกณฑ์การประเมินอาหารสะอาดรสชาติอร่อย CFGT ตรวจร้านจำหน่ายอาหารทั้งหมด ๕๖ ร้าน ตรวจไม่พบ เชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มจำนวน ๔๖ ร้าน คิดเป็นร้อยละ ๘๒.๑๔ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๑๗.๘๕ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานและได้บริโภคอาหารที่ปราศจากสารเคมีปนเปื้อนโรงพยาบาลสามเงา จึงจัดทำโครงการนี้ขึ้น

1. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

- 1.1 เพื่อให้เกิดร้านอาหารต้นแบบ Clean food good Taste
- 1.2 เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัดและโรงพยาบาล

2.1 เตรียมการ

- 2.1.1 กำหนดตารางออกตรวจสุขภาพอาหาร
- 2.1.2 จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดอบรม
- 2.1.3 ประชาสัมพันธ์เชิญผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอยเข้าร่วมการอบรม

2.2. จัดกิจกรรม

- 2.2.1. อบรมสุขภาพอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้จัดการตลาดนัดพร้อมมอบใบประกาศนียบัตรให้กับผู้ที่รับการอบรม ปีละ 1 ครั้ง

กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเป้าหมายผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำนวน 51 ร้าน

ผู้จัดการตลาดนัด จำนวน 4 ราย รวม 55 ราย

สถานที่ : ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุเทศบาลตำบลสามเงา

ตรวจแล้ว

นายธนารักษ์ ไชยศิริวัฒนกุล
ผู้อำนวยการสาธารณสุข

2.2.2. ตรวจค้นหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารมือผู้สัมผัสและอาหารตามมาตรฐาน Clean food good taste ปีละ 2 ครั้ง โดยทำการตรวจรอบที่ 1 หากไม่ผ่านเกณฑ์ ทางแบคทีเรียต้องทำการตรวจซ้ำรอบที่ 2 จนกว่าจะไม่พบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย โดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ เทศบาลตำบลสามเงา มีรายการตรวจดังนี้ ชนิด ตัวอย่าง ได้แก่

2.2.2.1. ภาชนะสัมผัสอาหาร ช้อน ตะเกียบ ถ้วย จาน แก้วน้ำ

2.2.2.2. มือผู้สัมผัส

2.2.2.3. อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย : ร้านอาหาร และแผงลอยจำนวน 51

สถานที่ :ร้านอาหาร และแผงลอยจำนวน 51 ร้าน เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา

2.2.3. ตรวจค้นหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารมือผู้สัมผัสและอาหารตามมาตรฐาน Clean food good taste ปีละ 2 ครั้ง โดยทำการตรวจรอบที่ 1 หากไม่ผ่านเกณฑ์ ทางแบคทีเรียต้องทำการตรวจซ้ำรอบที่ 2 จนกว่าจะไม่พบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย โดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ เทศบาลตำบลสามเงา มีรายการตรวจดังนี้ ชนิดตัวอย่าง ได้แก่

2.2.3.1. ภาชนะสัมผัสอาหาร ช้อน ตะเกียบ ถ้วย จาน แก้วน้ำ

2.2.3.2. มือผู้สัมผัส

2.2.3.3. อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย : โรงอาหารโรงเรียน

สถานที่ :โรงเรียนสามเงาวิทยาคม โรงเรียนบ้านท่าปูย โรงเรียนชุมชนชลประทาน รังสรรค์

2.2.4. ตรวจค้นหาสารเคมีปนเปื้อนในพืชผักผลไม้ และอาหารในตลาดนัด เดือนเดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 8 ตั้งแต่เดือน มกราคม – สิงหาคม 2564 ได้แก่ . GPO-TM Kit ชุดตรวจหาสารกำจัดแมลงในผัก ผลไม้และธัญพืช สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ สารฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)สารบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหาร ปีละ 1 ครั้ง ทำการเก็บตัวอย่างโดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ เทศบาลตำบลสามเงา และ สาธารณสุขอำเภอสามเงา

กลุ่มเป้าหมาย : ร้านจำหน่ายพืชผัก ผลไม้ ธัญพืช และอาหารในตลาดนัด

สถานที่ : ตลาดนัดข้างโรงพยาบาลสามเงา

2.2.5. มอบป้าย Clean food good Taste และ ประกาศนียบัตรให้กับร้านอาหาร ต้นแบบที่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินทางด้านแบคทีเรียและด้านกายภาพ โดย เทศบาลตำบลสามเงาร่วมกับโรงพยาบาลสามเงา และสาธารณสุขอำเภอสามเงา

3. เกณฑ์การวัดผล
ผลสัมฤทธิ์

- ผลผลิต
1. ผู้ประกอบการเข้าร่วมอบรมร้อยละ 80
 2. ผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นหลังการอบรม ร้อยละ 80
 3. ร้านอาหาร แผงลอย และโรงเรียน ได้รับการตรวจ (SI 2) 6 เดือน 1 ครั้ง ร้อยละ 100
 4. โรงครัวโรงพยาบาลได้รับการตรวจ(SI 2) จำนวน 8 ครั้งๆละ 1 เดือน ร้อยละ 100
 5. ตลาดนัดได้รับการตรวจสอบปนเปื้อน 1 ครั้ง ร้อยละ 100
 6. โรงครัวโรงพยาบาลสามเงาได้รับการตรวจค้นหาสารปนเปื้อนจำนวนทั้งหมด 8 ครั้ง (เดือน ละ 1 ครั้ง) ร้อยละ 100

ผลลัพธ์

1. จำนวนร้านอาหารผ่านเกณฑ์ Clean food good Taste ร้อยละ 80
2. ไม่พบสารการปนเปื้อนอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัด ร้อยละ 100
3. ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารและผักผลไม้ในโรงครัวโรงพยาบาล ร้อยละ100

4. ระยะเวลาดำเนินการ

มกราคม – สิงหาคม 2563

5. สถานที่ดำเนินการ

- 5.1.ร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสุก เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา
- 5.2. ร้านค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัด เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา
- 5.3. โรงครัวโรงพยาบาลสามเงา
- 5.4.โรงอาหารโรงเรียน สามเงาวิทยาคม โรงเรียนอนุบาลบ้านท่าปุย โรงเรียนชุมชนชลประทาน

รังสรรค์

6. งบประมาณ

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่เขตเทศบาลตำบลสามเงา จำนวน 40,455 บาท รายละเอียด ดังนี้

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 6.1. ค่าอาหารกลางวันจำนวน 1 มื้อ ๆ ละ 80 บาท จำนวน 55 คน | เป็นเงิน 4,400 บาท |
| 6.2. ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อ ๆ ละ 25 บาท จำนวน 55 คน | เป็นเงิน 1,375 บาท |
| 6.3. ค่าจ้างเหมาทำป้าย ไวนิล ขนาด 3*1 จำนวน 1 ป้าย | เป็นเงิน 450 บาท |
| 6.4. ค่าน้ำยาตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย โคลิฟอร์มSI -2 จำนวน 770 ขวด | เป็นเงิน 10,780 บาท |
| ราคา ขวดละ 14 บาท | |
| 6.5. GPO-TM Kit ชุดตรวจหาสารกำจัดแมลงในผัก ผลไม้และธัญพืช | เป็นเงิน 13,500 บาท |
| จำนวน 9 กล่อง ๆ ละ 1,500 | |
| 6.6. ค่าชุดตรวจ สารโพลารีนน้ำมันทอดซ้ำ 25 TEST | เป็นเงิน 800 บาท |
| จำนวน 1 กล่อง ๆ ละ 800 บาท | |
| 6.7. ค่าชุดทดสอบสารฟอร์มาลิน (น้ำยาตองศพ) 60 TEST | เป็นเงิน 1,590 บาท |
| จำนวน 53 กล่อง ๆ ละ 30 บาท | |
| 6.8. ค่าชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) | เป็นเงิน 170 บาท |
| จำนวน 100 TEST จำนวน 1กล่อง ๆ ละ 170 บาท | |
| 6.9. ค่าชุดทดสอบสารบอแร็กซ์ (ผงกรอบ)ในอาหาร | เป็นเงิน 170 บาท |
| จำนวน 50 TEST จำนวน 1 กล่อง ๆ ละ บาท | |
| 6.10. ค่าชุดอุปกรณ์ทดสอบ GPO-TM kit | เป็นเงิน 620 บาท |
| 6.11. ค่าชุดอุปกรณ์กล่องน้ำอุ่นเทคโนโลยี ตรวจคัดกรองสารเคมีฆ่าแมลง | เป็นเงิน 4,250 บาท |
| 6.12. ค่ากล่องพลาสติกมีหลอด UV 254nm | เป็นเงิน 1,350 บาท |
| 6.13. ค่าประกาศนียบัตรใบละ 5 บาท จำนวน 100 ใบเป็นเงิน | เป็นเงิน 500 บาท |
| 6.14. ค่าวัสดุบริโภค | เป็นเงิน 500 บาท |

รวมเป็นเงิน 40,455 บาท (สี่หมื่นสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

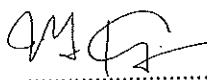
(นางศุภากร ฮอนสงวน)

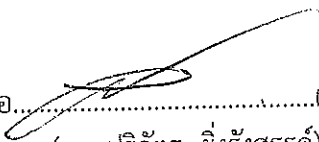
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

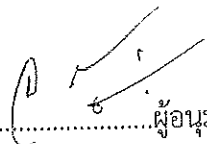
7. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ประชาชนได้รับโภชนาการที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานและได้รับโภชนาการที่ปราศจากสารเคมีปนเปื้อน

ลงชื่อ..... ศสภพาล.....ผู้เสนอโครงการ
นางคมทอง ศรีชมภู
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ลงชื่อ..... .....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางประณีต เรืองสุริยะ)
พยาบาลวิชาชีพ ชำนาญการ
หัวหน้ากลุ่มงานบริการปฐมภูมิและองค์กรร่วม

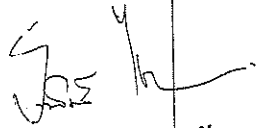
ลงชื่อ..... .....ผู้ขออนุมัติ
(นายปรีฉัตร ยิ่งรังสรรค์)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสามเงา

ลงชื่อ..... .....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายเฉลียว ภูตอนตอง)
ประธานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลสามเงา

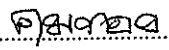
แผนปฏิบัติการงาน โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564 โรงพยาบาลสามเงา
 ยุทธศาสตร์ที่1 ประชาชนมีสุขภาพดี 2 การมีส่วนร่วมกับภาคีเครือข่ายและเครือข่ายสุขภาพในชุมชน
 เป้าประสงค์ เพื่อพัฒนางานอาชีวอนามัยสิ่งแวดล้อมและส่งเสริมป้องกันโรค

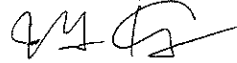
ชื่อโครงการ	หลักการและเหตุผล	วัตถุประสงค์	กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	ผลสัมฤทธิ์		เกณฑ์การวัดผล		แหล่งงบประมาณ	งบประมาณ	
					ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลผลิต	ผลลัพธ์		รายละเอียด	จำนวน (บาท)
โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564	อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ เป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชีวิตดำรงอยู่ได้ แต่หากอาหารนั้นไม่สารที่เป็นอันตรายและมีแบคทีเรียปนเปื้อน ย่อมก่อให้เกิดพิษภัยกับผู้บริโภคส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตการส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพดีไม่เจ็บป่วยเป็นสิ่งที่รัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องให้การสนับสนุนควบคุม ดูแล เฝ้าระวังและป้องกัน ให้กับประชาชน เน้นให้ประชาชนได้บริโภคอาหาร ปลอดภัย	1. เพื่อให้ร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean food good Taste 2. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัดและโรงพยาบาล	1.อบรมสมาชิกบิลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร 2.ตรวจค้นหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มใน ร้านอาหารของร้านจำหน่ายและโรงเรียน 6 เดือน 1 ครั้ง (กลุ่มตรวจเดือน มีนาคม พ.ศ. 2564) และโรงครัวโรงพยาบาล ตรวจเดือนๆละ 1 ครั้ง รวมทั้งหมดจำนวน 8 ครั้ง (ม.ค. - ส.ค. พ.ศ 2563) 3.1ตรวจค้นหาสารเคมีปนเปื้อน ในผัก ผลไม้ และธัญพืชและอาหาร ตลาดนัด	1. ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จำนวน 51 ร้าน 2.ร้านอาหารและแผงลอย จำนวน 51 ร้าน โรงครัว , โรงอาหาร1 รพ ,โรงเรียน จำนวน 3 ร.ร.	1.1ผู้ประกอบการเข้าร่วมอบรม 1.2.ผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นหลังการอบรม 2.1ร้านอาหาร และแผงลอย โรงเรียน ได้รับการตรวจ 6 เดือน 1 ครั้ง 2.2 โรงครัว โรงพยาบาล ได้รับการตรวจจำนวน 8 ครั้งๆละ 1 เดือน	1.จำนวนร้านอาหารผ่านเกณฑ์ผ่านเกณฑ์ CFGT 2.1ไม่พบสารปนเปื้อนอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัด 2.2 ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารและผักผลไม้ที่ในโรงครัวโรงพยาบาล	1.1 ร้อยละ 80 1.2 ร้อยละ 80 2.1 ร้อยละ 100 2.1 ร้อยละ 100 2.2 ร้อยละ 100	1. > ร้อยละ 80 2.1 ร้อยละ 100 2.2 ร้อยละ 100	งบกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลสามเงา	1. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ ๆละ 80 บาท จำนวน 55 คน 2. ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อ ๆ ละ 25 บาท จำนวน 55 คน 3. ค่าจ้างเหมาทำป้าย โฉนด ขนาด 3*1 จำนวน 1 ป้าย 4.ค่าน้ำยาตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย โคลิฟอร์มSI -2 จำนวน 770 ขวด ราคาขวดละ 14 บาท 5. GPO-TM Kit ชุดตรวจหาสารกำจัดแมลงในผัก ผลไม้และธัญพืช จำนวน 9 กล่องๆละ 1,500 6. ค่าชุดตรวจ สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ 25 TEST จำนวน 1 กล่องๆละ บาท 800 7. ค่าชุดทดสอบสารฟอร์มาลิน (น้ำยาตองศพ)	4, 400 1,375 450 10,780 13,500 800 1,590

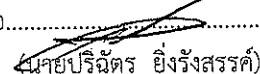
ตรวจแล้ว


(นายธนารักษ์ ไชยศิริวัฒนากุล)
นักวิชาการสาธารณสุข

		จำนวน 1 ครั้ง	3.1 ตลาดนัด ข้าง โรงพยาบาล สามเงา เดือน 1 ครั้ง เดือน เม.ย.64	3.1 ตลาดนัด ได้รับการ ตรวจสอบ ปนเปื้อน 1 ครั้ง		3.1 ร้อยละ 100		60 TEST จำนวน 53 กล่อง ๗ ละ 30 บาท	
		3.2 ตรวจตัวอย่างผัก และผลไม้และอาหาร อาหารที่นำเข้ามา ประกอบอาหารให้ ผู้ป่วย โรงพยาบาล สามเงา ทุกเดือน จำนวนทั้งหมด 8 ครั้ง ตั้งแต่เดือน (ม.ค. - ส.ค. 64)	3.2 โรงครัว โรงพยาบาล สามเงา	3.2 โรงครัว โรงพยาบาล สามเงาได้รับ การตรวจ ค้นหาสาร ปนเปื้อน จำนวน ทั้งหมด 8 ครั้ง (เดือนละ 1 ครั้ง)		3.2 ร้อยละ 100		8. ค่าชุดทดสอบโซเดียม ไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอก ขาว)จำนวน 100 TEST จำนวน 1กล่อง ๗ ละ 170 บาท	170
		4.ร้านและแผงลอย จำหน่ายอาหารที่ผ่าน เกณฑ์ CFGTได้รับ มอบป้าย CFGT และ ใบประกาศนียบัตร				4. ร้อยละ 100		9. ค่าชุดทดสอบสารบอ แร็กซ์ (ผงกรอบ)ในอาหาร จำนวน 50 TEST จำนวน 1 กล่อง ๗ ละ บาท	170
								10. ค่าชุดอุปกรณ์ทดสอบ GPO-TM kit	620
								11. ค่าชุดอุปกรณ์กล่อง น้ำอุ่นเทคโนโลยี ตรวจคัด กรองสารเคมีฆ่าแมลง	4,250
								12. ค่ากล่องพลาสติกมี หลอด UV 254nm	1,350
								13. ค่าประกาศนียบัตรใบ ละ 5 บาท จำนวน 100	500
								14. ค่าวัสดุบริโภค ใบเป็นเงิน เป็นเงิน	500
								(นางศุภากร ชอนดวงม) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีเป็นเงินทั้งหมด	40,455

ลงชื่อ.....
(นางคมทอง ศรีชมภู.)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ลงชื่อ.....
(นางประณีต เรืองสุริยะ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ.....
(นายปรีดิตร ยิ่งรังสรรค์)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสามเงา

ผู้ขออนุมัติ ลงชื่อ.....
(นายเฉลียว ฤทตอนตอง)
ประธานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลสามเงา

ผู้ขออนุมัติ

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

วัน /เดือน/ปี	เวลา	กิจกรรม
25-ม.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
2-ก.พ.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
5-มี.ค.-64		อบรมสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการร้านอาหาร
	08.00 - 08.30	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม
	08.30 - 09.00	กิจกรรมทำแบบทดสอบก่อนเข้ารับการอบรม
	09.00 - 10.00	หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย
	10.00 - 12.00	มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร
	12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหาร
	13.00 - 14.00	สุขวิทยาส่วนบุคคล (รับประทานอาหารว่าง)
	14.00 - 14.30	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
	14.30 - 15.00	ทำแบบทดสอบหลังการเข้ารับอบรม
10-มี.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
15-ม.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอย
16-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอย
17-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน
18-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

19-เม.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
14-พ.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
18-มิ.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
12-ก.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
10-ส.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

วัน /เดือน/ปี	เวลา	กิจกรรม
25-ม.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
2-ก.พ.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
5-มี.ค.-64		อบรมสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร
	08.00 - 08.30	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม
	08.30 - 09.00	กิจกรรมทำแบบทดสอบก่อนเข้ารับการอบรม
	09.00 - 10.00	หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย
	10.00 - 12.00	มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร
	12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหาร
	13.00 - 14.00	สุขวิทยาส่วนบุคคล (รับประทานอาหารว่าง)
	14.00 - 14.30	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
14.30 - 15.00	ทำแบบทดสอบหลังการเข้ารับการอบรม	
10-มี.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
15-ม.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอย
16-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอย
17-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน
18-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

19-เม.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
14-พ.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
18-มิ.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
12-ก.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
10-ส.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.

แบบเสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม กองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่น
หรือพื้นที่เขตเทศบาลตำบลสามเงา

เรื่อง ขอเสนอ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564
เรียน ประธานกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา

ด้วย หน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มคน (ระบุชื่อ) กลุ่มงานบริการปฐมภูมิและองค์กรวม โรงพยาบาลสามเงา มีความ
ประสงค์จะทำ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อน ปีงบประมาณ 2564
โดยขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา
รวมเป็น 40,455 บาท (สี่หมื่นสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

โดยมีรายละเอียดแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ดังนี้

ส่วนที่ 1 : รายละเอียดแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม (สำหรับผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ลงรายละเอียด)

1. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

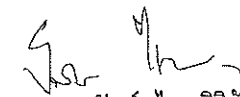
- 1.1. เพื่อให้เกิดร้านอาหารต้นแบบ Clean food good Taste
- 1.2. เพื่อตรวจสอบคุณภาพอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัดและโรงพยาบาล

ตรวจแล้ว

2. วิธีดำเนินการ

2.1 เตรียมการ

- 2.1.1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดอบรม
- 2.1.2. ประชาสัมพันธ์เชิญผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเข้าร่วมการอบรม


(นายชนารักษ์ ไชยศิริวัฒนากุล)
นักวิชาการสาธารณสุข

2.2. จัดกิจกรรม

- 2.2.1. อบรมสุขภาพอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร และ ผู้จัดการ
ตลาดนัดพร้อมมอบใบประกาศนียบัตรให้กับผู้ที่รับการอบรม ปีละ 1 ครั้ง

กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มเป้าหมายผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำนวน 51 ร้าน
ผู้จัดการตลาดนัด จำนวน 4 ราย รวม 55 ราย
สถานที่ : ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุเทศบาลตำบลสามเงา

- 2.2.2. ตรวจค้นหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารมือผู้สัมผัสและอาหารตามมาตรฐาน Clean food
good taste ปีละ 2 ครั้ง โดยทำการตรวจรอบที่ 1 หากไม่ผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียต้องทำการ
ตรวจซ้ำรอบที่ 2 จนกว่าจะไม่พบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย โดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ
เทศบาลตำบลสามเงา มีรายการตรวจดังนี้ ชนิดตัวอย่าง ได้แก่

- 2.2.2.1. ภาชนะสัมผัสอาหาร ช้อน ตะเกียบ ถ้วย งาน แก้วน้ำ
- 2.2.2.2. มือผู้สัมผัส
- 2.2.2.3. อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย : ร้านอาหาร และแผงลอยจำนวน 51

สถานที่ : ร้านอาหาร และแผงลอยจำนวน 51 ร้าน เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา

- 2.2.3. ตรวจสอบหาเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหารมีผู้สัมผัสและอาหารตามมาตรฐาน Clean food good taste ปีละ 2 ครั้ง โดยทำการตรวจรอบที่ 1 หากไม่ผ่านเกณฑ์ทางแบคทีเรียต้องทำการตรวจซ้ำรอบที่ 2 จนกว่าจะไม่พบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย โดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ เทศบาลตำบลสามเงา มีรายการตรวจดังนี้ ชนิดตัวอย่าง ได้แก่
- 2.2.3.1. ภาชนะสัมผัสอาหาร ช้อน ตะเกียบ ถ้วย จาน แก้วน้ำ
 - 2.2.3.2. มือผู้สัมผัส
 - 2.2.3.3. อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย : โรงอาหารโรงเรียน

สถานที่ : โรงเรียนสามเงาวิทยาคม โรงเรียนบ้านท่าบู่ โรงเรียนชุมชนชลประทานรังสรรค์

- 2.2.4. ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในพืชผักผลไม้ และอาหารในตลาดนัด เดือนเดือนละ 1 ครั้ง จำนวน 8 ตั้งแต่เดือน มกราคม – สิงหาคม 2564 ได้แก่ . GPO-TM Kit ชุดตรวจหาสารกำจัดแมลงใบผัก ผลไม้และธัญพืช สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)สารบอแรกซ์ (ผงกรอบ)ในอาหาร ทำการเก็บตัวอย่าง โดยโรงพยาบาลสามเงา ร่วมกับ เทศบาลตำบลสามเงา และ สาธารณสุขอำเภอสามเงา

กลุ่มเป้าหมาย : ร้านจำหน่ายพืชผัก ผลไม้ ธัญพืช และอาหารในตลาดนัด

สถานที่ : ตลาดนัดข้างโรงพยาบาลสามเงา

- 2.2.5. มอบป้าย Clean food good Taste และ ประกาศนียบัตรให้กับร้านอาหารต้นแบบ ที่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินทางด้านแบคทีเรียและด้านกายภาพ โดยเทศบาลตำบลสามเงา ร่วมกับโรงพยาบาลสามเงา และสาธารณสุขอำเภอสามเงา

3. เกณฑ์การวัดผล
ผลสัมฤทธิ์

- ผลผลิต
1. ผู้ประกอบการเข้าร่วมอบรมร้อยละ 80
 2. ผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้นหลังการอบรม ร้อยละ 80
 3. ร้านอาหาร แผงลอย และโรงเรียน ได้รับการตรวจ (SI 2) 6 เดือน 1 ครั้ง ร้อยละ 100
 4. โรงครัวโรงพยาบาลได้รับการตรวจ(SI 2) จำนวน 8 ครั้งๆละ 1 เดือน ร้อยละ 100
 5. ตลาดนัดได้รับการตรวจสอบปนเปื้อน 1 ครั้ง ร้อยละ 100
 6. โรงครัวโรงพยาบาลสามเงาได้รับการตรวจค้นหาสารปนเปื้อนจำนวนทั้งหมด 8 ครั้ง (เดือน ละ 1 ครั้ง) ร้อยละ 100

ผลลัพธ์

1. จำนวนร้านอาหารผ่านเกณฑ์ Clean food good Taste ร้อยละ 80
2. ไม่พบสารการปนเปื้อนอาหารและผักผลไม้ที่จำหน่ายในตลาดนัด ร้อยละ 100
3. ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารและผักผลไม้ในโรงครัวโรงพยาบาล ร้อยละ 100

4. ระยะเวลาดำเนินการ

มกราคม – สิงหาคม 2563

5. สถานที่ดำเนินการ

- 5.1. ร้านแผงลอยจำหน่ายอาหารปรุงสุก เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา
- 5.2. ร้านค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัด เขตพื้นที่เทศบาลตำบลสามเงา
- 5.3. โรงครัวโรงพยาบาลสามเงา
- 5.4. โรงอาหารโรงเรียน สามเงาวิทยาคม โรงเรียนอนุบาลบ้านท่าปุย โรงเรียนชุมชนชลประทานรังสรรค์

6. งบประมาณ

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่เขตเทศบาลตำบลสามเงา
จำนวน 40,455 บาท รายละเอียด ดังนี้

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 6.1. ค่าอาหารกลางวันจำนวน 1 มื้อ ๆ ละ 80 บาท จำนวน 55 คน | เป็นเงิน 4,400 บาท |
| 6.2. ค่าอาหารว่าง จำนวน 1 มื้อ ๆ ละ 25 บาท จำนวน 55 คน | เป็นเงิน 1,375 บาท |
| 6.3. ค่าจ้างเหมาทำป้าย ไวนิล ขนาด 3*1 จำนวน 1 ป้าย | เป็นเงิน 450 บาท |
| 6.4. ค่าน้ำยาตรวจหาเชื้อแบคทีเรีย โคลิฟอร์มSI -2 จำนวน 770 ขวด | เป็นเงิน 10,780 บาท |
| ราคา ขวดละ 14 บาท | |
| 6.5. GPO-TM Kit ชุดตรวจหาสารกำจัดแมลงในผัก ผลไม้และธัญพืช | เป็นเงิน 13,500 บาท |
| จำนวน 9 กล่อง ๆ ละ 1,500 | |
| 6.6. ค่าชุดตรวจ สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ 25 TEST | เป็นเงิน 800 บาท |
| จำนวน 1 กล่อง ๆ ละ 800 บาท | |
| 6.7. ค่าชุดทดสอบสารฟอร์มาลิน (น้ำยาตรวจสอบ) 60 TEST | เป็นเงิน 1,590 บาท |
| จำนวน 53 กล่อง ๆ ละ 30 บาท | |
| 6.8. ค่าชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) | เป็นเงิน 170 บาท |
| จำนวน 100 TEST จำนวน 1กล่อง ๆ ละ 170 บาท | |
| 6.9. ค่าชุดทดสอบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ)ในอาหาร | เป็นเงิน 170 บาท |
| จำนวน 50 TEST จำนวน 1 กล่อง ๆ ละ บาท | |
| 6.10. ค่าชุดอุปกรณ์ทดสอบ GPO-TM kit | เป็นเงิน 620 บาท |
| 6.11. ค่าชุดอุปกรณ์กล่องน้ำอุ่นเทคโนโลยี ตรวจคัดกรองสารเคมีฆ่าแมลง | เป็นเงิน 4,250 บาท |
| 6.12. ค่ากล่องพลาสติกมีหลอด UV 254nm | เป็นเงิน 1,350 บาท |
| 6.13. ค่าประกาศนียบัตรใบละ 5 บาท จำนวน 100 ใบเป็นเงิน | เป็นเงิน 500 บาท |
| 6.14. ค่าวัสดุบริโภค | เป็นเงิน 500 บาท |

รวมเป็นเงิน 40,455 บาท (สี่หมื่นสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

7. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานและได้รับบริโภคอาหารที่ปราศจากสารเคมีปนเปื้อน

นางสาวอดิสรณ์
นางศุภากร ลานวรรณ
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

7. สรุปแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

(ผู้เสนอฯ ลงรายละเอียด โดยในแต่ละข้อย่อยให้เลือกเพียง 1 รายการที่เป็นรายการหลักสำหรับใช้ในการ
จำแนกประเภทเท่านั้น เพื่อให้เจ้าหน้าที่ อปท. บันทึกข้อมูลลงโปรแกรมกองทุนฯ เมื่อได้รับอนุมัติแล้ว)

7.1 หน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มคน ที่รับผิดชอบโครงการ (ตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันฯ พ.ศ. 2557 ข้อ 7)
ชื่อหน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มคน

- 7.1.1 หน่วยบริการหรือสถานบริการสาธารณสุข เช่น รพ.สต.
- 7.1.2 หน่วยงานสาธารณสุขอื่นของ อปท. เช่น กองสาธารณสุขของเทศบาล
- 7.1.3 หน่วยงานสาธารณสุขอื่นของรัฐ เช่น สสอ.
- 7.1.4 หน่วยงานอื่นๆ ที่ไม่ใช่หน่วยงานสาธารณสุข เช่น โรงเรียน
- 7.1.5 กลุ่มหรือองค์กรประชาชน

7.2 ประเภทการสนับสนุน (ตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันฯ พ.ศ. 2557 ข้อ 7)

- 7.2.1 สนับสนุนการจัดบริการสาธารณสุขของ หน่วยบริการ/สถานบริการ/หน่วยงานสาธารณสุข [ข้อ 7(1)]
- 7.2.2 สนับสนุนกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกันโรคของกลุ่มหรือองค์กรประชาชน/หน่วยงานอื่น [ข้อ 7(2)]
- 7.2.3 สนับสนุนการจัดกิจกรรมของ ศูนย์เด็กเล็ก/ผู้สูงอายุ/คนพิการ [ข้อ 7(3)]
- 7.2.4 สนับสนุนการบริหารหรือพัฒนากองทุนฯ [ข้อ 7(4)]
- 7.2.5 สนับสนุนกรณีเกิดโรคระบาดหรือภัยพิบัติ [ข้อ 7(5)]

7.3 กลุ่มเป้าหมายหลัก (ตามแนบท้ายประกาศคณะกรรมการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคฯ พ.ศ. 2557)

- 7.3.1 กลุ่มหญิงตั้งครรภ์และหญิงหลังคลอด
- 7.3.2 กลุ่มเด็กเล็กและเด็กก่อนวัยเรียน
- 7.3.3 กลุ่มเด็กวัยเรียนและเยาวชน
- 7.3.4 กลุ่มวัยทำงาน
- 7.3.5.1 กลุ่มผู้สูงอายุ
- 7.3.5.2 กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง
- 7.3.6 กลุ่มคนพิการและทุพพลภาพ
- 7.3.7 กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง

7.4 กิจกรรมหลักตามกลุ่มเป้าหมายหลัก

- 7.4.1 กลุ่มหญิงตั้งครรภ์และหญิงหลังคลอด
 - 7.4.1.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.1.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง

- 7.4.1.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพก่อนคลอดและหลังคลอด
- 7.4.1.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
- 7.4.1.5 การส่งเสริมการเลี้ยงลูกด้วยนมแม่
- 7.4.1.6 การคัดกรองและดูแลรักษามะเร็งปากมดลูกและมะเร็งเต้านม
- 7.4.1.7 การส่งเสริมสุขภาพช่องปาก
- 7.4.1.8 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.2 กลุ่มเด็กเล็กและเด็กก่อนวัยเรียน
 - 7.4.2.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.2.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.2.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.2.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - 7.4.2.5 การส่งเสริมพัฒนาการตามวัย/กระบวนการเรียนรู้/ความฉลาดทางปัญญาและอารมณ์
 - 7.4.2.6 การส่งเสริมการได้รับวัคซีนป้องกันโรคตามวัย
 - 7.4.2.7 การส่งเสริมสุขภาพช่องปาก
 - 7.4.2.8 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.3 กลุ่มเด็กวัยเรียนและเยาวชน
 - 7.4.3.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.3.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.3.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.3.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - 7.4.3.5 การส่งเสริมพัฒนาการตามวัย/กระบวนการเรียนรู้/ความฉลาดทางปัญญาและอารมณ์
 - 7.4.3.6 การส่งเสริมการได้รับวัคซีนป้องกันโรคตามวัย
 - 7.4.3.7 การป้องกันและลดปัญหาด้านเพศสัมพันธ์/การตั้งครรภ์ไม่พร้อม
 - 7.4.3.8 การป้องกันและลดปัญหาด้านสารเสพติด/ยาสูบ/เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
 - 7.4.3.9 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.4 กลุ่มวัยทำงาน
 - 7.4.4.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.4.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.4.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.4.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้

- 7.4.4.5 การส่งเสริมพฤติกรรมสุขภาพในกลุ่มวัยทำงานและการปรับเปลี่ยนสิ่งแวดล้อมในการทำงาน
- 7.4.4.6 การส่งเสริมการดูแลสุขภาพจิตแก่กลุ่มวัยทำงาน
- 7.4.4.7 การป้องกันและลดปัญหาด้านเพศสัมพันธ์/การตั้งครรภ์ไม่พร้อม
- 7.4.4.8 การป้องกันและลดปัญหาด้านสารเสพติด/ยาสูบ/เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- 7.4.4.9 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.5.1 กลุ่มผู้สูงอายุ
 - 7.4.5.1.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.5.1.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.5.1.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.5.1.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - 7.4.5.1.5 การส่งเสริมพัฒนาทักษะทางกายและใจ

 - 7.4.5.1.6 การคัดกรองและดูแลผู้มีภาวะซึมเศร้า
 - 7.4.5.1.7 การคัดกรองและดูแลผู้มีภาวะข้อเข่าเสื่อม
 - 7.4.5.1.8 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.5.2 กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง
 - 7.4.5.2.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.5.2.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.5.2.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.5.2.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - 7.4.5.2.5 การคัดกรองและดูแลผู้ป่วยโรคเบาหวานและความดันโลหิตสูง
 - 7.4.5.2.6 การคัดกรองและดูแลผู้ป่วยโรคหัวใจ
 - 7.4.5.2.7 การคัดกรองและดูแลผู้ป่วยโรคหลอดเลือดสมอง
 - 7.4.5.2.8 การคัดกรองและดูแลผู้ป่วยโรคมะเร็ง
 - 7.4.5.2.9 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.6 กลุ่มคนพิการและทุพพลภาพ
 - 7.4.6.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.6.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.6.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.6.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้

- 7.4.6.5 การส่งเสริมพัฒนาทักษะทางกายและใจ
- 7.4.6.6 การคัดกรองและดูแลผู้มีภาวะซึมเศร้า
- 7.4.6.7 การคัดกรองและดูแลผู้มีภาวะข้อเข่าเสื่อม
- 7.4.6.8 อื่นๆ (ระบุ)

- 7.4.7 กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.7.1 การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
 - 7.4.7.2 การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
 - 7.4.7.3 การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
 - 7.4.7.4 การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้
 - 7.4.7.5 การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ
 - 7.4.7.6 อื่นๆ (ระบุ)

ลงชื่อ คณภพ ผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

(คณภพ ศิริพงษ์.....)

ตำแหน่ง คณบดีวิทยาลัยการอาชีพ

วันที่-เดือน-พ.ศ. 14 สิงหาคม 64

ส่วนที่ 2 : ผลการพิจารณาแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม (สำหรับเจ้าหน้าที่ อปท. ที่ได้รับมอบหมายลงรายละเอียด)

ตามมติการประชุมคณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพ.....
ครั้งที่ / 25..... เมื่อวันที่

อนุมัติงบประมาณ เพื่อสนับสนุนแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม จำนวน บาท
เพราะ

ไม่อนุมัติงบประมาณ เพื่อสนับสนุนแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม
เพราะ

หมายเหตุเพิ่มเติม (ถ้ามี)

ให้รายงานผลความสำเร็จของแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ตามแบบฟอร์ม (ส่วนที่ 3) ภายในวันที่

ลงชื่อ

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่-เดือน-พ.ศ.

ส่วนที่ 3 : แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุน
หลักประกันสุขภาพ (สำหรับผู้เสนอแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ลงรายละเอียดเมื่อเสร็จสิ้นการ
ดำเนินงาน)

ชื่อแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

1. ผลการดำเนินงาน

.....
.....
.....
.....

2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ เพราะ

.....

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ บาท

งบประมาณเบิกจ่ายจริง บาท คิดเป็นร้อยละ

งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ บาท คิดเป็นร้อยละ

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ไม่มี

มี

ปัญหา/อุปสรรค (ระบุ)

.....

.....

แนวทางการแก้ไข (ระบุ)

.....

.....

ลงชื่อ ผู้รายงาน

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่-เดือน-พ.ศ.

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

วัน /เดือน/ปี	เวลา	กิจกรรม
25-ม.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
2-ก.พ.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
5-มี.ค.-64		อบรมสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร
	08.00 - 08.30	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม
	08.30 - 09.00	กิจกรรมทำแบบทดสอบก่อนเข้ารับการอบรม
	09.00 - 10.00	หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย
	10.00 - 12.00	มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร
	12.00 - 13.00	พักรับประทานอาหาร
	13.00 - 14.00	สุขวิทยาส่วนบุคคล (รับประทานอาหารว่าง)
	14.00 - 14.30	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
	14.30 - 15.00	ทำแบบทดสอบหลังการเข้ารับการอบรม
10-มี.ค.-64	8.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้ ,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
15-ม.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอย
16-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ในร้านจำหน่ายอาหารและแผงลอย
17-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน
18-มี.ค.-64	7.50-12.00	ตรวจแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน

กำหนดการ โครงการเฝ้าระวังการบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากสารปนเปื้อนปีงบประมาณ 2564

25 มกราคม - 31 สิงหาคม 2564

19-เม.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
14-พ.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
18-มิ.ย.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
12-ก.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.
10-ส.ค.-64	80.00 - 16.00	ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในผัก,ผลไม้,ธัญพืช อาหาร และ แบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในอาหารภาชนะใส่อาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารใน โรงครัว รพ.สามเงา และร้านอาหารในรพ.