

แบบฟอร์มโครงร่างโครงการ/กิจกรรม (ฉบับเต็ม)

สำหรับการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการ โดยระบุบทบาทของภาคีเครือข่ายอย่างชัดเจน ครอบคลุม อบต., สสจ., สสอ., รพช. และ รพสต. สามารถนำไปปรับใช้ขออนุมัติงบประมาณจากเงินอุดหนุน ของ อบต. หรือ กองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น กปท. (จากสปสข.) ได้ทันที
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สนง.สาธารณสุขจังหวัดยโสธร (ร่าง) โครงการ

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารปลอดภัยในพื้นที่ (ใส่ชื่อพื้นที่/อำเภอ/ตำบล) ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัดยโสธร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

๑. ผู้รับผิดชอบโครงการ: (ระบุชื่อหน่วยงานหลัก เช่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล... ร่วมกับ กองสาธารณสุข องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น...)

รพ.สต./รพช./กองสาธารณสุข อบต./เทศบาล/กลุ่มฯ (อสม.,ชมรมผู้ประกอบการฯลฯ)

๒. หน่วยงานบูรณาการร่วม (ภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่):

- อบต. (เทศบาล/องค์การบริหารส่วนตำบล).....
- รพสต. (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล).....
- สสอ. (สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ).....
- รพช. (โรงพยาบาลชุมชน).....
- กลุ่มแกนนำองค์กรอื่นๆในชุมชน เช่นอสม.,ชมรมผู้ประกอบการฯลฯ

๓. หลักการและเหตุผล

สถานการณ์ปัจจุบัน พฤติกรรมการบริโภคอาหารนอกบ้านของประชาชนเพิ่มสูงขึ้น ทำให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดสด และสถานที่สะสมอาหาร มีความสำคัญยิ่ง หากผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมี เป็นสาเหตุของโรคระบบทางเดินอาหาร อาหารเป็นปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิต แต่หากอาหารมีการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอม อาจจะทำให้เกิดโรคและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน

ในพื้นที่ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัดยโสธร ยังมีสถานประกอบการด้านอาหาร ตลาดร้านค้า และแผงลอยบางแห่ง ยังขาดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร เช่น สุขลักษณะของสถานที่ การเตรียมปรุง และการเก็บรักษา ซึ่งอาจนำไปสู่การแพร่กระจายของโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ จึงมีความจำเป็นในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน (เช่น SAN / SAN Plus "สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน") จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว จำเป็นต้องมีการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตลอดจนการเฝ้าระวังและตรวจประเมิน สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ อาหาร ผู้สัมผัสและปรุงอาหาร และการควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

ดังนั้น การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารจึงต้องอาศัยการบูรณาการร่วมกันของภาคีเครือข่าย ได้แก่ อบต. (เจ้าพนักงานตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข), สสจ./สสอ. (หน่วยงานกำกับวิชาการ), รพช. (สนับสนุนการรักษาพยาบาลและการสอบสวนโรค) และ รพสต. (เฝ้าระวังสุขภาพเชิงรุก) เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด ปลอดภัย (SAN / SAN Plus) ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคระบาดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง

๔. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในพื้นที่ ได้รับการอบรมและมีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อยกระดับสถานประกอบกิจการด้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์สุขาภิบาลอาหาร (SAN/SAN Plus)
๓. เพื่อพัฒนาระบบเฝ้าระวัง สอบสวนโรค และจัดการเหตุรำคาญด้านอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเครือข่ายระดับพื้นที่

๕. เป้าหมาย

- **เชิงปริมาณ:**
 - จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ____ คน
 - ตรวจประเมินสถานประกอบกิจการ (ร้านอาหาร/แผงลอย/ตลาดสด) จำนวน ____ แห่ง
- **เชิงคุณภาพ:**
 - สถานประกอบกิจการผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ ____
 - ผู้ผ่านการอบรมนำความรู้ไปปฏิบัติจริง มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

๖. วิธีการดำเนินงาน

- **ขั้นเตรียมการ:** ประชุมชี้แจงเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องในภาคีเครือข่าย (อบต., สสอ., รพช., รพสต.) เพื่อวางแผนการดำเนินงานและแบ่งบทบาทหน้าที่
(รพสต./อบต./เทศบาล)..... จัดทำแผนงานและโครงการฯ เพื่อเสนอของบประมาณจาก (กองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น/เงินบำรุง/งบประมาณปกติ ของอบต.หรือเทศบาล.....)
- **ขั้นการพัฒนาศักยภาพ:**
 - **รพสต./อบต./เทศบาล.....:** จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ผู้สัมผัสอาหารผ่านเกณฑ์การทดสอบ) ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งได้พัฒนาระดับเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้ชื่อ SAN (Sanitation) และ SAN Plus ระบบสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย
- **ขั้นการปฏิบัติการและการบังคับใช้กฎหมาย:**
 - **อบต.:** บังคับใช้กฎหมายตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข (ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น, ตรวจตรา, ออกใบอนุญาต/ใบแจ้ง ให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่)
 - **รพสต.....และอบต./เทศบาล.....:** ร่วมมือกันลงพื้นที่ตรวจประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ร้านค้า ตลาด ตามเป้าหมาย เพื่อใช้ประกอบในการพิจารณาอนุญาต
 - **ขั้นการจัดการกรณีเกิดโรค/วิกฤต:** มีการระบาดพบผู้ป่วยจำนวนมากจากอาหารและน้ำเป็นสื่อเช่น กรณีเกิดอาหารเป็นพิษ

- รพ.สต./สสอ.รพช./สสจ.และอปท. ในพื้นที่: รับผู้ป่วยและดำเนินการสอบสวนโรค (Outbreak investigation) และร่วมมือในการการแก้ไขปัญหามาตรการเร่งด่วน เพื่อจัดการความสะอาด กำจัดเชื้อโรคในสถานที่เกิดเหตุ เช่นในภาชนะ อุปกรณ์ต่าง ๆ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค (Disinfection) ทับบริเวณสถานที่และห้องสุขา รวมทั้งผู้สัมผัสโรคตามกระบวนการทางวิชาการในสอบสวนโรคและระงับเหตุการณ์ป่วยและการระบาดของโรค
- **ขั้นประเมินผล:** มอบป้ายรับรองมาตรฐาน ให้แก่ร้านค้าที่ผ่านเกณฑ์ และสรุปผลการดำเนินงานร่วมกัน

๗. ระยะเวลาดำเนินงาน

(ระบุวันที่เริ่ม - สิ้นสุด เช่น ๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๐)

๘. สถานที่ดำเนินงาน

(ระบุพื้นที่เป้าหมาย เช่น เขตพื้นที่รับผิดชอบของเทศบาล/อบต. ... หากกำหนดชื่อสถานที่)

- ๘.๑ เป้าหมาย สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด ในพื้นที่ตำบล..... หมู่ที่ ๑ – ๑๒ (แจกแจงรายละเอียด เป็นแต่ละประเภท และจำนวนในแต่ละหมู่บ้านได้)
- ๘.๒ จัดประชุม/อบรมเชิงปฏิบัติการ ณ ห้องประชุมอบต./เทศบาล.....
- ๘.๓ ประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง สถานที่สะสมอาหาร แห่ง ตลาดสด..... แห่ง

๙. งบประมาณ จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น อบต./เทศบาล.....

(ระบุแหล่งงบประมาณ รายละเอียดค่าใช้จ่าย เช่น ค่าวิทยากร ค่าจัดทำป้าย ค่าชุดทดสอบ ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม โดยแจกแจงตามระเบียบของทางราชการ)

๙.๑. ค่าสมนาคุณวิทยากร

แบ่งตามประเภทวิทยากรและระดับการฝึกอบรม (นับชั่วโมงตามตารางอบรม บรรยายจ่ายไม่เกิน ๑ คน/ชม., อภิปรายจ่ายไม่เกิน ๕ คน) วิทยากรเป็นบุคลากรของรัฐ:

- การฝึกอบรมประเภท ก: ไม่เกิน ๘๐๐ บาท/ชั่วโมง
- การฝึกอบรมประเภท ข / บุคคลภายนอก: ไม่เกิน ๖๐๐ บาท/ชั่วโมง วิทยากรที่มีใช่บุคลากรของรัฐ (บุคคลภายนอก):
- การฝึกอบรมประเภท ก: ไม่เกิน ๑,๖๐๐ บาท/ชั่วโมง
- การฝึกอบรมประเภท ข / บุคคลภายนอก: ไม่เกิน ๑,๒๐๐ บาท/ชั่วโมง

- ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๖ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท

๙.๒. ค่าจัดทำป้ายและใบประกาศ (ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการใช้และตกแต่งสถานที่ / ป้ายโครงการ)

เบิกจ่ายได้ เท่าที่จ่ายจริงตามความจำเป็น เหมาะสม และประหยัดกรณีวงเงินเล็กน้อย (เช่น ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์หรือป้ายพิธีการ) ตามแนวทางปฏิบัติพัสดุ (เช่น หนังสือ ว ๑๑๙) สามารถจัดหาและเบิกจ่ายได้โดยไม่ต้องทำรายงานขอซื้อขอจ้างเต็มรูปแบบหากวงเงินไม่เกินกำหนดของหน่วยงาน

- ค่าป้ายพิธีการประชุมโครงการฯ จำนวน ๑ ป้ายๆ ละ ๕๐๐บาท
- ค่าจัดทำใบประกาศและบัตรผู้ผ่านการอบรมฯ จำนวน.... คน ๆ ๕๐ บาท เป็นเงิน..... บาท
- ค่าจัดทำป้าย SAN, SAN สำหรับสถานประกอบการ จำนวน..... ป้าย ๆ ละ ๓๐๐ บาท เป็นเงิน..... บาท

๙.๓. วัสดุฝึกอบรม (วัสดุสาธิต/เครื่องเขียน/อุปกรณ์ / ค่าชุดทดสอบ) เบิกจ่ายได้ เท่าที่จ่ายจริงตามความจำเป็น ในการปฏิบัติการหรือกิจกรรมการฝึกอบรมนั้น ๆ หากขาดอุปกรณ์เหล่านี้แล้วการอบรมจะไม่สามารถบรรลุเป้าหมายได้

- ค่าชุดชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (๐๑๓) หรือ (SI๒) สำหรับตรวจสอบการปนเปื้อนภาชนะสัมผัสอาหารมือผู้สัมผัสอาหาร จาน ช้อน ถ้วยน้ำ ตะเกียบ เขียง และอาหาร จำนวน ๒๐ ตัวอย่างต่อชุด จำนวน ๒ ชุดๆ ละ ๑,๕๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุสาธิต การจัดทำถังดักไขมัน DIY ขนาด ๕๐ ลิตร พร้อมตระกร้ากรองเศษอาหาร ราคา ๒๕๐ บาท/ชุด จำนวน ๒๐ ชุด เป็นเงิน๕,๘๐๐ บาท
- ค่าวัสดุสาธิต ชุดผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมสำหรับผู้ปรุงประกอบและสัมผัสอาหาร ราคา ๑๒๐ บาท/ชุด จำนวน ๒๐ ชุด เป็นเงิน๒,๔๐๐ บาท

๙.๔. ค่าอาหารกลางวัน จัดประชุม/อบรม ในสถานที่ราชการ / หน่วยงานรัฐ: เบิกจ่ายในลักษณะเหมาจ่ายหรือเท่าที่จ่ายจริงตามอัตราที่กำหนด (เช่น กรณีจัดอาหารครบมื้อหรือมื้อกลางวันเดียว มักกำหนดตามอัตรามื้อละไม่เกิน ๑๐๐ – ๒๐๐ บาท/คน/มื้อ หรือตามประเภทการอบรม) จัดในสถานที่เอกชน / โรงแรม: เบิกจ่ายได้เท่าที่จ่ายจริงไม่เกินอัตราที่ระเบียบกำหนด (มื้อกลางวันไม่เกิน ๒๐๐ – ๓๐๐ บาท/คน/มื้อ)

- ค่าอาหารกลางวัน ๑๐๐ บาท/คน/มื้อ จำนวน ๕๐ คนๆ จำนวน ๑ มื้อ เป็นเงิน๕,๐๐๐ บาท

๙.๕. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (Coffee Break) จัดในสถานที่ของส่วนราชการ / รัฐวิสาหกิจ / หน่วยงานอื่นของรัฐ: เบิกได้ไม่เกินมื้อละ ๓๕ บาท/คนจัดในสถานที่เอกชน / โรงแรม: เบิกได้ไม่เกินมื้อละ ๕๐ บาท/คนหากต้องการให้คำนวณวงเงินงบประมาณรวม แจ้างเพิ่มเติมได้ครบ:จำนวนผู้เข้าร่วม อบรม/ประชุม จำนวนวัน และ จำนวนมื้อ ที่จัดเลี้ยงสถานที่จัดงาน (สถานที่ราชการหรือเอกชน)

- อาหารว่างและเครื่องดื่ม ๓๕ บาท/คน/มื้อ จำนวน ๕๐ คน ๒ มื้อ เป็นเงิน ๓,๕๐๐ บาท

๙.๖ ค่าเบี้ยเลี้ยง กรณีไม่จัดอาหารทั้ง ๓ มื้อ: เบิกจ่ายได้ไม่เกินคนละ ๑๒๐ บาท/วัน กรณีจัดอาหารให้ ๒ มื้อ: เบิกจ่ายได้ไม่เกินคนละ ๔๐ บาท/วัน กรณีจัดอาหารให้ ๑ มื้อ: เบิกจ่ายได้ไม่เกินคนละ ๘๐ บาท/วัน

- ค่าเบี้ยเลี้ยงคณะเจ้าหน้าที่ร่วมตรวจประเมินตามมาตรฐาน SAN สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด (เจ้าหน้าที่ อบต/เทศบาล/รพสต. ในพื้นที่) คนละ ๑๒๐ บาท/วัน จำนวน ๕ คน จำนวน ...๒.....วันๆ ละ ๑๒๐ บาท จำนวน ๒ วัน เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้นบาท (.....ตัวอักษร.....)

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ ผู้บริโภคในพื้นที่ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และลดความเสี่ยงการเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร

๑๐.๓ เกิดกลไกการทำงานร่วมกันระหว่าง อบต. และหน่วยงานสาธารณสุข (สสจ., สสอ., รพช., รพสต.) อย่างยั่งยืน

๑๑. การติดตามและประเมินผล

๑๑.๑ รายงานผลการอบรมผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบการ

๑๑.๒ บันทึกข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหารลงในระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหา

๑๑.๓ สรุปผลการประเมินร้านอาหารระดับพื้นที่

๑๒. ผู้อนุมัติโครงการ

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอโครงการ
(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้เห็นชอบโครงการ
(.....)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล.....หรือ
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม อบต./เทศบาล..... หรือ
กรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น อบต./เทศบาล.....

(ลงชื่อ).....ผู้เห็นชอบโครงการ
(.....)

กรรมการและเลขานุการกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น อบต./เทศบาล.....

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)

ประธานกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น อบต./เทศบาล.....

อนุมัติ โครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารปลอดภัยในพื้นที่ (ใส่ชื่อพื้นที่/อำเภอ/ตำบล)
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัดยโสธร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๗๐ ได้รับงบประมาณสนับสนุน
จากกองทุนหลักประกันสุขภาพท้องถิ่น อบต./เทศบาล..... จำนวน.....บาท
(.....ตัวอักษร.....)

ตารางการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ๑ วัน ตามโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารปลอดภัยในพื้นที่..... สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เวลา	หัวข้อ / กิจกรรม	รายละเอียดเนื้อหาสำคัญ
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน & ทดสอบความรู้	- ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรม - ทำแบบประเมิน/ทดสอบก่อนเรียน (Pre-test)
๐๙.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	ภาคทฤษฎี: สุขาภิบาลอาหารพื้นฐาน	- หลักการสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของน้ำ-อาหาร อันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี และสิ่งแปลกปลอม - สุขวิทยาส่วนบุคคลและการแต่งกายที่ถูกต้องของผู้สัมผัสอาหาร การจัดการสถานที่และอุปกรณ์เครื่องใช้ให้สะอาดปลอดภัย วิธีการล้างผัก ล้างภาชนะ และการเก็บรักษาวัตถุดิบ วิทยากร รพ.สต./สสอ./สสจ. หรือ เทศบาล/อบต.
๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น.	การจัดการและกฎหมายเกี่ยวกับอาหาร พรบ.การสาธารณสุข & ข้อบัญญัติท้องถิ่น & กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง	กฎหมายและสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหารอาหาร ตามพรบ.การสาธารณสุข และข้อบัญญัติท้องถิ่น การขออนุญาต การขอใบแจ้ง และการต่อใบอนุญาต รวมทั้งกฎหมายอื่น ที่เกี่ยวข้อง วิทยากร นิติกรเทศบาล/อบต.....หรือรพ.สต./สสอ./สสจ.
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	พักผ่อนตามอัธยาศัย
๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	มาตรฐาน SAN และการประเมินตนเอง	- ทำความเข้าใจมาตรฐาน SAN / SAN Plus ควบคุมปัจจัยเสี่ยง ๕ ด้าน (สถานที่, อาหาร, ภาชนะอุปกรณ์, บุคคล, และสัตว์แมลงนำโรค) Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร): Accountability (ความรับผิดชอบ): ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน วิเคราะห์ความเสี่ยง และป้องกันโรคของผู้ประกอบการ Network (เครือข่าย): ความร่วมมือระหว่างเจ้าหน้าที่รัฐและผู้ประกอบการอาหาร - การประเมินสถานที่จำหน่าย สะสมอาหาร และตลาด - วิธีการประเมินตนเองผ่านระบบดิจิทัลของกรมอนามัย วิทยากร รพ.สต./สสอ./สสจ.หรือจากกองสาธารณสุข อบต./เทศบาลที่มีการเข้าใช้งานในระบบFoodhandler
๑๔.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.	ฝึกปฏิบัติการ: ถังดักไขมัน DIY	- ความสำคัญของถังดักไขมันและการบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น - สาธิตการทำถังดักไขมัน DIY จากวัสดุเหลือใช้ (เช่น ถังพลาสติก ท่อ PVC ตะแกรงดักเศษอาหาร) วิธีการติดตั้ง การใช้งาน และการดูแลรักษาความสะอาดถังดักไขมัน วิทยากร นายช่างจากอปท เทศบาล/อบต. ที่ผู้จัดเชิญ
๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	สรุปผล & ประเมินหลังอบรม	- เปิดโอกาสให้ซักถามข้อสงสัย - ทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-test) และประเมินความพึงพอใจ - พิธีมอบใบประกาศนียบัตร (วุฒิบัตร) แก่ผู้ผ่านการอบรม

หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่ม ภาคเช้า เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. ภาคบ่าย เวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

เนื้อหาเอกสารองค์ความรู้ในการอบรม (เพิ่มเติม)

เนื้อหาทางวิชาการอ้างอิงตาม [หนังสือคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย](#) ประกอบด้วย ภาควิชาและภาคปฏิบัติ ดังนี้

- **บทที่ ๑: หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด**
 - ความรู้เรื่องเชื้อโรค แบคทีเรีย สารเคมีปนเปื้อน และพยาธิในอาหาร
 - โรคระบาดและโรคระบบทางเดินอาหารที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย
- **บทที่ ๒: มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (เกณฑ์ SAN)**
 - สุขลักษณะของตัวอาคาร โรงครัว ที่เตรียมและปรุงอาหาร
 - การจัดการขยะ น้ำเสีย และระบบควบคุมสัตว์แมลงพาหะนำโรค
- **บทที่ ๓: สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร**
 - การแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ (ใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม)
 - พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน และข้อห้ามในการหยิบจับอาหาร
- **บทที่ ๔: กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**
 - พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
- **บทที่ ๕: การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (เน้นสำหรับหลักสูตรผู้ประกอบการ ๖ ชม.)**
 - การควบคุมต้นทุน ระบบสต็อกวัตถุดิบ (FIFO) และการตรวจประเมินร้านอาหารด้วยตนเอง
- **ภาคการสาธิตและฝึกปฏิบัติ (Demonstration)**
 - วิธีการล้างมือ ๗ ขั้นตอนอย่างถูกต้อง
 - การล้างผักสดและผลไม้เพื่อลดสารเคมีและเชื้อโรค
 - เทคนิคการตรวจสอบสารปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบฟอร์มาลิน, บอแรกซ์, สารฟอกขาว และสารโพลารีนน้ำมันทอด

รวมลิงก์ข้อมูลออนไลน์และระบบงานสุขาภิบาลอาหาร

- ระบบลงทะเบียนและอบรมออนไลน์: สามารถสมัครเรียนและเช็กรายชื่อผ่านทาง [ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย \(Foodhandler\)](#) ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มหลักในการออกใบรับรอง
- ดาวน์โหลดคู่มือและสื่อการสอน: สามารถดาวน์โหลดเอกสาร PDF แยกบทและ VDO สื่อการสอนครบทุกตอนได้ที่หน้า [คลังสื่อและเอกสาร ระบบ Foodhandler กรมอนามัย](#)
- ดาวน์โหลดหนังสือคู่มือฉบับเต็ม: อ่านหรือพิมพ์ตัวเล่มวิชาการผ่านทาง คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารฉบับสมบูรณ์ (EHA Smart กรมอนามัย)
- แบบประเมินมาตรฐานร้านอาหาร (SAN): สำหรับร้านค้าที่ต้องการตรวจเช็คเกณฑ์ ๒๐ ข้อเพื่อขอป้ายมาตรฐาน สามารถศึกษาได้จาก แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN กรมอนามัย

วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำถังดักไขมัน DIY

ถังดักไขมันต้นทุนต่ำ



วัสดุที่ใช้ในการทำ

ถังพลาสติกมีฝาปิด



ตะกร้าพลาสติก



ท่อพีวีซี ขนาด 2 นิ้ว



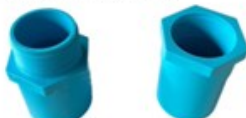
ยาว 7 ซม. 2 ท่อน

ยาว 20 ซม.

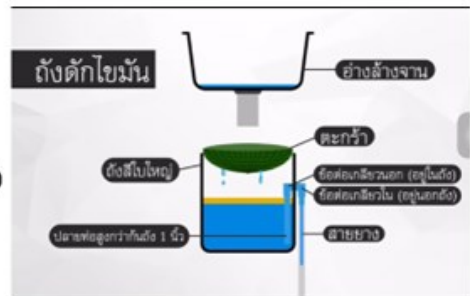
ข้อ ๑ ขนาด 2 นิ้ว



ข้อต่อเกลียวนอก ขนาด 2 นิ้ว



ข้อต่อเกลียวใน ขนาด 2 นิ้ว



เครื่องมือช่าง ที่ใช้ในการทำ



เลือก



คิตเตอร์



ไม้บรรทัด

**กาชิลิโคน**

ที่มา

<https://www.tiktok.com/@gonhin07/video/72>

71564112285420806

Scan วิธีทำ



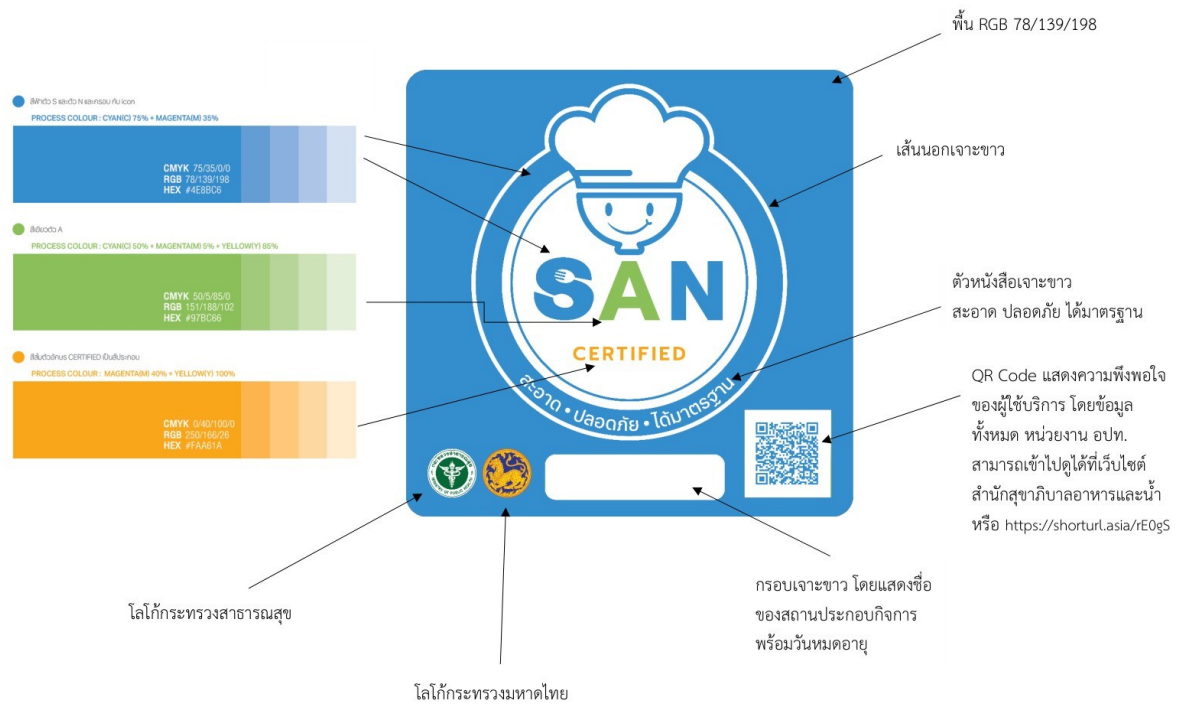
ชุดผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมสำหรับผู้ปรุงประกอบสัมผัสอาหาร



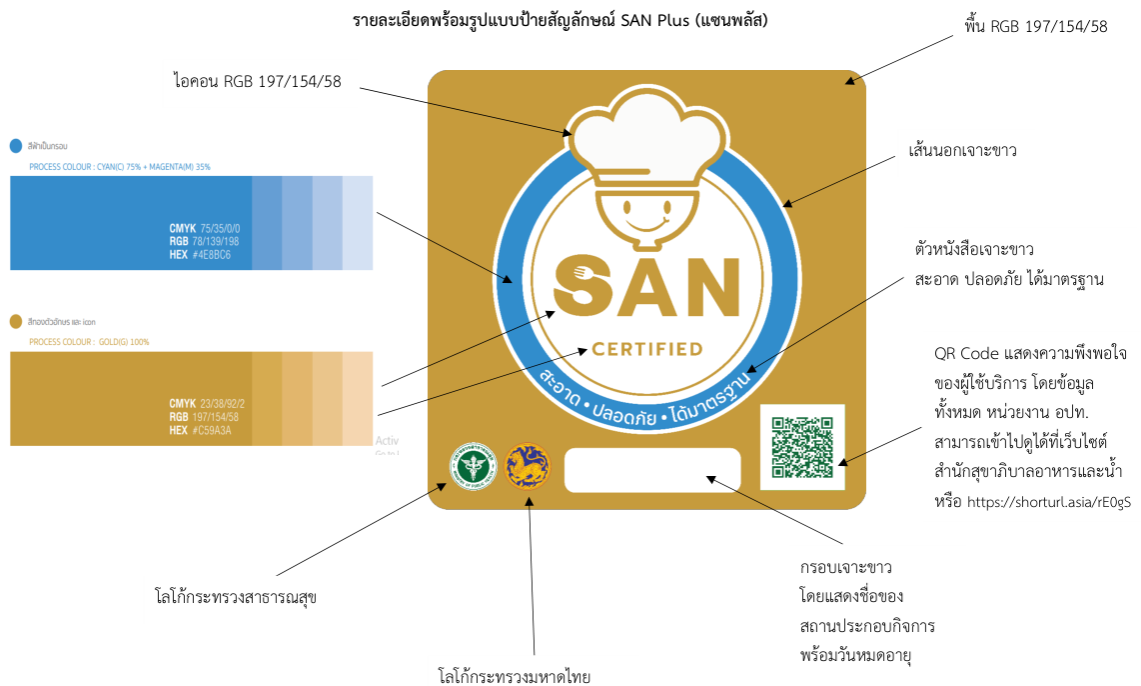
ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียพร้อมอุปกรณ์ อ.13 หรือ (SI-2 / SI-Medium)
เป็นชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น

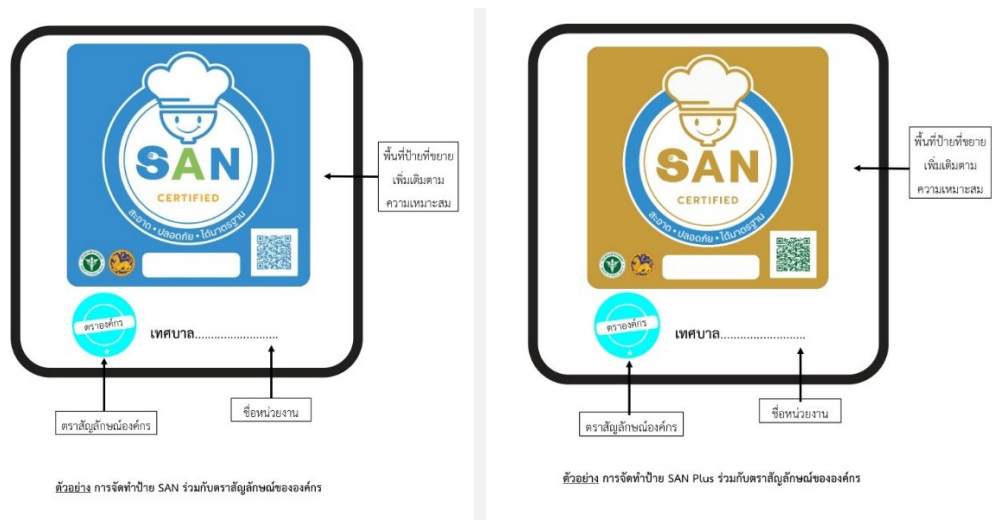


ตัวอย่างป้าย SAN /SAN Plus



รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)





ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐาน SAN SAN+



ขั้นตอนการดำเนินงานมาตรฐาน SAN (สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน)

1. อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (เช่น ผู้จำหน่าย ผู้ช่วยจำหน่าย) ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนด (ผ่านระบบอบรม Onsite หรือ Online)

2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

อปท. (เทศบาล/อบต.) ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร เพื่อควบคุมสุขลักษณะ ความสะอาด และการจัดการร้านค้าหรือสถานที่เก็บอาหารในพื้นที่ โดยอาศัยอำนาจตาม [พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535](#) สถานประกอบการต้องได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) ให้ถูกต้อง

3. ประเมินตนเองผ่านระบบดิจิทัล

ผู้ประกอบการเข้าใช้งานและทำแบบประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ บนแพลตฟอร์ม Foodhandler ของกรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)

4. เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินรับรอง

เจ้าหน้าที่จาก อปท. ร่วมกับสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล หรือ รพ.สต. ในพื้นที่ เข้าตรวจเยี่ยมและรับรองผลการประเมินในระบบ

5. พิมพ์ป้ายสัญลักษณ์ SAN

เมื่อผ่านการรับรองครบถ้วนตามเกณฑ์ ผู้ประกอบการสามารถพิมพ์ป้ายตราสัญลักษณ์รับรอง SAN ออกจากระบบดิจิทัลเพื่อนำมาแสดงหน้าร้านได้ทันที