



รายงานผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม ไตรมาสที่ ๑  
เทศบาลตำบลนาอ้อ อำเภอเมืองเลย จังหวัดเลย  
ประจำปี ๒๕๖๗

## คำนำ

การดำรงชีวิตของคนในชุมชนเทศบาลตำบลนาอ้อในปัจจุบัน มีการปรับเปลี่ยนไปตามยุคสมัย รวมไปถึงการ จัดหาและเลือกที่จะรับประทานอาหาร จากอดีตที่มีการจัดหาวัสดุอาหารมาดำเนินการปรุง การประกอบอาหารเองที่ บ้านหรือในครัวเรือน ในปัจจุบันมีการจัดตั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไว้บริการอาหารปรุงสำเร็จแก่ ประชาชนสะดวกต่อการเลือกซื้อมาเพื่อการบริโภคทั้งครัวเรือนหรือการจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆมากมาย

เทศบาลตำบลนาอ้อ จึงมีการควบคุม ดูแลให้การประกอบกิจการจัดบริการอาหารโดยสถานประกอบการ ด้านอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสมเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเป็นงานที่สำคัญต้องดำเนินการอย่าง จริงจังเพื่อให้เหมาะสมเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคเป็นงานที่สำคัญที่ต้องดำเนินการอย่าง จริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและ พัฒนาระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยกระทรวง สาธารณสุข การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอย เป็นเป้าหมายสำคัญที่ต้องดำเนินการงาน

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม  
เทศบาลตำบลนาอ้อ อำเภอเมืองเลย จังหวัดเลย

## โครงการอบรมสุขภาพิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

### ๑. ที่มา หลักการและเหตุผล

การสุขภาพิบาลอาหาร คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขภาพิบาล จึงไม่หมายความว่าเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น ยังหมายถึงต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย การจัดการหรือควบคุมอาหารให้สะอาดทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุของอาหารสกปรก โดยปัจจัยที่เป็นสาเหตุของการปนเปื้อนและทำให้อาหารสกปรกมี ๕ ประการ คือ สถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค ซึ่งจากสาเหตุดังกล่าว ปัจจัยด้านบุคคลมีความสำคัญต่อการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงปัจจัยด้านอื่น ๆ ให้ดีขึ้นได้ หากบุคคลมีความรู้ ความเข้าใจ เจตคติที่ดีและถูกต้องตามหลักวิชาการก็สามารถส่งผลกระทบต่อมาตรฐานด้านสุขภาพิบาลอาหารได้เช่นกัน

ปัจจัยด้านบุคคลที่สำคัญในกระบวนการผลิตอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งผู้ประกอบกิจการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วนผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง ประกอบ และเสิร์ฟอาหาร ซึ่งรวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ โดยกระบวนการประกอบอาหารนั้น พบว่าผู้สัมผัสอาหาร เป็นปัจจัยส่วนใหญ่ ที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน ดังนั้นความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขภาพิบาลอาหาร จึงถือว่ามีความสำคัญต่อสุขภาพของทั้งผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภค โดยผู้สัมผัสอาหาร เป็นบุคคลที่มีความสำคัญในการจัดหาอาหาร ประกอบ และให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ฉะนั้นจึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องหลักการสุขภาพิบาล และสามารถนำไปปฏิบัติใช้อย่างถูกต้อง อีกทั้งเป็นการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค ทั้งนี้ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม โดยหมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ ๒๑(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามเกณฑ์นั้น เทศบาลตำบลนาอ้อเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงได้ดำเนินการจัดโครงการสุขภาพิบาลอาหาร อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ขึ้น

### ๒. วัตถุประสงค์ของการดำเนินการ

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านสุขอนามัยเป็นไปตามหลักสูตรการอบรมของกรมอนามัย
๒. เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขภาพิบาลอาหาร
๓. เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารได้มีโอกาสเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริง ในการประกอบอาชีพและเป็นการสร้างความร่วมมือ ในการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย
๔. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรคและอันตรายจากสารพิษ รวมทั้งสิ่งปลอมปนในอาหาร ลดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ
๕. เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารรวมถึงผู้ร่วมกิจกรรม มีความรู้และสามารถปฏิบัติตามแนวทางมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙

### ๓. ประโยชน์ที่ได้รับ

#### เชิงปริมาณ

๑. จัดอบรมสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลนาอ้อ รวมทั้งสิ้น ๕๐ ราย และผ่านการทดสอบตามหลักเกณฑ์ของกรมอนามัยร้อยละ ๑๐๐
๒. ตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ ร้านอาหาร แผงจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลนาอ้อ จำนวนร้อยละ ๘๐

#### เชิงคุณภาพ

๑. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรมของกรมอนามัย
๒. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๓. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้มีโอกาสเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริงในการประกอบอาชีพและเป็นการสร้างความร่วมมือ ในการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย
๔. ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรคและอันตรายจากสารพิษ รวมทั้งสิ่งปลอมปนในอาหาร ลดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

### ๔. แนวทาง/ ขั้นตอนการดำเนินการ

มีการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายภาครัฐและเอกชน ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเลย โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลนาอ้อ กลุ่มอาสาสมัครสาธารณสุข ชมรมผู้ประกอบการตลาดร่วมใจนาอ้อ เทศบาลเมืองวังสะพุง เทศบาลตำบลนาดินดำ โดยมีขั้นตอนดังนี้

๑. จัดทำและขออนุมัติโครงการ
๒. ประชุมผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงาน เพื่อร่วมกันกำหนดกรอบกิจกรรม การประเมินผลและกำหนดวันจัดกิจกรรมการจัดหาวิทยากรในการอบรมจัดอบรมให้ความรู้ตามโครงการ แจกจ่ายละเอียดการอบรมแก่กรมอนามัย การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ
๓. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (หลักฐานรับรองมีอายุ ๓ ปี)
๔. ออกตรวจตามหลักสุขาภิบาลอาหาร/ตรวจสารปนเปื้อน/ตรวจและให้คำแนะนำมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ แก่ผู้จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ตลาด งานบุญประเพณีต่างๆ เช่น บุญข้าวจี่ เป็นต้น
๕. การสรุปและรายงานผลการดำเนินงาน

## ผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลนาอ้อ อำเภอเมืองเลย จังหวัดเลย

### ๑.โครงการ สุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗

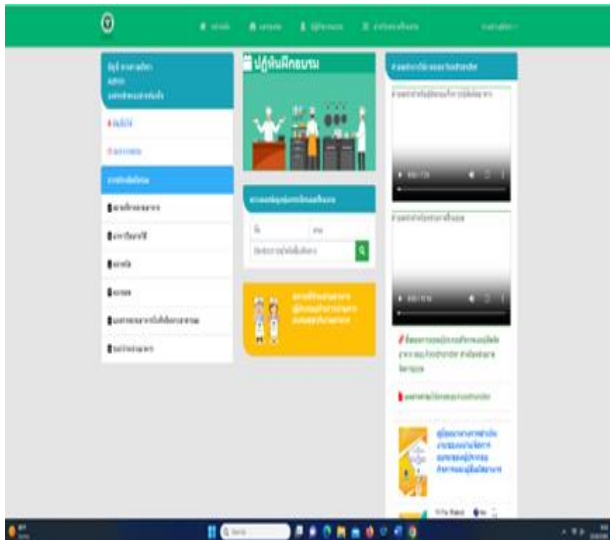
โครงการ สุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านสุขอนามัย ตามหลักสูตรการอบรมของกรมอนามัย ให้สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงมีโอกาสเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์จริง ในการประกอบอาชีพ สร้างความร่วมมือในการพัฒนาการดำเนินงานอาหารปลอดภัย ซึ่งจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปราศจากเชื้อโรคและอันตรายจากสารพิษ รวมทั้งสิ่งปลอมปนในอาหาร เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

เทศบาลตำบลนาอ้อได้ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องในงบประมาณที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน โดยได้รับความร่วมมือสนับสนุนในการจัดโครงการและกิจกรรมต่างๆ จากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเลย โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลนาอ้อ กลุ่มอาสาสมัครสาธารณสุข ชมรมผู้ประกอบการตลาดร่วมใจนาอ้อ เทศบาลเมืองวังสะพุง เทศบาลตำบลนาดินดำ รวมถึงประชาชนในพื้นที่ ซึ่งสรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑.๑ จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร และมอบบัตรประจำตัวผู้ประกอบการด้านอาหาร พร้อมขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหาร สำหรับผู้ที่ผ่านการทดสอบความรู้ตามมาตรฐานของหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๕๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ของจำนวนผู้เข้ารับการอบรม



การจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร



วันที่	เวลา	ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ	ราคา	สถานะ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	รวม	สถานะ	วันที่
1	14/2564	20:30-21:00	กาแฟ	200	0	กาแฟ	2000000	10	✓	
2	14/2564	20:30-21:00	กาแฟ	200	0	กาแฟ	2000000	10	✓	
3	14/2564	20:30-21:00	กาแฟ	200	0	กาแฟ	2000000	10	✓	
4	14/2564	20:30-21:00	กาแฟ	200	0	กาแฟ	2000000	10	✓	

การขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ในระบบข้อมูลของกรมอนามัย

๑.๒ ตรวจสอบสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจความปลอดภัยด้านอาหารโดยใช้ชุดทดสอบภาคสนาม ในร้านอาหาร จำนวน ๒ ร้าน แผงจำหน่ายอาหารในชุมชน จำนวน ๒๐ ร้าน และแผงจำหน่ายอาหารในตลาดจำนวน ๑๒ ร้าน



ตรวจสอบสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจความปลอดภัยด้านอาหารโดยใช้ชุดทดสอบภาคสนาม ร้าน/แผงจำหน่ายอาหารในชุมชน



ตรวจสอบลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจความปลอดภัยด้านอาหารโดยใช้ชุดทดสอบภาคสนาม ตลาดร่วมใจนาอ้อ

#### ผลการตรวจสอบมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเภท	ด้านกายภาพ				ด้านเคมี				ด้านชีวภาพ			
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		ผ่าน		ไม่ผ่าน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ
ร้านจำหน่ายอาหาร (๒ ร้าน)	๒	๑๐๐	๐	๐	๒	๑๐๐	๐	๐	๒	๑๐๐	๐	๐
แผงลอยจำหน่ายอาหารในชุมชน (๒๐ ร้าน)	๒๐	๑๐๐	๐	๐	๑๘	๙๐	๒	๑๐	๕	๒๕	๑๕	๗๕
แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด (๑๒ ร้าน)	๘	๖๖.๗	๔	๓๓.๓	๑๒	๑๐๐	๐	๐	๙	๗๕	๓	๒๕

จากผลการตรวจสอบสามารถสรุปผลได้ดังนี้

๑.๒.๑ ผลการตรวจด้านกายภาพ พบว่าร้านจำหน่ายอาหารและแผงจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่สามารถรักษามาตรฐาน มีการปฏิบัติที่ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข แต่ยังมีบางร้านที่ยังมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง ได้แก่ ไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน ไม่มีถังดักไขมัน การจัดวางซ้อน ภาชนะอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง ในการนี้ได้ให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้นแก่ผู้ประกอบการ เพื่อปฏิบัติให้ถูกต้องตามเกณฑ์ต่อไป

๑.๒.๒ ผลการตรวจด้านเคมี (สารปนเปื้อนต่างๆ ได้แก่ (บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ซาลิซิลิก สารฟอกขาว) พบว่ามีการปนเปื้อนของบอแรกซ์จำนวน ๑ ร้าน ฟอรัมาลินจำนวน ๑ ร้าน ทั้งนี้ได้ให้คำแนะนำเลือกซื้อวัตถุดิบจากร้านที่มีมาตรฐาน โดยก่อนนำอาหารสดมาประกอบอาหารควรล้างให้สะอาด

๑.๒.๓ ผลการตรวจด้านชีวภาพ (แบคทีเรีย) พบว่ายังมีร้านที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งส่วนใหญ่จะพบเชื้อจากมือผู้สัมผัสอาหาร ในเบื้องต้นได้แจ้งผลการตรวจพร้อมให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการล้างมือ และตรวจสอบซ้ำเพื่อควบคุมให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

๑.๓ ตรวจสอบสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจความปลอดภัยด้านอาหารโดยใช้ชุดทดสอบภาคสนาม แก่แผงจำหน่ายอาหารในงานประเพณีต่างๆ เช่น บุญข้าวจ๊อ งานลอยกระทง เป็นต้น



ตรวจสอบสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และตรวจความปลอดภัยด้านอาหารโดยใช้ชุดทดสอบภาคสนามในงานประเพณี

ผลการตรวจสอบมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารถนนอาหาร บุญข้าวจ๊อ

ประเภท	ด้านกายภาพ				ด้านเคมี				ด้านชีวภาพ			
	ผ่าน		ไม่ผ่าน		ผ่าน		ไม่ผ่าน		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ	จำนวน (ร้าน)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร (๓๒ แผง)	๓๒	๑๐๐	๐	๐	๓๒	๑๐๐	๐	๐	๓๐	๙๓.๘	๒	๖.๒

๑.๓.๑ ผลการตรวจด้านกายภาพ พบว่าร้านจำหน่ายอาหารและแผงจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่สามารถรักษามาตรฐานมีการปฏิบัติที่ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยกำหนด



๑.๓.๒ ผลการตรวจด้านเคมี (สารปนเปื้อนต่างๆ ได้แก่ (บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ซาลิซิลิก สารฟอกขาว) ไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมี

๑.๓.๓ ผลการตรวจด้านชีวภาพ (แบคทีเรีย) พบว่ายังมีบางร้านที่ตรวจพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งพบเชื้อจากมือผู้สัมผัสอาหาร ในเบื้องต้นได้แจ้งผลการตรวจพร้อมให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการล้างมือ และตรวจสอบซ้ำเพื่อควบคุมให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

๑.๔ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการจัดการขยะและสุขาภิบาลอาหาร การเลือกซื้ออาหารที่มีความสะอาด และปลอดภัย แก่ผู้ประกอบการและประชาชนในตลาดร่วมใจนาอ้อ



ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการจัดการขยะและสุขาภิบาลอาหาร

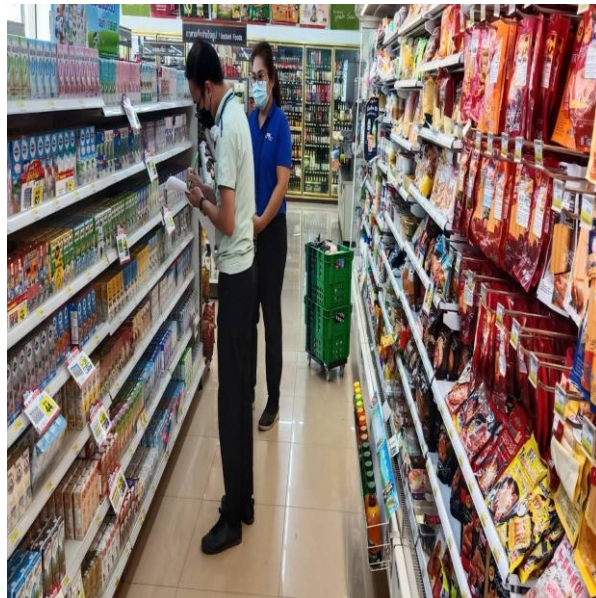
## ๒. การออกใบอนุญาต/แจ้งจำหน่ายและสะสมอาหาร

ให้บริการออกใบอนุญาต/แจ้งจำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลนาอ้อ ดังนี้

๒.๑ ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหาร จำนวน ๓ ราย

๒.๒ รับแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ราย

โดยผู้ที่ขออนุญาต/แจ้ง ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด อีกทั้งสถานที่จำหน่ายต้องผ่านการประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ก่อนได้รับใบอนุญาต/แจ้ง



ตรวจสอบสถานประกอบการก่อนออกใบอนุญาต/แจ้งจำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร

### ๓. การล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

เทศบาลตำบลนาอ้อร่วมกับผู้ประกอบการตลาดร่วมใจนาอ้อ ร่วมทำความสะอาดแฉ่งและพื้นที่ภายในตลาด เพื่อป้องกันแมลงและพาหะนำโรค



ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

๔. รมรรงค้ประชาสั้มพัันร้ลตใ้ถุงพลาสติกและโฟม เพื่อป้องกัันความเสี่งจากสารเคมีไน้โฟมและถุงพลาสติก รววมถึงลตป้ญหาขยะและภาวะโลกร้อัน



รมรรงค้ประชาสั้มพัันร้ลตใ้ถุงพลาสติกและโฟม

๕. ประชาสัมพันธ์การคัดแยกขยะและการจัดสุขาภิบาลโรงเรียน แก่โรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในพื้นที่



ประชาสัมพันธ์การคัดแยกขยะและการจัดสุขาภิบาลโรงเรียน

## ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

### ปัญหาด้านบุคคล

๑. ประชาชนส่วนใหญ่ยังไม่เห็นความสำคัญและตระหนักในปัญหา รวมทั้งยังขาดความรู้ ความเข้าใจในสุขภาพอาหารอย่างถูกต้อง
๒. ปัจจุบันสถานประกอบการด้านอาหารมีจำนวนมาก แต่ยังขาดศักยภาพที่สามารถดำเนินการเฝ้าระวังและวิเคราะห์สถานการณ์ในพื้นที่ได้อย่างเป็นระบบ

### ปัญหาด้านงบประมาณ

๑. ขาดแคลนงบประมาณในการดำเนินโครงการ
๒. ขาดแคลนวัสดุและอุปกรณ์ในการวิเคราะห์ตัวอย่าง

## วิธีดำเนินการแก้ไขปัญหাজนเกิดผลสำเร็จ

### ด้านบุคคล

๑. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ทางด้านสุขภาพอาหาร ตามช่องทางต่างๆ เช่น เว็บไซต์ หอกระจายข่าวอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประชาชน ผู้ประกอบการด้านอาหารตระหนักถึงความสำคัญของหลักสุขภาพอาหาร
๒. จัดอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารแก่บุคลากรที่รับผิดชอบอย่างต่อเนื่อง

### ด้านงบประมาณ

๑. ขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งอื่น เช่น สำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ
๒. ขอความอนุเคราะห์วัสดุและอุปกรณ์จากภาคีเครือข่าย เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองเลย ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี

## ข้อเสนอแนะและแนวทางในการพัฒนา

### ข้อเสนอแนะ

การดำเนินการด้านสุขภาพอาหารนั้น จำเป็นต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ เพื่อให้ทราบพลวัตรทางด้านพฤติกรรมสุขภาพของประชาชน ซึ่งจะนำไปสู่การให้ความรู้และการสร้างทัศนคติที่ดี ในการส่งเสริมสุขภาพ หากขาดความต่อเนื่องและไม่เป็นระบบในการรวบรวมข้อมูล จะมีผลต่อการวิเคราะห์ข้อมูล ทำให้ไม่สามารถวิเคราะห์เพื่อทราบสถานการณ์ที่แท้จริงได้ ดังนั้นจำเป็นต้องมีการผลักดันให้มีเครือข่ายการเฝ้าระวังสุขภาพอาหารอย่างเป็นระบบ

## **๗. ปัจจัยแห่งความสำเร็จและข้อคิดที่ได้จากการดำเนินการ**

ปัจจัยความสำเร็จจากการดำเนินโครงการเกิดจากความร่วมมือของประชาชน ผู้ประกอบการร้าน/แผงจำหน่ายอาหารและภาคีเครือข่าย โดยการดำเนินงานตามโครงการมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบตามหลักเกณฑ์ของกรมอนามัยร้อยละ ๑๐๐ รวมถึงตรวจเฝ้าระวังด้านสุขภาพอาหาร แก่ ร้านอาหาร แผงจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลนาอ้อ ได้จำนวนร้อยละ ๑๐๐ ของสถานประกอบการ ซึ่งนับเป็นการเฝ้าระวังทางด้านสุขภาพอาหารในชุมชน

## **๘. แนวทางการพัฒนาให้ยั่งยืน**

สืบเนื่องจากเทศบาลตำบลนาอ้อ เป็นจุดพักก่อนไปถึงยังแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในจังหวัดเลย อีกทั้งเป็นแหล่งศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร แต่ยังคงพบกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร อันมีสาเหตุผู้ประกอบการขาดจิตสำนึกด้านผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน รวมถึงประชาชนในพื้นที่ขาดความรู้ความเข้าใจในด้านสุขภาพอาหาร การพัฒนาให้ยั่งยืนนั้น จำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วน อีกทั้งเป็น

หน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐที่ต้องควบคุม กำกับ ดูแลสถานประกอบการในการดำเนินการตามข้อกำหนดและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และดำเนินกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสร้างการรับรู้ให้ประชาชนในพื้นที่ ดังนี้ ๑. ส่งเสริมและสนับสนุนการอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ครบทุกรายและให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

๑. ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ผู้ประกอบการในพื้นที่เกิดความตระหนัก และไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย
๒. พัฒนาระบบการบริการข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูลต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
๓. สร้างการมีส่วนร่วมของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชน
๔. กระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
๕. กระตุ้นให้ผู้ประกอบการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมถึงเพิ่มทางเลือกในแอปพลิเคชันในการสั่งอาหาร ให้มีการระบุรับหรือไม่รับถุงพลาสติก
๖. จัดตั้งเครือข่ายผู้ประกอบการร้านอาหาร

### ๑๐. การเป็นต้นแบบให้กับหน่วยงานอื่น/ การขยายผล

เป็นต้นแบบการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับหน่วยงานต่างๆ และมีเครือข่ายและเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องให้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบ รวมถึงผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารใหม่ทุกปี



ร่วมเป็นวิทยากรอบรมสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ภาคีเครือข่าย

### ๑๑ รางวัลที่เคยได้รับ

วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ.๒๕๖๖ ได้รับเกียรติบัตร การรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Accreditation : EHA

- ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร EHA๑๐๐๑
- การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด EHA๑๐๐๒





