

รายงานผลการดำเนินงานจ้างโครงการจัดเก็บข้อมูลภาคสนาม
โครงการ/กิจกรรมสำคัญของเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐

โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐

หลักการและเหตุผล

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอยในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง เป็นเป้าหมายสำคัญที่เทศบาลเมืองทุ่งสงมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าวให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง มีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคจากผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗-๒๕๕๙ พบว่ามีผลดำเนินงานดังนี้

ผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ประเภท	พ.ศ.๒๕๕๗				
	จำนวน (ร้าน)	ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๑๐๒	๙	๘.๘	๙๓	๙๑.๑๗
ร้านจำหน่ายอาหาร	๑๓	๑๐	๗๖.๙๐	๕	๓๘.๔๖
รวม	๑๑๕	๑๙	๑๖.๕๒	๙๘	๘๓.๔๘

ประเภท	พ.ศ.๒๕๕๘				
	จำนวน (ร้าน)	ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๑๒๐	๙	๗.๕	๑๑๑	๙๒.๕
ร้านจำหน่ายอาหาร	๑๕	๑๐	๖๖.๗	๕	๓๓.๔
รวม	๑๓๕	๑๙	๑๔.๐๗	๑๑๖	๘๕.๙๓

ประเภท	พ.ศ.๒๕๕๙				
	จำนวน (ร้าน)	ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	๓๒๑	๒๗๘	๘๖.๖๐	๗๙	๑๓.๔๐
ร้านจำหน่ายอาหาร	๕๑	๒๕	๔๙.๕๐	๒๖	๕๐.๕๐
รวม	๓๗๒	๓๐๓	๘๑.๔๕	๑๐๕	๒๘.๕๕

ตาราง ผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ที่มา : งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม ๘ กรกฎาคม ๒๕๕๙

จากผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสงร่วมกับกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองทุ่งสงจึงได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกันคุณภาพของอาหารและเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมและการจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่ปราศจากสารปนเปื้อนอันจะส่งผลโดยตรงให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง
๒. เพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

ตัวชี้วัด

เชิงปริมาณ

- จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละครั้งไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการมีความรู้ก่อน-หลัง การอบรมเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๘๐ ตามแบบประเมิน
- คะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕
- ขั้นตอนการดำเนินโครงการฯ ครบ ๖ ขั้นตอน

เชิงประโยชน์

- จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ ๘๐
- จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างน้อย ร้อยละ ๕๐

เป้าหมาย

๑. ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน ๕๐ ร้าน
๒. แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐๐ ร้าน ดังนี้

ช่วงอบรมให้ความรู้ จำนวน ๒๖๐ คน ดังนี้

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๕๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน)
๒. ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน)
๓. เจ้าหน้าที่ จำนวน ๑๐ คน

ช่วงลงพื้นที่ จำนวน ๕๐ คน ดังนี้

๑. สมาชิกคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง จำนวน ๓๐ คน
๒. นักศึกษาจากวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค) โรงเรียนทุ่งสงเซ็นเตอร์การบิบาล จำนวน ๒๐ คน

ค่าเป้าหมายช่วงลงพื้นที่
ร้านจำหน่ายอาหาร

ที่	เป้าหมาย	จำนวน (ร้าน)		รวม (ร้าน)
		น้ำชา/กาแฟ/ เครื่องดื่ม	อาหารตามสั่ง/ ข้าวแกง/ขนมจีน/ ก๋วยเตี๋ยว	
๑.	ถนนประชาอุทิศ	๑	๗	๘
๒.	ถนนชนปรีดา	๑๐	๑๐	๒๐
๓.	ถนนภราดร	๓	๑	๔
๔.	ถนนชัยชุมพล	๔	๘	๑๒
๕.	ถนนรถไฟ	๔	๖	๑๐
๖.	ถนนตลาดใน	๒	๑	๓
๗.	ถนนธรรมสุนทรอุทิศ	๕	๘	๑๓
๘.	ถนนศิลปสุรณ	-	๑๓	๑๓
๙.	ถนนยุทธศาสตร์	๓	๑๐	๑๓
๑๐.	ถนนสำโรง	๑	๒	๓
๑๑.	ถนนหมู่บ้านพัฒนา	-	๔	๔
๑๒.	ถนนพัฒนาการ	๒	๖	๘
๑๓.	ถนนราชบริพัตร	๒	๗	๙
๑๔.	ถนนเปรมประชา	-	๑	๑
๑๕.	ถนนเสริมชาติ	๒	๖	๘
๑๖.	ถนนท่าแพเหนือ	๑	-	๑
๑๗.	ถนนในวัง	-	๓๐	๓๐
๑๘.	ถนนทุ่งสง-นครศรีฯ	๕	๑๓	๑๘
๑๙.	ทุ่งสง-นาบอน	๓	๑	๔
๒๐.	ถนนทุ่งสง-สุราษฎร์	๕	๙	๑๔
๒๑.	ถนนทุ่งสง-ห้วยยอด	๒	๒	๔
๒๒.	ถนนประสานมิตร	๔	๔	๘
๒๓.	ถนนนิกรบำรุง	๔	๓	๗
๒๔.	ถนนผดุงราษฎร์	๑	๒	๓
๒๕.	ถนนท่าแพใต้	-	๓	๓
๒๖.	ถนนสำราญใจ	-	๑	๑
๒๗.	ถนนเวชพฤษฯพิทักษ์	-	๓	๓
๒๘.	ถนนเอเชีย	๒	๙	๑๑
รวม		๖๖	๑๗๐	๒๓๖

วิธีดำเนินการ

ลำดับขั้นตอน	ขั้นตอนการดำเนินงาน
๑.	สำรวจข้อมูล
๒.	เขียนโครงการ
๓.	เสนอผู้บังคับบัญชาพิจารณาตรวจทาน
๔.	นำเสนอคณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพพิจารณาอนุมัติ
๕.	ดำเนินการโครงการตามที่กำหนดไว้
๖.	สรุป/ติดตามผลการดำเนินการ

๑. จัดอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกคุ่มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย เพื่อประเมินคุณภาพแบคทีเรียและตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

- แบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)

๑. ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมโครงการฯ สมาชิกชมรมคุ่มครองผู้บริโภค และคณะครู นักศึกษาสาธิตจากวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค.) และโรงเรียนท่งสงเข้้นเตอร์การบริหาร

๒. ดำเนินการสำรวจทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ และ ๑๕ ข้อและ๓๐ ข้อโดยการทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium) อ่านผลภายใน ๑๗ ชั่วโมง โดยผลจะต้องผ่าน อย่างน้อย ๙๐ ของตัวอย่างที่ตรวจ

๓. จัดทำสื่อให้ความรู้ในเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts)

๔. รวบรวมผลที่ได้จากการตรวจสอบร้านอาหาร แผงลอย และโรงเรียน ประเมินการดำเนินงานผลเพื่อหาข้อแก้ไข ปรับปรุงให้ได้มาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต่อไป

๕. จัดกิจกรรมการประเมินมาตรฐานเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts) สู่การพัฒนาต่อไป

๖. มอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts) ให้แก่ร้านที่ผ่านการประเมิน

๗. สรุปผลการดำเนินโครงการและรายงานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง

โดยดำเนินกิจกรรมลงพื้นที่เครือข่ายเฝ้าระวังอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสงทั้ง ๒ ด้าน ด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๙ ครั้ง ระหว่างเดือนธันวาคม ๒๕๕๙ – สิงหาคม ๒๕๖๐ ดังกิจกรรมดังนี้

ครั้งที่	กิจกรรม	สถานที่	วัน/เดือน/ปี	เวลา	หมายเหตุ
๑.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ร้านอาหาร - แผงลอย	๒๘ ธันวาคม ๒๕๕๙	๑๐.๐๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	- สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร
๒.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ตลาดโต้รุ่ง	๒๙ ธันวาคม ๒๕๕๙	๑๕.๓๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	- สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร
๓.	เฝ้าระวังอาหาร สะอาด รสชาติ อร่อยในเขต เทศบาลเมือง ทุ่งสง	- ร้านอาหาร - แผงลอย	๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐	๑๐.๐๐ น. ถึง ๑๔.๐๐น.	- สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่	กิจกรรม	สถานที่	วัน/เดือน/ปี	เวลา	หมายเหตุ
๔.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ตลาดนัด เอกชนบ้าน นาเหนือ - สวน สาธารณะ เฉลิมพระ เกียรติ ร.๙	๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐	๑๕.๓๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร
๕.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ร้านอาหาร - แผงลอย	๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๐	๑๐.๐๐ น. ถึง ๑๔.๐๐ น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร
๖.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ตลาดโต้รุ่ง	๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๐	๑๕.๓๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร
๗.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ตลาดนัด เอกชนบ้าน นาเหนือ - สวน สาธารณะ เฉลิมพระ เกียรติ ร.๙	๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๐	๑๕.๓๐ น. ถึง ๑๗.๓๐ น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วัสดุ-อุปกรณ์</u> - ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่	กิจกรรม	สถานที่	วัน/เดือน/ปี	เวลา	หมายเหตุ
๘.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ร้านอาหาร - แผงลอย	๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๐	๑๗.๐๐ถึง ๑๙.๐๐น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภคน เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วิสด-อุปกรณ์</u> - ชุตทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร - ชุตทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินตรวจสอบสารปนเปื้อนใน อาหารทั้ง ๖ ชนิด
๙.	เฝ้าระวัง อาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน เขตเทศบาล เมืองทุ่งสง	- ร้านอาหาร - แผงลอย	๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๐	๑๐.๐๐ ถึง ๑๔.๐๐น.	- สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภคน เทศบาลเมืองทุ่งสง - เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน <u>วิสด-อุปกรณ์</u> - ชุตทดสอบอาหารอย่างง่าย - แบบประเมินด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา และด้านข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร

ระยะเวลาดำเนินการ

- ช่วงอบรมให้ความรู้ ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙
- ช่วงลงพื้นที่
 - ครั้งที่ ๑ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๕๙
 - ครั้งที่ ๒ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๕๙
 - ครั้งที่ ๓ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๔ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๕ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๖ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๗ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๘ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๐
 - ครั้งที่ ๙ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๐

สถานที่ดำเนินการ

- ช่วงอบรมให้ความรู้
 - ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง
- ช่วงลงพื้นที่
 - ร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง

- แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง
- ตลาดโต้รุ่ง (แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง)
- ตลาดนัดเอกชนบ้านนาเหนือ

งบประมาณ

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง จำนวน ๑๑๕,๒๒๒ บาท (หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อยยี่สิบสองบาทถ้วน) รายละเอียด ดังนี้

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๑.	ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์ (หมึกพิมพ์)	จำนวน ๑ ชุดๆ ๖๖๐ บาท	๖๖๐
๒.	ค่าวัสดุสำนักงาน		๖,๘๖๕
	๑) ค่าสมุดบันทึก	จำนวน ๒๕๐ เล่มๆละ ๗.๕ บาท เป็นเงิน ๑,๘๗๕ บาท	
	๒) ปากกาถูกลื่น	จำนวน ๕ กล่องละ ๕๐ ด้าม กล่องละ ๑๖๐ บาท เป็นเงิน ๘๐๐ บาท	
	๓) กระดาษ A๔	จำนวน ๕ รีมๆละ ๘๕ บาท เป็นเงิน ๔๒๕ บาท	
	๔) คลิปบอร์ด A๔	จำนวน ๕ อันๆละ ๓๐ บาท เป็นเงิน ๑๕๐ บาท	
	๕) ซองน้ำตาล A๔	จำนวน ๑ แพ็คๆละ ๙๕ บาท เป็นเงิน ๙๕ บาท	
	๖) แฟ้มกระดุม	จำนวน ๒๕๐ ใบๆละ ๑๐ บาท เป็นเงิน ๒,๕๐๐ บาท	
	๗) แม็กเย็บกระดาษ NO.๑๐	จำนวน ๒ อันๆละ ๖๕ บาท เป็นเงิน ๑๓๐ บาท	
	๘) แฟ้มใส่เอกสาร ตราร้าง	จำนวน ๒ อันๆละ ๑๑๐ บาท เป็นเงิน ๒๒๐ บาท	
	๙) ลวดเย็บกระดาษ NO.๑๐	จำนวน ๑ โหลๆละ ๗๐ บาท เป็นเงิน ๗๐ บาท	
	๑๐) ปากกาเคมี	จำนวน ๑๐ ด้ามๆละ ๑๒ บาท เป็นเงิน ๑๒๐ บาท	
	๑๑) ตัวหนีบเอกสาร	จำนวน ๒ กล่องๆละ ๖๐ บาท เป็นเงิน ๑๒๐ บาท	
	๑๒) กระดาษสตีกเกอร์	จำนวน ๑ รีมๆ ๒๔๐ บาท เป็นเงิน ๒๔๐ บาท	
	๑๓) ลิควิคเปเปอร์	จำนวน ๒ อันๆละ ๖๐ บาท เป็นเงิน ๑๒๐ บาท	
๓.	ค่าคู่มืออบรมให้ความรู้ในเรื่องอาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร การใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย และแบบฟอร์มข้อกำหนดด้าน สุขาภิบาลอาหาร	๒๕๐ ชุดๆ ละ ๗๕ บาท	๑๘,๗๕๐
๔.	ค่าตอบแทนวิทยากร	๕ ชั่วโมงๆละ ๖๐๐ บาท	๓,๐๐๐
๕.	ค่าเกียรติบัตรผู้เข้าอบรม	จำนวน ๒๕๐ ใบๆละ ๑๕ บาท	๓,๗๕๐
๖.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	ผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๕๐ คน ๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๕๐ คน ๒. ผู้ประกการแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐๐ คน ๓. เจ้าหน้าที่จำนวน ๑๐ คน รวมทั้งหมด ๒๖๐ คนๆละ ๒๕ บาทจำนวน ๒ มื้อ	๑๓,๐๐๐

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๗.	ค่าอาหารกลางวัน	ผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๕๐ คน ๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๕๐ คน ๒. ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐๐ คน ๓. เจ้าหน้าที่จำนวน ๑๐ คน รวมทั้งหมด ๒๖๐ คน คนละ ๗๕ บาท จำนวน ๑ มื้อ	๑๙,๕๐๐
รวมช่วงอบรมให้ความรู้			๖๕,๕๒๕

ช่วงลงพื้นที่ จำนวน ๕๐ คน

ที่	รายการ	จำนวน	เป็นเงิน (บาท)
๑.	ค่าสตีกเกอร์ลงแผ่นพาราไวด์ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	ขนาด ๓๕ x ๔๐ ซม. จำนวน ๑๐๐ ใบๆ ละ ๓๕๐ บาท	๓๕,๐๐๐
๒.	ค่าอาหารกลางวัน พร้อมน้ำดื่ม - สมาชิกชมรมคัมภีร์ผู้บริโภค จำนวน ๓๐ คน	รวมทั้งหมด จำนวน ๓๐ คนๆ ละ ๕๐ บาท จำนวน ๙ ครั้งๆ ละ ๑,๕๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๓,๕๐๐ บาท	๑๓,๕๐๐
๓.	- ค่าแบบฟอร์มตรวจร้านอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล อาหาร จำนวน ๔๘๒ ร้าน ตรวจ ๒ ครั้ง/ปี - หนังสืออบรม และลงพื้นที่	-จำนวน ๙๖๔ ใบๆละ ๕๐ สตางค์ เป็นเงิน ๔๘๒ บาท -จำนวน ๔๓๐ ใบๆละ ๕๐ สตางค์ เป็นเงิน ๒๑๕ บาท	๖๙๗
๔.	ค่าเช่าเล่มสรุปผลการดำเนิน โครงการและรายงานกองทุน หลักประกันสุขภาพเทศบาล เมืองทุ่งสง	จำนวน ๒ เล่มๆ ละ ๒๕๐ บาท พร้อม CD	๕๐๐
รวมช่วงลงพื้นที่			๔๙,๖๙๗
รวมทั้งหมด			๑๑๕,๒๒๒

(หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันสองร้อยยี่สิบบาทถ้วน)

ถ้วนเฉลี่ยทุกรายการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มสมาชิกคัมภีร์ผู้บริโภค/และนักเรียนแกนนำ ได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการ
ตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. ประชาชนในเขตพื้นที่เป้าหมายได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสิ่งปนเปื้อน
๓. กลุ่มพ่อค้าแม่ค้าได้ตระหนักถึงการเฝ้าระวังด้านสุขภาพมากยิ่งขึ้น

สรุปแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

(ผู้เสนอฯ ลงรายละเอียด โดยในแต่ละข้อย่อยให้เลือกเพียง ๑ รายการที่เป็นรายการหลักสำหรับการ
จำแนกประเภทเท่านั้น เพื่อให้เจ้าหน้าที่กองทุนฯ บันทึกข้อมูลลงโปรแกรมกองทุนฯ เมื่อได้รับอนุมัติแล้ว)

➤ **หน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มคน ที่รับผิดชอบโครงการ (ตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันฯ พ.ศ.
๒๕๕๗ ข้อ๗)**

ชื่อหน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มคน

- ☐ ๙.๑.๑ หน่วยบริการหรือสถานบริการสาธารณสุข เช่น ศูนย์สุขภาพชุมชนเทศบาลทุ่งสง รพ.ทุ่งสง
- ☐ ๙.๑.๒ หน่วยงานสาธารณสุขอื่นของ อปท. เช่น กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
- ☐ ๙.๑.๓ หน่วยงานสาธารณสุขอื่นของรัฐ เช่น สสอ. ร.พ
- ☐ ๙.๑.๔ หน่วยงานอื่นๆ ที่ไม่ใช่หน่วยงานสาธารณสุข เช่น โรงเรียน วัด ศพด.
- ☒ ๙.๑.๕ กลุ่มหรือองค์กรประชาชน เช่น กลุ่ม ชมรม มูลนิธิ

➤ **ประเภทการสนับสนุน (ตามประกาศคณะกรรมการหลักประกันฯ พ.ศ. ๒๕๕๗ ข้อ ๗)**

- ☐ ๙.๒.๑ สนับสนุนการจัดบริการสาธารณสุขของ หน่วยบริการ/สถานบริการ/หน่วยงานสาธารณสุข

[ข้อ ๗(๑)]

- ☒ ๙.๒.๒ สนับสนุนกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ การป้องกันโรคของกลุ่มหรือองค์กรประชาชน/หน่วยงานอื่น

[ข้อ ๗ (๒)]

- ☐ ๙.๒.๓ สนับสนุนการจัดกิจกรรมของ ศูนย์เด็กเล็ก/ผู้สูงอายุ/คนพิการ [ข้อ ๗(๓)]
- ☐ ๙.๒.๔ สนับสนุนการบริหารหรือพัฒนากองทุนฯ [ข้อ ๗(๔)]
- ☐ ๙.๒.๕ สนับสนุนกรณีเกิดโรคระบาดหรือภัยพิบัติ [ข้อ ๗(๕)]

➤ **กลุ่มเป้าหมายหลัก (ตามแนบท้ายประกาศคณะกรรมการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคฯ พ.ศ.
๒๕๕๗)**

- ☐ ๙.๓.๑ กลุ่มหญิงตั้งครรภ์และหญิงหลังคลอด
- ☐ ๙.๓.๒ กลุ่มเด็กเล็กและเด็กก่อนวัยเรียน
- ☐ ๙.๓.๓ กลุ่มเด็กวัยเรียนและเยาวชน
- ☐ ๙.๓.๔ กลุ่มวัยทำงาน
- ☐ ๙.๓.๕ กลุ่มผู้สูงอายุ
- ☐ ๙.๓.๕.๑ กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง
- ☐ ๙.๓.๖ กลุ่มคนพิการและทุพพลภาพ
- ☒ ๙.๓.๗ กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง

➤ **กิจกรรมหลักตามกลุ่มเป้าหมายหลัก**

- ☐ ๙.๔.๑ กลุ่มประชาชนทั่วไปที่มีภาวะเสี่ยง
- ☐ ๙.๔.๑.๑ การสำรวจข้อมูลสุขภาพ การจัดทำทะเบียนและฐานข้อมูลสุขภาพ
- ☐ ๙.๔.๑.๒ การตรวจคัดกรอง ประเมินภาวะสุขภาพ และการค้นหาผู้มีภาวะเสี่ยง
- ☐ ๙.๔.๑.๓ การเยี่ยมติดตามดูแลสุขภาพ
- ☒ ๙.๔.๑.๔ การรณรงค์/ประชาสัมพันธ์/ฝึกอบรม/ให้ความรู้

- ☐ ๙.๔.๑.๕ การส่งเสริมการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสุขภาพ
- ☐ ๙.๔.๑.๖ อื่นๆ (ระบุ)

วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี

การดำเนินงานจัดเก็บข้อมูลภาคสนาม โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐

ข้าพเจ้า นายนิรุทธิ์ พรหมวิเศษ ได้สำรวจและเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยบันทึกภาพการดำเนินโครงการ และจัดเก็บแบบสอบถาม โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ซึ่งในการดำเนินงานของข้าพเจ้าในครั้งนี้ ได้ดำเนินการออกแบบสอบถามและจัดเก็บแบบสอบถาม โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ซึ่งข้าพเจ้าได้สุ่มตัวอย่างทอดแบบสอบถามจำนวน ๑๐๐ ชุด ให้ผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยข้าพเจ้าสามารถเก็บแบบสอบถามได้ ๙๖ ชุด คิดเป็นร้อยละ ๙๖ และได้ดำเนินการกำหนดขั้นตอนการประเมินผลและประมวลผล วิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผลการดำเนินโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ รายละเอียดขั้นตอนและผลการประเมินมีดังต่อไปนี้

ขั้นตอนการประเมินผล

โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง และเพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

ในครั้งนี้ ข้าพเจ้า นายนิรุทธิ์ พรหมวิเศษ ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการติดตามและประเมินผลโครงการจากการดำเนินโครงการดังกล่าว จึงดำเนินการกำหนดเนื้อหาการประเมิน ดังนี้

๑. ขอบเขตการประเมิน

การประเมินครั้งนี้ เป็นการประเมินเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเกี่ยวกับ โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ มีขอบเขตการประเมิน คือ

๑.๑ ขอบเขตด้านเนื้อหา เป็นการประเมินผลแบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมด้านเนื้อหาวิชาการของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ด้านวิทยากร ด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาโครงการในครั้งต่อไป

๑.๒ ขอบเขตด้านประชากร ผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ จำนวน ๒๖๐ คน

๑.๓ ขอบเขตด้านพื้นที่ จัดเก็บข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒. แหล่งข้อมูล

แหล่งข้อมูลที่ใช้ในการประเมินผลโครงการในครั้งนี้ ได้ทำการศึกษามาจาก ๒ แหล่ง คือ

๒.๑ ข้อมูลทุติยภูมิ ได้ทำการศึกษาจากเอกสารโครงการ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย สำเนาโครงการและกำหนดการโครงการฯ

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นการใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลซึ่งได้ดำเนินการทอดแบบสอบถามให้กับผู้เข้าร่วมโครงการฯ

๓. ประชากร

ประชากรผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ทั้งหมด ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙ จากการทอดแบบสอบถามทั้งหมด ๑๐๐ ชุด และสามารถเก็บแบบสอบถามได้จำนวน ๙๖ ชุด

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถามแสดงความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ได้ตอบแบบสอบถาม และการสุ่มตัวอย่างทอดแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูล คณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นายนิรุทธิ์ พรหมวิเศษ

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

คือ การประมวลผล ประเด็นความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ด้านวิทยากร ด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ ในครั้งนี้ สำหรับคำถามปลายปิดใช้เครื่องมือไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูล ซึ่งใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป เพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS โดยการแจกแจงความถี่ของตัวแปร แล้วคำนวณ ค่าเฉลี่ย และสรุปผลการประมวลระดับความคิดเห็น

๗. การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้ข้อมูลตามที่ต้องการแล้วนั้น ต่อไปจะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ตามขั้นตอนต่อไปนี้

๗.๑ วิเคราะห์ข้อมูล ด้านความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยนำแบบสอบถามมาจัดหมวดหมู่ แล้วหาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แต่ละรายการ แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตารางและการบรรยาย

๗.๒ หาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เกี่ยวกับระดับความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criteria) ซึ่งแบ่งเป็นช่วงๆ มีความหมายดังนี้

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การประเมินผล		
ค่าเฉลี่ย		ระดับผลการดำเนินงาน/ความพึงพอใจ
๔.๕๑ – ๕.๐๐	หมายถึง	ระดับมากที่สุด
๓.๕๑ – ๔.๕๐	หมายถึง	ระดับมาก
๒.๕๑ – ๓.๕๐	หมายถึง	ระดับปานกลาง
๑.๕๑ – ๒.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อย
๑.๐๐ – ๑.๕๐	หมายถึง	ระดับน้อยที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล
โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐

การประเมินแบบที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถาม ด้านประเด็นความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฯ

ตอนที่ ๑ ความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฯ

ตารางที่ ๑ แสดงรายละเอียดความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการฯ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ (%)	ระดับความคิดเห็น
๑. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้องเพียงใด	๔.๑๒	๐.๐๘	๘๒.๔๐	มาก
๒. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรในการอบรมเพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย	๔.๐๘	๐.๐๘	๘๑.๖๐	มาก
๓. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่อง อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด	๔.๑๙	๐.๐๘	๘๓.๘๐	มาก
๔. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจ องค์ความรู้เรื่อง บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่ายเพียงใด	๓.๙๘	๐.๐๘	๗๙.๖๐	มาก
๕. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในการแบ่งกลุ่มสาธิตใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด	๔.๐๒	๐.๐๘	๘๐.๔๐	มาก
รวม	๔.๐๘	๐.๐๘	๘๑.๕๖	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๑ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ที่ตอบแบบสอบถามในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ **มีความคิดเห็น** ในภาพรวม **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๘ อยู่ในระดับ มาก** โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่อง อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๑๙ อยู่ในระดับ มาก**

๒. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้องเพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๑๒ อยู่ในระดับ มาก**

๓. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรในการอบรมเพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๘ อยู่ในระดับ มาก**

๔. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในการแบ่งกลุ่มสาธิตใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๒ อยู่ในระดับ มาก**

๕. จากการที่ท่านเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ ความเข้าใจ องค์ความรู้เรื่อง บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่ายเพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๓.๙๘ อยู่ในระดับ มาก**

การประเมินแบบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากรของผู้เข้าร่วมโครงการฯ

ตอนที่ ๒ ความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร

ตารางที่ ๒ แสดงรายละเอียดความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ (%)	ระดับความคิดเห็น
๑. วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในหัวข้อที่บรรยาย	๔.๑๘	๐.๐๙	๘๓.๖๐	มาก
๒. วิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ และสร้างความเข้าใจในการบรรยาย	๔.๐๓	๐.๑๐	๘๐.๖๐	มาก
๓. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามหรือแสดงข้อคิดเห็น	๓.๙๖	๐.๑๐	๗๙.๒๐	มาก
๔. วิทยากรสามารถอธิบายหรือตอบข้อซักถามได้อย่างชัดเจนและแสดงมุมมองได้อย่างกว้างขวาง	๓.๙๖	๐.๐๙	๗๙.๒๐	มาก
๕. ระยะเวลาในการบรรยายมีความเหมาะสม เพียงพอ	๔.๐๓	๐.๐๙	๘๐.๖๐	มาก
รวม	๔.๐๓	๐.๐๙	๘๐.๖๔	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๒ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ที่ตอบแบบสอบถามในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ มีความพึงพอใจด้านวิทยากร ในภาพรวมค่าเฉลี่ย ๔.๐๓ อยู่ในระดับ มาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในหัวข้อที่บรรยาย **ค่าเฉลี่ย ๔.๑๘ อยู่ในระดับ มาก**

๒. วิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ และสร้างความเข้าใจในการบรรยาย **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๓ อยู่ในระดับ มาก**

๓. ระยะเวลาในการบรรยายมีความเหมาะสม เพียงพอ **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๓ อยู่ในระดับ มาก**

๔. วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามหรือแสดงข้อคิดเห็น **ค่าเฉลี่ย ๓.๙๖ อยู่ในระดับ มาก**

๕. วิทยากรสามารถอธิบายหรือตอบข้อซักถามได้อย่างชัดเจนและแสดงมุมมองได้อย่างกว้างขวาง **ค่าเฉลี่ย ๓.๙๖ อยู่ในระดับ มาก**

การประเมินแบบที่ ๓ ผลการวิเคราะห์ด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่

ตอนที่ ๓ ภาพรวมด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่

ตารางที่ ๓ แสดงรายละเอียดด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ (%)	ระดับความคิดเห็น
๑. สถานที่ในการจัดโครงการฯ มีความเหมาะสมหรือไม่	๔.๔๓	๐.๐๗	๘๘.๖๐	มาก

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ (%)	ระดับความคิดเห็น
๒. อาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีเหมาะสมเพียงพอแก่ผู้เข้าร่วมโครงการฯ หรือไม่	๓.๒๑	๐.๑๒	๖๔.๒๐	ปานกลาง
๓. การประสานงานและการให้บริการของเจ้าหน้าที่ที่มีความเหมาะสมหรือไม่	๓.๓๒	๐.๑๑	๖๖.๔๐	ปานกลาง
๔. โสตทัศนูปกรณ์มีความทันสมัยเหมาะสมกับการอบรมหรือไม่	๓.๓๕	๐.๑๒	๖๗.๐๐	ปานกลาง
๕. ระยะเวลาในการจัดโครงการฯ มีความเหมาะสมหรือไม่	๓.๕๔	๐.๑๓	๗๐.๘๐	มาก
รวม	๓.๕๗	๐.๑๑	๗๑.๔๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๓ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ ที่ตอบแบบสอบถามในการวิเคราะห์ข้อมูลครั้งนี้ มีความพึงพอใจด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่ ในภาพรวมค่าเฉลี่ย ๓.๕๗ อยู่ในระดับ มาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. สถานที่ในการจัดโครงการฯ มีความเหมาะสมหรือไม่ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับ มาก
๒. ระยะเวลาในการจัดโครงการฯ มีความเหมาะสมหรือไม่ ค่าเฉลี่ย ๓.๕๔ อยู่ในระดับ มาก
๓. โสตทัศนูปกรณ์มีความทันสมัยเหมาะสมกับการอบรมหรือไม่ ค่าเฉลี่ย ๓.๓๕ อยู่ในระดับ ปานกลาง
๔. การประสานงานและการให้บริการของเจ้าหน้าที่ที่มีความเหมาะสมหรือไม่ ค่าเฉลี่ย ๓.๓๒ อยู่ในระดับ ปานกลาง

๕. อาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีเหมาะสมเพียงพอแก่ผู้เข้าร่วมโครงการฯ หรือไม่ ค่าเฉลี่ย ๓.๒๑ อยู่ในระดับ ปานกลาง

ตอนที่ ๔ ข้อเสนอแนะอื่น ๆ ที่มีต่อการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ เพื่อนำไปพัฒนาในครั้งต่อไป

จากการทอแบบสอบถามให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑๐๐ ชุด และเก็บแบบสอบถามได้ ๙๖ ชุด ปรากฏว่าไม่มีผู้เข้าร่วมโครงการฯ แสดงความคิดเห็นอื่น ๆ เพิ่มเติมในแบบสอบถาม

การประเมินแบบที่ ๔ สรุปผลการวิเคราะห์ด้านเนื้อหาวิชาการของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ด้านวิทยากร และด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่

ตารางที่ ๗ สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการฯ ทั้ง ๓ ตอน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ (%)	ระดับความคิดเห็น
ตอนที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านเนื้อหาวิชาการ	๔.๐๘	๐.๐๘	๘๑.๕๖	มาก
ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร	๔.๐๓	๐.๐๙	๘๐.๖๔	มาก
ตอนที่ ๓ ด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่	๓.๕๗	๐.๑๑	๗๑.๔๐	มาก
รวม	๓.๘๙	๐.๐๙	๗๗.๘๗	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผู้เข้าร่วมโครงการฯ ทั้ง ๓ ตอน ในการดำเนินโครงการปรากฏว่าผู้เข้าร่วมโครงการมีความคิดเห็นในภาพรวม **ค่าเฉลี่ย เท่ากับ ๓.๘๙ อยู่ในระดับ มาก** โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. ตอนที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านเนื้อหาวิชาการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๐๘ อยู่ในระดับ มาก

๒. ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๐๓ อยู่ในระดับ มาก

๓. ตอนที่ ๓ ด้านความพึงพอใจของการบริหารจัดการและสถานที่ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๓.๕๗ อยู่ในระดับ มาก

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๗๗.๘๗

ประมวลภาพโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐



เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙ ผู้ประกอบการลงทะเบียน เพื่อรับเอกสาร และเข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



เมื่อวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๙ ชมรมคุ่มครองผู้บริโภคมณฑลเมืองทุ่งสง ได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง มีนางสุดารัตน์ บำเรอราช สมาชิกชมรม คุ่มครองผู้บริโภคมณฑล กล่าวรายงานโครงการต่อประธานในพิธีเปิด



นายสมใจ สมศิริ รองนายกเทศมนตรีเมืองทุ่งสง ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยมี ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมโครงการกว่า ๒๖๐ คน



นายสมใจ สมศิริ รองนายกเทศมนตรีเมืองทุ่งสง ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๐ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยมี ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมโครงการกว่า ๒๖๐ คน



คณะวิทยากรจากโรงพยาบาลทุ่งสง อบรมให้ความรู้ในเรื่อง อาหารกับสุขภาพ สำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ให้เกียรติเป็น วิทยากร บรรยายให้ความรู้เรื่องบทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และการ ใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย