



โครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒

➤ รายละเอียดโครงการ

๑. หลักการและเหตุผล

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอยในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง เป็นเป้าหมายสำคัญที่เทศบาลเมืองทุ่งสงมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าวให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง มีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค จากผลการดำเนินในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ - ๒๕๖๑

จากผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ชมรม
คัมภีร์ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสงร่วมกับกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองทุ่งสงจึงได้จัดทำ
โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและประกัน
คุณภาพของอาหารและเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึง
ความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมและการจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่ปราศจากสารปนเปื้อนอัน
จะส่งผลโดยตรงให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์โครงการ

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง
๒. เพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย
๓. เพื่ออบรมกลุ่มสมาชิกชมรมคัมภีร์นครทุ่งสง ให้มีศักยภาพเพิ่มขึ้น

๓.เป้าหมายของโครงการ

๑. ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน ๕๐ ร้าน
๒. แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐๐ แผง
๓. สมาชิกชมรมคัมภีร์ครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง จำนวน ๒๐ คน

๔.งบประมาณของโครงการ

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ข้อ ๑๐ (๒) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดกระบวนการหรือกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ และการป้องกันโรคขององค์กรหรือกลุ่มประชาชนหรือหน่วยงาน งานอื่น งบประมาณที่ตั้งไว้จำนวน ๒๓๐,๒๑๕ บาท

๕.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มสมาชิกคุ้มครองผู้บริโภคน และผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับความรู้ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. ประชาชนในเขตพื้นที่เป้าหมายได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคและสิ่งปนเปื้อน
๓. กลุ่มพ่อค้าแม่ค้าได้ตระหนักถึงการเฝ้าระวังด้านสุขภาพมากยิ่งขึ้น

➤แผนการประเมินโครงการ

๖.วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๗.ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม
๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี



๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบแบบสอบถามให้กับผู้ที่เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ร้านจำหน่ายอาหาร ๕๐ ร้านแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๒๐๐ แผงและสมาชิกชมรมคัมภีร์โรคเทศบาลเมืองทุ่งสง จำนวน ๒๐ คน ผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ จำนวน ๒๗๐ คน และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๑๐๐ ชุด และสามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๑๐๐ ชุดคิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมอบรมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวสุนันท์ ครุฑคาบแก้ว

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลเพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นคำถามปลายปิดใช้เครื่องมือไมโครคอมพิวเตอร์เพื่อการประมวลผลข้อมูลซึ่งใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ SPSS โดยการแจกแจงความถี่ของตัวแปร แล้วคำนวณ ค่าเฉลี่ย และสรุปผลการประมวลระดับความคิดเห็น

๗. การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อได้ข้อมูลตามที่ต้องการแล้วนั้นต่อไปจะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ตามขั้นตอนต่อไปนี้

๗.๑ วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ร้อยละ

๗.๒ วิเคราะห์ข้อมูลด้านความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยนำแบบสอบถามมาจัดหมวดหมู่แล้วหาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) แต่ละรายการ แล้วนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ตารางและการบรรยาย

๗.๓ ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นเพิ่มเติมอื่นๆ เพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงพัฒนาโครงการฯ ครั้งต่อไป ซึ่งเป็นคำถามปลายเปิด วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงข้อมูล สรุปข้อมูล หาค่าความถี่และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

หาค่าเฉลี่ย $\bar{X}$ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD) เกี่ยวกับ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยใช้เกณฑ์สัมบูรณ์ (Absolute Criteria) ซึ่งแบ่งเป็นช่วงๆมีความหมายดังนี้

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

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

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประเมินคุณภาพ แบบที่เรียและตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑๒ ข้อ , ๑๕ ข้อ เพียงใด	๔.๒๓	๐.๗๔	๘๔.๖๐	มาก
๒. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขลักษณะที่ดีของ ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้ สัมผัสอาหาร และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย เพียงใด	๔.๒๐	๐.๖๘	๘๔.๐๐	มาก
๓. ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิต ด้านการวิเคราะห์ทาง จุลชีววิทยา เช่น ตรวจอาหารน้ำ/น้ำแข็ง ตรวจภาชนะ- อุปกรณ์และตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เพียงใด	๔.๑๘	๐.๘๒	๘๓.๖๐	มาก
๔. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไปปฏิบัติตาม ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด	๔.๒๙	๐.๕๔	๘๕.๘๐	มาก
๕. จากการจัดโครงการฯสามารถตอบสนองให้ร้านอาหาร แผง ลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสงให้ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานของกรมอนามัย เพียงใด	๔.๓๔	๐.๖๔	๘๖.๘๐	มาก
๖. จากการจัดโครงการฯกลุ่มสมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค เทศบาลเมืองทุ่งสง มีศักยภาพเพิ่มขึ้น เพียงใด	๔.๐๐	๐.๗๘	๘๐.๐๐	มาก
รวม	๔.๒๑	๐.๗๐	๘๔.๑๓	มาก

จากการประเมินผลโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านความรู้ความเข้าใจ ในภาพรวม **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๑ อยู่ในระดับมาก** โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการจัดโครงการฯสามารถตอบสนองให้ร้านอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมือง
ทุ่งสงให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๔ อยู่ในระดับมาก**
๒. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผลงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไป
ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก**

๓. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประเมินคุณภาพแบบที่เรีและตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑๒ ข้อ ,๑๕ ข้อ เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก**
๔. ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผลงลอย ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้สัมผัสอาหาร และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๐ อยู่ในระดับมาก**
๕. ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิต ด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา เช่น ตรวจอาหารน้ำ/น้ำแข็ง ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์และตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ เพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๑๘ อยู่ในระดับมาก**
๖. จากการจัดโครงการฯกลุ่มสมาชิกชมรมคัมภีร์ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง มีศักยภาพเพิ่มขึ้นเพียงใด **ค่าเฉลี่ย ๔.๐๐ อยู่ในระดับมาก**

ตารางที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยาการ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการมีความชัดเจน	๔.๕๘	๐.๕๘	๙๑.๖๐	มากที่สุด
๒. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	๔.๕๔	๐.๕๒	๙๐.๘๐	มากที่สุด
๓. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๓๗	๐.๖๐	๘๗.๔๐	มาก
๔. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๔๗	๐.๕๘	๘๙.๔๐	มาก
๕. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๒๙	๐.๗๐	๘๕.๘๐	มาก
๖. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๓๐	๐.๖๔	๘๖.๐๐	มาก
รวม	๔.๔๒	๐.๖๐	๘๘.๕๐	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผลโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านวิทยาการในภาพรวม **ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก** โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการมีความชัดเจน **ค่าเฉลี่ย ๔.๕๘ อยู่ในระดับมากที่สุด**
๒. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา **ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ อยู่ในระดับมากที่สุด**
๓. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม **ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก**
๔. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก**
๕. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๐ อยู่ในระดับมาก**
๖. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก**

ตารางที่ ๓ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๔.๔๔	๐.๕๖	๘๘.๘๐	มาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๓๕	๐.๕๙	๘๗.๐๐	มาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๓๓	๐.๖๕	๘๖.๖๐	มาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๒๘	๐.๖๒	๘๕.๖๐	มาก
รวม	๔.๓๕	๐.๖๐	๘๗.๐๐	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผลโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านการบริหารจัดการ/สถานที่ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๕ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๔ อยู่ในระดับมาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๕ อยู่ในระดับมาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๓ อยู่ในระดับมาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๘ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑.สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๔๒	๐.๕๗	๘๘.๔๐	มาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๔๐	๐.๕๗	๘๘.๐๐	มาก
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๒๕	๐.๖๔	๘๕.๐๐	มาก
รวม	๔.๓๖	๐.๕๙	๘๗.๑๓	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผลโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ด้านความพึงพอใจของการนำความรู้ไปใช้ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๖ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๐ อยู่ในระดับมาก
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๒๕ อยู่ในระดับมาก

ตารางที่ ๕ สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับความพึงพอใจโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ ทั้ง ๔ ด้าน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
<u>ด้านที่ ๑</u> ด้านความรู้ความเข้าใจ	๔.๒๑	๐.๗๐	๘๔.๑๓	มาก
<u>ด้านที่ ๒</u> ด้านวิทยากร	๔.๔๒	๐.๖๐	๘๘.๕๐	มาก
<u>ด้านที่ ๓</u> ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๓๕	๐.๖๐	๘๗.๐๐	มาก
<u>ด้านที่ ๔</u> ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๓๖	๐.๕๙	๘๗.๑๓	มาก
รวม	๔.๓๓	๐.๖๒	๘๖.๙๖	มาก

อภิปรายผล

จากการประเมินผู้เข้าร่วมโครงการฯ ทั้ง ๔ ด้าน ในการดำเนินโครงการปรากฏว่าผู้เข้าร่วมโครงการโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒ มีความคิดเห็นในภาพรวม **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๓ อยู่ในระดับมาก** โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ด้านที่ ๒ ด้านวิทยากร **ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก**
๒. ด้านที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๖ อยู่ในระดับมาก**
๓. ด้านที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร **ค่าเฉลี่ย ๔.๓๕ อยู่ในระดับมาก**
๔. ด้านที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ **ค่าเฉลี่ย ๔.๒๑ อยู่ในระดับมาก**

การประเมินแบบที่ ๒ ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ข้อเสนอแนะอื่นๆสรุปประโยชน์ที่ท่านได้รับการฝึกอบรม

๑. การจัดโครงการดีมาก ทำให้ได้ความรู้ในการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
๒. ได้ความรู้เพิ่มเติมมากขึ้นพอสมควร สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. วิทยากรมีความรู้ ความสามารถ ในการให้ความรู้เรื่องสุขอนามัยที่ดี
๔. ได้ความรู้ในการจัดระบบร้านอาหาร การจัดวางซ้อน การวางเครื่องปรุงอาหารต้องสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
๕. เข้าใจข้อตกลงมากขึ้น ได้รู้จักเห็นหน้าเจ้าหน้าที่มากขึ้น
๖. เป็นการเพิ่มพูนความรู้ในการประกอบอาหารและโภชนาการ

ท่านจะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ได้อย่างไร

๑. นำไปปรับใช้กับกิจการ พัฒนาสุขอนามัยให้ดียิ่งขึ้น
๒. ปรับปรุงสถานที่ประกอบการให้ดีขึ้น
๓. จะปรับปรุงภาชนะใส่อาหารให้สะอาดถูกต้อง
๔. นำไปใช้ประโยชน์ ในการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง อาหารทะเล
๕. การเลือกซื้อเครื่องปรุงต้องมีเครื่องหมายอาหารและยา (อย.)
๖. ไปคัดแยกขยะ กำจัดน้ำเสีย ปรับปรุงร้านให้ตรงตามที่เทศบาลกำหนด

ข้อเสนอแนะ ดี ชม ในการอบรมครั้งนี้ ได้แก่

๑. การออกหนังสือแจ้งการอบรมควรแจ้งก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย ๑๕ วัน
๒. ควรมีการอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการ ปีละ ๒ ครั้งและอบรมอาหารและยา (อย.) อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ
ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๖.๙๖
อยู่ในระดับมาก

ประมวลภาพโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒



ผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
ประจำปี ๒๕๖๒ ลงทะเบียนเพื่อเข้าร่วมโครงการฯ
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นางเตือนใจ ธีระพร ประธานชมรมคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมือง
ทุ่งสง กล่าวรายงานต่อประธานและผู้เข้าร่วมอบรมโครงการเฝ้า
ระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายชาคร ไอยศุรย์ ปลัดเทศบาลเมืองทุ่งสง
กล่าวเปิดการอบรม และพบปะผู้เข้าร่วมโครงการ
เฝ้าระวังอาหารปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
บรรยายให้ความรู้เรื่องการประเมินคุณภาพแบคทีเรียและ
ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑๒ ข้อ , ๑๕ ข้อ
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายกษิตติ์ แสงจันทร์ รักษาการแทนผู้อำนวยการกองช่างสุขาภิบาล
บรรยายเรื่องการจัดการขยะ/วิธีการคัดแยกขยะในเทศบาลเมืองทุ่งสง
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



สื่อให้ความรู้ต่างๆ ของโครงการเฝ้าระวังอาหารปลอดภัย
ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๑
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



อาหารว่างเตรียมไว้รองรับผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหาร
ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๒
ในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง