



โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓

➤ รายละเอียดโครงการ

๑.หลักการและเหตุผล

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในโรงอาหาร แผลงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง และโรงอาหารโรงเรียนเอกชน เพื่อมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง มีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ เพื่อเป็นเครือข่ายที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง การป้องกันในโรงเรียน จากผลการดำเนินในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ พบว่ามีผลดำเนินงานดังนี้

ผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร โรงอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน

ที่	ประเภท	จำนวน (โรง/ร้าน)	ผ่าน (โรง/ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ ผ่าน	ร้อยละ
๑.	โรงอาหารในโรงเรียน	๑๔	๑๔	๑๐๐.๐๐	๐	๐
๒.	ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่าย อาหารในโรงเรียน	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐.๐๐	๐	๐
รวม		๑๑๔	๑๑๔	๑๐๐.๐๐	๐	๐

ที่มา : งานสหภาพบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม ๔ กันยายน ๒๕๖๒

ดังนั้น งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลเมืองทุ่งสง จึงได้จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังความปลอดภัยในอาหาร โดยการจัดกิจกรรม เพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจ และพัฒนาให้สามารถดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพ และงานคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อเป็นชมรมที่ร่วมในการส่งเสริมการดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคผ่านกิจกรรมให้ความรู้ ตรวจสอบ เฝ้าระวังการป้องกันอาหารในโรงเรียนที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ประกอบการและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้านอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการ
 แผลงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัดเทศบาลเมืองท่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานปีละ ๑ ครั้ง

๓. ตัวชี้วัด

๑. ช่วงอบรมให้ความรู้

- ๑) จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ๒) ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการมีความรู้ก่อน-หลัง การอบรมเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๘๐ ตามแบบประเมิน
- ๓) คะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕

๒. ช่วงลงพื้นที่

- ๑) จำนวนโรงอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ ๑๐๐
- ๒) จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละครั้งไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ๓) จำนวนโรงอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารไม่น้อยกว่า ๘๕ ร้าน

๔. เป้าหมาย

- โรงอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๔ โรง
- ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน ๑๐๐ ร้าน

ช่วงอบรมให้ความรู้ ดังนี้

รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน ๑๓๓ คน ประกอบด้วย

๑) รร. เทศบาลวัดโคกสะท้อน	จำนวน ๑๖ คน
๒) รร. เทศบาลวัดชัยชุมพล	จำนวน ๒๕ คน
๓) รร. เทศบาลบ้านนาเหนือ	จำนวน ๑๖ คน
๔) รร. กีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง	จำนวน ๑๖ คน
๕) รร. มัธยมเทศบาลวัดท่าแพ	จำนวน ๑๖ คน
๖) รร. สตรีทุ่งสง	จำนวน ๑๖ คน
๗) รร. รัตนศึกษา ชายเขา	จำนวน ๒ คน
๘) รร. รัตนศึกษา ชนปรีดา	จำนวน ๒ คน
๙) รร. เสริมปัญญา	จำนวน ๒ คน
๑๐) รร. กาญจนพัฒนาการ	จำนวน ๒ คน
๑๑) รร. กาญจนศึกษา	จำนวน ๒ คน
๑๒) รร. เจริญวิทยา	จำนวน ๒ คน
๑๓) รร. เจริญวิทยวิทยา	จำนวน ๒ คน
๑๔) ครูอนามัยโรงเรียน	จำนวน ๑๔ คน

รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๑๗ คน

๑) ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน (ร้านละ ๑ คน)

จำนวน ๘๙ คน

๒) แม่ครัวโรงอาหารโรงเรียน (โรงละ ๒ คน) จำนวน ๒๘ คน

เป้าหมายช่วงลงพื้นที่

- ๑) โรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน
- ๒) โรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล
- ๓) โรงเรียนเทศบาลบ้านนาเหนือ
- ๔) โรงเรียนกีฬาเทศบาลเมืองทุ่งสง
- ๕) โรงเรียนเทศบาลวัดท่าแพ
- ๖) โรงเรียนรีสอร์ทอนุบาลทุ่งสง
- ๗) โรงเรียนเจริญวิทยา
- ๘) โรงเรียนเจริญวัยวิทยา
- ๙) โรงเรียนรัตนศึกษา ชนปรีดา
- ๑๐) โรงเรียนกาญจนศึกษาพัฒนาการ
- ๑๑) โรงเรียนกาญจนศึกษา
- ๑๒) โรงเรียนรัตนศึกษา ชายเขา
- ๑๓) โรงเรียนเสริมปัญญา
- ๑๔) โรงเรียนสตรีทุ่งสง

๕. วิธีดำเนินการ

เน้นยุทธศาสตร์การพัฒนา แบบบูรณาการ โดยความร่วมมือระหว่างองค์กรเอกชน ประชาชน และภาคีรัฐดำเนินการร่วมกันดังนี้

- องค์กรเอกชน จากวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค.)
- ภาคประชาชน จากสมาชิกคุ้มครองผู้บริโภค
- ภาคีรัฐ จากเทศบาลเมืองทุ่งสง โรงพยาบาลทุ่งสง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. กำหนดกลุ่มเป้าหมาย,และขั้นตอนการดำเนินงาน เพื่อเสนอโครงการ
๒. นัดประชุมการดำเนินงาน
๓. วางแผนการลงพื้นที่ร่วมกับสมาชิกคุ้มครองผู้บริโภค วิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค.)
ครูอนามัยโรงเรียน และเจ้าหน้าที่
๔. ลงพื้นที่ตรวจข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
๕. สรุปผลการดำเนินโครงการ

ช่วงอบรมให้ความรู้

๑. จัดอบรมให้ความรู้แก่ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน เพื่อประเมินคุณภาพแบบที่เรียและตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลอดจนผู้ช่วยขาย และผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

- ๑) การวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง / ร้านอาหาร แผงลอย ๑ ร้าน
- ตรวจอาหาร/น้ำ/น้ำแข็ง จำนวน ๕ ตัวอย่าง
 - ตรวจภาชนะ-อุปกรณ์ จำนวน ๓ ตัวอย่าง
 - ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จำนวน ๒ ตัวอย่าง โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)
- ๒) แบ่งกลุ่มสาธิต ด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง

ช่วงลงพื้นที่

จัดกิจกรรมในโครงการฯ ดังนี้

๑. ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมโครงการฯ สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค หรือคณะครู นักศึกษา สาธารณสุขจากวิทยาลัยเทคโนโลยีภาคใต้ (เอส.เทค.)
๒. ดำเนินการสำรวจทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ และ ๑๕ ข้อ และ ๓๐ ข้อ โดยการทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium) อ่านผลภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยผลจะต้องผ่าน อย่างน้อย ๙๐ ของตัวอย่างที่ตรวจ
๑. จัดทำสื่อให้ความรู้ในเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts)
๒. รวบรวมผลที่ได้จากการตรวจสอบร้านอาหาร แผงลอย และโรงเรียน ประเมินการดำเนินงาน ผล เพื่อหาข้อแก้ไข ปรับปรุงให้ได้มาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต่อไป
๓. จัดกิจกรรมการประเมินมาตรฐานเรื่อง อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts) สู่การพัฒนาต่อไป
๔. มอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Tasts) ให้แก่โรงเรียนและแผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนที่ผ่านการประเมิน
๕. สรุปผลการดำเนินโครงการและรายงานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ช่วงอบรมให้ความรู้

วันศุกร์ที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

วันเสาร์ที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

๗. สถานที่ดำเนินการ

ช่วงอบรมให้ความรู้

อาคาร ๒ ชั้น ๒

ช่วงลงพื้นที่

- ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียนในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง

๘. งบประมาณ

งบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ข้อ ๑๐ (๑) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดบริการสาธารณสุขของหน่วยบริการ สถานบริการหรือหน่วยงานสาธารณสุข เพื่อใช้ในโครงการดังกล่าว จำนวน ๑๒๓,๒๑๓ บาท

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

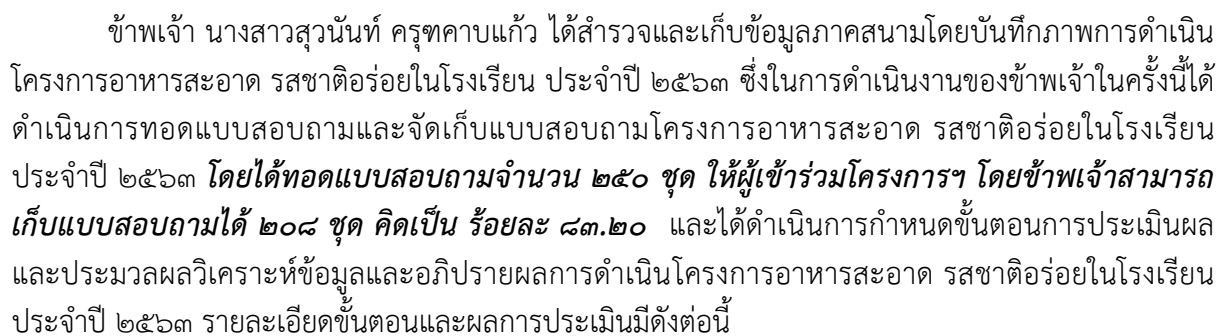
๑. กลุ่มสมาชิกคุ้มครองผู้บริโภค/และนักเรียนนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค ได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. นักเรียนในโรงเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค

๑๐. วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม
๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี



โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการ และนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอย เพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง และเพื่อตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้านอาหารในโรงเรียนของผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในสังกัด เทศบาลเมืองท่งสง และสังกัดเอกชนให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานปีละ ๑ ครั้ง

การประเมินครั้งนี้ เป็นการประเมินเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ คือ

๑.๒ ขอบเขตด้านพื้นที่จัดเก็บข้อมูล ผู้ที่เข้ารับการอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ ในครั้งนี้ ในวันที่ ๒๙ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

๒.๑ ข้อมูลพื้นฐาน ได้ทำการศึกษาจากเอกสารได้แก่ ๑.โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ ๒.เอกสารประกอบการอบรม

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบแบบสอบถามให้กับผู้ที่เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ช่วงอบรมให้ความรู้ รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภคน จำนวน ๑๓๓ คน ประกอบด้วย และรุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๑๗ คน และผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๒๕๐ ชุด สามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๒๐๘ ชุดคิดเป็น ร้อยละ ๘๓.๒๐

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวสุนันท์ ครุฑคาบแก้ว

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามด้านความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ 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 หาค่าความถี่ และเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย

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

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ หัวข้อการประเมินออกเป็น 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

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓



การประเมินแบบที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ตอนที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านความรู้ความเข้าใจ

ตารางที่ ๑ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในการ สุขาภิบาลอาหารร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถ นำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด	๔.๔๕	๐.๕๘	๘๙.๐๐	มาก
๒.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด	๔.๔๒	๐.๕๘	๘๘.๔๐	มาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และการใช้ชุด ทดสอบอาหารอย่างง่าย เพียงใด	๔.๓๓	๐.๖๔	๘๖.๖๐	มาก
๔.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่ม สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด	๔.๑๕	๐.๑๕	๘๓.๐๐	มาก
๕.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่ม สาธิตการตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ตรวจสอบสารปนเปื้อน ในอาหาร) เพียงใด	๔.๒๓	๐.๗๐	๘๔.๖๐	มาก
๖.จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง การคัดแยกขยะอย่างถูกวิธี เพียงใด	๔.๔๖	๐.๖๑	๘๙.๒๐	มาก
รวม	๔.๓๔	๐.๕๔	๘๖.๘๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๔ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง การคัดแยกขยะอย่างถูกวิธี เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๔๖ อยู่ในระดับมาก
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหารร้านอาหารแผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๔๕ อยู่ในระดับมาก

๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้ออาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๓ อยู่ในระดับมาก
๕. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิตการตรวจแผลงลอยจำหน่ายอาหาร (ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร) เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มสาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๑๕ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยากร

ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยากร

ตารางที่ ๒ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยากร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๔.๔๒	๐.๗๐	๘๘.๔๐	มาก
๒. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๔๖	๐.๔๖	๘๙.๒๐	มาก
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๔๐	๐.๖๓	๘๘.๐๐	มาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๔๒	๐.๖๘	๘๘.๔๐	มาก
รวม	๔.๔๓	๐.๖๒	๘๘.๕๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยากร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๖ อยู่ในระดับมาก
๒. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม และการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ เฉลี่ย ๔.๔๐ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร
 ตอนที่ ๓ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร
 ตารางที่ ๓ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๔.๔๕	๐.๖๗	๘๙.๐๐	มาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๔๒	๐.๖๘	๘๘.๔๐	มาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๓๘	๐.๖๔	๘๗.๘๐	มาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๓๖	๐.๖๕	๘๗.๒๐	มาก
รวม	๔.๔๑	๐.๖๖	๘๘.๑๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๑ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๕ อยู่ในระดับมาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๖ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้
 ตอนที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านการนำความรู้ไปใช้
 ตารางที่ ๔ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๓๘	๐.๖๗	๘๗.๘๐	มาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๔๓	๐.๖๒	๘๘.๖๐	มาก
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๔๗	๐.๖๔	๘๙.๔๐	มาก
รวม	๔.๔๓	๐.๖๔	๘๘.๖๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก
๓. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ ๕ สรุปแบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓

ตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ	๔.๓๔	๐.๕๔	๘๖.๘๐	มาก
ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร	๔.๔๓	๐.๖๒	๘๘.๕๐	มาก
ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๔๑	๐.๖๖	๘๘.๑๐	มาก
ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๔๓	๐.๖๔	๘๘.๖๐	มาก
รวม	๔.๔๐	๐.๖๔	๘๘.๐๐	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๓ ทั้ง ๔ ด้าน ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๐ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร และตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก
๒. ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ค่าเฉลี่ย ๔.๔๑ อยู่ในระดับมาก
๓. ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๔ อยู่ในระดับมาก

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ
ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๐๐

ประมวณภาพโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๓



รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยโรงเรียนและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นางนงนภัส น้าผล ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
กล่าวรายงานการจัดโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน
โรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ ต่อประธานและผู้เข้าร่วมอบรม
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑



นางเตือนจิต จงคง รองปลัดเทศบาลเมืองทุ่งสง
เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยใน
โรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒



ผู้เข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒ ลงทะเบียนเพื่อเข้าร่วมโครงการอาหารสะอาด
รสชาติอร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
บรรยายในหัวข้อ อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือก
ซื้ออาหาร บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครองผู้บริโภค และ
การใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย



นางนัตยา หัวหิน ผู้ช่วยเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
นักเรียนให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก



นางนัตยา หัวหิน ผู้ช่วยเจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
นักเรียนให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก



กิจกรรมผ่อนคลาย สันทนาการ โดยนักศึกษาฝึกประสบการณ์
จากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม



ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในโรงเรียน
ประจำปี ๒๕๖๒
รุ่นที่ ๑ ครูอนามัยและนักเรียนแกนนำคุ้มครองผู้บริโภค
ในวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง

รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
บรรยายในหัวข้อ อาหารกับสุขภาพสำคัญอย่างไร การเลือกซื้อ
อาหาร บทบาทของแกนนำกับการคุ้มครอง
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง



นายสถาพร ลักษณะแมน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
และคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



คณะกรรมการจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
 สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
 โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



คณะกรรมการจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
 สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
 โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



คณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
สาธิตการใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารทั้ง ๕ ชนิด
โดยนำตัวอย่างอาหารมาทดสอบหาสารปนเปื้อน



ผู้เข้าร่วมอบรมผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอาหารสะอาด รสชาติ
อร่อยในโรงเรียน ประจำปี ๒๕๖๒ รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร
ในวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๖๑
ณ ห้องประชุมเทศบาลเมืองทุ่งสง

คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลวัดโคกสะท้อน



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
ณ โรงเรียนมัธยมวัดท่าแพ



คณะกรรมการจากคณะกรรมการจากงานสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลบ้านนาเหนือ



คณะทำงานจากคณะทำงานจากงานสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมและสมาชิกชมรมคุ้มครอง
ผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ลงพื้นที่ตรวจประเมินด้านการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา
และด้านข้อกำหนดด้านสุขภาพอาหาร
ณ โรงเรียนเทศบาลวัดชัยชุมพล

