



➤ **รายละเอียดโครงการ**

การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ร้านอาหาร แผงลอย ในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง เป็นเป้าหมายสำคัญที่เทศบาลเมืองทุ่งสงมุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับ สถานประกอบการดังกล่าวให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง การพัฒนาตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เกี่ยวข้อง และมีการส่งเสริมและป้องกันด้านสุขภาพ รวมไปถึงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ความรู้ในการเลือกซื้อและการสุขาภิบาลอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ที่อาจเป็น สาเหตุให้เกิดโรคในระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ จากผลการดำเนินในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ พบว่ามี ผลดำเนินงานดังนี้

ที่	ประเภท	ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓				
		จำนวน (ร้าน)	ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ	ไม่ผ่าน (ร้าน)	ร้อยละ
๑	แผงลอยจำหน่ายอาหารตลาดชุมทางทุ่งสง	๑๑๖	๔๗	๔๐.๕๒	๖๙	๕๙.๔๘
๒	แผงลอยจำหน่ายอาหารตลาดนัดประชารัฐ ธกส.	๒๐	๒๐	๑๐๐	๐	๐
๓	แผงลอยจำหน่ายอาหารตลาดใต้รุ่ง	๑๒๑	๑๑๓	๙๓.๓๙	๘	๖.๖๑
๔	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนกราดตร	๒๑	๒๐	๙๕.๒๓	๑	๔.๗๗
๕	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนชนปรีดา	๒๙	๒๖	๘๙.๖๕	๓	๑๐.๓๖
๖	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนศิลปสุพรรณ	๑๒๐	๙๘	๘๑.๖๖	๒๒	๑๘.๓๔
๗	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนทุ่งสง-สุราษฎร์	๙๖	๘๑	๘๔.๓๗	๑๕	๑๕.๖๓
๘	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนทุ่งสง-ห้วยยอด	๖	๖	๑๐๐	๐	๐
๙	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนรถไฟ	๑๑	๗	๖๓.๖๓	๔	๓๖.๓๗
๑๐	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนผดุงราษฎร์	๑๓	๑๓	๑๐๐	๐	๐
๑๑	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนธรรมสุนทรอุทิศ	๙	๙	๑๐๐	๐	๐
๑๒	แผงลอยจำหน่ายอาหารถนนทุ่งสง-นครศรีฯ	๒๕	๒๒	๘๘.๐๐	๓	๑๒.๐๐
๑๓	ร้านจำหน่ายอาหาร	๖๔	๕๒	๘๑.๒๕	๑๒	๑๘.๗๕
รวม		๖๕๑	๕๑๔	๗๘.๙๖	๑๓๗	๒๑.๐๔

ที่มา : งานสขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองทุ่งสง

ข้อมูล ณ วันที่ ๖ ตุลาคม ๒๕๖๓

จากผลการตรวจตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสงร่วมกับกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองทุ่งสง จึงได้จัดทำโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคประจำปี ๒๕๖๔ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังคุณภาพของอาหารและเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมและการจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่ปราศจากเชื้อโรค อันจะส่งผลโดยตรงให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ความเข้าใจ ในการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้น และสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

๓. ตัวชี้วัด

๓.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

- จำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
- ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการมีความรู้ก่อน-หลัง การอบรมเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๘๐ ตามแบบประเมิน
- คะแนนความพึงพอใจไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๕

๓.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย ร้อยละ ๙๐ จากผลการดำเนินประจำปี ๒๕๖๓
- จำนวนร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารได้รับอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้อยละ ๘๐
- จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารแต่ละครั้ง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

๔. เป้าหมาย

๔.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้ จำนวน ๑๔๐ คนดังนี้

- ๑) ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๒๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน)
- ๒) ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๒๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน)

๔.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่ จำนวน ๒๐ คน ดังนี้

- สมาชิกคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง หรือ นักศึกษาจากโรงเรียนทุ่งสงเซ็นเตอร์ การบริหาร จำนวน ๒๐ คน

๕. วิธีดำเนินการ

ลำดับขั้นตอน	ขั้นตอนการดำเนินงาน
๑	ประชุมสมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง
๒	เขียนโครงการ/เสนอผู้บังคับบัญชาพิจารณาตรวจทาน
๓	นำเสนอคณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพพิจารณาอนุมัติ
๔	ดำเนินการโครงการตามที่กำหนดไว้
๕	สรุป/ติดตามผลการดำเนินการ

๕.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

จัดอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกคุ้มครองผู้บริโภคเทศบาลเมืองทุ่งสง ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารตามหัวข้อเรื่อง ดังนี้

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการร้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบการกิจการร้านอาหาร
- การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

๕.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

จัดกิจกรรมในโครงการฯ ดังนี้

๑. ลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมโครงการฯ สมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค หรือนักศึกษานักศึกษาจากโรงเรียนทุ่งสงเซ็นเตอร์การบริบาล ดำเนินการสำรวจทางกายภาพ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ และ ๑๕ ข้อ โดยการทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium โดยใช้ น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium) อ่านผลภายใน ๒๔-๔๘ ชั่วโมง โดยผลจะต้องผ่าน อย่างน้อย ๙๐ ของตัวอย่างที่ตรวจ
๒. จัดทำสื่อให้ความรู้ในเรื่องอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
๓. รวบรวมผลที่ได้จากการตรวจสอบร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ประเมินการดำเนินงาน เพื่อหาข้อแก้ไข ปรับปรุงให้ได้มาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดต่อไป
๔. จัดมอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้แก่ร้านที่ผ่านการประเมิน
๕. สรุปผลการดำเนินโครงการและรายงานกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

๖.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

๖.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

วันที่ ๑๑ มีนาคม ๒๕๖๔ – ๕ กันยายน ๒๕๖๔ (ตามรายละเอียดแนบท้ายหน้า ๙-๑๐)

๗. สถานที่ดำเนินการ

๗.๑ ช่วงอบรมให้ความรู้

ห้องประชุมอาคาร ๑ ชั้น ๔

๗.๒ ช่วงอบรมเชิงปฏิบัติการลงพื้นที่

- ร้านจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง
- แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง
- สวนสาธารณะเฉลิมพระเกียรติ ร.๙
- ตลาดโต้รุ่ง (แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง)
- ตลาดนัดเอกชนบ้านนาเหนือ
- ตลาดประชารัฐ ชกส.
- ตลาดชุมทาง

๘. งบประมาณ

จากงบประมาณกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองทุ่งสง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ข้อ ๑๐ (๒) เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการจัดกระบวนการหรือกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ และการป้องกันโรคขององค์กรหรือกลุ่มประชาชนหรือหน่วยงาน งานอื่น งบประมาณที่ตั้งไว้ จำนวน ๒๑๙,๘๖๔ บาท

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้รับความรู้ ความเข้าใจ ในการปฏิบัติการตรวจสอบข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. ประชาชนในเขตพื้นที่เป้าหมายได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
๓. กลุ่มพ่อค้าแม่ค้าได้ตระหนักถึงการเฝ้าระวังด้านสุขภาพมากยิ่งขึ้น

๑๐. วัตถุประสงค์การประเมิน

เพื่อจัดเก็บข้อมูลและนำไปใช้เป็นข้อมูลของเทศบาลเมืองทุ่งสง โดยเปรียบเทียบกับวัตถุประสงค์/เป้าหมายนำผลที่ได้ไปใช้ประกอบในแก้ปัญหาและตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม

๑๑. ผลที่คาดว่าจะได้รับของการประเมิน

๑. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถนำผลการติดตามไปใช้เป็นฐานข้อมูลเพื่อนำไปใช้ประกอบในการแก้ไขปัญหา และตัดสินใจทางเลือกที่เหมาะสม
๒. เทศบาลเมืองทุ่งสง สามารถยกระดับคุณภาพการติดตามและประเมินผลแผนพัฒนาเทศบาลให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์การบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดี

๒.๑ ข้อมูลวิทยุภูมิ ได้ทำการศึกษาจากเอกสารได้แก่ ๑. สำเนาโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัย
ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ ๒. เอกสารประกอบการอบรม

๒.๒ ข้อมูลปฐมภูมิ ใช้เครื่องมือในรูปแบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบแบบสอบถามให้กับผู้ที่เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ผู้เข้าร่วมอบรมให้ความรู้จำนวน ๑๔๐ คน ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๒๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน) ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๒๐ ร้าน (ร้านละ ๑ คน) และผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ และดำเนินการทดสอบแบบสอบถามทั้งหมด ๑๐๐ ชุด สามารถเก็บแบบสอบถามได้ จำนวน ๘๙ ชุดคิดเป็นร้อยละ ๘๙

๔. เครื่องมือในการประเมิน

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินครั้งนี้ได้แก่

๔.๑ แบบสอบถามแสดงความพึงพอใจเข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้ตอบแบบสอบถาม

๕. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลคณะผู้ประเมินเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสำรวจ ตามขั้นตอนดังนี้

๕.๑ ผู้ประเมิน โดย นางสาวอรรณวิน สีนบุญยก

๕.๒ ดำเนินการออกแบบสอบถามและเก็บข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล เพื่อประกอบการประมวลผลข้อมูลและรายงานต่อไป

๖. การประมวลผลข้อมูล

การประมวลผลข้อมูล คือ การประมวลผลด้านความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร และด้านการนำความรู้ไปใช้ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ 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) ซึ่งแบ่งเป็นช่วงๆ มีความหมายดังนี้

แบบสอบถามประเมินข้อมูลจากความคิดเห็นเกี่ยวกับผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ แบ่งหัวข้อการประเมินออกเป็น ๕ ระดับ มีเกณฑ์การให้คะแนนมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	เกณฑ์การประเมินผล	
	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

[illegible]

ตอนที่ ๑ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านความรู้ความเข้าใจ

ตารางที่ ๑ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในการ สุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไป ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด	๔.๓๖	๐.๗๔	๘๗.๒๐	มาก
๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าสามารถทำให้ ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย เพียงใด	๔.๓๐	๐.๖๘	๘๖.๐๐	มาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและ น้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด	๔.๒๖	๐.๗๖	๘๕.๒๐	มาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ ร้านอาหาร เพียงใด	๔.๓๔	๐.๗๕	๘๖.๘๐	มาก
๕. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด	๔.๓๑	๐.๖๗	๘๖.๒๐	มาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร เพียงใด	๔.๑๑	๐.๗๘	๘๒.๒๐	มาก
๗. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการร้านอาหาร เพียงใด	๔.๑๙	๐.๕๐	๘๓.๘๐	มาก
๘. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการ สาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด	๔.๔๐	๐.๗๖	๘๘.๐๐	มาก
รวม	๔.๒๘	๐.๗๑	๘๕.๖๘	มาก

จากตารางที่ ๑ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีส่วนร่วมในการแบ่งกลุ่มการสาธิตและฝึกปฏิบัติ เพียงใด
ค่าเฉลี่ย ๔.๔๐ อยู่ในระดับมาก

๒. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยเพิ่มขึ้นและสามารถนำไปปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างถูกต้อง เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๖ อยู่ในระดับมาก
๓. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการร้านอาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๔ อยู่ในระดับมาก
๔. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๑ อยู่ในระดับมาก
๕. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านคิดว่าสามารถทำให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลเมืองทุ่งสง ได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๓๐ อยู่ในระดับมาก
๖. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๒๖ อยู่ในระดับมาก
๗. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ การบริหารจัดการสถานประกอบการร้านอาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๑๙ อยู่ในระดับมาก
๘. จากการเข้าร่วมโครงการฯ ท่านมีความรู้ความเข้าใจในหัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการร้านอาหาร เพียงใด ค่าเฉลี่ย ๔.๑๑ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยาการ

ตอนที่ ๒ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านวิทยาการ

ตารางที่ ๒ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านวิทยาการ

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับความคิดเห็น
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการมีความชัดเจน	๔.๓๙	๐.๕๘	๘๗.๘๐	มาก
๒. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๔.๓๓	๐.๕๖	๘๖.๖๐	มาก
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๔.๑๖	๐.๗๕	๘๓.๒๐	มาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	๔.๐๙	๐.๗๕	๘๑.๘๐	มาก
รวม	๔.๒๔	๐.๖๖	๘๔.๘๕	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๒ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านวิทยาการ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้

๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการมีความชัดเจน ค่าเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก
๒. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๓ อยู่ในระดับมาก
๓. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ ค่าเฉลี่ย ๔.๑๖ อยู่ในระดับมาก
๔. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย ๔.๐๙ 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	๐.๖๒	๘๙.๐๐	มาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๔.๔๐	๐.๖๒	๘๘.๐๐	มาก
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๒๙	๐.๗๗	๘๕.๘๐	มาก
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๔.๓๗	๐.๗๑	๘๗.๔๐	มาก
รวม	๔.๓๘	๐.๖๘	๘๗.๕๕	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๓ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ ดังนี้

๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๔๕ อยู่ในระดับมาก
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๐ อยู่ในระดับมาก
๓. อาหาร มีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก
๔. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้
 ตอนที่ ๔ แบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมด้านการนำความรู้ไปใช้
 ตารางที่ ๔ รายละเอียดเกี่ยวกับภาพรวมความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๔.๔๓	๐.๖๖	๘๘.๖๐	มาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	๔.๓๘	๐.๖๗	๘๗.๖๐	มาก
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๔.๓๔	๐.๗๑	๘๖.๘๐	มาก
รวม	๔.๓๘	๐.๖๘	๘๗.๖๗	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๔ ผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถแยกเรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้

๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๔๓ อยู่ในระดับมาก
๒. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก
๓. คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๔ อยู่ในระดับมาก

การประเมินแบบที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจภาพรวมโครงการฯ

ตอนที่ ๕ สรุปแบบสอบถามเกี่ยวกับภาพรวมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔

ตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน

ประเด็นความคิดเห็น	$\bar{X}$	S.D.	ร้อยละ	ระดับ ความคิดเห็น
ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ	๔.๒๘	๐.๗๑	๘๕.๖๘	มาก
ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร	๔.๒๔	๐.๖๖	๘๔.๘๕	มาก
ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร	๔.๓๘	๐.๖๘	๘๗.๕๕	มาก
ตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้	๔.๓๘	๐.๖๘	๘๗.๖๗	มาก
รวม	๔.๓๒	๐.๖๘	๘๖.๔๔	มาก

อภิปรายผล

จากตารางที่ ๕ สรุปผลการวิเคราะห์แบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ ทั้ง ๔ ด้าน ในครั้งนี้ มีความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๓๒ อยู่ในระดับมาก โดยสามารถเรียงจากมากไปน้อยได้ดังนี้

๑. ตอนที่ ๓ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร และตอนที่ ๔ ด้านการนำความรู้ไปใช้ ค่าเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก
๒. ตอนที่ ๑ ด้านความรู้ความเข้าใจ ค่าเฉลี่ย ๔.๒๘ อยู่ในระดับมาก
๓. ตอนที่ ๒ ด้านวิทยากร ค่าเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก

ตอนที่ ๖ ข้อเสนอแนะอื่น ๆ จากผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. จากการอบรมได้รับความรู้ สามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน
๒. ได้รับความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติปรับปรุงให้ถูกต้อง วิทยากรให้ความรู้ที่ชัดเจน เป็นโครงการที่สร้างความรู้และสนุกสนาน และควรจัดอบรมเป็นครั้งคราวต่อไป
๓. ควรจัดโครงการนี้อย่างต่อเนื่อง
๔. วิทยากรถ่ายทอดเนื้อหาความรู้ และให้คำแนะนำชัดเจน
๕. เจ้าหน้าที่ให้บริการดี พุดจาไพเราะ
๖. ควรมีรางวัลให้การตอบคำถามแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
๗. อยากให้ผู้ประกอบการเข้าร่วมการอบรมมากๆ

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ
ในครั้งนี้ คิดเป็นร้อยละ ๘๖.๔๔
ซึ่งอยู่ในระดับมาก

ประมวลภาพโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
ประจำปี ๒๕๖๔

ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาด
ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔





นางจรีรัตน์ เบญจศรี ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
 ร่วมพูดคุยกับผู้เข้าร่วมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
 ประจำปี ๒๕๖๔ ก่อนการอบรม
 ในวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
 ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นายพิสันต์ เพชรภรณ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ให้เกียรติเป็นวิทยากรในโครงการ
 เฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔ โดยบรรยายในหัวข้อ
 การประเมินคุณภาพแบคทีเรียและตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑๒ ข้อ และ ๑๕ ข้อ
 และสัญลักษณ์ที่ดีของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย ตลอดจนผู้ช่วยขาย
 และผู้สัมผัสอาหาร และการใช้ชุดทดสอบอาหารอย่างง่าย





นายสุรพล ทรัพย์แก้ว นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ และ
นายพิสันต์ เพชรภรณ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ บรรยายให้ความรู้เรื่องขยะ
แก่ผู้เข้าร่วมอบรม โครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค
ประจำปี ๒๕๖๔ ในวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



ผู้เข้าร่วมอบรมโครงการเฝ้าระวังอาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค ประจำปี ๒๕๖๔
ในวันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ อาคารดำรงธรรมาภิบาล อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



บรรยากาศการลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรมโครงการฯ โดยสมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภค และเจ้าหน้าที่จากงานสุขาภิบาล
 นักศึกษาฝึกประสบการณ์เทศบาลเมืองทุ่งสง ได้ดำเนินการสำรวจ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาล จำนวน ๑๒ ข้อ
 และ ๑๕ ข้อ โดยการทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
 เบื้องต้น SI๒ (SI Medium)



บรรยากาศการเจ้าหน้าที่จากงานสุขาภิบาล นักศึกษาฝึกประสบการณ์เทศบาลเมืองทุ่งสง
ได้ดำเนินการสำรวจ และนำมาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)
โดยใช้น้ำยาทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น SI๒ (SI Medium)

