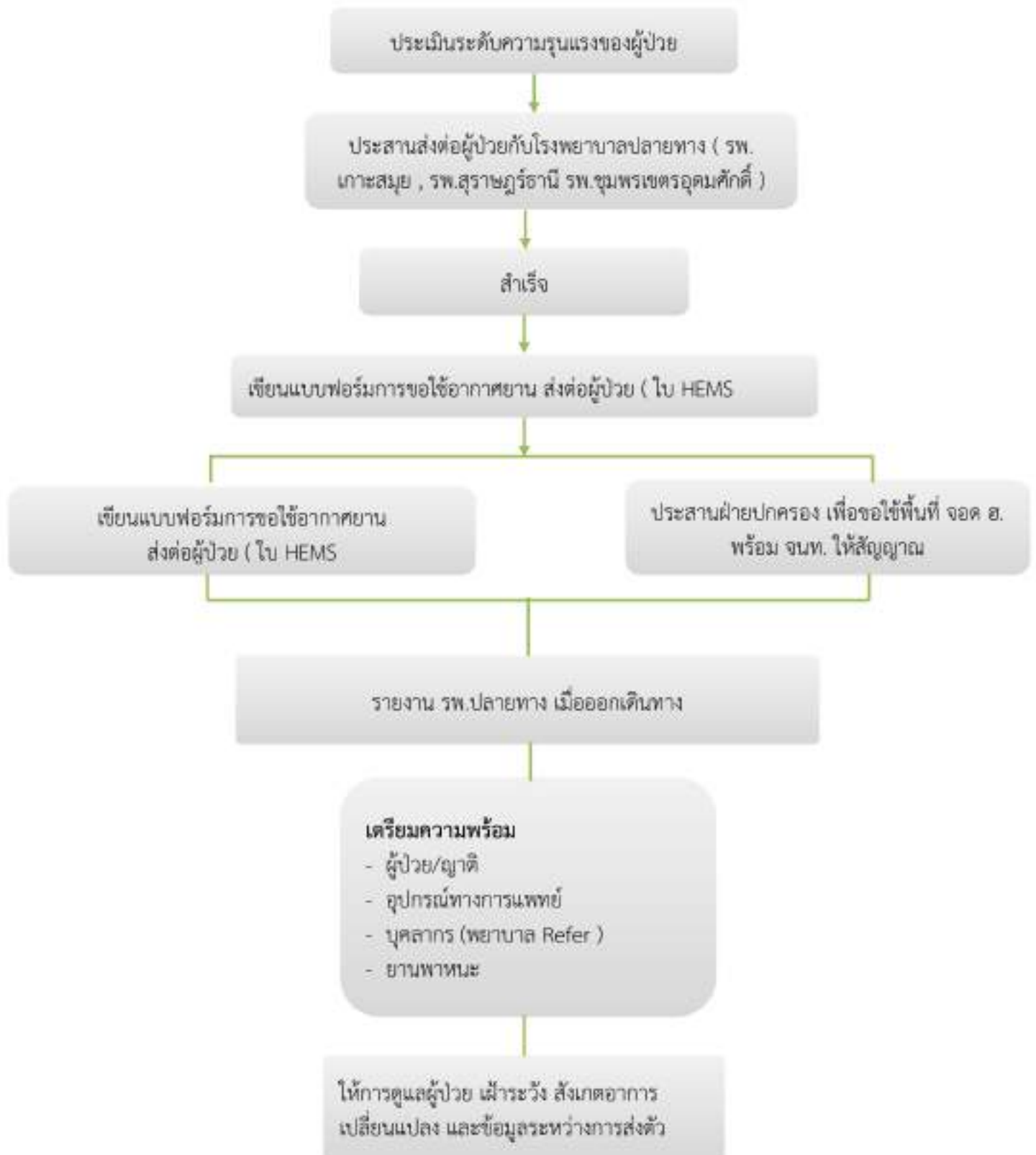
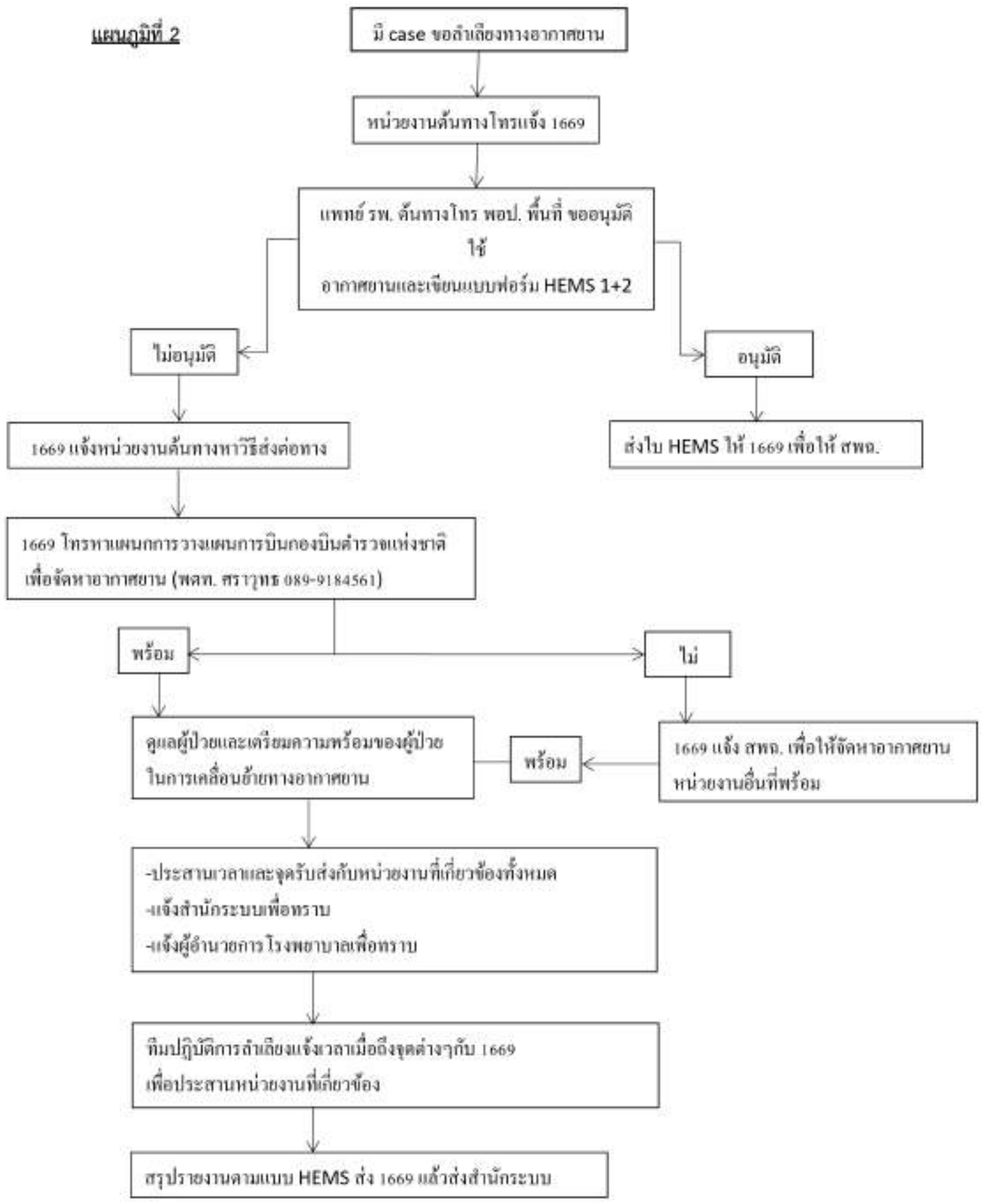


แผนภูมิที่ 1

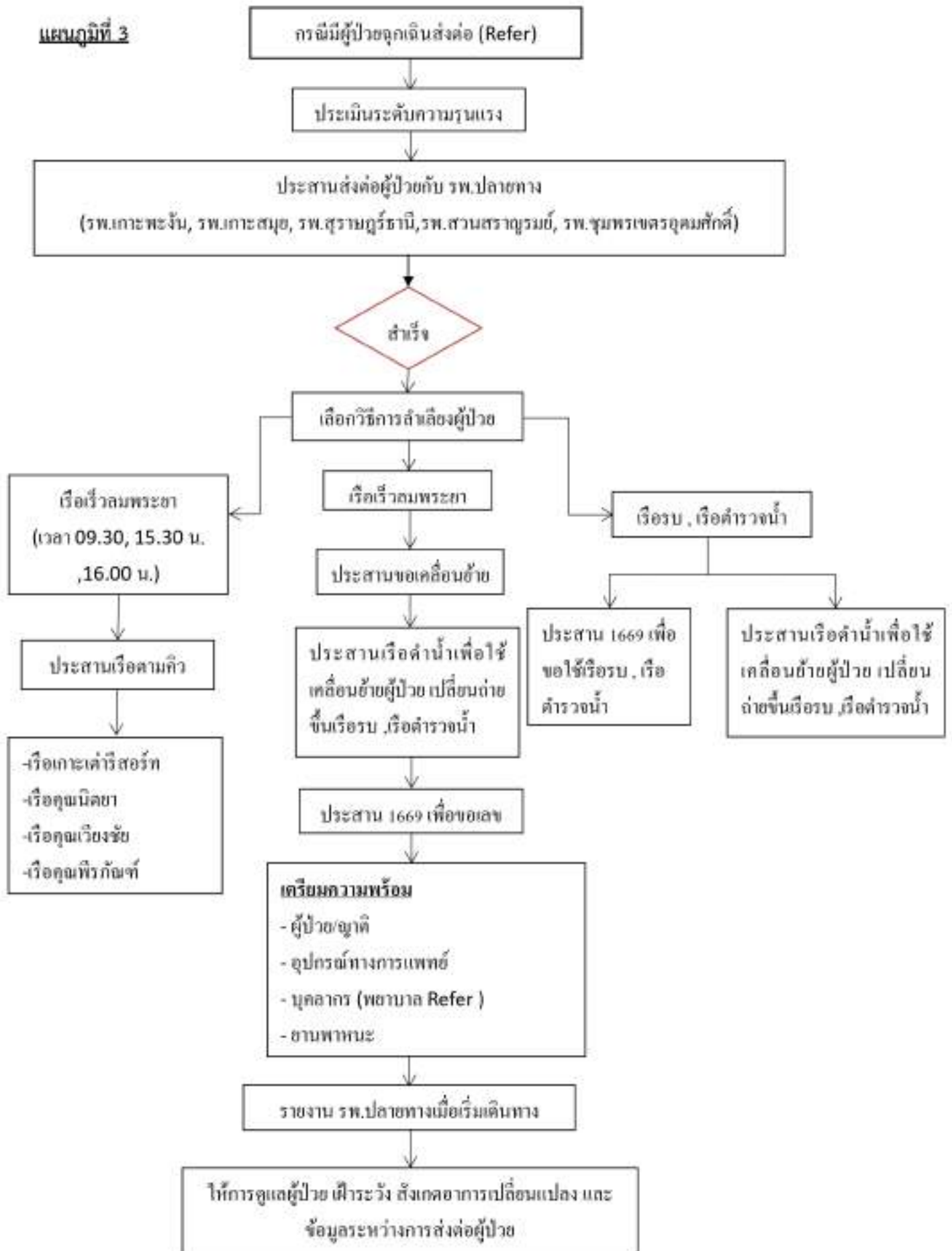
แนวทางปฏิบัติการส่งตัวผู้ป่วยฉุกเฉินทางอากาศยาน
(EMERGENCY AEROMEDICAL SERVICE GUIDELINE)



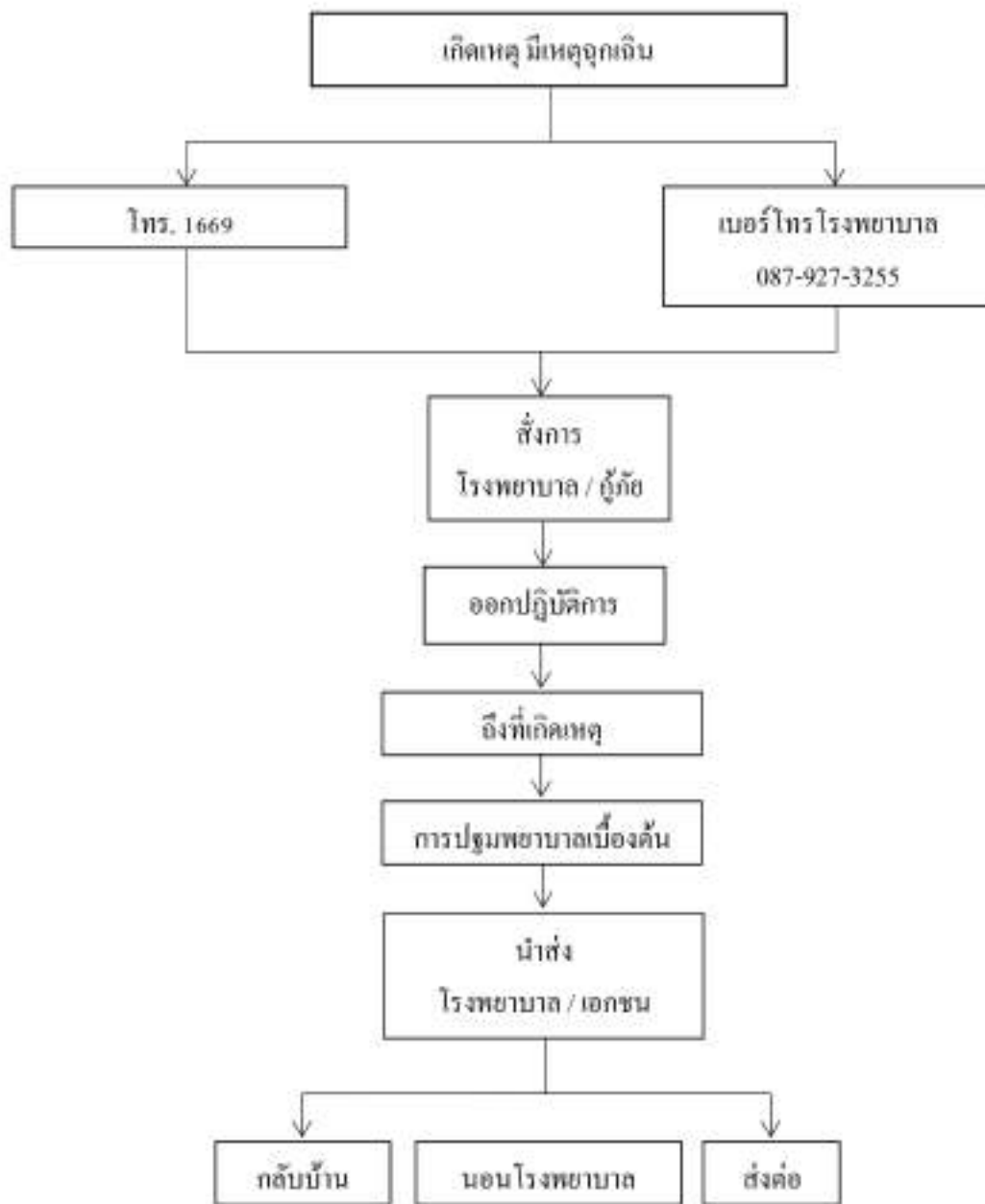
แผนภูมิที่ 2



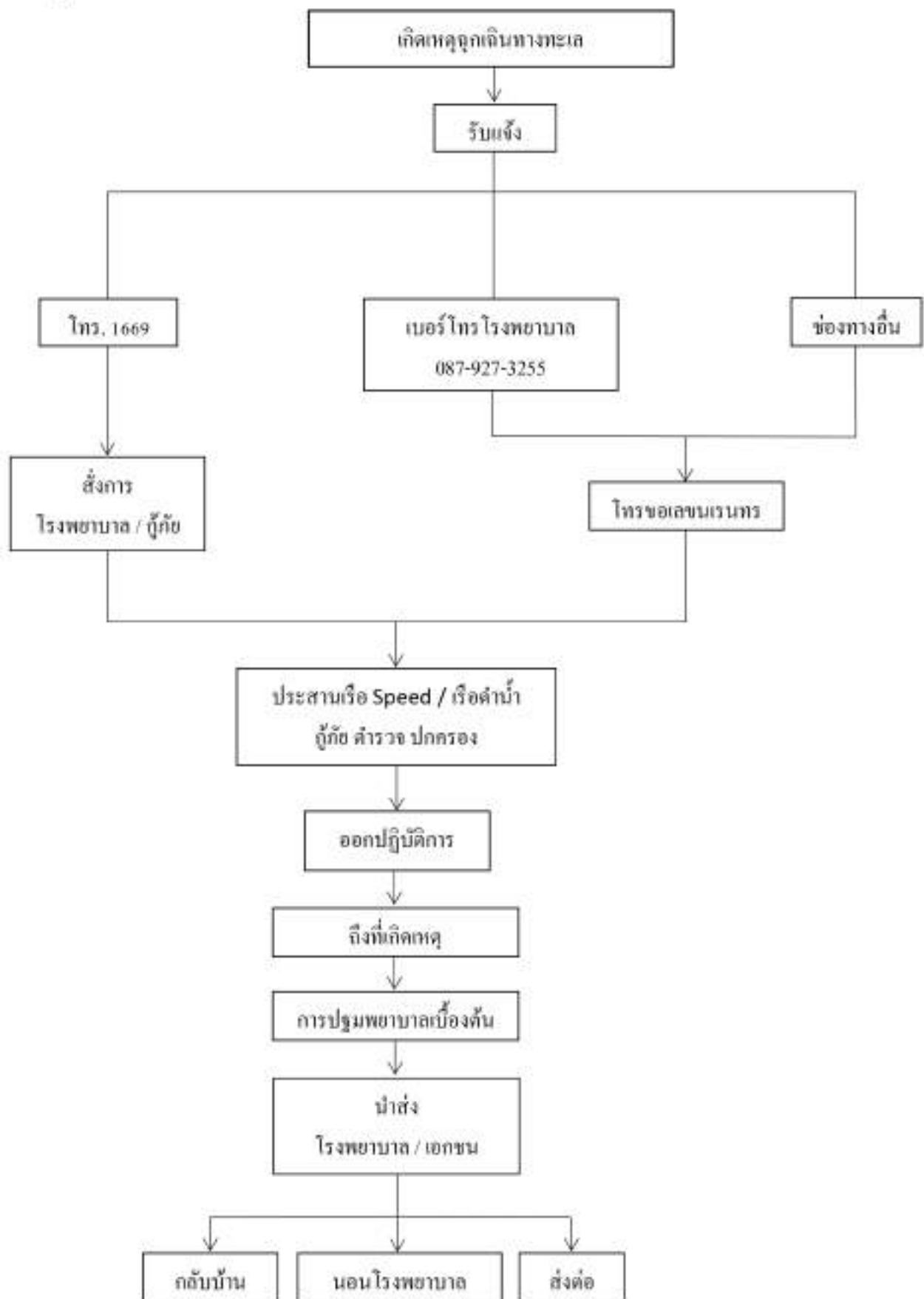
แผนภูมิที่ 3



แผนภูมิที่ 4



แผนภูมิที่ 5



2.แผนเผชิญเหตุและการบริหารจัดการสถานการณ์ฉุกเฉิน

• แผนรับมือเหตุฉุกเฉิน เหตุร้าย เหตุอุบัติเหตุ และเหตุการณ์ที่มีผลกระทบต่อการท่องเที่ยว

สถานีตำรวจภูธรเกาะเต่า ได้ดำเนินการทำแผนเผชิญเหตุ ครอบคลุม ทุกเหตุการณ์ และ ซักซ้อมแผนเผชิญประจำทุกเดือน เพื่อเตรียมความพร้อมในการ ดูแลความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ประชาชนและนักท่องเที่ยว โดยมีทั้งสิ้น แผนเผชิญเหตุ ได้แก่

- 1.เหตุคนร้ายหลบหนี
- 2.เหตุผู้ชุมนุมเรียกร้อง
- 3.เหตุเพลิงไหม้
- 4.เหตุคนร้ายชิงทรัพย์
- 5.เหตุบุคคลลึกลับจี้ตัว
- 6.เหตุนักเรียนทะเลาะวิวาท
- 7.เหตุประทุษร้ายต่อร่างกาย
- 8.เหตุกราดยิงในที่สาธารณะ

ภาพการซ้อมแผนเผชิญเหตุ เหตุคนร้ายหลบหนี



ภาพการซ้อมแผนเผชิญเหตุ กลุ่มผู้ชุมนุมเรียกร้อง





ภาพการซักซ้อมแผนเผชิญเหตุ คนร้ายชิงทรัพย์



ภาพการซักซ้อมแผนเผชิญเหตุ บุคคลลึกลับจลกริต อาละวาด







ภาพการซ้อมแผนเผชิญเหตุ ประทศร้ายต่อร่างกาย
ภาพการซักซ้อมแผนเผชิญเหตุ นักเรียนทะเลาะวิวาท



ภาพการชักซ้อมแผนเผชิญเหตุ กระจายยิงในที่สาธารณะ

ภาพการซ้อมแผนเหตุกระจายยิงในที่สาธารณะ





- แนวทางการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยแพทย์ กู้ภัย ฝ่ายปกครอง และองค์กรท้องถิ่น

สถานีตำรวจภูธรเกาะเต่า ได้ดำเนินการ จำทำผังเครือข่ายติดต่อสื่อสาร กับหน่วยงานในพื้นที่ ทุกหน่วยงาน เพื่อเตรียมพร้อมในการ ประสานงาน แจ้งข่าวสาร และรายงานเหตุต่างๆในพื้นที่ ได้มีการร่วมบูรณาการร่วมกับหน่วยงานอื่นๆ ในพื้นที่ ชักซ้อมแผนเผชิญเหตุด้วยกันมาตลอด



สภ.เกาะเต่า ได้แต่งตั้งเจ้าหน้าที่สื่อสารทำหน้าที่รับแจ้งเหตุ ตลอด 24 ชม. และ ประสานงานกับหน่วยงานอื่นในพื้นที่ และได้ดำเนินการ จัดทำผังเครือข่ายสื่อสาร ไว้ยังห้องปฏิบัติการสื่อสาร



โครงการอบรมหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้สัมผัสอาหารตาม
กฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561



ประจำปี 2568
โดยเทศบาลตำบลเกาะเต่า

คำนำ

รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.
๒๕๖๑ ในวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วน
บุคคลที่ดี มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง สามารถจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อ
ผู้บริโภค เพื่อพัฒนาและยกระดับสุขลักษณะให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้นักท่องเที่ยว
และประชาชนได้รับการบริการที่มีคุณภาพ เกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถาน
ประกอบกิจการที่ได้มาตรฐาน สร้างความประทับใจ ดึงดูดนักท่องเที่ยวในพื้นที่ต่อไป

ในโอกาสนี้ งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเกาะเต่าขอขอบคุณคณะ
ผู้บริหาร สมาชิกสภาเทศบาล บุคลากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า ประชาชนกลุ่มผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
ที่ให้ความสำคัญต่อโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ทำให้การดำเนินการโครงการสำเร็จและการรายงานสรุปผลการ
ดำเนินการโครงการดังกล่าวบรรลุผลตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดเป็นอย่างดี

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเกาะเต่า
ผู้รับผิดชอบโครงการ

สารบัญ

หน้า

บทที่ ๑	โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๑
	● วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑
	● เป้าหมายของโครงการ	๒
	● วิธีการดำเนินการ	๒
	● ผู้รับผิดชอบโครงการ	๒
	● สถานที่ดำเนินการ	๓
	● ระยะเวลาดำเนินการ	๓
	● งบประมาณดำเนินงาน	๓
	● ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๓
บทที่ ๒	การดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๔
	- การบริหารจัดการก่อนจัดโครงการ	๔
	- การบริหารจัดการดำเนินโครงการ	๕
	- การบริหารจัดการหลังโครงการดำเนินการแล้วเสร็จ	๖
บทที่ ๓	สรุปผลการดำเนินโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๘

บทที่ ๑

บทนำ

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลตำบลเกาะเต่า เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีการเติบโตของเศรษฐกิจและสังคมอย่างรวดเร็ว โดยมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามามากกว่า ๗ แสนคนต่อปี เนื่องจากปัจจุบันมีการปนเปื้อนในอาหารจากพิษภัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และโลหะหนัก ยังคงมีอยู่เป็นจำนวนมาก ประชาชนผู้บริโภคอาหารมีการปนเปื้อนจากพิษภัยต่าง ๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัย ของประชาชน ดังนั้นแผนกอนามัยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ตลาด และผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญใน การจัดหาวัตถุประสงค์ปรับปรุงประกอบให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง หลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งการควบคุมดูแลให้ผู้ประกอบการสามารถประกอบการเป็นไปได้อย่างเหมาะสม โดยเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องดำเนินการเพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในข้อ ๒๑ (๒) ได้กำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูก สุขลักษณะ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคสารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของ โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่องานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลเกาะเต่า จึงได้จัดทำโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ประจำปี ๒๕๖๘ ขึ้น โดยมีกิจกรรมการอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับสุขลักษณะให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้นักท่องเที่ยวและประชาชนได้รับการบริการที่มีคุณภาพ เกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน สร้างความประทับใจ ดึงดูดนักท่องเที่ยวในพื้นที่ต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภค

๓.๒ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

๓.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้องสามารถจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๔. เป้าหมาย

- ประชาชนตำบลเกาะเต่า กลุ่มผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐ คน
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จากโรงพยาบาลเกาะเต่า จำนวน ๔ คน
- เจ้าหน้าที่เทศบาลตำบลเกาะเต่า จำนวน ๓ คน

๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

๕.๑ ขั้นเตรียมการ (PLAN)

- ๕.๑.๑ สํารวจข้อมูลจัดทำโครงการ
- ๕.๑.๒ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
- ๕.๑.๓ ประชาสัมพันธ์โครงการให้กับกลุ่มเป้าหมายและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๔ ประสานงานหน่วยงานและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๕ เตรียมเอกสาร วัสดุอุปกรณ์และสถานที่

๕.๒ ขั้นดำเนินการ (DO)

- ๕.๒.๑ จัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารโดยการบรรยาย จำนวน ๕ เรื่อง ดังนี้
 - ๑.การบรรยาย เรื่อง หลักการมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากร
 - ๒.การบรรยาย เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคล โดยวิทยากร จากกรมอนามัย
 - ๓.การบรรยาย เรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรกรมอนามัย
 - ๔.การสาธิตและฝึกปฏิบัติ
 - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
 - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
 - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
 - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน
- ๕.๒.๒ มอบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตรแก่ผู้ผ่านการอบรม

๕.๓ ขั้นการตรวจสอบประเมินผล (CHECK)

- ๕.๓.๑ ติดตามผลโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จากการตรวจติดตามประกอบการของสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๕.๓.๒ ประเมินผลการอบรม ทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมก่อนและหลังอบรมโดยใช้แบบทดสอบความรู้
- ๕.๓.๓ ประเมินผลโครงการตามความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของผู้ร่วมโครงการ โดยแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

๕.๔ ขั้นปรับปรุง/แก้ไข (ACT)

- ๑) หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมทุกครั้งนำผลการดำเนินงาน จุดเด่น จุดพัฒนา ปัญหา อุปสรรค
- ๒) สรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ
- ๓) นำกิจกรรมที่ประสบผลสำเร็จและข้อเสนอแนะ ดำเนินการในปีต่อไป

๖. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัด เทศบาลตำบลเกาะเต่า

๗. สถานที่ดำเนินการ

ตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๘. วันที่ดำเนินการ

๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘

๙. งบประมาณ

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเกาะเต่า งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แผนงานสาธารณสุข งานบริหาร งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการอบรมหลักสูตรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ งบประมาณตั้งไว้ ๒๐,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการอบรมหลักสูตรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	รายการ	งบประมาณ (บาท)
๑.	ค่าจัดทำไวนิล	๗๔๐
๒.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๕๐ ชุด ๆ ละ ๓๕ บาท	๑,๗๕๐
๓.	ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๓ ชั่วโมง ๆ ละ ๖๐๐ บาท	๑,๘๐๐
๔.	ค่าพาหนะเดินทาง-เข้าออก เกาะเต่า สำหรับวิทยากร ๓ ท่าน	๕,๕๖๐
๕.	ค่าที่พักสำหรับวิทยากรจำนวน ๑ คืน (๒ ห้อง)	๒,๒๐๐
๖.	ค่าจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตร	๔,๐๐๐
๗.	ค่าอุปกรณ์สาธิต (กะละมัง, เบคกิ้งโซดา, น้ำส้มสายชู, ฯลฯ)	๒๐๐
๘.	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ปากกา, สมุดโน้ต, ฯลฯ)	๓,๗๕๐
	รวม	๒๐,๐๐๐

(ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยได้)

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ กิจการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายสามารถปรับปรุงร้านให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๐.๓ ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

บทที่ ๒

การดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาโภชนาการสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัด เทศบาลตำบลเกาะเต่า ได้ดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตร สาขาวิชาโภชนาการสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

๑. การบริหารจัดการก่อนจัดโครงการ

- การวางแผนงานและกำหนดวัตถุประสงค์

เทศบาลตำบลเกาะเต่าได้วางแผนโครงการร่วมกับฝ่ายสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ในการยกระดับความรู้ด้านสาขาวิชาโภชนาการแก่ผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่

- การสำรวจกลุ่มเป้าหมาย

มีการสำรวจร้านอาหาร แผงลอย และสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อเชิญผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วม อบรม รวมเป้าหมายทั้งหมด ๔๐ คน

- การจัดเตรียมสถานที่และทรัพยากร

เลือกใช้ห้องประชุมเทศบาลเป็นสถานที่อบรม พร้อมจัดเตรียมอุปกรณ์ เช่น เครื่องเสียง, โปรเจกเตอร์, เอกสารประกอบการอบรม และอุปกรณ์สาธิต

- ประสานงานวิทยากร

ติดต่อวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี และผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลเพชรพะงัน ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านสาขาวิชาโภชนาการเพื่อมาให้ความรู้



- ประชาสัมพันธ์โครงการ

ประกาศผ่านช่องทางของเทศบาล เช่น เฟซบุ๊ก ไลน์ออฟฟิเชียล และโทรติดต่อตรงไปยังผู้สัมผัสอาหาร



๒. การบริหารจัดการดำเนินโครงการ

- ดำเนินการจัดอบรมตามแผน

โครงการจัดขึ้นตามกำหนด ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยแบ่งการอบรมออกเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

- กำหนดเนื้อหาการอบรม

ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญตามกฎหมายกระทรวงฯ พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

กำหนดการโครงการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
 หน่วยงานเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พ.ศ. ๒๕๖๖

วันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

รายชื่อ	วิทยากร	หมายเหตุ
๐๙.๐๐๐ - ๐๙.๐๐๙.๙๙	- ๑. คณะวิทยากร เทศบาลตำบลเกาะเต่า และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเทศบาลตำบลเกาะเต่า	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๙.๑๐๐ - ๐๙.๑๐๙.๙๙	- ๒. วิทยากรเทศบาล	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๙.๒๐๐ - ๐๙.๒๐๙.๙๙	- ๓. วิทยากรเทศบาล (เรื่อง วิทยากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า)	โดย วิทยากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๙.๓๐๐ - ๐๙.๓๐๙.๙๙	- ๔. วิทยากรเทศบาล (เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร)	โดย วิทยากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๙.๔๐๐ - ๐๙.๔๐๙.๙๙	ฝึกปฏิบัติภาคสนาม	
๐๙.๕๐๐ - ๐๙.๕๐๙.๙๙	- ๕. วิทยากรเทศบาล (เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร)	โดย วิทยากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๙.๖๐๐ - ๐๙.๖๐๙.๙๙	- ๖. วิทยากรเทศบาล (เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร)	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า

หมายเหตุ : 1. กำหนดการโครงการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร

- การมีส่วนร่วมของผู้เข้าอบรม

ผู้เข้าอบรมมีส่วนร่วมในการถาม-ตอบ แสดงความคิดเห็น และทำกิจกรรม มีการฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มความเข้าใจ



- การประเมินความรู้ก่อนและหลังอบรม

มีการทดสอบความรู้ก่อน-หลัง เพื่อวัดผลการเรียนรู้และความเข้าใจของผู้เข้าอบรม



๓. การบริหารจัดการหลังโครงการดำเนินการแล้วเสร็จ

- เบิกจ่ายเงินค่าใช้จ่ายโครงการฯ ตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง

เทศบาลตำบลเกาะเต่า เบิกจ่ายเงินค่าใช้จ่ายโครงการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง จำนวนทั้งสิ้น ๑๓,๕๙๗.- บาท ดังนี้

ลำดับที่	ประเภท/รายการ	จำนวนงบประมาณ (บาท)
๑	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจำนวน ๕๐ ชุดๆละ ๓๕ บาท	๑,๗๕๐
๒	ค่าป้ายไวเนลโครงการ ขนาด ๑.๒ * ๒.๔ เมตร จำนวน ๑ ผืน	๕๗๖
๓	ค่าอุปกรณ์เครื่องเขียนสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม	๑,๐๕๐
๔	ค่าอุปกรณ์สาริตการล้างผัก	๑๖๑
๕	ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๓ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	๑,๘๐๐
๖	ค่าหาพระเดินทางเข้า-ออก เกาะเต่า สำหรับวิทยากร ๓ ท่าน	๕,๕๖๐
๗	ค่าที่พักวิทยากร ๓ ท่าน (จำนวน ๒ ห้อง ๑ คืน)	๒,๗๐๐
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๓,๕๙๗

- สรุปผลและประเมินผลโครงการ

มีการสรุปจำนวนผู้เข้าร่วมทั้งหมด พร้อมผลคะแนนก่อนและหลังอบรม เพื่อวัดประสิทธิภาพของการอบรม

- การออกใบรับรองการผ่านอบรม

ผู้ที่เข้าร่วมครบตามเกณฑ์ได้รับใบรับรองการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร



- การจัดทำรายงานผล

จัดทำรายงานสรุปโครงการเสนอผู้บริหารเทศบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประกอบการดำเนินงานในปีถัดไป

- การติดตามผลในพื้นที่

หน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่นมีแผนลงพื้นที่ตรวจติดตามพฤติกรรมสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารหลังอบรม เพื่อติดตามผลอย่างต่อเนื่อง

บทที่ ๓

สรุปผลการดำเนินโครงการ

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุข ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีการจัดอบรม ในวันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ มีกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วมอบรม จำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน

ผลที่ได้รับจากการจัดโครงการ

๑. ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. กิจการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายสามารถปรับปรุงร้านให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด
๓. ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

ปัญหาและอุปสรรคของโครงการ

๑. การเข้าร่วมของผู้สัมผัสอาหาร
ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถเข้าร่วมได้เนื่องจากติดภารกิจส่วนตัว หรือไม่เห็นความสำคัญของการอบรม
๒. ข้อจำกัดด้านสถานที่
ห้องประชุมของเทศบาลมีพื้นที่จำกัด ทำให้การจัดกิจกรรมในบางช่วง เช่น การสาธิตหรือฝึกปฏิบัติ ไม่สะดวกระหว่างการอบรม
๓. ข้อจำกัดด้านวิทยากร
ไม่สามารถจัดหาวิทยากรในพื้นที่ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางได้ จึงต้องเชิญวิทยากรจากภายนอกพื้นที่
๔. ข้อจำกัดด้านเวลา
ผู้เข้าอบรมบางรายต้องออกจากโครงการอบรมก่อนเวลา ทำให้ไม่ได้รับความรู้ครบถ้วน
๕. การติดตามผลหลังการอบรม
- ขาดระบบติดตามและประเมินผลภายหลังการอบรม ทำให้ไม่สามารถทราบได้ว่าผู้เข้าอบรมนำความรู้ไปใช้จริงเพียงใด
- ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือข้อเสนอแนะจากผู้เข้าอบรมเพื่อนำไปปรับปรุงโครงการในอนาคต

**รูปแบบทดสอบประเมินผู้เข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตาม
กฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑**

จากการอบรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

กลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้สัมผัสอาหารจำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน

- ผู้เข้ารับการอบรมโครงการฯ จำนวน ๔๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

- แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔๐ ฉบับ ได้รับคืนมา ๔๐ ฉบับ
คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

**การทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมโดยใช้แบบทดสอบความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัส
อาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ มีหลักเกณฑ์ดังนี้**

ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๘๐ คือต้องผ่าน ๑๖ ข้อขึ้นไป

การทดสอบหลังการอบรม

๑. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๑๖-๑๗ ข้อ จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕
๒. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๑๘-๑๙ ข้อ จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕
๓. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๒๐ ข้อ จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๕

สรุปจากการทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ผู้เข้าร่วมอบรมทุกคนผ่านเกณฑ์
คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ภาพกิจกรรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพกิจกรรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี





โรงพยาบาลเกาเต่าเพื่อประชาชน

“องค์กรคือครอบครัวรักษาคนไข้ประดุจญาติมิตร พร้อมด้วยคุณภาพและประสิทธิภาพที่ทันสมัย”



ภาพที่ 1 ห้อง ER แพทย์และพยาบาล
รักษาผู้ป่วยเจ็บป่วย/อุบัติเหตุฉุกเฉิน



ภาพที่ 2 แผนกผู้ป่วยนอก
พยาบาลซักประวัติอาการของผู้ป่วยเบื้องต้น



ภาพที่ 3 ห้องตรวจ แพทย์ตรวจอาการของผู้ป่วย



ภาพที่ 4 แผนกผู้ป่วยใน แพทย์เดินเยี่ยมผู้ป่วย
เพื่อตรวจสอบอาการและวางแผนการรักษา



ภาพที่ 5 แพทย์แผนไทย นวดรักษาอาการปวดให้ผู้ป่วย



ภาพที่ 6 ทันตกรรม ทันตแพทย์รักษา
ดูแลสุขภาพช่องปากของผู้ป่วย



ภาพที่ 7 แผนกผู้ป่วยนอก จุดให้บริการเครื่องวัด
ความดันโลหิตอัตโนมัติให้กับผู้ป่วย



ภาพที่ 8 ห้องคลอด แพทย์อัลตราซาวด์เพื่อติดตาม
พัฒนาการและประเมินสุขภาพของครรภ์ของผู้ป่วย

แผนปฏิบัติการด้านสาธารณสุข คบสอ.เกาะเต่า ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถและแรงจูงใจในการทำงาน

เป้าประสงค์ การจัดการสาธารณสุขทางทะเลมีประสิทธิภาพ

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ (KPIs) - มีการซ้อมแผนรับมือสาธารณภัยทางทะเล/เหตุฉุกเฉินทางทะเล อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

ลำดับ	กิจกรรม/โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	ตัววัดความสำเร็จ	กิจกรรมหลัก	งบประมาณ (บาท)	แหล่งงบประมาณ	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงาน
๕๒	โครงการซ้อมแผนรับสาธารณภัย ประจำปี ๒๕๖๙	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อทดสอบความเข้าใจและความสามารถในการปฏิบัติงานตามแผนบริหารภาวะฉุกเฉินและแผนรับสาธารณภัยของโรงพยาบาล - เพื่อฝึกซ้อมการจัดตั้งระบบบัญชาการเหตุการณ์ในโรงพยาบาลและการสื่อสารประสานงานภายในทีม และระหว่างหน่วยงานภายนอก - เพื่อประเมินความพร้อมและประสิทธิภาพของพื้นที่รองรับผู้ป่วย (Triage Area), การจัดการทรัพยากร (Supply Management), และระบบการส่งต่อผู้ป่วย - เพื่อระบุจุดอ่อน (Gap Analysis) ของแผน และระบบปฏิบัติการ เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขแผนรับสาธารณภัยของโรงพยาบาล 	<ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรโรงพยาบาล เกาะเต่า และภาคีเครือข่าย ๖๐ คน 	<ul style="list-style-type: none"> - เวลาเฉลี่ยในการเปิดศูนย์บัญชาการเหตุการณ์และทีมบัญชาการหลัก ไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับทราบการแจ้งเตือนภัย - อัตราความถูกต้องของการคัดแยกผู้บาดเจ็บ (Triage) ณ จุดรับผู้ป่วย/จุดเกิดเหตุจำลอง ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๐ - อัตราความพร้อมของเวชภัณฑ์/ยา/อุปกรณ์ตามที่ระบุในรายการ สำหรับสาธารณสุขภัยที่ถูกจัดสรรไปยังจุดปฏิบัติการต่างๆ ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๙๕ - บุคลากรหลักที่รับผิดชอบตำแหน่งสำคัญ ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๘๕ ปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ที่กำหนดไว้ อย่างถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> - เตรียมการทบทวนแผนจัดประชุมคณะกรรมการภาวะฉุกเฉิน เพื่อทบทวนและปรับปรุงแผนรับสาธารณภัย โดยเน้นสถานการณ์ที่อาจเกิดขึ้นบ่อย - การคัดเลือก Scenario กำหนดสถานการณ์สมมติสำหรับการซ้อมแผน (เช่น "อุบัติเหตุเรือพลิกคว่ำใกล้ท่าเรือ/เรือมีเหตุเพลิงไหม้กลางทะเล มีผู้บาดเจ็บจำนวนมาก") - การเตรียมทรัพยากร - กิจกรรมฝึกซ้อมแผน - กิจกรรมประเมินผลหลังการซ้อม 	๑๐๐,๐๐๐	เงินบำรุงรพ.เกาะเต่า	มิ.ย. ๖๙	นางสาวมัทนียา พงศ์ประพันธ์ /รพ.เกาะเต่า

แผนปฏิบัติการด้านสาธารณสุข คบสอ.เกาะเต่า ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒ การเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถและแรงจูงใจในการทำงาน

เป้าประสงค์ การจัดการสาธารณสุขทางทะเลมีประสิทธิภาพ

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ (KPIs) บุคลากรมีสมรรถนะในการเอาชีวิตรอดเมื่อเกิดเหตุทางทะเล

ลำดับ	กิจกรรม/โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	ตัววัดความสำเร็จ	กิจกรรมหลัก	งบประมาณ (บาท)	แหล่ง งบประมาณ	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/ หน่วยงาน
๕๓	โครงการพัฒนาระบบความปลอดภัยทางทะเลตำบลเกาะเต่า ปี ๒๕๖๙	- เพื่อสร้างเครือข่ายพัฒนาระบบความปลอดภัยทางทะเลตำบลเกาะเต่า - เพื่อลดการบาดเจ็บและป้องกันเสียชีวิตจากภัยทางทะเล	- บุคลากร ๒๐ ราย - ภาควิชาเครือข่าย ๓๐ ราย	- บุคลากรสาธารณสุขที่ปฏิบัติงานในพื้นที่ทางทะเลมีความรู้ ทักษะในการเอาชีวิตรอดจากอุบัติเหตุและภัยทางทะเล - มีเครือข่ายพัฒนาระบบความปลอดภัยทางทะเลตำบลเกาะเต่า - มีระบบบริการสาธารณสุขทางทะเลที่ได้มาตรฐาน	- อบรมเชิงปฏิบัติการการเอาชีวิตรอดจากอุบัติเหตุทางทะเลแก่เจ้าหน้าที่ - พัฒนาระบบความปลอดภัยทางทะเล	๑๐๐,๐๐๐	เงินบำรุง รพ.เกาะเต่า	ม.ค. - ก.ค. ๖๙	นางสาวมัทนียา พงศ์ประพันธ์ /รพ.เกาะเต่า



















































































































Galaxy S23 Ultra









Galaxy S23 Ultra





Galaxy S23 Ultra









































































อบรมแผนเผชิญเหตุทางทะเล

แผนเผชิญเหตุทางทะเล

1. หลักการและเหตุผล

- ▶ พื้นที่ทางทะเลมีความเสี่ยงจากอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยฉุกเฉิน ภัยธรรมชาติ และเหตุการณ์ไม่คาดคิด เช่น เรืออัปปาง คนตกน้ำหรือสภาพอากาศแปรปรวน แผนเผชิญเหตุทางทะเลฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อกำหนดแนวทาง การป้องกัน การเตรียมความพร้อม การตอบโต้เหตุฉุกเฉิน และการฟื้นฟูหลังเหตุการณ์ เพื่อคุ้มครองชีวิตทรัพย์สินและสิ่งแวดล้อมทางทะเลอย่างเป็นระบบ

2. **วัตถุประสงค์**

ลดการสูญเสียชีวิตและทรัพย์สินจากเหตุฉุกเฉินทางทะเล
กำหนดบทบาทหน้าที่และการสื่อสารที่ชัดเจน
เพิ่มประสิทธิภาพการช่วยเหลือ กู้ภัย และการแพทย์ฉุกเฉิน
ฟื้นฟูพื้นที่และกิจกรรมหลังเกิดเหตุอย่างปลอดภัย



3. ขอบเขตการบังคับใช้

ใช้กับการเดินเรือ การท่องเที่ยวทางทะเล กิจกรรมประมง และ
กิจกรรมทางน้ำในพื้นที่รับผิดชอบของหน่วยงาน และ ชุมชน





4. การวิเคราะห์ความเสี่ยง

- ▶ อุบัติเหตุเรือชน/เรือล่ม/เรืออัปปาง
- ▶ คนตกน้ำ/จมน้ำ
- ▶ เพลิงไหม้บนเรือ
- ▶ สภาพอากาศรุนแรง คลื่นลมแรง พายุ
- ▶ น้ำมันรั่วไหล/สารเคมี
- ▶ การเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บฉุกเฉิน



5. โครงสร้างการบัญชาการเหตุการณ์ (ICS)

- ผู้บัญชาการเหตุการณ์ (Incident Commander)
- ฝ่ายปฏิบัติการ (ค้นหา-กู้ภัย/แพทย์)
- ฝ่ายแผนงานและข้อมูลข่าวสาร
- ฝ่ายโลจิสติกส์และทรัพยากร
- ฝ่ายความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม



ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๓๐๗.๖/ว ๑๓๔



กระทรวงมหาดไทย
ถนนรัชฎาภิเศก กทม. ๑๐๒๐๐

๕ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง การป้องกันและแก้ไขปัญหากรณีเสี่ยงต้งบรควนจากสถานบริการและสถานประกอบการที่เปิดให้บริการที่มีลักษณะคล้ายกับสถานบริการ

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

- อ้างถึง ๑. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/ว ๑๒๐๖๗ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖
๒. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๗๙ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖
๓. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๐ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖
๔. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๑ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖
๕. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๒ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบรายงานข้อมูลเรื่องร้องเรียน/ร้องทุกข์ฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. สำเนาหนังสือที่อ้างถึง ๑ - ๕ จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ กระทรวงมหาดไทยได้มีหนังสือแจ้งแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการกรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น ให้จังหวัดดำเนินการและถือเป็นแนวทางปฏิบัติเพื่อเป็นการป้องกันผลกระทบต่อประชาชนและสังคมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ นั้น

ในคราวประชุมคณะรัฐมนตรี เมื่อวันที่ ๒ มกราคม ๒๕๖๗ คณะรัฐมนตรีได้มอบหมายให้กระทรวงมหาดไทย ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณากำหนดรูปแบบ/แนวทาง/กระบวนการงาน/ขั้นตอนในการระงับเหตุ หรือการแก้ไขปัญหาเสี่ยงต้งบรควนของสถานบริการ ดังนั้น เพื่อเป็นการป้องกันและแก้ไขปัญหากรณีเสี่ยงต้งบรควนจากสถานบริการและสถานประกอบการที่เปิดให้บริการที่มีลักษณะคล้ายกับสถานบริการ ให้มีประสิทธิภาพ และบรรลุผลอย่างเป็นรูปธรรม จึงกำชับจังหวัด ทุกจังหวัด ถือปฏิบัติตามแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น ตามหนังสือที่อ้างถึงโดยเคร่งครัด และดำเนินการเพิ่มเติม ดังนี้

๑. ประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ ให้ผู้ประกอบการกิจการสถานบริการและสถานประกอบการที่เปิดให้บริการที่มีลักษณะคล้ายกับสถานบริการ ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ คำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ ๒๒/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๘ กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒. กรณีมีเรื่องร้องเรียน/ร้องทุกข์ ที่เกี่ยวข้องกับสถานบริการ และสถานประกอบการที่เปิดให้บริการในลักษณะที่คล้ายกับสถานบริการที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทางเสียงกับประชาชน ผู้พักอาศัยบริเวณใกล้เคียง ให้บูรณาการหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตรวจสอบ เข้าระงับเหตุ และแก้ไขปัญหาตามอำนาจหน้าที่โดยเร็ว หากเป็นกรณีที่ผู้ประกอบการสถานบริการ และสถานประกอบการที่เปิดให้บริการในลักษณะที่คล้ายกับสถานบริการปล่อยปละละเลยจนก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทางเสียงกับประชาชนผู้พักอาศัยบริเวณใกล้เคียงให้ใช้อำนาจตามข้อ ๕ ของคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติ ที่ ๒๒/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๕๘ โดยให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขตาม

/กฎหมาย...

กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เจ้าพนักงานตำรวจ และเจ้าพนักงานฝ่ายปกครอง สั่งให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองสถานบริการหรือสถานประกอบการที่เปิดให้บริการในลักษณะที่คล้ายกับสถานบริการ ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเหตุเดือดร้อนรำคาญทางเสียงให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน และในระหว่างปรับปรุงแก้ไขดังกล่าวให้หยุดใช้เสียงที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญนั้นไว้ก่อน ทั้งนี้ ในกรณีที่ครบกำหนดระยะเวลาตามที่กำหนดแล้ว หากเจ้าของหรือผู้ครอบครองสถานที่ดังกล่าวยังไม่ได้ทำการปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมาย ให้ผู้มีอำนาจตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องสามารถพิจารณาสั่งเพิกถอนใบอนุญาต หรือสั่งปิดและห้ามมิให้มีการเปิดสถานบริการหรือสถานประกอบการในสถานที่ดังกล่าวอีกเป็นเวลา ๕ ปี ตามข้อ ๔ วรรคสอง ของคำสั่งหัวหน้าคณะรักษาความสงบแห่งชาติดังกล่าว

๓. กรณีสถานประกอบกิจการอื่น ๆ ซึ่งมีใช้สถานบริการและสถานประกอบการที่เปิดให้บริการที่มีลักษณะคล้ายกับสถานบริการ ที่ก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญทางเสียง ให้แจ้งเจ้าพนักงานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขลงพื้นที่ตรวจสอบ เผื่อระวัง ควบคุม และกำกับดูแล โดยออกคำแนะนำให้ผู้ดำเนินกิจการปรับปรุงแก้ไขภายในระยะเวลาที่กฎหมายกำหนด หากผู้ดำเนินกิจการไม่ดำเนินการดังกล่าวให้เจ้าพนักงานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขดำเนินการตามอำนาจหน้าที่โดยเคร่งครัด

๔. ให้กำชับหัวหน้าส่วนราชการ ข้าราชการ พนักงาน และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ในการรับเรื่องร้องเรียน/ร้องทุกข์ ให้ติดตามและดำเนินการการแก้ไขปัญหาร้องเรียน/ร้องทุกข์ที่เกิดขึ้นให้แล้วเสร็จโดยเร็ว กรณีที่ปรากฏว่ามีการเพิกเฉยหรือละเลยไม่กระทำการหรือดเว้นกระทำการตามกฎหมายของเจ้าหน้าที่ ให้ผู้บังคับบัญชาของเจ้าหน้าที่ผู้นั้นดำเนินการทางอาญาและทางปกครองอย่างเฉียบขาดและรวดเร็ว และให้รายงานผลการดำเนินการในเรื่องดังกล่าวให้กระทรวงมหาดไทยทราบด้วย

๕. ให้จังหวัดรายงานข้อมูลเรื่องร้องเรียน/ร้องทุกข์ที่เกี่ยวข้องกับสถานบริการและสถานประกอบการที่เปิดให้บริการในลักษณะที่คล้ายกับสถานบริการที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทางเสียงให้กระทรวงมหาดไทยทราบตามแบบรายงานที่กำหนด และจัดส่งให้กรมการปกครองผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ dopa.srr3@gmail.com ภายในวันที่ ๕ ของทุกเดือน โดยให้รายงานครั้งแรกวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ



นายสุทธิพงษ์ จุฑาเจริญ
ปลัดกระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง
สำนักการสอบสวนและนิติการ
โทร./โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๙๕๕๙

แบบรายงานข้อมูลเรื่องร้องเรียน/ร้องทุกข์ ที่เกี่ยวข้องกับ
 สถานบริการ และสถานประกอบการที่เปิดให้บริการในลักษณะที่คล้ายกับสถานบริการ
 ที่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทางเสียง

จังหวัด.....

หน่วยงานรับเรื่อง ร้องเรียน/เรียนร้องทุกข์	จำนวนเรื่องร้องเรียน/เรียนร้องทุกข์ ตั้งแต่ ๑ ม.ค. ๒๕๖๖ - ปัจจุบัน	อยู่ระหว่างดำเนินการ	ดำเนินการแล้วเสร็จ/ยุติเรื่อง	หมายเหตุ
ศูนย์รับเรื่องราวร้องทุกข์ ของรัฐบาล ๑๑๑๑				
ศูนย์ดำรงธรรมจังหวัด /ศูนย์ดำรงธรรมอำเภอ				
รวม				

ข้อมูล ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.
 หน่วยงานที่รับผิดชอบ.....
 โทรศัพท์.....
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์.....

รายงานให้กระทรวงมหาดไทยทราบ และจัดส่งให้กรมการปกครอง
 ผ่านทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ dopa.srr3@gmail.com ภายในวันที่ ๕ ของทุกเดือน
 โดยให้รายงานครั้งแรกวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๗

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๓๐๗.๖/ว ๓๒๑๖๗



ถึง ที่ทำการปกครองจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกระทรวงมหาดไทย ได้มีหนังสือแจ้งแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการกรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น ให้จังหวัดดำเนินการและถือปฏิบัติ เพื่อเป็นการป้องกันผลกระทบต่อประชาชนและสังคมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ

กรมการปกครอง จึงขอส่งหนังสือดังกล่าวข้างต้นผ่านทางระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของกรมการปกครองอีกช่องทางหนึ่งด้วย เพื่อให้ที่ทำการปกครองจังหวัด ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

หนังสือ	ผู้รับ
หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/ว ๓๒๑๖๗ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ที่ทำการปกครองจังหวัด ทุกจังหวัด (ยกเว้น จังหวัดภูเก็ต จังหวัดชลบุรี จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดสุราษฎร์ธานี)
หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๗๙๙ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ที่ทำการปกครองจังหวัดเชียงใหม่
หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๐ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ที่ทำการปกครองจังหวัดภูเก็ต
หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๓ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ที่ทำการปกครองจังหวัดสุราษฎร์ธานี
หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๓๐๗.๖/๒๓๙๘๒ ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๖	ที่ทำการปกครองจังหวัดชลบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป



สำนักการสอบสวนและนิติการ
ส่วนการริษาคความสงบเรียบร้อย ๓
โทร./โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๔๕๕๙

ด่วนที่สุด

ที่:พ.๑๓๐๗.๑/ว.๑๒๐๖๓



กระทรวงมหาดไทย

ถนนแจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ ๑๐๒๐๐



วันศุกร์ ๒๕๖๖

เรื่อง กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด (ยกเว้นจังหวัดภูเก็ต จังหวัดยะลา จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดสุราษฎร์ธานี)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด

๒. แนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ

กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น

จำนวน ๓ ชุด

ด้วยคณะรัฐมนตรีได้มีมติเมื่อวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เห็นชอบร่างกฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ... ตามที่กระทรวงมหาดไทยเสนอ ซึ่งสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกาตรวจพิจารณาแล้ว และให้กระทรวงมหาดไทยรับความเห็นของสำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติไปพิจารณาดำเนินการ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยได้ลงนามในกฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการประกาศในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งจะมีผลใช้บังคับในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ ตั้งแต่วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ เป็นต้น เพื่อเป็นแนวทางในการป้องกันผลกระทบข้อประจักษ์และสิ่งควมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ จึงให้ท่านพิจารณาดำเนินการตามแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมา เพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุเทพพงษ์ จุลเจริญ)

ปลัดกระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

สำนักการสอบสวนและนิติการ

โทร./โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๙๕๕๓

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๓๐๓.๖/๒๕๖๘



กระทรวงมหาดไทย

ถนนรัชฎาภิเศก กทม. ๑๐๒๐๐

๒

ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต

อ้างถึง ๑. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ ๐๓๐๓.๖/ว ๑๐๘๔๓ ลงวันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

๒. หนังสือจังหวัดภูเก็ต ด่วนที่สุด ที่ ภก ๐๐๑๘.๑/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด

๒. แนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ

กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น จำนวน ๑ ชุด

ตามที่อ้างถึง ๑ กระทรวงมหาดไทยได้มีหนังสือแจ้งให้จังหวัดดำเนินการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน ประชาสังคม รวมทั้งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ครบถ้วน ทุกกลุ่มอาชีพอย่างกว้างขวาง พร้อมทั้งจัดทำมาตรการที่เกี่ยวข้องเพื่อรองรับการขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น นั้น

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยได้ลงนามในกฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว ขณะนี้กระทรวงการดำเนินการประกาศในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งจะมีผลใช้บังคับในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางในการป้องกันผลกระทบต่อประชาชนและสังคมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ จึงให้ท่านพิจารณาจัดทำแผนการตามแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๔.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้ ควบคู่กับแผนมาตรการของจังหวัดที่ได้จัดทำไว้ ตามที่อ้างถึง ๑

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุทธิพงษ์ จุลเจริญ)

ปลัดกระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

สำนักงานสอบสวนและนิติการ

โทร./โทรสาร ๐ ๒๓๔๖ ๕๕๕๕

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๓๐๓.๖/๒๕๖๖



กระทรวงคมนาคม

ถนนรัชฎาภิเศก กทม. ๑๐๕๐๐

๒๕๖๖
๒๕๖๖

เรื่อง กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

อ้างถึง ๑. หนังสือกรมการปกครอง ด่วนที่สุด ที่ ๐๓๐๓.๖/๒๕๖๖๓๑ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

๒. หนังสือจังหวัดสุราษฎร์ธานี ด่วนที่สุด ที่ สฎ ๐๐๐๘๘ ๖/๒๕๖๖๒๐๔ ลงวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด

๒. แนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ

กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึงเวลา ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น จำนวน ๑ ชุด

ตามที่อ้างถึง ๑. กระทรวงมหาดไทยได้มีหนังสือแจ้งให้จังหวัดดำเนินการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน ประชาสังคม รวมถึงผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ทราบ กลุ่มทุกกลุ่มภายใต้ความกว้างขวาง พร้อมทั้งจัดทำมาตรการที่เกี่ยวข้องเพื่อรองรับการขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น นั้น

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยได้ลงนามในกฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการประกาศในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งจะมีผลให้บังคับใช้ในวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางในการป้องกันผลกระทบต่อประชาชนและสังคมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ จึงให้ท่านพิจารณาดำเนินการตามแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้ ควร คู่กับแผนมาตรการของจังหวัดที่ได้จัดทำไว้ ตามที่อ้างถึง ๒

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุเทพพงษ์ จุลเจริญ)

เลขาธิการกระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

สำนักการสอบสวนและนิติการ

โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๕๖ ๖๕๕๕

ด่วนที่สุด

ที่ นท ๐๓๐๗๗/๒๖๓๘๕๒



กระทรวงมหาดไทย

ถนนแจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ ๑๐๒๖๐๐

๒ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดจังหวัดชัยภูมิ

อ้างถึง ๑. หนังสือกระทรวงมหาดไทย ด่วนที่สุด ที่ ๐๓๐๓ ๖/ว ๑๐๘๕๓ ลงวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

๒. หนังสือจังหวัดชัยภูมิ ด่วนที่สุด ที่ นท ๐๓๐๘๘/๓๓๐๖๕ ลงวันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๓ ชุด

๒. แนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ

บริเวณเวลาเปิดสถานบริการเป็นเวลา ๐๖.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น

จำนวน ๓ ชุด

ตามที่อ้างถึง ๑. กระทรวงมหาดไทยได้มีหนังสือแจ้งให้จังหวัดดำเนินการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน ประชาสังคม รวมทั้งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ครอบคลุมทุกกลุ่มอาชีพอย่างกว้างขวาง พร้อมทั้งจัดทำแผนการที่เฝ้าระวังของพื้นที่ของจังหวัดชัยภูมิ เปิดสถานบริการถึง ๐๖.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น นั้น

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยได้ลงนามในกฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว ขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการประกาศในราชกิจจานุเบกษา ซึ่งจะมีผลใช้บังคับในวันที่ ๓๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางในการเฝ้าระวังผลกระทบต่อประชาชนและสังคมที่อาจเกิดขึ้นจากการขยายเวลาเปิดสถานบริการ จึงให้ท่านพิจารณาดำเนินการควบคุมแนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ กรณีขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๖.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้ ความคู่กับแผนมาตรการของจังหวัดที่ได้จัดทำไว้ ตามที่อ้างถึง ๒

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุทธิพงษ์ จุลเจริญ)

เลขาธิการกระทรวงมหาดไทย

กรมการปกครอง

สำนักการสอบสวนและนิติการ

โทร./โทรสาร ๐ ๒๓๖๖ ๓๕๕๕

ดาวน์โหลดไฟล์ส่งสิ่งที่ส่งมาด้วย

๑. กฎกระทรวงกำหนดวันเวลาเปิดปิดของสถานบริการ (ฉบับที่ ๙) พ.ศ. ๒๕๖๖

๒. แนวทางการควบคุมและกำกับดูแลสถานบริการ

กรณีการขยายเวลาเปิดสถานบริการถึง ๐๕.๐๐ นาฬิกา ของวันรุ่งขึ้น



กรมการปกครอง
กระทรวงมหาดไทย



ประชาสัมพันธ์

NEWS

โรงพยาบาลเกาะเต่า



นายแพทย์อาทิตย์ คำจันทร์
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเกาะเต่า

โรงพยาบาลเกาะเต่าได้ออกหน่วย รถ Mobile X-RAY ให้บริการทำบัตรสุขภาพแรงงานต่างด้าว

วันที่ 17 - 21 ธันวาคม 2567 เวลา 09:00 น. เป็นต้นไป
ณ วัดเกาะเจริญสันติธรรม (เกาะเต่า)

บัตรประกันสุขภาพแรงงานต่างด้าวโรงพยาบาลเกาะเต่า

ครอบคลุมการรักษาทุกโรค *ยกเว้นค่าคลอดบุตร

เอกสารที่ต้องใช้ในการทำบัตรประกันสุขภาพ

- ทะเบียนใบอนุญาตทำงานของ คนงานต่างด้าว (บต.50 อ.5)
- เอกสารนายจ้าง สำเนาบัตรประชาชนหรือทะเบียนนิติบุคคล
- สำเนาทะเบียนบ้านที่แรงงานต่างด้าวพักอาศัย (กรณีไม่ได้พักที่เดียวกับนายจ้าง)
- หนังสือเดินทาง (สำเนาสูติบัตร กรณีเด็กอายุไม่ถึง 18 ปี)
- สำเนาบัตรประกันสุขภาพ (หมดอายุ 13 กุมภาพันธ์ 2568)
- สำเนาบัตรชมพู

ค่าบัตรประกันสุขภาพ 2 ปี 3200 บาท
(หมายเหตุ: ค่าบัตรประกันสุขภาพอ้างอิงจากราคาส่งกลาง)

ค่าตรวจสุขภาพ 650 บาท

หมายเหตุ: ให้ผู้ประกอบการส่งเอกสารแรงงานต่างด้าวล่วงหน้า 1-2 วัน เพื่อตรวจสอบเอกสารในการตรวจสุขภาพต่อไป



โรงพยาบาลเกาะเต่า



เปิดบริการทำบัตรประกันสุขภาพแรงงานต่างด้าว

ขณะนี้ทางโรงพยาบาลได้เตรียมทีมและอุปกรณ์ให้บริการ ดูแลรับใช้ ไม่จำกัด จำนวนคนในการทำบัตรประกันสุขภาพแรงงานต่างด้าว เพื่อที่แรงงานต่างด้าวจะไม่ต้องเสียเวลาและค่าใช้จ่ายในการเดินทางขึ้นฝั่ง

 <p>บัตรประกันสุขภาพแรงงานต่างด้าว Health Card for Foreigner</p> <p>HN: 3,2008 2Y</p> <p>Nation : พม่า</p> <p>Type : พยาธิแพทย์ 67: 3200 บาท ประกัน 2ปี (1พ.ย.67 - 30พ.ย.69)</p> <p>Name : Date of Birth : Address : Workplace : Hospital : โรงพยาบาลเกาะเต่า</p> <p>Date of Issue : Effective Date : Date of Expiry : ลายเซ็นผู้อำนวยการ (หรือผู้แทน)</p>	<h3>ข้อกำหนดในการใช้บัตร (Terms of Card)</h3> <ol style="list-style-type: none">ให้นำบัตรนี้มาทุกครั้งที่ใช้บริการ Please bring this card for every visitให้ไปรับบริการที่สถานพยาบาลตามที่ระบุในบัตร This card can only be used at the specified clinic/hospitalบัตรนี้ใช้เฉพาะผู้มีชื่อตามที่ระบุในบัตรเท่านั้น This card can only be used by the patient that it is issued to. <p>* สิทธิประโยชน์เป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด Privileges of services are in accordance with the Ministry of Public Health regulations/guidelines.</p>
--	--

เอกสารที่ต้องเตรียม

- ทะเบียนใบอนุญาตทำงานของ
คนงานต่างด้าว (บต.50 อ.5)
- เอกสารนายจ้าง สำเนาบัตรประชาชน
หรือทะเบียนนิติบุคคล
- สำเนาทะเบียนบ้านที่แรงงานต่างด้าว
พักอาศัย (กรณีไม่ได้พักที่เดียวกับนายจ้าง)
- หนังสือเดินทาง (สำเนาสุติบัตร
กรณีเด็กอายุไม่ถึง 18 ปี)
- สำเนาบัตรประกันสุขภาพ
(หมดอายุ 13 กุมภาพันธ์ 2568)
- สำเนาบัตรชมพู

แรงงานต่างด้าว 3 สัญชาติ



นายอาทิตย์ คำจันทร์
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเกาะเต่า

วันจันทร์ - ศุกร์

• เวลา 08.00-16.00 น.
โรงพยาบาลเกาะเต่า ชั้น 3

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร  077-456-490 ต่อ 304

จำนวนผู้รับบริการแยกประเภทสิทธิ ปีงบประมาณ 2568

ประเภท	ชาย	หญิง	รวม
UC	6,314	7,835	14,149
ประกันสังคม	1,784	2,345	4,129
ข้าราชการ	343	516	859
ต่างด้าว	4,827	5,795	10,622
ชำระเงินเองไทย	1,345	1,506	2,851
ชำระเงินเองต่างชาติ	4,305	3,000	7,305
ประกันชีวิต	312	240	552
รวม	19,230	21,237	40,467



โครงการอบรมหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้สัมผัสอาหารตาม
กฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561



ประจำปี 2568
โดยเทศบาลตำบลเกาะเต่า

คำนำ

รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.
๒๕๖๑ ในวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตร
การสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วน
บุคคลที่ดี มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้อง สามารถจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อ
ผู้บริโภค เพื่อพัฒนาและยกระดับสุขลักษณะให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้นักท่องเที่ยว
และประชาชนได้รับการบริการที่มีคุณภาพ เกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถาน
ประกอบกิจการที่ได้มาตรฐาน สร้างความประทับใจ ดึงดูดนักท่องเที่ยวในพื้นที่ต่อไป

ในโอกาสนี้ งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเกาะเต่าขอขอบคุณคณะ
ผู้บริหาร สมาชิกสภาเทศบาล บุคลากรเทศบาลตำบลเกาะเต่า ประชาชนกลุ่มผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
ที่ให้ความสำคัญต่อโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ทำให้การดำเนินการโครงการสำเร็จและการรายงานสรุปผลการ
ดำเนินการโครงการดังกล่าวบรรลุผลตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่กำหนดเป็นอย่างดี

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเกาะเต่า
ผู้รับผิดชอบโครงการ

สารบัญ

หน้า

บทที่ ๑	โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๑
	● วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑
	● เป้าหมายของโครงการ	๒
	● วิธีการดำเนินการ	๒
	● ผู้รับผิดชอบโครงการ	๒
	● สถานที่ดำเนินการ	๓
	● ระยะเวลาดำเนินการ	๓
	● งบประมาณดำเนินงาน	๓
	● ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๓
บทที่ ๒	การดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๔
	- การบริหารจัดการก่อนจัดโครงการ	๔
	- การบริหารจัดการดำเนินโครงการ	๕
	- การบริหารจัดการหลังโครงการดำเนินการแล้วเสร็จ	๖
บทที่ ๓	สรุปผลการดำเนินโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑	๘

บทที่ ๑

บทนำ

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลตำบลเกาะเต่า เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีการเติบโตของเศรษฐกิจและสังคมอย่างรวดเร็ว โดยมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามามากกว่า ๗ แสนคนต่อปี เนื่องจากปัจจุบันมีการปนเปื้อนในอาหารจากพิษภัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมี และโลหะหนัก ยังคงมีอยู่เป็นจำนวนมาก ประชาชนผู้บริโภคอาหารมีการปนเปื้อนจากพิษภัยต่าง ๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัย ของประชาชน ดังนั้นแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ตลาด และผู้สัมผัสอาหาร นับว่าเป็นบุคคลสำคัญใน การจัดหาวัตถุประสงค์ปรับปรุงประกอบให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในเรื่อง หลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งการควบคุมดูแลให้ผู้ประกอบการสามารถประกอบการเป็นไปได้อย่างเหมาะสม โดยเน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องดำเนินการเพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ในข้อ ๒๑ (๒) ได้กำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูก สุขลักษณะ อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคสารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของ โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่องานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายควบคุมและจัดการคุณภาพสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลเกาะเต่า จึงได้จัดทำโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ประจำปี ๒๕๖๘ ขึ้น โดยมีกิจกรรมการอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับสุขลักษณะให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้นักท่องเที่ยวและประชาชนได้รับการบริการที่มีคุณภาพ เกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน สร้างความประทับใจ ดึงดูดนักท่องเที่ยวในพื้นที่ต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อควบคุมป้องกันการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อและโรคติดต่อทางเดินอาหารของผู้บริโภค

๓.๒ เพื่ออบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย

๓.๓ เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพที่ถูกต้องสามารถจำหน่ายและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๔. เป้าหมาย

- ประชาชนตำบลเกาะเต่า กลุ่มผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๔๐ คน
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จากโรงพยาบาลเกาะเต่า จำนวน ๔ คน
- เจ้าหน้าที่เทศบาลตำบลเกาะเต่า จำนวน ๓ คน

๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

๕.๑ ขั้นเตรียมการ (PLAN)

- ๕.๑.๑ สํารวจข้อมูลจัดทำโครงการ
- ๕.๑.๒ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
- ๕.๑.๓ ประชาสัมพันธ์โครงการให้กับกลุ่มเป้าหมายและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๔ ประสานงานหน่วยงานและผู้เกี่ยวข้อง
- ๕.๑.๕ เตรียมเอกสาร วัสดุอุปกรณ์และสถานที่

๕.๒ ขั้นดำเนินการ (DO)

- ๕.๒.๑ จัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหารโดยการบรรยาย จำนวน ๕ เรื่อง ดังนี้
 - ๑.การบรรยาย เรื่อง หลักการมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากร
 - ๒.การบรรยาย เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคล โดยวิทยากร จากกรมอนามัย
 - ๓.การบรรยาย เรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรกรมอนามัย
 - ๔.การสาธิตและฝึกปฏิบัติ
 - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
 - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
 - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
 - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน
- ๕.๒.๒ มอบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตรแก่ผู้ผ่านการอบรม

๕.๓ ขั้นการตรวจสอบประเมินผล (CHECK)

- ๕.๓.๑ ติดตามผลโครงการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จากการตรวจติดตามประกอบการของสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ๕.๓.๒ ประเมินผลการอบรม ทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมก่อนและหลังอบรมโดยใช้แบบทดสอบความรู้
- ๕.๓.๓ ประเมินผลโครงการตามความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของผู้ร่วมโครงการ โดยแบบสอบถามประเมินความพึงพอใจ

๕.๔ ขั้นปรับปรุง/แก้ไข (ACT)

- ๑) หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมทุกครั้งนำผลการดำเนินงาน จุดเด่น จุดพัฒนา ปัญหา อุปสรรค
- ๒) สรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ
- ๓) นำกิจกรรมที่ประสบผลสำเร็จและข้อเสนอแนะ ดำเนินการในปีต่อไป

๖. ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัด เทศบาลตำบลเกาะเต่า

๗. สถานที่ดำเนินการ

ตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๘. วันที่ดำเนินการ

๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘

๙. งบประมาณ

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเกาะเต่า งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แผนงานสาธารณสุข งานบริหาร งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการอบรมหลักสูตรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ งบประมาณตั้งไว้ ๒๐,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการอบรมหลักสูตรหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับที่	รายการ	งบประมาณ (บาท)
๑.	ค่าจัดทำไวนิล	๗๔๐
๒.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๕๐ ชุด ๆ ละ ๓๕ บาท	๑,๗๕๐
๓.	ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๓ ชั่วโมง ๆ ละ ๖๐๐ บาท	๑,๘๐๐
๔.	ค่าพาหนะเดินทาง-เข้าออก เกาะเต่า สำหรับวิทยากร ๓ ท่าน	๕,๕๖๐
๕.	ค่าที่พักสำหรับวิทยากรจำนวน ๑ คืน (๒ ห้อง)	๒,๒๐๐
๖.	ค่าจัดทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและประกาศนียบัตร	๔,๐๐๐
๗.	ค่าอุปกรณ์สาธิต (กะละมัง, เบคกิ้งโซดา, น้ำส้มสายชู, ฯลฯ)	๒๐๐
๘.	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ปากกา, สมุดโน้ต, ฯลฯ)	๓,๗๕๐
	รวม	๒๐,๐๐๐

(ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยได้)

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๐.๑ ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

๑๐.๒ กิจการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายสามารถปรับปรุงร้านให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

๑๐.๓ ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

บทที่ ๒

การดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาโภชนาการสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัด เทศบาลตำบลเกาะเต่า ได้ดำเนินการโครงการอบรมหลักสูตร สาขาวิชาโภชนาการสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

๑. การบริหารจัดการก่อนจัดโครงการ

- การวางแผนงานและกำหนดวัตถุประสงค์

เทศบาลตำบลเกาะเต่าได้วางแผนโครงการร่วมกับฝ่ายสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ในการยกระดับความรู้ด้านสาขาวิชาโภชนาการแก่ผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่

- การสำรวจกลุ่มเป้าหมาย

มีการสำรวจร้านอาหาร แผงลอย และสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อเชิญผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วม อบรม รวมเป้าหมายทั้งหมด ๔๐ คน

- การจัดเตรียมสถานที่และทรัพยากร

เลือกใช้ห้องประชุมเทศบาลเป็นสถานที่อบรม พร้อมจัดเตรียมอุปกรณ์ เช่น เครื่องเสียง, โปรเจกเตอร์, เอกสารประกอบการอบรม และอุปกรณ์สาธิต

- ประสานงานวิทยากร

ติดต่อวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี และผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลเพชรพะงัน ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านสาขาวิชาโภชนาการเพื่อมาให้ความรู้



- ประชาสัมพันธ์โครงการ

ประกาศผ่านช่องทางของเทศบาล เช่น เฟซบุ๊ก ไลน์ออฟฟิเชียล และโทรติดต่อตรงไปยังผู้สัมผัสอาหาร



๒. การบริหารจัดการดำเนินโครงการ

- ดำเนินการจัดอบรมตามแผน

โครงการจัดขึ้นตามกำหนด ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยแบ่งการอบรมออกเป็นภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

- กำหนดเนื้อหาการอบรม

ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญตามกฎหมายกระทรวงฯ พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

กำหนดการโครงการอบรมหลักสูตรสาขาวิชาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
 หน่วยงานเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี พ.ศ. ๒๕๖๖

วันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

หลักสูตรสาขาวิชาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง

บทที่	กิจกรรม	หมายเหตุ
๐๘.๐๐๐ - ๐๘.๓๐๐ น.	- อบอุ่นใจหน้าชั้นเรียนโดยการ แนะนำชื่อส่วนประกอบของอาหาร	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๘.๓๐๐ - ๐๘.๔๐๐ น.	- สวัสดิ์กิจกรรม	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า
๐๘.๔๐๐ - ๐๙.๐๐๐ น.	- วิทยากรบรรยาย เรื่อง หลักการและมาตรฐานการ สุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	โดย วิทยากรของสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี
๐๙.๐๐๐ - ๐๙.๓๐๐ น.	- วิทยากรบรรยาย เรื่อง สุขวิทยา ส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	โดย วิทยากรของสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัดสุราษฎร์ธานี
๐๙.๓๐๐ - ๐๙.๔๐๐ น.	พักกลางวัน	
๐๙.๔๐๐ - ๑๐.๐๐๐ น.	- วิทยากรบรรยาย เรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัส อาหาร	โดย วิทยากรของเทศบาลตำบล เกาะเต่า
๑๐.๐๐๐ - ๑๐.๓๐๐ น.	- จำนวนของส่วนประกอบ - วิธีการใช้ / ชนิดของเครื่อง ครัว	โดย เทศบาลตำบลเกาะเต่า

หมายเหตุ : 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- การมีส่วนร่วมของผู้เข้าอบรม

ผู้เข้าอบรมมีส่วนร่วมในการถาม-ตอบ แสดงความคิดเห็น และทำกิจกรรม มีการฝึกปฏิบัติเพื่อเพิ่มความเข้าใจ



- การประเมินความรู้ก่อนและหลังอบรม

มีการทดสอบความรู้ก่อน-หลัง เพื่อวัดผลการเรียนรู้และความเข้าใจของผู้เข้าอบรม



๓. การบริหารจัดการหลังโครงการดำเนินการแล้วเสร็จ

- เบิกจ่ายเงินค่าใช้จ่ายโครงการฯ ตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง

เทศบาลตำบลเกาะเต่า เบิกจ่ายเงินค่าใช้จ่ายโครงการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามระเบียบที่เกี่ยวข้อง จำนวนทั้งสิ้น ๑๓,๕๙๗.- บาท ดังนี้

ลำดับที่	ประเภท/รายการ	จำนวนงบประมาณ (บาท)
๑	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจำนวน ๕๐ ชุดๆละ ๓๕ บาท	๑,๗๕๐
๒	ค่าป้ายไวเนลโครงการ ขนาด ๑.๒ * ๒.๔ เมตร จำนวน ๑ ผืน	๕๗๖
๓	ค่าอุปกรณ์เครื่องเขียนสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม	๑,๐๕๐
๔	ค่าอุปกรณ์สารพัดการล้างผัก	๑๖๑
๕	ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๓ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	๑,๘๐๐
๖	ค่าหาพระเดินทางเข้า-ออก เกาะเต่า สำหรับวิทยากร ๓ ท่าน	๕,๕๖๐
๗	ค่าที่พักวิทยากร ๓ ท่าน (จำนวน ๒ ห้อง ๑ คืน)	๒,๗๐๐
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๑๓,๕๙๗

- สรุปผลและประเมินผลโครงการ

มีการสรุปจำนวนผู้เข้าร่วมทั้งหมด พร้อมผลคะแนนก่อนและหลังอบรม เพื่อวัดประสิทธิภาพของการอบรม

- การออกใบรับรองการผ่านอบรม

ผู้ที่เข้าร่วมครบตามเกณฑ์ได้รับใบรับรองการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร



- การจัดทำรายงานผล

จัดทำรายงานสรุปโครงการเสนอผู้บริหารเทศบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประกอบการดำเนินงานในปีถัดไป

- การติดตามผลในพื้นที่

หน่วยงานสาธารณสุขท้องถิ่นมีแผนลงพื้นที่ตรวจติดตามพฤติกรรมสุขภาพอาหารของผู้สัมผัสอาหารหลังอบรม เพื่อติดตามผลอย่างต่อเนื่อง

บทที่ ๓

สรุปผลการดำเนินโครงการ

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุข ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีการจัดอบรม ในวันพุธที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ มีกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วมอบรม จำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน

ผลที่ได้รับจากการจัดโครงการ

๑. ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. กิจการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายสามารถปรับปรุงร้านให้ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด
๓. ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

ปัญหาและอุปสรรคของโครงการ

๑. การเข้าร่วมของผู้สัมผัสอาหาร
ผู้ประกอบการบางรายไม่สามารถเข้าร่วมได้เนื่องจากติดภารกิจส่วนตัว หรือไม่เห็นความสำคัญของการอบรม
๒. ข้อจำกัดด้านสถานที่
ห้องประชุมของเทศบาลมีพื้นที่จำกัด ทำให้การจัดกิจกรรมในบางช่วง เช่น การสาธิตหรือฝึกปฏิบัติ ไม่สะดวกระหว่างการอบรม
๓. ข้อจำกัดด้านวิทยากร
ไม่สามารถจัดหาวิทยากรในพื้นที่ที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางได้ จึงต้องเชิญวิทยากรจากภายนอกพื้นที่
๔. ข้อจำกัดด้านเวลา
ผู้เข้าอบรมบางรายต้องออกจากการอบรมก่อนเวลา ทำให้ไม่ได้รับความรู้ครบถ้วน
๕. การติดตามผลหลังการอบรม
- ขาดระบบติดตามและประเมินผลภายหลังการอบรม ทำให้ไม่สามารถทราบได้ว่าผู้เข้าอบรมนำความรู้ไปใช้จริงเพียงใด
- ไม่มีการประเมินความพึงพอใจหรือข้อเสนอแนะจากผู้เข้าอบรมเพื่อนำไปปรับปรุงโครงการในอนาคต

**รูปแบบทดสอบประเมินผู้เข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตาม
กฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑**

จากการอบรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสาธารณสุข
ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

กลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้สัมผัสอาหารจำนวนทั้งสิ้น ๔๐ คน

- ผู้เข้ารับการอบรมโครงการฯ จำนวน ๔๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

- แจกแบบทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๔๐ ฉบับ ได้รับคืนมา ๔๐ ฉบับ
คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

**การทดสอบความรู้ผู้เข้ารับการอบรมโดยใช้แบบทดสอบความรู้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัส
อาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ มีหลักเกณฑ์ดังนี้**

ต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๘๐ คือต้องผ่าน ๑๖ ข้อขึ้นไป

การทดสอบหลังการอบรม

๑. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๑๖-๑๗ ข้อ จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕
๒. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๑๘-๑๙ ข้อ จำนวน ๑๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๗.๕
๓. ผู้เข้ารับการอบรมทำแบบทดสอบได้ ๒๐ ข้อ จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๕

สรุปจากการทดสอบความรู้ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ผู้เข้าร่วมอบรมทุกคนผ่านเกณฑ์
คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ภาพกิจกรรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี



ภาพกิจกรรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
วันที่ ๒๐ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเกาะเต่า อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

