

- Excellence (/) ๑. Prevention & Promotion Excellence (ส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคเป็นเลิศ)
 () ๒. Service Excellence (บริการเป็นเลิศ)
 () ๓. People Excellence (บุคลากรเป็นเลิศ)
 () ๔. Governance Excellence (บริหารเป็นเลิศด้วยธรรมาภิบาล)
 ยุทธศาสตร์ ๔ ด้าน โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม
- (/) ๑. Community Happiness (ชุมชนแห่งความสุข)
 () ๒. Patient Happiness (ผู้รับบริการมีความสุข)
 () ๓. Personnel Happiness (เจ้าหน้าที่มีความสุข)
 () ๔. Hospital Happiness (โรงพยาบาลแห่งความสุข)

กลยุทธ์ ที่ ๕ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในพื้นที่ร่วมสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อกรรมสุขภาพที่ดีเสริมนิสัยสุขภาพ
 แก่ประชาชนให้เป็นวัฒนธรรมสุขภาพของชุมชนให้เข้มแข็ง

เป้าประสงค์ เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยร้านค้า และพัฒนามาตรฐานร้านอาหาร

หน่วยงานรับผิดชอบ งานส่งเสริมสุขภาพ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

หัวหน้าโครงการ ชื่อ นายประกิจ เชื้อชม ตำแหน่ง นายแพทย์ชำนาญการ

ผู้ประสานงานโครงการ ชื่อ นางสาวกมลวรรณ สมดา ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข

สถานที่ติดต่อ งานส่งเสริมสุขภาพ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม โทรศัพท์ ๐๔๕-๓๖๑๑๓๔ ต่อ ๒๐๗

ชื่อโครงการ โครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย

๑. หลักการและเหตุผล

ตามที่ในปี ๒๕๔๙ รัฐบาลได้มีนโยบายในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานอาหารไทย ตลอดจนการดำเนินการ
 พัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพโภชนาการที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นจึงต้องมีการปรับปรุงและยกระดับมาตรฐาน
 สุขภาพอาหารสำหรับสถานที่ต่างๆ เช่น ร้านค้า ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อให้สถานที่ต่างๆได้มาตรฐาน
 ตามที่กำหนด อันจะทำให้ประชาชนมีความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารเพิ่มขึ้น ในส่วนของการดำเนินงาน
 ในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารรัฐบาลมอบให้กระทรวงสาธารณสุขดำเนินโครงการอาหารปลอดภัย เพื่อดูแลมาตรฐาน
 อาหาร ในประเทศไทย ให้ได้มาตรฐานสากล เนื่องจากอาหารที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ปัจจุบันยังมีการปนเปื้อน
 ของสารต้องห้าม อันอาจก่อให้เกิดโรคต่างๆมากมาย อาทิ โรคมะเร็ง โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคไต ซึ่งปัจจุบัน
 ได้มีมาตรการต่างๆ เพื่อตรวจสอบมาตรฐานอาหารที่จำหน่ายในท้องตลาด เช่น การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารสดที่วาง
 จำหน่ายในร้านอาหาร การตรวจสอบการปนเปื้อนของอัลฟาทอกซิน และน้ำมันทอดซ้ำ ของแผงจำหน่ายอาหาร
 ในโรงพยาบาล การตรวจสอบมาตรฐานร้านค้า ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร การตรวจสอบมาตรฐานสถานที่
 ผลิตอาหาร รวมถึงการสร้างเครือข่ายในการ เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในภาคประชาชน เป็นต้น ซึ่งมาตรการที่ได้
 กล่าวมาข้างต้น ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่อง และมีการประเมินผลการดำเนินงานเป็นระยะ

ดังนั้น โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในงานด้านอาหาร และร้านค้า ดังกล่าว
 เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัยของนโยบายกระทรวงสาธารณสุข และสร้างการมีส่วนร่วมของภาค
 ประชาชน และการสร้างภาคีเครือข่ายในการพัฒนางานด้านอาหารปลอดภัย ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และรักษาคุณภาพ
 ด้านอาหาร เครื่องสำอาง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคในพื้นที่

วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารภายในโรงพยาบาลและโรงครัวโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๒.๒ เพื่อสร้างจิตสำนึกและความตระหนักให้แก่ผู้ประกอบการ ในการสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนด

๒.๓ เพื่อพัฒนาร้านค้า และร้านอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาล

๓.ผู้เข้าร่วมโครงการ ผู้ประกอบการร้านค้า และร้านอาหาร จำนวน ๔๐ คน

๔.ระยะเวลา เดือนพฤษภาคม - เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๒		
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.
๑. สํารวจข้อมูลร้านค้า/ร้านอาหาร	↔		
๒. เขียนโครงการเพื่อขออนุมัติ	↔		
๓. ประสานงานกับหน่วยงาน /ผู้ประกอบการร้านค้า/ร้านอาหาร และวางแผน	↔		
๔. อบรมผู้ประกอบการร้านค้า และร้านอาหาร		↔	
๕. คัดกรองตรวจสอบสุขภาพผู้ประกอบการร้านค้าร้านอาหาร		↔	↔
๖. ดำเนินงานสำรวจร้านค้าและร้านอาหาร ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจสอบการปนเปื้อนทางชีวภาพในภาชนะบรรจุอาหาร และมือของผู้สัมผัสอาหาร		↔	↔
๗. สรุปผลการดำเนินโครงการ			↔

๕.สถานที่

๕.๑ ร้านค้า และโรงอาหาร

๕.๒ ห้องประชุมโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๖.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๖.๑ เพื่อให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ ร้านค้า ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารภายในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

๖.๒ ร้านค้า และร้านอาหารมีการพัฒนาตามมาตรฐานสุขาภิบาล

๖.๓ ประชาชนที่ใช้บริการได้รับความปลอดภัยและความมั่นใจในการบริโภคอาหาร

๗.ตัวชี้วัด


๗.๑ ระดับผลผลิต ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร


๗.๒ ระดับผลลัพธ์ พัฒนาเครือข่ายงานอาหารปลอดภัยในและนอกโรงพยาบาล และมุ่งสู่โรงพยาบาลอาหารปลอดภัยตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย


๘. งบประมาณ

จากงบประมาณเงินบำรุงโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จำนวน ๑๔,๖๐๐ บาท รายละเอียดดังนี้	
-ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๔๐ คน X ๕๐ บาท	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๒ มื้อ จำนวน ๔๐ คน X ๕๐ บาท	เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท
-ค่าชุดกันเปื้อน จำนวน ๓๐ ชุด X ๒๐๐ บาท	เป็นเงิน ๖,๐๐๐ บาท
-ค่าวิทยากร จำนวน ๒ คนๆ ละ ๓ ชม.ๆ ละ ๖๐๐ บาท	เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
-ค่าอุปกรณ์	
-ค่าดอกไม้	เป็นเงิน ๕๐๐ บาท
-ค่าป้าย clean Food Good Taste	เป็นเงิน ๕๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๔,๖๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันหกร้อยบาทถ้วน)
 หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายทุกกิจกรรมทุกรายการ สามารถถัวเฉลี่ยกันได้


ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ
 (นางกนกพร ชำนาญเวช)
 พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ
 (นางสาวกมลวรรณ สมตา)
 นักวิชาการสาธารณสุข


ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ
 (นายประกิจ เชื้อชม)
 หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านบริการปฐมภูมิ


- ตรวจสอบแล้วถูกต้องตามระเบียบฯ
- ตรวจสอบแล้วไม่ถูกต้องตามระเบียบฯ

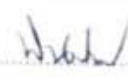
- ตามแผน นอกแผน
- กลยุทธ์ที่ ๕ โครงการ ๗
- เสนอใช้งบ *สมทบฯ*
- เงินสำรองฉุกเฉิน งบตามแผนอื่นๆ.....

ลงชื่อ..... 
 (นายทวีศักดิ์ แพทย์เพียร)
 หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านอำนวยการ
 ผู้ตรวจสอบระเบียบการเงิน การคลัง และการพัสดุ

ลงชื่อ..... 
 (นายพนัสดี ลิ้มลิขิต)
 รองผู้อำนวยการภารกิจด้านยุทธศาสตร์
 ผู้ตรวจสอบความถูกต้องกลยุทธ์โครงการ

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ
 (นายวิระศักดิ์ ศรีชวนชื่นสกุล)
 ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ
 (นางสิริพร วงศ์ตรี)
 รก.นักวิชาการสาธารณสุข(ตำแหน่งการทางวิชาการ)เชี่ยวชาญ

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ
 (นายพิทักษ์พงษ์ จันทร์คง)

ผู้อำนวยการโรงพยาบาล (นายแพทย์) ชำนาญการพิเศษ
 โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชเดชอุดม จังหวัดอุบลราชธานี