

แผนปฏิบัติการด้านสาธารณสุข กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ปี 2561

งานอาหารปลอดภัย

ลำดับ ที่	โครงการ	เป้าหมาย	รายละเอียดการดำเนินงาน	ระยะเวลา
1	โครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ในการตรวจประเมินมาตรฐาน อาหารตามหลักสุขาภิบาล	130 คน	จัดประชุมเชิงปฏิบัติการ	พค.61-กค.61
2	โครงการอาหารปลอดภัยจังหวัด สมุทรปราการ	ร้านอาหาร/แหล่งจำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย ร้อยละ 80 ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง / ตลาดคลองสวน 100 ปี / วัดบางพลีใหญ่ใน/ถนน อาหาร ทต.แพรกษา / ถนนอาหาร ทน.สมุทรปราการ รพ.รัฐ 6 แห่ง / สถานประกอบการที่ สมัครใจ ร้านอาหาร/แหล่งจำหน่ายอาหาร ในพื้นที่ผ่านเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร้อยละ 80	1.ดำเนินงานอาหารปลอดภัยในท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ร่วมกับ บริษัทการทำอากาศยานสุวรรณภูมิและบริษัทคิงส์ เพาเวอร์ จำกัด 2.ติดตามประเมินผลมาตรฐานร้านอาหาร/แหล่งจำหน่ายอาหาร ในแหล่งท่องเที่ยว/ถนนอาหารปลอดภัย 3.ตรวจแนะนำ/ยกระดับ/ตรวจสอบฯ โรงครัวของโรงพยาบาลทั้ง ภาครัฐ/โรงพยาบาลในสถานประกอบการ 4.รพ.สต./สตอ.แต่ละพื้นที่ประสานท้องถิ่นตรวจแนะนำ/ ยกระดับ/ตรวจสอบฯสถานที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จให้ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยและบันทึกผลการตรวจ ประเมินในโปรแกรมคอมพิวเตอร์ พร้อมทั้งใส่รางวัลสุขภาพ อาหารและน้ำ 30% ของร้านและแผง 5.ศูนย์อนามัยที่ 6 กลุ่มประเมินร้านอาหารและแหล่งขายในพื้นที่	พค.-มิย 61 มค.61-มิย.61 คค.60 – พค.61
				มค.-พค.61

ลำดับ ที่	โครงการ	เป้าหมาย	รายละเอียดการดำเนินงาน	ระยะเวลา
	โครงการอาหารปลอดภัยจังหวัด สมุทรปราการ(ต่อ)	ตลาดสดในพื้นที่ผ่านเกณฑ์ตลาดสด นำซื้อ ร้อยละ 90	6.รพ.สต./สตอ. แต่ละพื้นที่ที่ประสานท้องถิ่นร่วมตรวจประเมิน ตลาดสดประเภทที่ 1	ม.ค.-พ.ค.61
		มีตลาดสดผ่านเกณฑ์ตลาดสดนำซื้อ ต้นแบบ(ระดับดีมาก) จังหวัดละ 1 แห่ง ห้ามซ้ำ	7. สตอ.คัดเลือกตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเข้าร่วมโครงการ	ม.ค. 61
		2 ครั้ง	8. ประชุมคณะกรรมการอาหารปลอดภัยระดับจังหวัดเพื่อจัดทำ แผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และรายงานผลการดำเนินงาน ตามแผนงานต่อผู้บริหาร	ก.พ.61/ มี.ย.61
3	โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย	- รพ.ศ./รพท. เดือน ก.ย.60 - รพช. เดือน ก.ย.61	1. โรงพยาบาลรัฐทุกแห่งแต่งตั้งคณะกรรมการ โรงพยาบาลอาหาร ปลอดภัย 2. ลือตอ./รพท. ประกาศนโยบายให้ จ.นท. /ประชาชนและหน่วยงานที่ เกี่ยวข้องทราบ 3. ประชุมคณะกรรมการ โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย 4. ตรวจสอบประเมินมาตรฐานร้านอาหารใน รพ./โรงครัวใน รพ. 5. สรุปผลโครงการ	ต.ค.60 ต.ค.-พ.ย.60 พ.ย.60/เม.ย.61 ม.ค.61 / มี.ค.61 มี.ย.61
4	การพัฒนาองค์กร/ชุมชนต้นแบบ ปลอดภัยมะนาวปลอดสารอาหาร 100% ปี 2561	* ชุมชน/องค์กรร้านอาหารและแผง ลอยจำหน่ายอาหารเล็กใช้ไฟฟ้าได้ อาหาร 100 % * มีองค์กร/ชุมชน/บุคคลต้นแบบ ปลอดภัย 100 %	1. ประชุมตั้งพื้นที่รณรงค์ตลาด และ เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร ในพื้นที่เป้าหมาย 2. อำเภอลัดเลียงและประเมณ้องค์กร/ชุมชน/บุคคลต้นแบบปลอด โฟม 100% 3. จังหวัดสรุปผลการดำเนินงานและรายงานให้ศูนย์ฯ	พ.ค.60-ก.พ.61 ก.พ.-เม.ย.61 พ.ค.61

ลำดับ ที่	โครงการ	เป้าหมาย	รายละเอียดการดำเนินงาน	ระยะเวลา
5	การพัฒนาร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี(Clean Food Good Taste Plus)	ร้านอาหารได้มาตรฐาน CFGT Plus อย่างน้อยจังหวัดละ 1 แห่ง	1. อนุมัติคัดเลือกร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ และส่งผลการ คัดเลือกให้จังหวัด 2. จังหวัดและผู้เกี่ยวข้อง ออกตรวจแนะนำ/พัฒนาและตรวจประเมิน ตัดสินร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกจาก ศสจ. 3. ศูนย์สรุปผลการตรวจประเมินและจัดประชุมมอบป้ายให้แก่ สถานประกอบการ	ม.ค.-ม.ย.61 พ.ค.61 มิ.ย.61