



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โรงพยาบาลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร.....

ที่ สน.๐๐๓๒.๓๐๑ / ๑๗๖๗ วันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๖๑.....

เรื่อง รายงานผลและขออนุญาตเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินการโครงการ.....

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเจริญศิลป์

ด้วย กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน โรงพยาบาลเจริญศิลป์ ได้จัดทำโครงการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้านผู้ประกอบการอาหารงานเลี้ยงงานบุญ ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ โดยโครงการดังกล่าวได้ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว เมื่อวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๖๑ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน จึงขอรายงานผลและขออนุญาตเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินการโครงการดังกล่าว ผ่านทางเว็บไซต์ของโรงพยาบาลต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุมัติ

อุบล

(นางสาวอุบล แสงเพชร)

นักวิชาการสาธารณสุข

อนุมัติ

(นายสัจพงษ์ โชคคติวัฒน์)

นายแพทย์ชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเจริญศิลป์

กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน

โทร. ๐ ๔๒๗๐ ๙๑๔๘ ต่อ ๑๒๕

โทรสาร. ๐ ๔๒๗๐ ๙๑๔

“อยู่สกล รักสกล ทำเพื่อสกลนคร”

## รายงานผลการดำเนินงานโครงการ

โครงการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้านผู้ประกอบการ  
อาหารงานเลี้ยงงานบุญ ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजเจริญศิลป์ จังหวัดสกลนคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๑



## ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชนโรงพยาบาลเจริญศิลป์ และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล  
บ้านกุดนาขาม

## บทสรุป

โครงการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้าน  
ผู้ประกอบการงานเลี้ยงงานบุญ ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजะริญศิลป์ จังหวัดสกลนคร  
ปีงบประมาณ 2561  
วัตถุประสงค์

เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภคให้ตระหนัก  
และเฝ้าระวังตนเองจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม



โครงการนี้ได้ขึ้น ณ ห้องประชุมเรือนญาติกา โรงพยาบาลเจริญศิลป์ อำเภोजเจริญศิลป์ จังหวัด สกลนคร ระหว่างวันที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๖๑ มีขั้นตอนการดำเนินงานประชาสัมพันธ์ให้กลุ่มเป้าหมายทุกคน ในเขตตำบลเจริญศิลป์ได้รับทราบ ประธานวิทยากรเพื่อบรรยายความรู้วิชาการ มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งหมด ๑๐๐ คน ใช้งบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพตำบลเจริญศิลป์ เป็นเงินทั้งสิ้น เป็นเงิน ๙,๕๐๐ บาท (เก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

สรุปผลการประเมินโครงการโครงการให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบอาหารงานเลี้ยงงานบุญ ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजเจริญศิลป์ จังหวัด สกลนคร ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ ทำให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและเป็นการเฝ้าระวัง คุณภาพของอาหาร ผู้ประกอบการและผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสม อันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

นางสาวอุบล แสงเพชร  
นักวิชาการสาธารณสุข

## รายงานผลการดำเนินงาน

### ๑.ความเป็นมาและความสำคัญของโครงการและการประเมินโครงการ

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือกรับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้ว สิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตามหลักโภชนาการ คุณภาพ ความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน

ศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหารได้สรุปผลการสุ่มตรวจสารปนเปื้อน ๑๐ ชนิด จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร และการสุ่มตรวจประเมินตลาดสดประเภทที่ ๑ ตามเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ และร้านอาหารแผงลอย ตามเกณฑ์ CFGT จากการรายงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (ตามตัวชี้วัดระดับจังหวัด) ปีงบประมาณ ๒๕๕๘-๒๕๖๐ พบว่า โดยภาพรวมแล้วสารปนเปื้อนมีจำนวนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จาก ร้อยละ ๐.๖๙ ในปี ๒๕๕๘ เพิ่มขึ้นเป็น ๐.๘๓ ในปี ๒๕๕๙ และ เพิ่มขึ้นเป็น ๑.๙๑ ในปี ๒๕๖๐ ซึ่งสารปนเปื้อนที่เพิ่มขึ้นจนน่าวิตก อันดับ ๑ ได้แก่ จุลินทรีย์ก่อโรค จากร้อยละ ๑.๑๙ ในปี ๒๕๕๙ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๙.๖๖ ในปี ๒๕๖๐ อันดับ ๒ คือ อะฟลาทอกซิน จากร้อยละ ๐.๔๖ ในปี ๒๕๕๙ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๐.๒๐ ในปี ๒๕๖๐ อันดับ ๓ คือ สารเร่งเนื้อแดง จากร้อยละ ๐.๑๗ ในปี ๒๕๕๙ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๓.๑๐ ในปี ๒๕๖๐ ส่วนที่เหลือรองลงมา คือ ยาฆ่าแมลง ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ตามลำดับ

อำเภอเจริญศิลป์ ได้มีการสุ่มตรวจสารปนเปื้อนในอาหารจากตลาดสดเทศบาลตำบลเจริญศิลป์ และตลาดซัลชวาลในปี ๒๕๖๐ จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง ได้แก่ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา พบ ฟอรัมาลีน ๔ ตัวอย่าง และสารฟอกขาว ๕ ตัวอย่าง

ดังนั้นกลุ่มงานเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชนโรงพยาบาลเจริญศิลป์ จึงได้จัดทำโครงการให้ความรู้ด้านสุขภาพอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และร้านขายของชำ เพื่อเป็นการเฝ้าระวังคุณภาพของอาหาร และเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึงความสำคัญของการเลือกซื้ออาหารที่เหมาะสม อันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อไป

### ๒.วัตถุประสงค์ของการประเมินโครงการ

เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้และเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภคให้ตระหนักและเฝ้าระวังตนเองจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม

### ๓.ขอบเขตของการดำเนินงาน

ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้านผู้ประกอบการงานเลี้ยงงานบุญประจำหมู่บ้าน ในเขตตำบลเจริญศิลป์ จำนวน ๑๐๐ คน

#### ระยะเวลาดำเนินงาน

มิถุนายน – กันยายน ๒๕๖๑

#### สถานที่ดำเนินงาน

ห้องประชุมเรือนญาติกา โรงพยาบาลเจริญศิลป์

#### ๔. ผลการประเมินโครงการ

##### ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

###### ๑. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ

จำนวน ๑๐๐ คน

##### ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

๑. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยา ส่วน บุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดยวัดจากแบบประเมินความรู้ก่อน - หลัง ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๗๐
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจระดับมาก โดยวัดจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ ๗๕

#### ๕. สรุปค่าใช้จ่ายของโครงการ/กิจกรรม

ขอรับการสนับสนุนงบประมาณโครงการจากกองทุนหลักประกันสุขภาพตำบลเจริญศิลป์ เป็นเงิน ๙,๕๐๐ บาท (เก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าอาหารกลางวันและอาหารว่างสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๑๐๐ คนๆละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๘,๐๐๐ บาท
๒. ค่าป้ายโครงการ ขนาดกว้าง ๑.๒ ม. x ยาว ๒.๕ ม. รวม ๓ ตารางเมตรๆละ ๑๐๐ บาทเป็นเงิน ๓๐๐ บาท
๓. ค่าวิทยากรอบรมให้ความรู้และสาธิตการทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๒ คน คนๆละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท

\* งบประมาณถัวจ่ายได้ทุกรายการ

#### ๖. สรุปผลและข้อเสนอแนะ

##### ๖.๑ สรุปผลตามเป้าหมาย

ผู้เข้าร่วมโครงการตามเป้าหมายที่กำหนดในโครงการ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอย และกลุ่มแม่บ้านผู้ประกอบการงานเลี้ยงงานบุญประจำหมู่บ้าน ในเขตตำบลเจริญศิลป์ จำนวน ๑๐๐ คน (ร้อยละ ๑๐๐) ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด

##### ๖.๒ สรุปผลความพึงพอใจ

ในการดำเนินโครงการสรุปผลได้ดังนี้

๑. ด้านวิทยากร พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการใช้เวลาตามที่กำหนดไว้ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ ๙๐ รองลงมา คือ การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรมและการตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม
๒. ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ ๙๕ รองลงมา คือ การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรมและการตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม
๓. ด้านความรู้ความเข้าใจ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลังการอบรม ร้อยละ ๘๐
๔. ด้านการนำความรู้ไปใช้ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ ๙๕ รองลงมา คือ คาดว่าสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ร้อยละ ๙๒