



แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม
กองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ จ.ภท. L4294
อำเภอศรีสมเด็จจังหวัดร้อยเอ็ด

1. ชื่อ ☐ แผนงาน ☒ โครงการ ☐ กิจกรรม

โครงการอบรมผู้ประกอบการกิจการอาหารเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

2. ผลการดำเนินงาน

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจาก อาหาร น้ำที่ไม่สะอาด
ปลอดภัยผู้เข้าร่วมอบรมสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้
เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและสามารถปฏิบัติได้ถูกต้องผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบ
กิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้ถูกต้อง

3. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์

☒ บรรลุตามวัตถุประสงค์
☐ ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ เพราะ

4. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ	12,445.00 บาท	
งบประมาณเบิกจ่ายจริง	12,445.00 บาท	คิดเป็นร้อยละ 100.00
งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุน	0.00 บาท	คิดเป็นร้อยละ 0.00

5. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

☒ ไม่มี

☐ มี

ปัญหา/อุปสรรค (ระบุ)

แนวทางการแก้ไข (ระบุ)

6. เอกสารประกอบการรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม

☒ สำเนาหลักฐานการจ่ายเงิน(กรณีคณะกรรมการ กปท.ต้องการทราบรายละเอียด)
☒ ภาพถ่ายหรือวีดิทัศน์ภาพการดำเนินการจริง
☐ อื่น ๆ



7.บุคคลอ้างอิง/ตัวแทนผู้รับประโยชน์จากการดำเนินแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม (อย่างน้อย 3 คน ขึ้นไป)

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. ชื่อ นายอรัญญ์ เจริญนนท์ | หมายเลขโทรศัพท์ 0638946528 |
| 2. ชื่อ นายสุรัชย์ อ่อนประทุม | หมายเลขโทรศัพท์ 0828494165 |
| 3. ชื่อ นางสาวอรุณณี ศรีมงคล | หมายเลขโทรศัพท์ 0821150933 |
| 4. ชื่อ นางกฤตณัย ภูตรโพธิ์ | หมายเลขโทรศัพท์ - |
| 5. ชื่อ นางสาวธาลินี ศรีสมเด็จมงคล | หมายเลขโทรศัพท์ 0636795792 |

ลงชื่อ..........หัวหน้าหน่วยงาน/องค์กร/กลุ่มประชาชน
(นายอรัญญ์ เจริญนนท์)
ตำแหน่ง นายกเทศมนตรีตำบลศรีสมเด็จ
วันที่-เดือน-พ.ศ.



รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖



โดย

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ

อำเภอศรีสมเด็จ จังหวัดร้อยเอ็ด

รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖



โดย

งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ

อำเภอศรีสมเด็จ จังหวัดร้อยเอ็ด

ดังนั้น งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ จึงเล็งเห็นความสำคัญของการควบคุมดูแล ให้การประกอบกิจการการจัดบริการอาหารโดยสถานประกอบการด้านอาหาร ไปอย่างเหมาะสม เน้นความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค จึงเป็นงานสำคัญที่ต้องดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องได้ตระหนักถึงความสำคัญและให้ความร่วมมือในการปรับปรุงและพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้ เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขและเป็นไปตามประกาศ คณะอนุกรรมการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคภายใต้คณะกรรมการหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ เรื่อง การ จัดบริการสาธารณสุขของกองทุนหลักประกันสุขภาพในระดับท้องถิ่นหรือพื้นที่ พ.ศ. ๒๕๕๗ ข้อ ๗.๒.๖ กรมส่งเสริม การพัฒนาร้านขายของชำ และแผ่ลยจำหน่ายอาหารและความปลอดภัยในการบริโภค

[illegible]

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

บันทึกรายงานผลการดำเนินโครงการ

๑ - ๒

รายงานผลการดำเนินโครงการ

๓ - ๔

รูปภาพประกอบกิจกรรม

๕ - ๗

ภาคผนวก

เอกสารต่างๆที่เกี่ยวข้องกับโครงการฯ

- หนังสือขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ
- บันทึกขออนุมัติดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
- กำหนดการอบรม โครงการฯ
- หนังสือขอเชิญเข้าร่วมโครงการฯ
- หนังสือขอความอนุเคราะห์ให้สถานที่หอประชุมศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสมเด็จ
- หนังสือขอเชิญเป็นวิทยากร
- โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

รายงานผลการดำเนินโครงการ

ชื่อโครงการ โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. ผู้รับผิดชอบโครงการ งานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม สำนักปลัดเทศบาล
๒. หน่วยงานที่รับผิดชอบ เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ
๓. ระยะเวลาดำเนินงาน วันที่ ๒๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่อง การสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจาก อาหาร น้ำ
ที่ไม่สะอาดปลอดภัย

๔.๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติตามข้อกำหนด / มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๔.๓ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องสุขาภิบาลส่วนบุคคลและปฏิบัติได้

๔.๔ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหารและปฏิบัติได้

๕. งบประมาณ

ขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ ประจำปี

งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวนเงิน ๑๒,๔๔๕ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน) เพื่อใช้
จ่ายตามโครงการฯ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. กิจกรรมการอบรมให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๑.๑ ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่มสำหรับผู้ร่วมประชุม จำนวน ๖๐ คนๆละ ๒ มื้อๆละ ๒๕ บาท
เป็นเงิน ๑,๕๐๐ บาท

๑.๒ ค่าอาหารสำหรับผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน ๖๐ คนๆละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐ บาท

๑.๓ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๒ ท่านๆละ ๒ ชั่วโมงๆละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๒,๔๐๐ บาท

๑.๔ ค่าวัสดุบัตร จำนวน ๖๐ ฉบับๆละ ๒๐ บาท เป็นเงิน ๑,๒๐๐ บาท

๑.๕ ค่าป้ายโครงการฯ ขนาด ๑ x ๓ เมตรๆละ ๑๑๕ บาท เป็นเงิน ๓๔๕ บาท

๑.๖ ชุดสาธิต เทคนิคการตรวจทางเคมี โดยใช้ชุดทดสอบ การตรวจหาบอแรกซ์ ฟอ์มาลีน
สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท

๑.๗ ชุดสาธิต เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI -๒ หรือ ๑๑๓ SI Medium
เป็นเงิน ๒,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งหมด ๑๒,๔๔๕ บาท (-หนึ่งหมื่นสองพันสี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

หมายเหตุ - ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยได้-

๖. เป้าหมาย

๖.๑ ผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตพื้นที่ตำบลศรีสมเด็จ

จำนวน ๓๐ คน

๖.๒ ผู้สัมผัสอาหารในเขตพื้นที่ตำบลศรีสมเด็จ

จำนวน ๓๐ คน

/๔.๘.วิธีการดำเนินการ....

๘. วิธีการดำเนินการ

๘.๑ สํารวจข้อมูลผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ในเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ

๘.๒ เสนอโครงการเพื่อขอคณะกรรมการกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลตำบลศรีสมเด็จ เพื่อขออนุมัติ
เงินสนับสนุนโครงการ

๘.๓ ประสานงานกับหน่วยงาน และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ร่วมกันวางแผนเพื่อดำเนินกิจกรรมอบรมตาม
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
(ยื่นคำขอความเห็นชอบและต้องได้รับการรับรอง ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมจากกรมอนามัยก่อนดำเนินการ
จัดการอบรม)

๘.๔ ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง)

สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ

๑. ออกเอกสารหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. วุฒิบัตร

๘.๕ ติดตามและประเมินผล (แบบตรวจสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหารตาม
กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

๙. ประโยชน์ที่ได้รับจากการดำเนินการโครงการ ดังนี้

๙.๑ เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจาก อาหาร น้ำที่ไม่สะอาด
ปลอดภัย

๙.๒ ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

๙.๓ ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและสามารถปฏิบัติได้ถูกต้อง

๙.๔ ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหารและปฏิบัติได้ถูกต้อง

๑๐. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการ

๑๐.๑ วันและเวลาที่จัดอบรมโครงการฯ เนื่องจากผู้ประกอบการต้องประกอบกิจการร้านอาหารในเวลา
ดังกล่าว

๑๑. ข้อเสนอแนะ

๑๑.๑ เพื่อให้การจัดอบรมโครงการฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์ เห็นควรจัดโครงการฯ ในวันหยุดราชการ

(ลงชื่อ)..... กฤตไน้

(นายกฤตไน้ กฤตโพธิ์)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

โครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เทศบาลตำบลศรีสมเด็จ ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖



กฤตณัฐ
(นายกฤตณัฐ ภูตรโพธิ์)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

29	ร้อยเอ็ด	โพธาราม	พต.สามขา
30	ร้อยเอ็ด	โพธาราม	



ทฤษฎี
(นายกฤตชัย ภูธรโพธิ์)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

105	ร้อยเอ็ด	ธวัชบุรี	อบต.ธวัชบุรี	390.00	13,104.00	7,183.00	13,494.00
-----	----------	----------	--------------	--------	-----------	----------	-----------



นฤนาถ
(นายกตัญญู ภูธรโพธิ์)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

132	ร้อยเอ็ด	โพธิ์ชัย	อบต.บึงคำ	293.00	9,828.00	10,121.00
133	ร้อยเอ็ด	โพธิ์ชัย	อนต.โพธิ์ศรี	458.00	11,529.00	11,987.00
134	ร้อยเอ็ด	โพธิ์ชัย	อบต.สะอาด	368.00	12,348.00	12,716.00
135	ร้อยเอ็ด	โพธิ์ชัย	อบต.หนองตาไก้	225.00	7,560.00	7,785.00





๓๓๕๔
(นายกฤษณีย์ ภูตรโพธิ์)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ