

๑. ชื่อโครงการ โครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปิงปประมาณ

๒๕๖๕

๒. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิต การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของ การเกิดโรคภัยไข้เจ็บ โดยมีเชื้อโรคและสารปนเปื้อนหลายชนิดที่เป็นอันตรายถึงชีวิต หลักสำคัญในการเลือก รับประทานอาหารนอกเหนือจากรสชาติอาหารแล้วสิ่งที่ต้องคำนึงและพิจารณาควบคู่ไปด้วย คือ คุณค่าตาม หลักโภชนาการคุณภาพความสะอาดและปราศจากสารปนเปื้อน

การบริโภคอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และปราศจากสาร ปนเปื้อนนั้น ซึ่งการบริโภคอาหารที่ดีมีคุณภาพก็เป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยลดการเกิดโรคที่เป็นปัญหาในสภาพปัจจุบัน การกระจายอาหารสู่ผู้บริโภคมีหลายช่องทางและมีอิทธิพลและสะดวกต่อผู้ซื้อ ฉะนั้นเพื่อให้ประชาชน สามารถจัดหาอาหารที่สะอาดปลอดภัยมาบริโภคได้ จำเป็นต้องมีระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพ ความปลอดภัยของอาหารทุกระบวนการ และดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทั่วไปสามารถรับทราบ ข้อมูลและเข้าถึงการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยได้ โรงพยาบาลเขาค้อ ได้เล็งเห็นความสำคัญของ ปัญหาดังกล่าวจึงได้จัดทำโครงการโรงพยาบาลอาหารปลอดภัยเพื่อเป็นการ เฝ้าระวังและประกันคุณภาพของ อาหาร เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภคให้ตระหนักถึงความสำคัญของการ เลือกซื้ออาหารที่เหมาะสมอันจะส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

ดังนั้นเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมี ระบบการดูแลควบคุมตรวจสอบตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร งานคุ้มครองผู้บริโภค งานด้านอาหาร ปลอดภัย ดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทั่วไปสามารถรับทราบข้อมูลและเข้าถึงการบริโภคอาหารที่ สะอาดและปลอดภัยได้ โรงพยาบาลเขาค้อ จึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและ ตรวจสอบคุณภาพของอาหารและส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร
๓. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด

๔. เป้าหมาย

๑. ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสุขาภิบาลอาหารและคุณภาพของวัตถุดิบ
๒. ความปลอดภัยด้านอาหารผ่านมาตรฐาน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการโรงครัว และร้านอาหารในโรงพยาบาล

๖. พื้นที่ดำเนินการ/สถานที่ดำเนินการ

โรงพยาบาลเขาค้อ

๗. วิธีการดำเนินงาน/กิจกรรม/ขั้นตอน

๑. ประชุมชี้แจงแผนการดำเนินงาน
๒. ขออนุมัติดำเนินโครงการ

๓. จัดซื้อชุดตรวจ (SI-๒) ชุดตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารกันรา และสารฟอกขาว และชุดตรวจสารเคมีตกค้างในผัก
๔. ประชุมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการโรงครัว และร้านอาหารในโรงพยาบาล
๕. ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารทุกเดือน โดย ตรวจหาความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ ๑๑๓ และตรวจสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง ๕ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารฟอกขาว และตรวจหาสารเคมีตกค้างในผัก
๖. ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินงาน

๘. ระยะเวลาดำเนินการ

เมษายน ๒๕๖๕ ถึง กันยายน ๒๕๖๕

๙. งบประมาณและแหล่งงบประมาณ

งบเงินบำรุงโรงพยาบาลเขาค้อ ๗,๕๓๒,๘๐ จำนวน บาท

๑. ชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ (อ ๑๓)

๓ กล่อง x ๖๔๒ บาท	เป็นเงิน ๑,๙๒๖ บาท
-------------------	--------------------

๒. ชุดทดสอบฟอร์มาลีนในอาหาร

๒๐ กล่อง X ๔๑.๗๓ บาท	เป็นเงิน ๘๓๔.๖๐ บาท
----------------------	---------------------

๓. ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์

๑ กล่อง X ๑๖๐.๕๐ บาท	เป็นเงิน ๑๖๐.๕๐ บาท
----------------------	---------------------

๔. ชุดทดสอบบอแรกซ์

๑ กล่อง X ๒๐๓.๓๐ บาท	เป็นเงิน ๒๐๓.๓๐ บาท
----------------------	---------------------

๕. ชุดทดสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในอาหาร (MUPK)

๖ กล่อง X ๖๙๕.๕๐ บาท	เป็นเงิน ๔,๑๗๓ บาท
----------------------	--------------------

๖. สารกันรา

๑ กล่อง X ๒๓๕.๕๐ บาท	เป็นเงิน ๒๓๕.๕๐ บาท
----------------------	---------------------

รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๗,๕๓๒,๘๐ บาท (เจ็ดพันห้าร้อยสามสิบสองบาทแปดสิบสองสตางค์ถ้วน)

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายเป็นเพียงการคาดคะเนและแผนการใช้วัสดุตามจำนวนเท่านั้น อาจใช้ไม่ถึงหรือมากกว่างบประมาณที่ตั้งไว้

๑๐. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์กรรวม โรงพยาบาลเขาค้อ

๑๑. การประเมินผลและตัวชี้วัด

การประเมินผล

๑. ประเมินจากการปฏิบัติงาน ก่อน-หลัง ให้ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร
๒. ประเมินจากการทดสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบและอาหาร

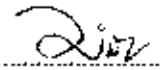
ตัวชี้วัด


๑. ร้อยละ ๑๐๐ ของผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสุขาภิบาลอาหาร
๒. ร้อยละ ๙๐ ของการตรวจสอบสารปนเปื้อนผ่านมาตรฐาน

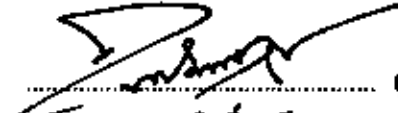
๓๒. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

โรงครัว และร้านอาหารในโรงพยาบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

๓๓. การอนุมัติโครงการ


..... ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวมาลี สิกข์เจริญชัยกุล)
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ


..... ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางนพธดา สุขปการิธ)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ


..... ผู้อนุมัติโครงการ
(นายสุกสิทธิ์ สุชี)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ วิชาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

ชื่อโครงการ โครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕
งบประมาณโรงพยาบาลเขาค้อ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗,๕๓๒.๘๐ บาท (เจ็ดพันห้าร้อยสามสิบสองบาทแปดสิบ
สตางค์ถ้วน)

แบบฟอร์มแผนปฏิบัติการภายใต้โครงการตามแผนปฏิบัติการสาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน/กลุ่มงาน/งาน.....การบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม.....

ตอบสนอง

- ยุทธศาสตร์ชาติระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) นโยบายกระทรวงสาธารณสุข
- แผนปฏิบัติการสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ.2565
- คำรับรองปฏิบัติการปลัดกระทรวงสาธารณสุข
- คำรับรองปฏิบัติการนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเพชรบูรณ์

- แผนปฏิบัติการสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปี พ.ศ.2565
- แผนพัฒนาจังหวัดเพชรบูรณ์ ระยะ 5 ปี พ.ศ. 2561 - 2565
- คำรับรองปฏิบัติการผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข เขตสุขภาพที่ 2
- ประเด็นปัญหา

โครงการที่.....8.....ชื่อโครงการ:.....ตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้.....

วัตถุประสงค์	เป้าหมาย/กลุ่มเป้าหมาย	กิจกรรมในแผนงาน/โครงการ	แหล่งงบประมาณและจำนวนเงินงบประมาณ	ระยะเวลาดำเนินการ	ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์ (Outcome)	ตัวชี้วัด (KPI)	ผู้รับผิดชอบ
1 เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 2 เพื่อเป็นการเฝ้าระวังและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร 3. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน	โรงครัว และร้านอาหาร โรงพยาบาลเขาค้อ	1.จัดทำแผน 2.ขออนุมัติโครงการ 3.จัดซื้อชุดตรวจ (SI-2) และชุดตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารกันรา และสารฟอกขาว และชุดตรวจสอบสารเคมีตกค้างในผัก 4.ดำเนินการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารทุกเดือน โดยความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ ๑13 และตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ทั้ง 5 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลีน สารกันรา สารฟอกขาว และตรวจหาสารเคมีตกค้างในผัก 5 สรุปผลและประเมินผล	เงินบำรุง 18,244 บาท 1. ชุดทดสอบความสะอาดของภาชนะสัมผัสอาหารและมือ(๑ 13) 12 กล่อง x 642 บาท เป็นเงิน 7,704 บาท 2. ชุดทดสอบฟอรัมาลีนในอาหาร (น้ำยาแดงชมพู) 30 กล่อง X 42 บาท เป็นเงิน 1,260 บาท 3. ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์(สารฟอกขาว) 1 กล่อง X 160 บาท เป็นเงิน 160 บาท 4. ชุดทดสอบบอแรกซ์ 2 กล่อง X 182 บาท เป็นเงิน 364 บาท 5 ชุดทดสอบสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช(MJPK) 12 กล่อง X 695 บาท เป็นเงิน 8,340บาท 6. สารกันรา 2 กล่อง X ราคา 208 บาท เป็นเงิน 416 บาท	ต.ค.64 - ก.ย.65	1. โรงครัว และร้านอาหาร ในโรงพยาบาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร	1.ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 2.ประชาชนที่มาใช้บริการได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยปราศจากสารเคมีและสิ่งปนเปื้อน	1 ร้อยละ 100 ของผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสุขาภิบาลอาหาร 2.ร้อยละ 90 ของการตรวจสอบสารปนเปื้อนผ่านมาตรฐาน	นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล