แบบรายงานผลการเข้ารับการฝึกอบรม

๑. ชื่อ – สกุล นางสาวอัฟรีน เตะหมัดมะ
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุข **ระดับ** ปฏิบัติงาน
สังกัด สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลกาลูปัง

๒. โครงการ/หลักสูตร โครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)
จัดโดย ศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา กรมอนามัย

๓. ระยะเวลาในการเดินทางไปเข้ารับการฝึกอบรม
ระหว่างวันที่ ๒๓ – ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗

๔. สถานที่ฝึกอบรม โรงแรม หาดใหญ่พาราไดส์ โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

๕. วัตถุประสงค์ในการเข้ารับการฝึกอบรม/เข้าร่วมสังเกตการณ์
๕.๑ เกิดองค์ความรู้และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๕.๒ สร้างภาคีเครือข่ายขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๕.๓ เกิดความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๖. งบประมาณในการฝึกอบรม
ค่าลงทะเบียนอบรม ๕,๕๐๐ บาท (ห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๗. สรุปเนื้อหาสาระที่ได้รับจากการฝึกอบรม

จากการอบรมโครงการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) ระหว่างวันที่ ๒๓ – ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗ มีการบรรยาย อภิปราย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา และการฝึกปฏิบัติในการใช้เครื่องมือชุดทดสอบต่างๆ ตลอดจนมีการทดสอบก่อนการฝึกอบรม และหลังการฝึกอบรม ในเนื้อหาสาระตามหลักสูตรของการอบรมดังกล่าว ดังนี้

- ก่อนการฝึกอบรม มีการทดสอบเพื่อวัดองค์ความรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้มีการประเมินความรู้ของตนเอง และวิทยากรสามารถที่จะนำผลที่ได้ไปใช้ในการประกอบการบรรยาย

- เนื้อหารการบรรยาย/อภิปราย สรุปได้ ดังนี้

๗.๑ ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในชีวิตปกติใหม่ (New Normal)

การยกระดับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๑) ปรับภาพลักษณ์ให้เกิดภาพจำใหม่แก่ผู้บริโภค หรือผู้รับบริการ

(๒) สนับสนุนและสร้างภาคีเครือข่าย ในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ให้มีประสิทธิภาพและง่ายต่อการใช้งานที่มากขึ้นในระดับพื้นที่

(๓) สร้างความเชื่อมั่นและเพิ่มช่องทางการคุ้มครองและเพิ่มช่องทางการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน

๗.๒ เทคนิคการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างมืออาชีพ

(๑) มาตรฐาน SAN การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มิใช่อาหาร ในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติหรือเร่ขาย

การตั้งที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติ (ตั้งประจำที่)

แผงจำหน่ายอาหาร อาหารริมบาทวิถี (street food) การเร่ขาย

มาตรฐานแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

- ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร “แผงลอยจำหน่ายอาหาร” ๑๒ ข้อ
- ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร “รถเร่จำหน่ายอาหาร” ๑๔ ข้อ

(๒) มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร “ตลาด

ตลาด คือสถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบ หรือปรุงแล้ว หรือเป็นของเสียง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึง บริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวตามวันที่กำหนด

ลักษณะของตลาด

ตลาดประเภทที่ ๑ เป็นตลาดที่มีโครงสร้าง ตลาดประเภทที่ ๒ เป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้าง

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ๒๐ ข้อ

(๓) สถานที่สะสมอาหาร

อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคภายหลัง

ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร กรณีมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และไม่ใช่การขายของในตลาด ต้องขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น กรณีมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และไม่ใช่การขายของในตลาด ต้องดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร” จำนวน ๒๐ ข้อ

ด้านสถานที่ ๙ ข้อ ด้านอาหาร ๖ ข้อ ด้านภาชนะอุปกรณ์ ๒ ข้อ ด้านบุคคล ๒ ข้อ ด้านสัตว์และแมลงนำโรค ๑ ข้อ

(๔) ด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร

อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งจัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ มีการจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานอาหารหรือซื้ออาหารไปบริโภคที่อื่น

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน ๒๐ ข้อ

ด้านสถานที่ ๑๐ ข้อ ด้านอาหาร ๕ ข้อ ด้านภาชนะอุปกรณ์ ๒ ข้อ ด้านบุคคล ๒ ข้อ ด้านสัตว์และแมลงนำโรค ๑ ข้อ

๗.๓ เทคนิคการตรวจประเมินสถานประกอบกิจการ

ขั้นตอนการเตรียมการ

๑. พิจารณาประเด็นหรือข้อเท็จจริงในการตรวจประเมิน

๒. ศึกษาข้อกฎหมาย หลักเกณฑ์ หรือแนวทางปฏิบัติ

๓. เตรียมอุปกรณ์และเอกสารในการตรวจประเมิน

๔. ประสานงานภาคเครือข่ายในพื้นที่

๖. ประสานสถานประกอบกิจการ

๗. นัดหมายทีมลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบกิจการ

ขั้นดำเนินการตรวจประเมิน

๑. แนะนำตนเอง แจ้งวัตถุประสงค์ แสดงบัตรประจำตัวเจ้าหน้าที่

๒. แจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการเข้าสถานที่เพื่อตรวจประเมิน

๓. ตรวจพร้อมกับเจ้าของสถานประกอบการเสมอ

ประโยชน์ของการตรวจประเมิน สถานประกอบกิจการอาหาร

๑. ค้นหาจุดเสี่ยงหรือจุดวิกฤต ที่อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร

๒. ทราบแนวโน้มของปัญหาการปนเปื้อนอาหารและน้ำ

๓. จัดลำดับความสำคัญของปัญหาที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ

๔. ติดตามและประเมินผลการปรับปรุงสถานประกอบการ

๕. กำหนดมาตรการป้องกันและควบคุมโรค

๗.๔ การใช้งานระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร

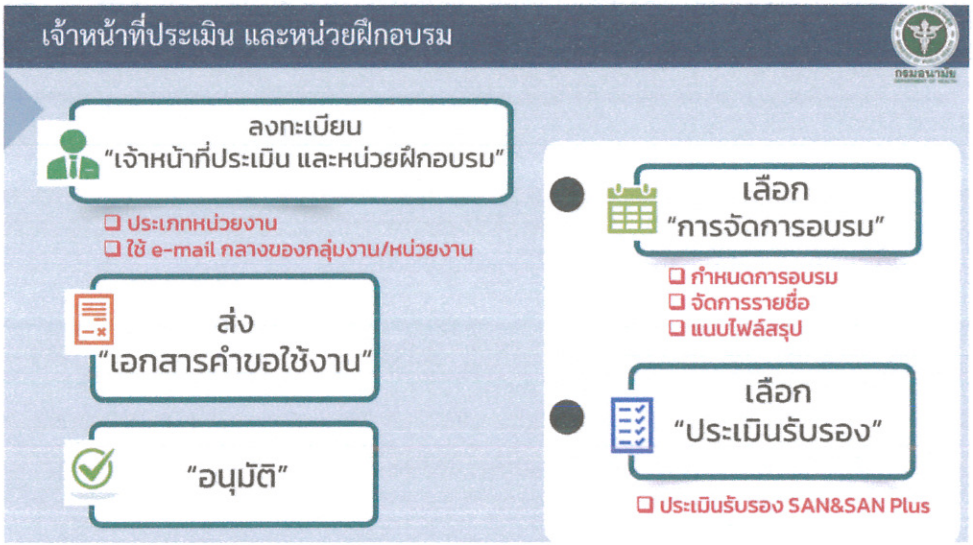
โครงสร้างระบบ Food Handler



การลงทะเบียนใช้งานระบบ

เจ้าหน้าที่ประเมินและหน่วยฝึกอบรม



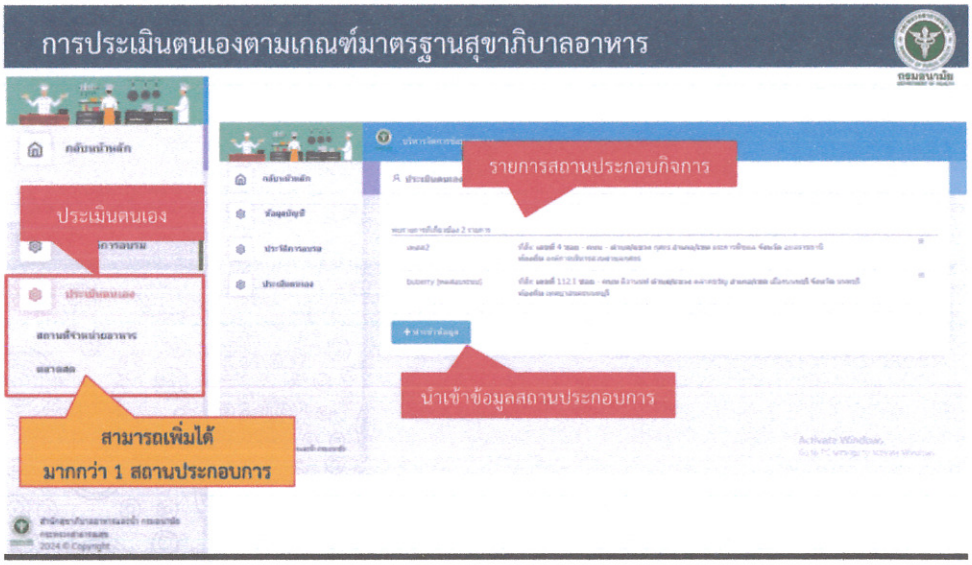


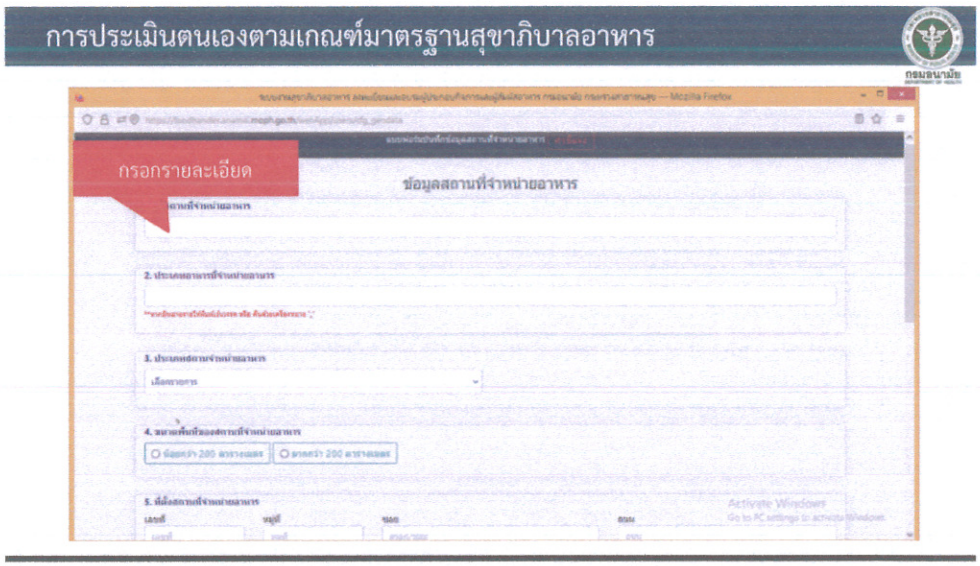


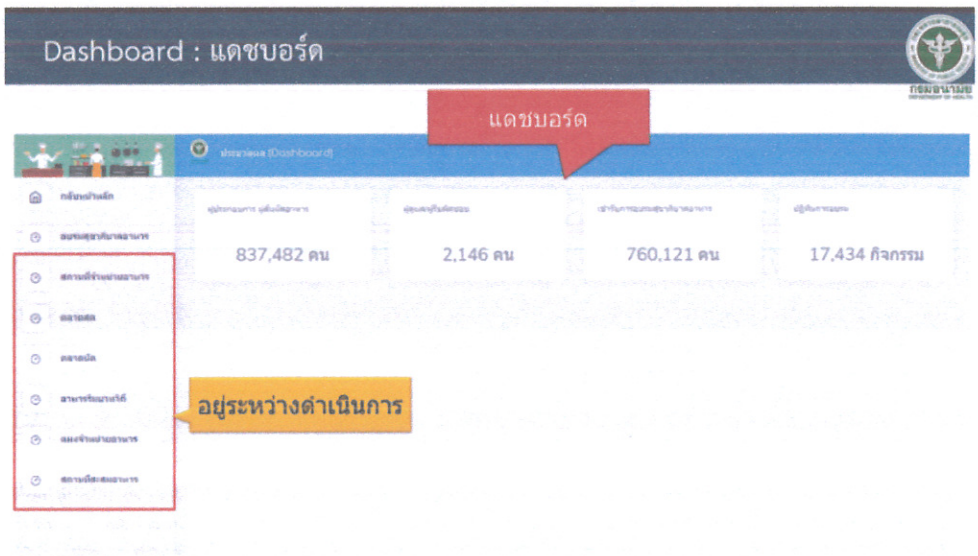
ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



การประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร







๗.๕ การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำและการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร

สารปนเปื้อนในอาหาร

สารปนเปื้อนในอาหาร หมายถึง สารที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ซึ่งอาจมาจากกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต บรรจุ ขนส่ง หรือปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม และอาจมีผู้ผลิตบางแห่งนำสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกายมาใช้กับอาหาร ซึ่งหากบริโภคเข้าไปปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิต

อันตรายด้านกายภาพ

ไม้ แก้ว โลหะ หิน พลาสติก แมลง ชิ้นส่วนของแมลง เมล็ดผลไม้ เข็มกลัด ลวดเย็บกระดาษ ยางรัดผม

อันตรายด้านเคมี

ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด สารเร่งเนื้อแดง ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว

อันตรายด้านชีวภาพ

แบคทีเรีย/พิษของเชื้อแบคทีเรีย -อหิวาตกโรค ไทฟอยด์

ไวรัส อาหารเป็นพิษจากเชื้อ Staphylococcus อาหารเป็นพิษจากเชื้อ Clostridium

พยาธิ/ปรสิต ไวรัสตับอักเสบเอ/บี โปลิโอไวรัส

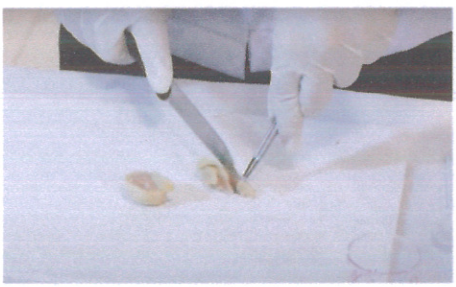
สารบอแรกซ์ น้ำประสานทอง ผงกรอบ มักใช้ในอุตสาหกรรมการทำแก้วเพื่อให้ทนความร้อน หรือใช้ในการประสานเชื่อมทอง เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร

พบใน ผลไม้ดอง ทบทิมกรอบ ลอดช่อง ลูกชิ้น เป็นต้น

อันตรายจากสารบอแรกซ์

ผู้ใหญ่ ได้รับสารบอแรกซ์ ๑๕ กรัม และเด็กได้รับ ๕ กรัม จะทำให้อาเจียนเป็นเลือดและเสียชีวิตได้ ภายใน ๓-๔ ชม.

วิธีการทดสอบสารบอแรกซ์



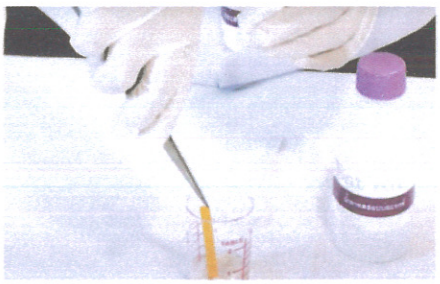
๑. สับตัวอย่างให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เท่าหัวไม้ขีดไฟ



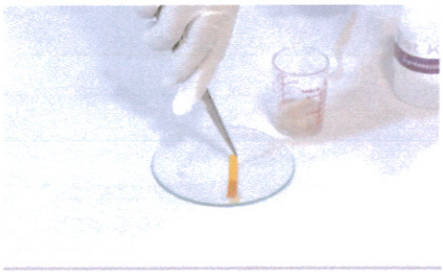
๒. ตักตัวอย่าง ๑ ช้อนชาใส่ลงในบีกเกอร์



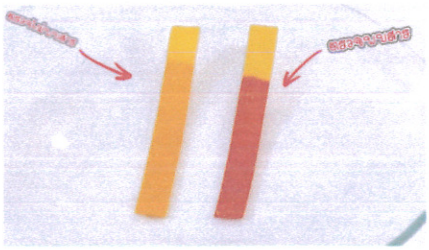
๓. เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์จนท่วมตัวอย่างและคนให้เข้ากัน



๔. จุ่มกระดาษขมิ้นลงในบีกเกอร์ โดยให้กระดาษขมิ้นแตะโดนน้ำยาทดสอบประมาณครึ่งแผ่น



๕. วางกระดาษขมิ้นบนจานกระเบื้องหรือแผ่นกระจกแล้ววางทิ้งไว้ให้แห้งนาน ๑๐ นาทีข



การอ่านผล

กระดาษขมิ้นเปลี่ยนเป็นสีส้มถึงสีแดง แสดงว่า พบสารบอแรกซ์

สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) มักใช้เคลือบรักษาผลิตภัณฑ์การเกษตร เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง เพื่อจุดประสงค์ในการผลัดเซล์ผิวด้าน และกำจัดเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา และจุลินทรีย์ และการผลิตยางบางชนิด

พบใน ผักดอง หน่อไม้ดอง กะปิ เครื่องแกง เป็นต้น

อันตรายจากสารกันรา

หากบริโภคปริมาณเล็กน้อยเป็นประจำ จะทำให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันต่ำและเกิดโรคแทรกซ้อนได้ง่าย

ถ้าได้รับกรดซาลิซิลิคจนมีความเข้มข้นในเลือดถึง ๒๕-๓๕ มก./เลือด ๑๐๐ มล. จะมีอาการหูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้

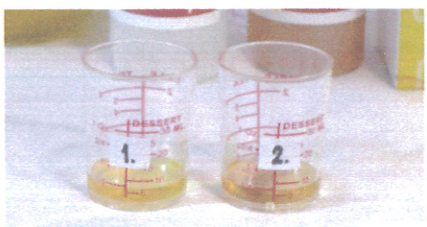
วิธีการทดสอบสารกันรา (กรดซาลิซิลิค)



๑. เทน้ำตัวอย่างในบีกเกอร์ เบอร์ ๑ และเบอร์ ๒

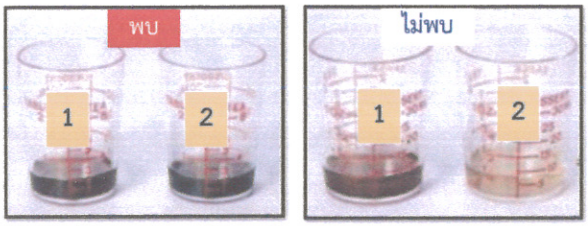


๒. หยดน้ำยาทดสอบซาลิซิลิค ๑ ลงในบีกเกอร์ ๑ ๑๐ หยด



๓. เติมน้ำยาทดสอบกรดซาลิซิลิค ๒ ลงในทั้ง ๒ บีกเกอร์ บีกเอร์ละ ๓ หยด

การอ่านผล



ถ้าบีกเกอร์ที่๒ มีความเข้มข้นสีเดียวกับบีกเกอร์ที่ ๑ แสดงว่าตัวอย่างนั้น มีกรดซาลิซิลิค

ถ้าบีกเกอร์ที่ ๒ ไม่เกิดสีเดียวกับบีกเกอร์ที่ ๑ แสดงว่าตัวอย่างนั้น ไม่มีกรดซาลิซิลิค

สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) นิยมใช้ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับการฟอกสี กระดา ฟอกเส้นใยไหม และอวน เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร

พบใน ถั่วงอก ขิงซอย หน่อไม้ ทุเรียนกวน ขนมจีน เส้นก๋วยเตี๋ยว น้ำตาลมะพร้าว เป็นต้น

อันตรายจากสารกันรา

เมื่อสัมผัสกับสารฟอกขาวโดยตรง จะทำให้ผิวหนังอักเสบ เป็นผื่นแดง ถ้าบริโภคเข้าไปจะมีอาการปวดหลัง ปวดศีรษะ อาเจียน แน่นหน้าอก หายใจไม่สะดวก ความดันโลหิตลดลงอย่างรวดเร็ว ถ่ายเป็นเลือด ชัก หมดสติ หายใจไม่ออก ไตวาย และหากบริโภคเกิน ๓๐ กรัม อาจทำให้เสียชีวิตได้

วิธีการทดสอบสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)



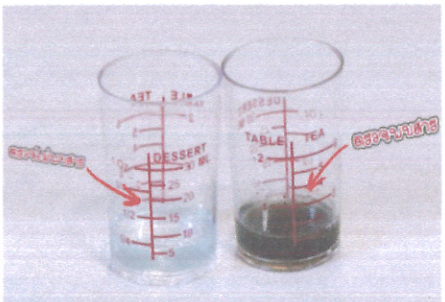
๑. นำในตัวอย่างใส่ในบีกกเกอร์ ดังนี้

- ตัวอย่างเป็นของเหลว หรือมีของเหลวผสมกับตัวอย่างแล้ว เทของเหลวลงในบีกเกอร์ ๕ ml
- ตัวอย่างเป็นของแข็ง แช่น้ำ ๑-๒ นาที ไม่ต้องบด นำน้ำแช่ตัวอย่าง ๕ ml มาทดสอบ



๒. หยดน้ำยาลงทดสอบในบีกเกอร์ ๓-๔ หยด

การอ่านผล



ถ้าสารละลายเปลี่ยนเป็นตะกอนสีเทา-ดำ แสดงว่า พบสารฟอกขาว

ถ้าสารละลายมีสีฟ้าอ่อนหรือเขียว แสดงว่าไม่พบสารฟอกขาว

สารฟอร์มาลิน (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) ใช้ดองศพเพื่อไม่ให้ศพเน่าเปื่อย ใช้ฆ่าเชื้อโณค ฆ่าเชื้อรา และทำความสะอาดห้องผู้ป่วย เป็นสารห้ามใช้ในอาหาร

พบใน อาหารทะเล เครื่องในสัตว์ เห็ด ผัก ผลไม้ เป็นต้น

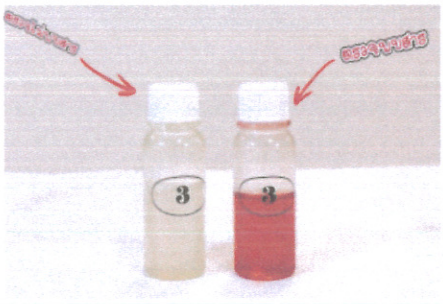
อันตรายจากสารกันรา

หากได้รับในปริมาณต่ำ ๆ ร่างกายกำจัดไปเองได้ ถ้าได้รับในปริมาณมาก ฟอร์มาลินจะเปลี่ยนเป็นกรอฟอร์มิคทำลายเซลล์ในร่างกาย ทำให้เซลล์ตาย น้ำท่วมปอด แน่นหน้าอก ปวดศีรษะรุนแรง หัวใจเต้นเร็ว แน่นหน้าอก คลื่นไส้อาเจียน หมดสติ และสียชีวิต

วิธีการทดสอบสารฟอร์มาลิน (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)



การอ่านผล



ถ้าสารละลายเป็นสีชมพูถึงแดง แสดงว่า พบสารฟอร์มาลิน

๗.๖ แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ให้อำนาจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ออกข้อบัญญัติ

- สิ่งปฏิกูล/มูลฝอย - กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ - ตลาด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร - สถานที่สะสมอาหาร
- การจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ

การแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุข

การแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ข้อ ๗ ให้ข้าราชการในสังกัดราชการส่วนท้องถิ่น ซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

(๓) ให้ข้าราชการในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล และองค์การบริหารส่วนตำบลซึ่งดำรงตำแหน่งต่อไปนี้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ.๒๕๓๕

(๓.๑) ปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด

(๓.๒) หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด ซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดมอบหมาย

(๓.๓) พยาบาลวิชาชีพ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสิ่งแวดล้อม และนิติกร ตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดมอบหมาย

(๓.๔) พยาบาลเทคนิค และเจ้าพนักงานสาธารณสุขตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดมอบหมาย

(๓.๕) ตำแหน่งอื่นในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดที่รับผิดชอบงานการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดมอบหมาย

(๓.๖) ปลัดเทศบาล

(๓.๗) ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาล

(๓.๘) ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาล

(๓.๙) หัวหน้ากองหรือหัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาล

(๓.๑๐) นายแพทย์ นายสัตว์แพทย์ พยาบาลวิชาชีพ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิชาการสัตวบาล นักวิชาการสิ่งแวดล้อม และนิติกรตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไปซึ่งนายกเทศมนตรีมอบหมาย

(๓.๑๑) สัตว์แพทย์ พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานสาธารณสุข เจ้าพนักงานสุขาภิบาล และเจ้าพนักงานสัตวบาลตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปซึ่งนายกเทศมนตรีมอบหมาย

(๓.๑๒) ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

(๓.๑๓) ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบล

(๓.๑๔) หัวหน้ากองหรือหัวหน้าฝ่ายสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลหรือตำแหน่งที่คล้ายคลึงกัน

(๓.๑๕) นายแพทย์ นายสัตว์แพทย์ พยาบาลวิชาชีพ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิชาการสัตวบาล นักวิชาการสิ่งแวดล้อม และนิติกรตั้งแต่ระดับปฏิบัติการขึ้นไป ซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนตำบลมอบหมาย

(๓.๑๖) สัตว์แพทย์ พยาบาลเทคนิค เจ้าพนักงานสาธารณสุข เจ้าพนักงานสุขาภิบาล และเจ้าพนักงานสัตวบาลตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนตำบลมอบหมาย

ข้อ ๘ ให้ข้าราชการตำแหน่ง นายแพทย์ นายสัตว์แพทย์ นักวิชาการสัตวบาล นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการควบคุมโรค นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิชาการสิ่งแวดล้อม เภสัชกร พยาบาลวิชาชีพ

๗.๗ การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น (EHA)

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม

กระบวนการพัฒนาให้เกิดระบบคุณภาพของระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอย่างเป็นระบบทั้งองค์กร ทำให้องค์กรเกิดการเรียนรู้ มีการประเมินและพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพการทำงานให้ได้มาตรฐานและคุ้มครองสิทธิของประชาชนให้ได้รับบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นและส่งผลให้ประชาชนเกิดความพึงพอใจพัฒนาสู่ชุมชนน่าอยู่เมืองน่าอยู่อย่างยั่งยืน

ประโยชน์ที่จะได้รับจากการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม

- ประชาชนได้รับบริการที่ดี
- ชุมชนน่าอยู่เมืองน่าอยู่อย่างยั่งยืน
- อปท. ได้รับการยอมรับในการทำหน้าที่ของตนเอง
- เจ้าหน้าที่มีศักยภาพทำหน้าที่ได้สมศักดิ์ของผู้ให้บริการที่ดี
- ผู้บริหารท้องถิ่นได้รับการยกย่องและสามารถบริหารงานของอปท.อย่างมีประสิทธิภาพ

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยและสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย ๙ ประเด็นหลัก (๒๐ ประเด็นย่อย)

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA : ๑๐๐๑ การจัดสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร EHA : ๑๐๐๒ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด EHA : ๑๐๐๓ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	การจัดการคุณภาพน้ำบริโภค EHA : ๒๐๐๑ การจัดการคุณภาพน้ำประปา (ผลิตโดย อปท.) EHA : ๒๐๐๒ การจัดการคุณภาพน้ำประปา (ผลิตโดยหน่วยงานอื่น) EHA : ๒๐๐๓ การจัดการคุณภาพตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ/น้ำดื่มบรรจุขวด
การจัดการสิ่งปฏิกูล EHA : ๓๐๐๑ การจัดการส้วมสาธารณะปฏิกูล EHA : ๓๐๐๒ การจัดการสิ่งปฏิกูล	การจัดการมูลฝอย EHA : ๔๐๐๑ การจัดการมูลฝอยทั่วไป EHA : ๔๐๐๒ การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ EHA : ๔๐๐๓ การจัดการมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน
การรองรับภาวะฉุกเฉินและภัยพิบัติ EHA : ๕๐๐๐ การรองรับภาวะฉุกเฉินและภัยพิบัติ	การจัดการเหตุรำคาญ EHA : ๖๐๐๐ การจัดการเหตุรำคาญ
การจัดการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ EHA : ๗๐๐๐ การจัดการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	การประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ EHA : ๘๐๐๐ การประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ
การบังคับใช้กฎหมาย EHA : ๙๐๐๑ การออกข้อบัญญัติท้องถิ่น EHA : ๙๐๐๒ การออกหนังสือรับรองการแจ้ง EHA : ๙๐๐๓ การออกใบอนุญาต EHA : ๙๐๐๔ การออกคำสั่งทางปกครอง EHA : ๙๐๐๕ การเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี	

๘. ประโยชน์ที่ทางราชการ/ประชาชนได้รับจากการฝึกอบรม/เข้าร่วมสังเกตการณ์

๘.๑ สามารถนำความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ ทักษะ หรืออื่น ๆ ที่ได้รับในการอบรมนำมาเพื่อพัฒนางานในหน้าที่ และส่วนราชการที่สังกัดอยู่ โดยสามารถนำมาใช้ในการปฏิบัติงานในหน้าที่ได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในสถานที่สะสมอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหาร การใช้งานระบบ Foodhandler การจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร การตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน SAN เป็นต้น

๘.๒ สร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และความเห็นในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในเรื่องต่าง ๆ ทั้งในปัจจุบัน และอนาคต

๙. ข้อเสนอแนะ แนวความคิดที่นำไปปรับใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานที่สอดคล้องกับข้อ ๘

การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในพื้นที่ตำบลกาลูปังยังคงพบปัญหาในส่วนที่ผู้ประกอบกิจการหรือผู้สัมผัสอาหาร ไม่เล็งเห็นถือความสำคัญในการจัดการสุขษณะส่วนบุคคลให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การปรับปรุงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ต้องอาศัยเวลา และการสร้างความเข้าใจแก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เล็งเห็นถึงความจำเป็น และความสำคัญของหลักสุขาภิบาล

๑๐. รูปภาพประกอบ

















.....

(นางสาวอัฟรีน เตะหมัดมะ)
เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน
ผู้เข้ารับการฝึกอบรม