



SDGs : SDG 4 : Quality Education

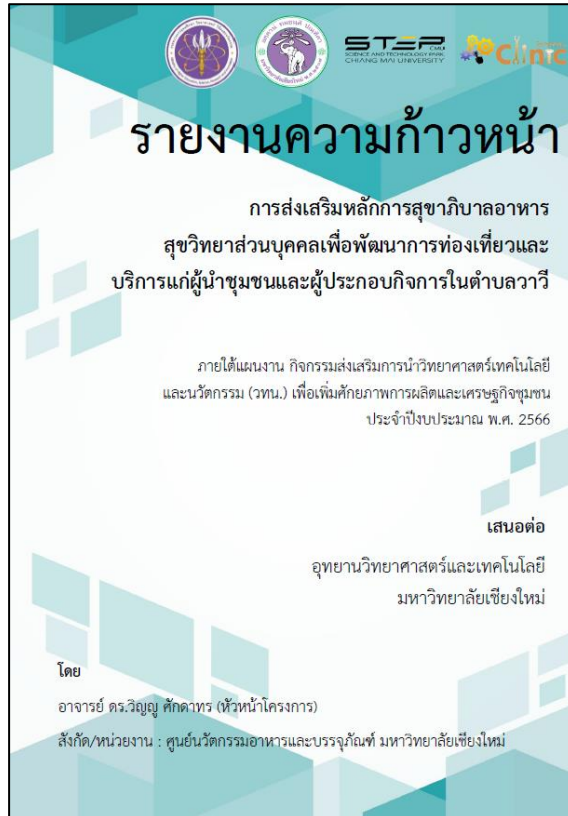
Indicator : Access to Food Security Knowledge การเข้าถึงความรู้ ด้านความมั่นคงทางอาหาร

ชื่อโครงการ : การส่งเสริมหลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวและบริการแก่ผู้ประกอบการในตำบลลาวี

การดำเนินโครงการ : เป็นโครงการไม่มีค่าใช้จ่ายสำหรับผู้ประกอบการ

ดำเนินการในปี 2566 (8 พฤษภาคม 2566 – 31 ธันวาคม 2566)

ความสอดคล้องกับ SDGs :



**วัตถุประสงค์โครงการ**

1. เพื่อพัฒนาผู้นำชุมชนของตำบลลาวีให้เป็นผู้รู้ด้านความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารผลิตอาหารที่สะอาดปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน
2. เพื่อสร้างแหล่งท่องเที่ยวต้นแบบที่ได้รับใบประกาศด้านสุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
3. เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้เดินทางมาในตำบลลาวีถึงความสะอาดปลอดภัยของอาหารและร้านอาหาร

**กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ**

ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารในตำบลลาวี

**รายละเอียดการดำเนินงาน**

นำผู้นำหมู่บ้านทุกหมู่บ้าน และเจ้าหน้าที่ของอบต.ที่เกี่ยวข้องกับด้านสาธารณสุข และการท่องเที่ยวในตำบลลาวี เข้าอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและการตรวจติดตาม เพื่อเป็นผู้ตรวจติดตามภายในตำบล รุ่นที่ 1 และจัดอบรมให้แก่ผู้ประกอบการรายย่อย เช่น ผู้ที่จำหน่ายอาหารในตลาดนัด ร้านค้าหาบเร่แผงลอย ร้านอาหารในตลาดสด โรงเรียน สถาบันการศึกษา ศาสนสถาน สถานที่ท่องเที่ยว โรงแรม และอื่นๆ ที่ขาดโอกาสการอบรมจากหน่วยงานในพื้นที่ จำนวน 150 ราย รวมถึงผู้เชี่ยวชาญร่วมกับผู้นำผู้ตรวจติดตามภายในตำบล รุ่นที่ 1 สุ่มตรวจสอบสุขลักษณะร้านตัวอย่างในตำบล จำนวน 20 ร้านค้า เป็นการจัดอบรมตามคู่มือแนวทางการจัดอบรมผู้ประกอบการของกรมอนามัย โดยหลักสูตรครั้งละ 6 ชั่วโมง



**โครงการ การส่งเสริมหลักการสุขาภิบาลอาหาร สุวิทยาสวนบุคคล**

เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวและบริการแก่ผู้นำชุมชนและผู้ประกอบการในตำบลลาวี

Platform NCB: การพัฒนาผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้าน วน. เน้นการให้ความรู้ สร้างความเข้าใจด้วยหลักสูตร up-skill re-skill

ห้องใช้คุณค่า No-02 : การใช้ วน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวและบริการ

- กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 กำหนด มีผลบังคับใช้วันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2561
- พื้นที่ ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคเหนือ (Northern Economic Corridor : NEC - Creative LANNA) ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน และลำปาง

**FIN**  
Food Innovation and  
Packaging Center

ขออนุญาตจัดอบรมผู้ประกอบการ  
รับข้อมูลจากกรมอนามัย

- OUTPUT**
- ผู้วน.ตำบลอาหารปลอดภัยจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ราย
  - ผู้ประกอบการในตำบลลาวีผ่านการอบรมจำนวน 150 ราย
  - ผลการสุ่มตรวจสอบสุขลักษณะ : ผลความปลอดภัยอาหาร จำนวนไม่น้อยกว่า 20 ร้านค้า

1. ผู้นำชุมชน 27 หมู่บ้าน และเจ้าหน้าที่อบต. 3 ราย
2. ผู้ที่จำหน่ายอาหารในตลาดนัด ร้านค้าหน้าร้านแผงลอย ร้านอาหาร ในตลาดสด โรงเรียน สถานับการศึกษา ศาสนสถาน สถานที่ท่องเที่ยว โรงแรม ร้านกาแฟ ร้านบริการอาหารสำหรับสถานที่ท่องเที่ยว และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ในตำบลลาวี จำนวน 150 ราย

1. อบรมและสอบวัดผลหลักสูตรผู้ประกอบการ ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ และมอบใบประกาศผ่านการอบรม **ผู้นำชุมชน รุ่นที่ 1 และผู้ประกอบการ รุ่นที่ 1**
2. ตรวจสอบสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร โดยคัดเลือก 20 ร้านตัวอย่าง ในพื้นที่ตำบลลาวี และมอบใบประกาศ การตรวจประเมินติดตาม และออกใบรับรองความปลอดภัย ให้แก่ร้านค้าที่ผ่านมาตรฐาน
3. การตรวจประเมินติดตาม และออกใบรับรองความปลอดภัย ให้แก่ร้านค้าที่ผ่านมาตรฐาน
4. สื่อประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอย่าง ปลอดภัยร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

- OUTCOME**
- มีความรู้ตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเห็นว่าคุณภาพสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง
  - ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

- พื้นที่ห่างไกล
- ความหลากหลายทางชาติพันธุ์
- ขาดแคลนบุคลากรด้านการสาธารณสุขในพื้นที่
- เข้าไม่ถึงความรู้ด้านสาธารณสุขและสุขลักษณะ
- จำนวนนักท่องเที่ยวประมาณ 3 แสนคนต่อปี

- IMPACT**
- ด้านเศรษฐกิจ**
- รายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 5
  - เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจหลังสิ้นสุดการดำเนินโครงการ ไม่น้อยกว่า 1 เท่าของเงินลงทุนโครงการ
  - นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวและบริการต่างๆ เพิ่มขึ้น ร้อยละ 5

- IMPACT**
- ด้านสังคม**
- นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวมีความเชื่อมั่นในตำบลความปลอดภัยเพิ่มขึ้น จำนวนผู้ป่วยจากอาหารไม่ถูกสุขลักษณะลดลง

**ภาพการดำเนินงาน**





ภาพการดำเนินงานในโครงการ

ลิงค์สนับสนุนโครงการ: [https://foodhandler.anamai.moph.go.th/event\\_show?action=view&id=16959](https://foodhandler.anamai.moph.go.th/event_show?action=view&id=16959)