11 แผนดำเนินงานประจำปี

แผนดำเนินงานโครงการสำคัญซึ่งเป็นภารกิจของศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ ในปี 2566

1. ชื่อโครงการ การส่งเสริมการเรียนรู้หลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

(โครงการตามแผนการตรวจราชการแบบบูรณาการของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566)

2. วัตถุประสงค์

1) เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ให้ผ่านตามเกณฑ์ที่กฎกระทรวง มีสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนด
2) เพื่อสร้างเสริมให้ผู้ผลิตอาหารมีความรู้ด้านสุขภาวะ ผลิตอาหารที่สะอาดปลอดภัยส่งเสริมให้ผู้บริโภคมีสุขภาวะที่ดี
3) เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้เดินทางมาในจังหวัดเชียงใหม่ถึงความสะอาดปลอดภัยของอาหารและร้านจำหน่ายอาหารในจังหวัดเชียงใหม่

3. ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566 (12 เดือน)

4. งบประมาณ

งบประมาณทั้งสิ้น 1,840,000 บาท (หนึ่งล้านแปดแสนสี่หมื่นบาท)

5. พื้นที่ดำเนินการ

จังหวัดเชียงใหม่ จำนวนทั้งสิ้น 25 อำเภอ

6. เป้าหมาย

6.1 เป้าหมายเชิงผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
เชิงปริมาณ	1. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	คน	1,000
	2. ผลการสุ่มตรวจสุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหารจากผู้ประกอบกิจการร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่ เช่น การตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์ม การปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลินในอาหาร	ร้าน	100
เชิงคุณภาพ	ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้นในสุขลักษณะ และความปลอดภัยอาหาร	ร้อยละ	80

6.2 เป้าหมายเชิงผลลัพธ์ (Outcome)

1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร และสุขาภิบาลของสถานที่ผลิตตามเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด
2) ผู้ประกอบกิจการได้ตรวจสุขลักษณะและความปลอดภัยของร้านและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาตนเอง

7. แผนการดำเนินงาน

| ที่ | กิจกรรม | ปี 2565 | | | ปี 2566 | | |

ที่	กิจกรรม	ปี 2565												ปี 2566																																	
		ต.ค.				พ.ย.				ธ.ค.				ม.ค.				ก.พ.				เม.ย.				พ.ค.				มิ.ย.				ก.ค.				ส.ค.				ก.ย.			
3.2	จัดทำหนังสือเชิญวิทยากร																																														
3.3	จัดเตรียมความพร้อมสำหรับการจัดอบรม ได้แก่ - สถานที่จัดอบรม อาหาร และเครื่องดื่ม - เอกสารประกอบการจัดอบรม - ระบบลงทะเบียน - ระบบข้อสอบและการจัดเก็บคะแนน - เกียรติบัตร - แบบประเมินความพึงพอใจ																																														
3.4	จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลตามกำหนดการที่กำหนดไว้																																														
	หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ																																														
	หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร																																														
3.5	สรุปผลการจัดกิจกรรมอบรมในแต่ละรุ่น																																														
4) กิจกรรมที่ 3 : การตรวจสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร																																															
4.1	คณะดำเนินงานทำการคัดเลือกสถานประกอบการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ จำนวน 100 ร้านค้า และประกาศผลผู้ได้รับการคัดเลือกผ่านสื่อออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ (Web Site) Facebook page หรือเว็บสังคมออนไลน์ (Social Media)																																														
4.2	จัดทำแผนการลงพื้นที่เพื่อประเมินศักยภาพสถานประกอบการร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 100 ร้านค้า																																														
4.3	ลงพื้นที่ตรวจประเมินสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร พร้อมทั้งเก็บตัวอย่างเพื่อประเมินด้านจุลินทรีย์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 100 ร้านค้า																																														
4.4	จัดทำรายงานผลการตรวจสารปนเปื้อน และเชื้อโคลิฟอร์มในร้านค้า จำนวน 100 ร้านค้า																																														

ที่	กิจกรรม	ปี 2565												ปี 2566																													
		ต.ค.				พ.ย.				ธ.ค.				ม.ค.				ก.พ.				เม.ย.				พ.ค.				มิ.ย.				ก.ค.				ส.ค.				ก.ย.			
5) กิจกรรมที่ 4 : การให้คำปรึกษา และติดตามประเมินผล																																											
5.1	จัดประชุมสรุปผลการตรวจสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร จำนวน 100 ร้านค้า เพื่อวางแนวทางในการให้คำปรึกษาและติดตามผล																																										
5.2	จัดทำแผนการให้คำปรึกษาและติดตามผล																																										
5.3	ติดตามผลตามข้อเสนอแนะ ข้อปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ และออกใบรับรองความปลอดภัยให้แก่ร้านที่ผ่านมาตรฐาน																																										
5.5	จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ เป้าหมาย 100 ร้านค้า ประกอบไปด้วย																																										
6) กิจกรรมที่ 5 : สรุปผลการดำเนินงานโครงการ																																											
6.1	สรุปผลการดำเนินงานและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์																																										
6.2	จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ (Final Report)																																										

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนงาน/ผลผลิต/โครงการ ตัวชี้วัด/กิจกรรม	หน่วยนับ	รวมทั้งสิ้น	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค.)			ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค.)			ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย.)			ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย.)		
			ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
งบประมาณโครงการจำแนกตามกิจกรรม		**1,840,000**	**10,000**	**142,200**	**170,200**	**170,200**	**170,200**	**170,200**	**170,200**	**170,200**	**202,200**	**202,200**	**202,200**	**60,000**
1. กิจกรรม การประชาสัมพันธ์รับสมัครผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร	บาท	10,000	10,000											
2. กิจกรรม การจัดอบรมหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	บาท	1,422,000		142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	142,200	
3. กิจกรรม การตรวจสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร	บาท	280,000			28,000	28,000	28,000	28,000	28,000	28,000	28,000	28,000	28,000	28,000
4. กิจกรรม การให้คำปรึกษาและติดตามประเมินผล	บาท	128,000									32,000	32,000	32,000	32,000