

โครงการพัฒนาตลาดด้านสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

ประจำปีงบประมาณ 2563

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลคอนหัวฟ่อ มุ่งหวังที่จะพัฒนาตลาดให้สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐาน เพื่อให้ประชาชนที่มาใช้บริการได้รับการคุ้มครองสุขภาพและเพื่อพัฒนาให้เป็น “ตลาดสดน่าซื้อ” ต่อไป จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาตลาดด้านสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม ดำเนินการตรวจสอบลักษณะตามหลักเกณฑ์เทศบัญญัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย รวมทั้งการจัดให้มีที่รวบรวม หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ โดยการดำเนินการตลาดเอกชน ประเภท 1 จำนวน 2 แห่ง และตลาดประเภท 2 และดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหาร ผัก ผลไม้เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนพร้อมวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบแบคทีเรีย โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างในตลาดเอกชนประเภท 1 จำนวน 2 แห่ง และตลาดเอกชนประเภท 2 จำนวน 3 แห่ง ซึ่งผลการตรวจดังตารางที่ 2 รวมถึงประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารอาหารปลอดภัยวิธีการล้างเชิงและ แผลงจำหน่ายอาหารในตลาดสด และการล้างมือที่ถูกสุขลักษณะในตลาดสดและตลาดนัดแก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้บริโภค/ประชาชนทั่วไป เพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมสุขภาพ และลดภาวะเสี่ยง สุขภาพ และตรวจรักษามาตรฐานตามการประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (EHA) ประเด็นงานที่ 1.2 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด EHA : 1002 โดยผ่านการประเมินระดับเกียรติบัตรรับรอง ได้คะแนนร้อยละ 92.86

ภาพกิจกรรม โครงการพัฒนาตลาดด้านสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม ประจำปี 2563



โครงการอาหารปลอดภัย เทศบาลตำบลคอนหัวพ่อ

ประจำปีงบประมาณ 2563

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมจึงได้จัดทำโครงการอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ขึ้น ทั้งนี้ เพื่อกำหนดกรอบและทิศทางในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้มีความต่อเนื่อง โดยจัดกิจกรรม รมรงค์ให้ความรู้ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้บริโภค จัดทำแผ่นพับแจกเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและบริโภคในเรื่องการใช้น้ำมันทอดซ้ำ เสื่อมสภาพ การเก็บอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ ภัยเจ็บจากกล่องโฟม และวิธีการล้างมือ ให้สะอาด 7 ขั้นตอน พร้อมแจกคู่มือการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร ใน หมู่ที่ 1-7 ในวันที่ 3 สิงหาคม 2563 ถึง วันที่ 13 สิงหาคม 2563 และมีการตรวจประเมินสถานประกอบการ ร้านอาหารตามเทศบัญญัติ ได้ดำเนินการตรวจสถานประกอบการร้านอาหารที่ได้ขอรับ และขอต่อ ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ด้านสุขลักษณะ ทางกายภาพของกลุ่มเป้าหมายตามเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร และมีการตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารและน้ำดื่มดำเนินการเก็บตัวอย่างจากกลุ่มเป้าหมาย เพื่อการตรวจ วิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เป็นการตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ ในอาหารและน้ำ รวมทั้งการตรวจร้านอาหารตามมาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ภาพกิจกรรม โครงการอาหารปลอดภัยประจำปี ๒๕๖๓

