



รายงานสรุปผลการดำเนินงาน
โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง

วันที่ ๑๗ - ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง

โดย

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง

**โครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย**

๑. หลักการและเหตุผล

สุขาภิบาลอาหาร คือ การจัดและควบคุมการบริการด้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยจาก เชื้อโรคและ สารเคมีที่มีพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งใน การดำรงชีวิต ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความ ปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประเภทร้านอาหาร แผงลอย และโรงอาหารในโรงเรียน /ศูนย์ พัฒนาเด็กเล็ก จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าว ให้เข้าสู่ เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำ สถานประกอบอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร ซึ่งบุคคลดังกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ ประุง ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมี คุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะ ได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่ ที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย อีกทั้งบางกิจการยังก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนที่อาศัยอยู่ภายในชุมชน เนื่องจากยังขาดความรู้ ความเข้าใจและความตระหนักในการดำเนินกิจการให้เป็นไปตามข้อกำหนดของการอนุญาตและ การรับรองการแจ้ง ตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง หลายครั้งหลังการตรวจสอบเหตุร้องเรียน ยังพบว่า ความเดือดร้อนรำคาญเกิดจากความเข้าใจคลาดเคลื่อนของประชาชน ที่เกิดจากการ ขาดการสื่อสารกันระหว่าง ผู้ประกอบการและผู้อยู่อาศัยในชุมชนใกล้เคียงกับสถานประกอบการ

ราชการส่วนท้องถิ่น มีอำนาจในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นเพื่อใช้บังคับในเขตอำนาจของท้องถิ่นนั้น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อาทิ เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้ สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง เป็นหน่วยงานจัดอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อันส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่ได้รับบริการ อาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป จึงได้จัดทำโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง ขึ้น

๒. วัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรม ของกรมอนามัย

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการ ร้านอาหาร และแผงลอย สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตาม หลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตาม หลักการ ๓Rs และจัดการน้ำมันทอดซ้ำ ได้ถูกหลักวิชาการ

๓. ผู้เข้าอบรมต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังการเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

๓. เป้าหมาย

ผู้ประกอบกิจการ	จำนวน ๔๐ คน
ผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน ๔๐ คน

๔. วิธีการดำเนินการ

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ
๒. สํารวจกลุ่มเป้าหมาย (ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร)
๓. ประสานวิทยากร
๔. ประชาสัมพันธ์การอบรม
๕. จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์
๖. ดำเนินการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สำหรับผู้ประกอบกิจการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง) สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง)
๗. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร
๘. สรุปผลการดำเนินงาน

๕. สถานที่ดำเนินการ

- ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

- อบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
สำหรับผู้ประกอบกิจการ ในวันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๖
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๖

๗. งบประมาณ

ตามงบประมาณรายจ่ายองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง ประจำปี ๒๕๖๖ แผนงานสาธารณสุข งานบริหารงานทั่วไปเกี่ยวกับสาธารณสุข หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเนื่องจากการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ ค่าใช้จ่ายในโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง งบประมาณตั้งไว้ ๓๐,๐๐๐ บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) ตามรายละเอียด ดังนี้

๑. ค่าป้ายโครงการ ขนาด ๑ x ๓ ตร.ม. จำนวน ๑ ป้าย เป็นเงิน ๓๐๐ บาท
๒. อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ
 - ค่าอาหารกลางวัน ๔๐ x ๑ x ๗๐ (คน/มื้อ/บาท) เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๔๐ x ๒ x ๓๕ (คน/มื้อ/บาท) เป็นเงิน ๒,๘๐๐ บาท
 - ค่าวิทยากร ๖ x ๖๐๐ (ชั่วโมง/บาท) เป็นเงิน ๓,๖๐๐ บาท
๓. อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ๔๐ x ๑ x ๓๕ (คน/มื้อ/บาท) เป็นเงิน ๑,๔๐๐ บาท
 - ค่าวิทยากร ๓ x ๖๐๐ (ชั่วโมง/บาท) เป็นเงิน ๑,๘๐๐ บาท

๔. ค่าวัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรม

- ชุดเพิ่มสมุดจดบันทึกและปากกา ๘๐ x ๓๐ (ชุด/บาท) เป็นเงิน ๒,๔๐๐ บาท
- กระดาษเกียรติบัตร ๑๕๐ แกรม ๒ แพค เป็นเงิน ๖๓๐ บาท
- กระดาษ ๑๒๐ แกรมสีขา ๑ แพค เป็นเงิน ๑๒๕ บาท

(โดยค่าใช้จ่ายสามารถถัวเฉลี่ยได้ทุกรายการ) รวมเป็นเงิน ๑๕,๘๕๕ บาท

๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านสุขอนามัย เป็นไปตามหลักสูตรการอบรม ของกรมอนามัย

๒. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการ ร้านอาหาร และแผงลอย สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลักการ ๓Rs และจัดการน้ำมันทอดซ้ำ ได้ถูกหลักวิชาการ

๓. ผู้เข้าอบรมผ่านการทดสอบความรู้หลังการเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

๑๐. ผลการดำเนินงาน

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง จัดโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง สำหรับผู้ประกอบการ วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๖ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร วันศุกร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๖ มีผู้เข้าร่วมการอบรมทั้งหมด จำนวน ๖๐ คน โดยแบ่งออกเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๒๕ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓๕ คน เนื้อหาการจัดอบรมตามรายละเอียดกำหนดการ ดังต่อไปนี้

กำหนดการโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ (ระยะเวลา ๖ ชั่วโมง)
วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๕๐ น.
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

เวลา	กิจกรรม
๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	- ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม - เปิดการอบรม
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย
๑๐.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกต้องลักษณะ - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อตกไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอ์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
๑๖.๐๐ - ๑๖.๕๐	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม
๑๖.๕๐ น.	- มอบวุฒิบัตร/หนังสือรับรองการผ่านอบรม - ปิดการอบรม

หมายเหตุ - ช่วงพักรับประทานอาหารว่าง ๑๐.๓๐ และ ๑๔.๓๐ น.
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

กำหนดการโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง)
วันศุกร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๒.๓๐ - ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

เวลา	กิจกรรม
๑๒.๓๐ - ๑๓.๐๐ น.	- ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม - เปิดการอบรม
๑๓.๐๐ - ๑๓.๔๐ น.	บรรยายเรื่อง หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
๑๓.๔๐ - ๑๔.๒๐ น.	บรรยายเรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
๑๔.๒๐ - ๑๕.๐๐ น.	บรรยายเรื่อง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
๑๖.๐๐ - ๑๖.๒๐ น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม
๑๖.๓๐ น.	- มอบวุฒิบัตร/หนังสือรับรองการผ่านอบรม - ปิดการอบรม

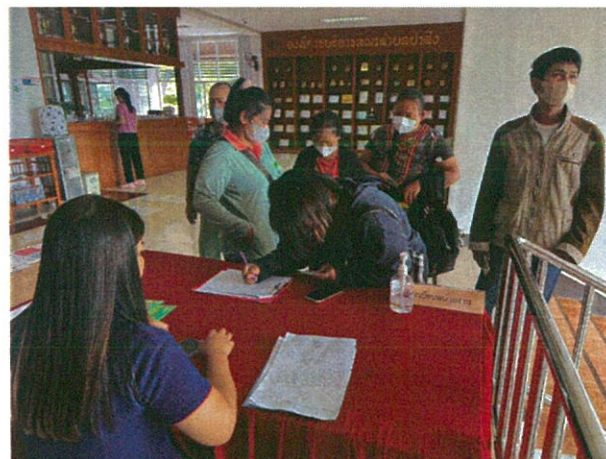
หมายเหตุ - ช่วงพักรับประทานอาหารว่าง ๑๔.๐๐ น.
- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ภาพกิจกรรม
โครงการอบรมสุขภาพโภชนาการ ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
อบรมหลักสูตรการสุขภาพโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
สำหรับผู้ประกอบกิจการ
วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง





ภาพกิจกรรม
โครงการอบรมสุขภาพโภชนาการ ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
อบรมหลักสูตรการสุขภาพโภชนาการ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
วันศุกร์ที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง





๑๑. สรุปผลการจัดกิจกรรม

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง จัดโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง สำหรับผู้ประกอบการ วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๖ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร วันศุกร์ที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๖ มีผู้เข้าร่วมการอบรมทั้งหมด จำนวน ๖๐ คน โดยแบ่งออกเป็นผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๒๕ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓๕ คน มีผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรทั้งหมด จำนวน ๖๐ คน จากการจัดโครงการฯ ดังกล่าวได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมการอบรมเป็นอย่างดี

สรุปแบบสอบถามความพึงพอใจการจัดโครงการ “อบรมสุขภาพอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง”
หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ (ระยะเวลา ๒ ชั่วโมง)
วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง

จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๒๕ คน ผลปรากฏว่า
ตอนที่ ๑ ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เพศ

หญิง	จำนวน	๑๓	คน
ชาย	จำนวน	๑๒	คน

๒. อายุ

ต่ำกว่า ๒๐ ปี	จำนวน	-	คน
๒๐ - ๓๐ ปี	จำนวน	๓	คน
๓๑ - ๔๐ ปี	จำนวน	๗	คน
๔๑ - ๕๐ ปี	จำนวน	๑๒	คน
๕๑ ปีขึ้นไป	จำนวน	๓	คน

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการฯ

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ (คน)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ความพึงพอใจด้านวิทยากร					
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๑๕	๑๐	-	-	-
๒. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	๑๔	๑๑	-	-	-
๓. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	๑๓	๑๐	๒	-	-
๔. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๘	๑๔	๓	-	-
๕. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๘	๑๒	๕	-	-
ความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร					
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๑๑	๗	๗	-	-
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๑๐	๑๑	๔	-	-
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๘	๑๕	๒	-	-
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๘	๑๓	๔	-	-
๕. ภาพรวมความพึงพอใจ	๑๐	๑๕	-	-	-

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ					
๑. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม	๗	๖	๑๒	-	-
๒. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม	๑๔	๑๑	-	-	-
๓. ภาพรวมความรู้ความเข้าใจ	๑๒	๑๐	๓	-	-
ด้านการนำความรู้ไปใช้					
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๑๓	๑๐	๒	-	-
๒. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๑๓	๑๐	๒	-	-
๓. ภาพรวมการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	๑๒	๘	๕	-	-

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะอื่นๆ

๑. ท่านคิดว่าการเข้าร่วมโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง เกิดประโยชน์ต่อท่านอย่างไร
 - ได้ความรู้เพิ่มเติมในเรื่องสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ
 - สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบกิจการ
 - นำความรู้ที่ได้ไปใช้ในสถานประกอบการ
 - มีความรู้เรื่องกฎหมาย วิธีการปฏิบัติการทำงานและการทำความเข้าใจ
 - เกิดประโยชน์กับผู้ประกอบการในการนำไปปรับปรุง ฝึกระวังและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่พนักงานผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง
๒. หัวข้อที่ท่านอยากให้อบรมครั้งต่อไป
 - การสุขาภิบาลอาหาร
๓. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
 - ขอให้มีการจัดโครงการในทุก ๆ ปี

สรุปแบบสอบถามความพึงพอใจการจัดโครงการ “อบรมสุขาภิบาลอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง”

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง)

วันศุกร์ที่ ๑๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง

จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๓๕ คน ผลปรากฏว่า
ตอนที่ ๑ ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

๑. เพศ

หญิง	จำนวน	๒๘	คน
ชาย	จำนวน	๗	คน

๒. อายุ

ต่ำกว่า ๒๐ ปี	จำนวน	-	คน
๒๐ - ๓๐ ปี	จำนวน	๖	คน
๓๑ - ๔๐ ปี	จำนวน	๙	คน
๔๑ - ๕๐ ปี	จำนวน	๑๐	คน
๕๑ ปีขึ้นไป	จำนวน	๑๐	คน

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการฯ

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ (คน)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ความพึงพอใจด้านวิทยากร					
๑. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	๑๗	๑๘	-	-	-
๒. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	๒๐	๑๒	๓	-	-
๓. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	๑๕	๑๘	๒	-	-
๔. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	๒๐	๑๐	๕	-	-
๕. การใช้เวลาตามที่กำหนดไว้	๑๓	๑๕	๗	-	-
ความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร					
๑. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	๒๖	๙	-	-	-
๒. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	๒๐	๑๓	๒	-	-
๓. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	๑๘	๑๖	๑	-	-
๔. อาหาร มีความเหมาะสม	๑๘	๑๖	๑	-	-
๕. ภาพรวมความพึงพอใจ	๒๓	๑๑	๑	-	-

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ					
๑. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม	๙	๘	๑๑	๗	-
๒. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม	๒๐	๑๐	๕	-	-
๓. ภาพรวมความรู้ความเข้าใจ	๒๕	๘	๒	-	-
ด้านการนำความรู้ไปใช้					
๑. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	๒๖	๘	๑	-	-
๒. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	๒๗	๘	-	-	-
๓. ภาพรวมการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	๒๔	๙	๒	-	-

ตอนที่ ๓ ข้อเสนอแนะอื่นๆ

๑. ท่านคิดว่าการเข้าร่วมโครงการอบรมสุขภาพโภชนาการ ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง เกิดประโยชน์ต่อท่านอย่างไร
 - ทำให้ได้ความรู้เพิ่มเติมและ ได้นำไปใช้ประโยชน์ได้จริง
 - การอบรมโครงการสุขภาพโภชนาการทำให้มีความรู้และเข้าใจดีขึ้น
 - ได้รับความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการที่มีประโยชน์ และสามารถไปใช้ในการประกอบอาหารเพื่ออาหารที่สะอาดปลอดภัย
 - เป็นประโยชน์ต่อผู้ค้าขายอย่างมาก
 - สามารถนำไปปรับใช้ให้ถูกต้องตามหลักสุขภาพโภชนาการที่ถูกต้อง
 - ผู้ประกอบการอาหารมีความรู้และนำไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้ดี
 - ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการอบรมโครงการสุขภาพโภชนาการ
๒. หัวข้อที่ท่านอยากให้อบรมครั้งต่อไป
 - ควรมีการอบรมต่อเนื่องทุกปี
๓. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ชื่อ - สกุล ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ ชื่อสถานที่ เลขที่ ลายมือชื่อ




14	ร.ศ. อธิวัฒน์ อธิวัฒน์	๒๕ ๒๑ ๒/๒๖	๐๘๖๑๑๙๙๒/๖	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๒	อธิวัฒน์
15	สุพรรณ วัฒนา	๓/๔ ๒.๓	๐๘๕๒๓๖๒๐๙๔	มท. บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๒ ๒/๑๖	สุพรรณ
16	ประจักษ์ วัฒนา	๑๒๗ ๒.๖	๐๘/๐๒/๖๑๔๓	๕๗๔ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
17	ประจักษ์ วัฒนา	๓๒๖ ๒.๔	๐๘๑-๖๐๓๗๕๓๙	๕๗๔ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
18	ประจักษ์ วัฒนา	๑๖๔ ๒.๑๒	๐๘๒-๙๕๕๘๑๙๒	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
19	ประจักษ์ วัฒนา	๔/๖ ๒.๗	๐๘๔๔๐๖๘๔๕	๕๗๔ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
20	ประจักษ์ วัฒนา	๓๕๒/๔ ๒.๗	๐๙๖๒๑๖๐๑๘๒		
21	ประจักษ์ วัฒนา	๒/๔ ๒.๑๑	๐๘๑-๐๓๒๒๙๘๑	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
22	ประจักษ์ วัฒนา	๗๖ ๒.๕	๐๕๕-๕๔๐๗๑๕๒	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
23	ประจักษ์ วัฒนา	๓๕๙ ๒.๑๗	๐๘๑๙๕๒๔๑๗๓	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
24	ประจักษ์ วัฒนา	๓๒๕ ๒.๑๗	๐๙๑๙๕๒๑๒๕		
25	ประจักษ์ วัฒนา	๑๐๙ ๒.๕ ๒.๑๗	๐๙๘-๕๖๘๖๗๒๙	บ้านนาบ ตำบล ๒/๑๖	ประจักษ์
26					
27					
28					
29					
30					

แบบลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการอบรมสุขภาพอาหาร ในเขตพื้นที่ตำบลป่าตึง
 หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

วันศุกร์ที่ 18 สิงหาคม 2566 เวลา 12.30 - 16.30 น.

ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลป่าตึง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์	ชื่อสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางจันทร์พร ๐๓๖๖	244.ว.8	0810327721	กัญเตชะอึ้ง	จันทร์พร	
2	นาย รชต วรรณสุข	260 อ.14	0613560908	สวนเกษตรวิเศษ	รชต	
3	น.ส. จิณดีร์ วัฒนพัฒน์	79 อ.17	082-8399989	ร้านธอม	จิณดีร์	ส่งท้าย
4	นาง นภัทยา คุ้มชัย	58/14	0890185256	มีดอย มงกุฏ	นภัทยา	
5	นาง นพ ด้าเจีย	61/14	0631198444	รร.ปางสา	นพ	
6	นางนงนภ คำทองแก้ว	315/8	087-1800031	วิสาหกิจนครเกษตรเมือง	นงนภ	
7	นางสาว นพินา เตชะทอง	โรงเรียนป่าตึง	093-1722357	โรงเรียนป่าตึง		
8	น.ส. สุพรรณิ มาลีแสน	โรงเรียนบ้านร่มฟ้า	086-1909362	โรงเรียนบ้านร่มฟ้า		
9	นางจรรยาธิมา ล้นทนต์	280 อ.4	096-2321493	ร้านลาบ 168	จรรยา	
10	นาย อภิสิทธิ์ ธิแก้ว	132 อ.5	062-6593117	ร้าน 168 ดินแดน	อภิสิทธิ์	
11	นาง อัมมิตา ธิแก้ว	214/1	080 2841596	ร.ร. สันติ 168	อัมมิตา	
12	นาย อภิสิทธิ์ ธิแก้ว	136 อ.10	0925717807	ร.ร. สันติ 168	อภิสิทธิ์	
13	นาย อภิสิทธิ์ ภาณุพันธ์	120 อ.4	061-3616002	สุกชั้นสวนองุ่น	อภิสิทธิ์	

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์	ชื่อสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
14	น.ส. กชณัฐกานต์ สิมสิทธิ์	ร.จ.จ.ม.ต. ป่าตอง	088-7723639	ร.จ.จ.ม.ต. ป่าตอง		
15	น.ส. สุภัตติญา สิมสิทธิ์	374 ม.7	088-2362094	ช.ก.บ้านไร่หอม ไธมแอนด์ฟาร์ม	สุภัตติญา	
16	น.ส. อัญชลี สิมสิทธิ์	025 ม.3	061-2913551	ร้านลูกชิ้นเอกพจน์	อัญชลี	
17	น.ส. อัญชลี อัญชลี	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	068-9928082	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง		
18	น.ส. อัญชลี อัญชลี	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	0933046183	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	อัญชลี	
19	น.ส. นกัา ขอ	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	093 1909796	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	นกัา	
20	นาง ขุณน ออมน้อย	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	0933046183	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	ขุณน	
21	น.ส. อัญชลี อัญชลี	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	0933046183	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	อัญชลี	
22	นาง ออมน้อย ออมน้อย	59 ม.1	062-5047362	ร.จ. มอ. มอ. มอ.	ออมน้อย	
23	นาย ออมน้อย ออมน้อย	ม. 10 ม. 10	064-5433545	พ.จ. ออมน้อย มอ.		
24	นาย ออมน้อย ออมน้อย	ม. 14	087-1901887	น.จ. ออมน้อย มอ.	Ornnoi	
25	นาย ออมน้อย ออมน้อย	ม. 14	082-4027037	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	Ornnoi	
26	น.ส. ออมน้อย ออมน้อย	270 ม. 8	094-3796847	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	Ornnoi	
27	น.ส. ออมน้อย ออมน้อย	101 ม. 10	08-9991908	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	Ornnoi	
28	นาย ออมน้อย ออมน้อย	119 ม. 10	095-8791162	ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	Ornnoi	
29	นาง ออมน้อย ออมน้อย	119 ม. 10		ร.จ. ป่าตอง ป่าตอง	Ornnoi	

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์	ชื่อสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
30	นาย สอสี เจริญแท้	215 ซ.1	062-1185838	บ้านตาก	คสจ	
31	นาย มังโกล สมบูรณ์ทอง	186 ซ.11		โรงเรียน มหิดล	มอวิ	
32	นาย อรรถ อภิรักษ์กุล	77 ซ.12	064-5399040	โรงเรียน มหิดล	อนบ	
33	นางสาว เกศนา ใจดี	213 ซ.14	0909864002	โรงเรียนวิบูลพัฒนศิลป์	เกศนา	
34	นางพวงทอง ฟ้าดี	144 ซ.14	080-1219513	โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา	พวงทอง	
35	นาง สุนทร ฟ้าดี	ซ.19	081-9524173	สวนหินเกษม	สุนทร	
36						
37						
38						
39						
40						