

๑๒ บทเรียน

ชมรมผู้ประกอบการ
ค้าจานาวิถีเด่น



สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ





๑๒ บทเรียน

ชมรมผู้ประกอบการ
ค้าอานาเกรดดีเด่น



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



ISBN 978-616-11-1885-3

ชื่อหนังสือ ๑๒ บทเรียน ๑๒ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น

ที่ปรึกษา	ดร.นายแพทย์พรเทพ ศิริวนารังสรรค์ นายแพทย์ณรงค์ สายวงศ์ นางนันทกา หนูเทพ	อธิบดีกรมอนามัย รองอธิบดีกรมอนามัย รักษาการผู้อำนวยการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ผู้จัดทำ	นายรัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล นายสุชาติ สุขเจริญ	นักวิชาสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
ภาพถ่าย	นายกิตติพงศ์ ภู่อุดม	นายช่างศิลป์ชำนาญงาน
พิมพ์ครั้งที่ ๑	กันยายน ๒๕๕๖ จำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม	
พิมพ์ที่	โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด	

คำนำ

๑๒ บทเรียน ๑๒ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น เล่มนี้ แบ่งเป็น ๒ ส่วน โดยส่วนที่ ๑ เป็นการสรุปบทเรียนที่ได้จากการถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นประจำปี ๒๕๕๕ จำนวน ๑๒ ชมรม ซึ่งทางคณะผู้จัดทำได้ไปเก็บข้อมูลด้วยการสนทนากลุ่มกับคณะกรรมการชมรมฯ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อค้นหาปัจจัยที่ส่งผลให้ชมรมประสบผลสำเร็จในการดำเนินงาน จากนั้นวิเคราะห์คำตอบเรียงเป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของชมรมฯ และสรุปปัจจัยดังกล่าวเป็นปัจจัยภายนอกและภายใน เพื่อเป็นแนวทางในการเสริมสร้าง และพัฒนาชมรมฯ ให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน ต่อไป ส่วนที่ ๒ เป็นทำเนียบ ๑๒ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖ ซึ่งเป็นชมรมฯ ที่มีผลงานดีเด่นในแต่ละพื้นที่ โดยการคัดเลือกจากศูนย์อนามัยทั้ง ๑๒ แห่ง ตามหลักเกณฑ์ที่สำนักสุขภาพอาหารและน้ำกำหนดขึ้น ได้แก่ เป็นชมรมฯ ที่มีความเข้มแข็ง มีผลงานมีเครือข่ายและมีกิจกรรมเพื่อสังคม ซึ่งชมรมฯ ทั้ง ๑๒ ชมรมฯ นี้จะเป็นตัวอย่างที่ดีในการบริหารจัดการชมรมฯ ให้มีผลงานที่เด่นชัดและเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารตามมาตรฐานการสุขภาพอาหาร เพื่อให้บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ต่อไป

หนังสือเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเพราะได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากคณะกรรมการชมรมฯ ทุกท่าน เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อําเภอดําบด เทศบาล องค์การบริหารส่วนดําบด และศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ที่ได้ให้ความร่วมมือในการดำเนินการถอดบทเรียนและคัดเลือกชมรมดีเด่น ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

กันยายน ๒๕๕๖



สารบัญ

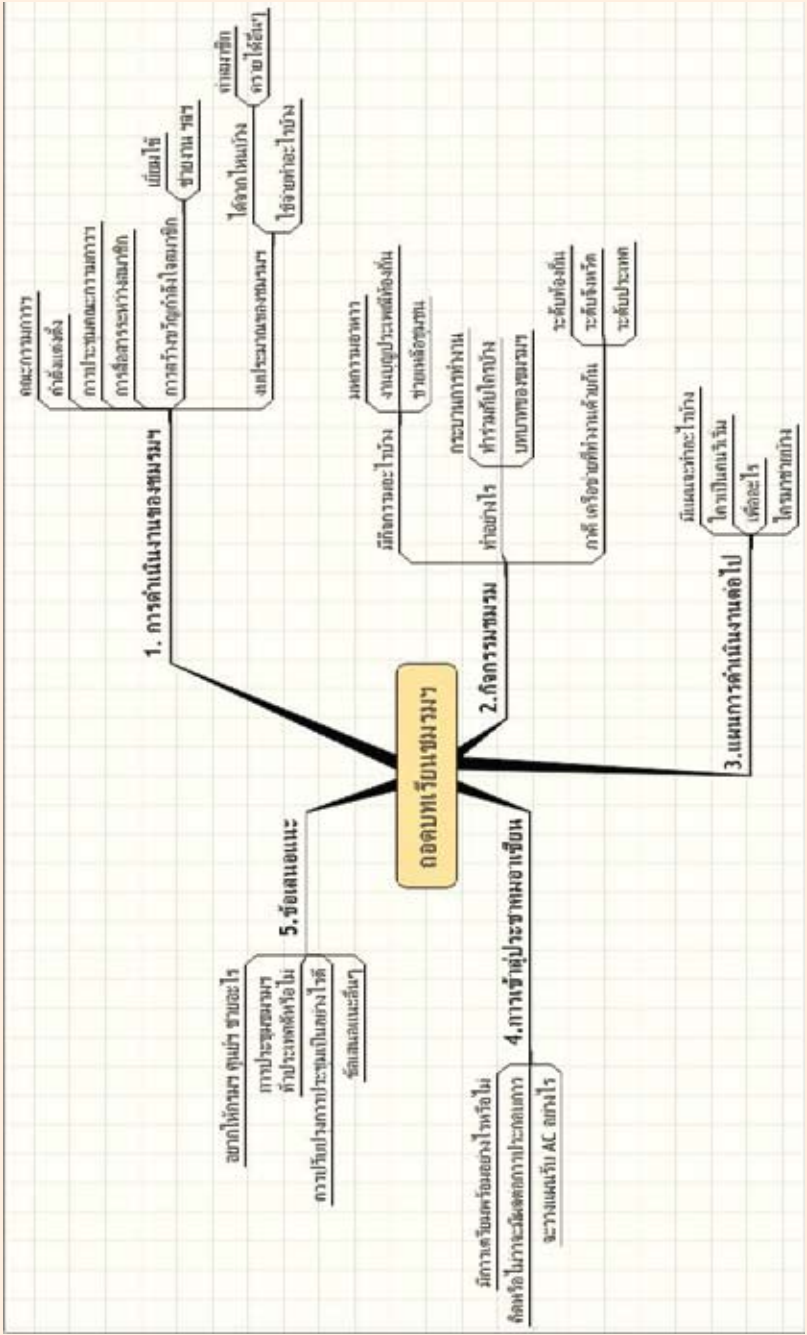
	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
ส่วนที่ ๑ ๑๒ บทเรียน	๑
บทเรียนที่ ๑ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาล ตำบลท่าหลวง	๓
บทเรียนที่ ๒ ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลวัดสิงห์	๑๑
บทเรียนที่ ๓ ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัดจันทบุรี	๑๖
บทเรียนที่ ๔ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เทศบาลตำบลบางตะบูน	๒๒
บทเรียนที่ ๕ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์	๒๙
บทเรียนที่ ๖ ชมรมตลาดใต้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์	๓๖
บทเรียนที่ ๗ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จังหวัดยโสธร	๔๓
บทเรียนที่ ๘ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลลานกระบือ	๕๓
บทเรียนที่ ๙ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก	๖๑
บทเรียนที่ ๑๐ ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย	๖๙
บทเรียนที่ ๑๑ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสาร	๗๘
บทเรียนที่ ๑๒ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง	๘๗
รวมยอด ถอดบทเรียน	๙๔

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ ๒ ๑๒ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖	๙๙
หลักเกณฑ์การคัดเลือกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖	๑๐๐
๑ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี	๑๐๑
๒ ชมรมร้านอาหารแฝงลอยใต้รุ่งสระบุรี เทศบาลเมืองสระบุรี	๑๐๕
๓ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา	๑๐๗
๔ เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและแฝงลอย จังหวัดกาญจนบุรี	๑๑๐
๕ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา	๑๑๔
๖ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร แฝงลอยอำเภอพนมไพร	๑๑๖
๗ ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ๒๐๐๑ อุบลราชธานี	๑๑๙
๘ ชมรมร้านอาหารและแฝงลอยเทศบาลเมืองชุมแสง	๑๒๑
๙ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก	๑๒๕
๑๐ ชมรมร้านอาหาร แฝงลอยอาหาร เทศบาลนครเชียงราย	๑๒๖
๑๑ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน	๑๒๙
๑๒ ชมรมร้านอาหารและแฝงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล	๑๓๑

ส่วนที่ ๑

๑๒ บทเรียน



บทเรียนที่



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เทศบาลตำบลท่าหลวง

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๔๗ โดยมีนายบำรุง กระทุ้มเขต เจ้าของร้านประมวลหมูปิ้งเป็นแกนนำหลักในการจัดตั้งชมรมฯ และเทศบาลตำบลท่าหลวงเป็นหน่วยงานที่ผลักดันและให้การสนับสนุนพร้อมทั้งลงนามแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ โดยคณะกรรมการชมรมฯ มี จำนวน ๙ คน ซึ่งเป็นตัวแทนทุกชุมชนในเขตเทศบาลตำบลท่าหลวง โดยกรรมการชมรมฯ อยู่วาระ ๒ ปี ชมรมฯ ได้มีการดำเนินกิจกรรมร่วมกับเทศบาลตำบลท่าหลวง และเทศบาลตำบลท่าเรือ รวมถึง หน่วยงานระดับจังหวัด และระดับประเทศ อย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน ก็เป็นแกนนำในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (CFGAT) ในพื้นที่อย่างเป็นทางการ ซึ่งกรรมการชมรมฯ จะมีการประชุมกันทุก ๓ เดือน หมุนเวียนไปตามร้านของกรรมการชมรมฯ ปัจจุบันมีสมาชิกชมรมฯ ทั้งหมด ๖๘ ราย เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและผู้ค้าในตลาดสด ซึ่งชมรมฯ ไม่มีการเก็บค่าสมาชิกแต่อย่างใด



สถานที่ติดต่อ	ร้านประมวลหมู่ปิ้ง เลขที่ ๔๙๕ ถ. ท่าเรือ-ท่าลาน ต.จำปา อ.ท่าเรือ จ.พระนครศรีอยุธยา ๑๓๑๓๐
ประธานชมรมฯ	นายบำรุง กระทุ่มเขต โทร. ๐๘๖ - ๑๒๘๖๖๐๙
เลขาฯ ชมรมฯ	นางสมใจ แสงทอง

จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อพัฒนาและปรับปรุงศักยภาพของผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีมาตรฐานในด้านบริการและมีคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมและช่วยเหลือผู้ประกอบการค้าอาหารให้ดำเนินกิจการสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และตอบสนองนโยบายรัฐบาล
๓. เพื่อประสานและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีวิสัยทัศน์ที่กว้างไกลเพื่อก้าวสู่ประชาคมอาเซียน
๔. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนในด้านสวัสดิการของผู้ประกอบการค้าอาหารและร่วมกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน

ผลงานเด่น หรือ นวัตกรรมที่เด่นของชมรมฯ



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวงมีผลงานเด่นในด้านการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในชุมชนและการดำเนินงานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย โดยเป็นแกนนำใน

การดำเนินการวางแผนและ ดำเนินงานตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารร่วมกับ อสม., อย. น้อย, อย. ชุมชน และชมรมคุ้มครองผู้บริโภค รวมถึงการให้

ความรู้ เป็นที่ปรึกษาและติดตามผลได้อย่างครอบคลุม นอกจากนี้ยังเป็น
 แกนนำในการดำเนินงาน CFGT (รวมถึง เมนูสุขภาพ มหกรรมอาหาร
 การพัฒนาส่วนผสมอาหาร การรณรงค์กินร้อน ซ้อนกลาง ล้างมือ รณรงค์
 หม้อก๋วยเตี้ยอนามัย การเลิก
 ใช้น้ำมันทอดซ้ำ) และร่วม
 รณรงค์ลดโลกร้อนโดยใช้ถุง
 ผ้า/ลดการใช้ถุงพลาสติก
 ตลอดจนการลดขยะโดยนำ
 เศษผัก ผลไม้มาทำ EM. ใช้ใน
 ตลาดและร่วมในพื้นที่ โดย



วางแผนการดำเนินงาน การออกตรวจประเมิน (รวมถึงการตรวจโคลิ
 ฟอรั่มแบคทีเรีย) และให้คำแนะนำแก่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่าย
 อาหารในพื้นที่ ทั้งก่อนขอใบอนุญาตและการตรวจประเมินประจำปี
 จนปัจจุบัน ทำให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่
 ผ่านเกณฑ์ CFGT ถึงร้อยละ ๘๗ ทั้งนี้ จากผลการดำเนินงานของชมรมฯ
 ดังกล่าว จึงได้รับการคัดเลือกและได้รับโล่รางวัลชมรมผู้ประกอบการค้ำ
 อาหารดีเด่นและเทศบาลอาหารปลอดภัย ของกรมอนามัย ประจำปี
 ๒๕๕๒ และเทศบาลอาหารปลอดภัยของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
 ปี ๒๕๕๓ เป็นที่ศึกษาดูงานด้านการสร้างความเข้มแข็งของชมรมฯ และ
 อาหารปลอดภัยอีกด้วย ชมรมฯ ยังมีความโดดเด่นในการดำเนินงานร่วม
 กับภาคีเครือข่าย ๆ อาทิ ตลาดสด ชมรมค้ำครองผู้บริโภค ออย. น้อย
 ออย.ชุมชน และอสม. ฯลฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประธานชมรมฯ เป็นผู้ที่มี
 จิตอาสาเป็นอย่างยิ่ง ในการดำเนินงานของชมรมฯ รวมถึงการสร้างเครือ
 ข่ายการดำเนินงาน ทั้งในส่วนภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน ทำให้
 เกิดความร่วมมือประสานใจในการดำเนินงาน โดยได้รับความร่วมมือเป็น

อย่างดีจากภาคีเครือข่ายฯ ในการดำเนินงาน รวมถึง ความช่วยเหลือประชาชนในพื้นที่ ซึ่งประสพภัยน้ำท่วมทุกปี โดยส่วนใหญ่ ภาครัฐเองจะเป็นผู้ให้การสนับสนุนในด้านวิชาการเท่านั้น

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง ใช้กลยุทธ์การสร้าง*ภาคีเครือข่าย* ในการดำเนินงาน โดยคณะกรรมการของชมรมจะประกอบด้วยตัวแทนผู้ประกอบการค้าอาหาร ครอบคลุมทุกชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบของเทศบาล ซึ่งคณะกรรมการชมรมฯ มีบทบาทในการดำเนินงานอาหารปลอดภัย CFGT ส้วมสาธารณะ เมนูสุขภาพ ฯลฯ ร่วมกับเทศบาล โรงพยาบาลและสาธารณสุขอำเภอ โดยเป็นแกนนำใน



การกำหนดบทบาทและกิจกรรมการดำเนินงานทั้งในด้านการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและประชาชน เป็นที่ปรึกษา การตรวจประเมิน การตรวจสอบปนเปื้อนต่างๆ ตลอดจนการติดตามการ

ดำเนินงานให้กับผู้ประกอบการในพื้นที่ ขณะเดียวกันก็ทำงานเป็นทีมในลักษณะเครือข่ายกับ อสม., อย.น้อย, อย. ชุมชนและชมรมคุ้มครองผู้บริโภค โดยชมรมฯ จะมีการประชุมและสื่อสารกันอย่างต่อเนื่อง มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันเสมือนญาติ (มีการจัดตั้งกองทุนฌาปนกิจของ



ชมรมฯ) มีการพัฒนาศักยภาพชมรมอย่างต่อเนื่องและร่วมดำเนินงานกับเทศบาลและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการจัดกิจกรรมต่างๆ อาทิ มหกรรมอาหาร การมอบป้ายรับรองและการอบรมผู้สัมผัสอาหาร วรรณรงค์การพัฒนาวิสาหกิจ



กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ วรรณรงค์หม้อก๋วยเตี๋ยวนามัย การเลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ และวรรณรงค์ลดโลกร้อนโดยใช้ถุงผ้า/ลดการใช้ถุงพลาสติก ตลอดจนการลดขยะโดยนำเศษผัก ผลไม้มาทำ EM. ใช้ในตลาดและวิสาหกิจเป็นต้น ขณะเดียวกัน ได้มีการดำเนินงานร่วมกับภาคเอกชนที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน อาทิ “สิงห์อาสา” ที่ให้การสนับสนุนการจัดงานมหกรรมอาหารและให้ความช่วยเหลือผู้ประสบภัยในพื้นที่ นอกจากนี้ ประธานชมรมฯ ยังมีบทบาทเป็นตัวแทนของสมาคมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในระดับภาค อีกด้วย

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานและคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวงสามารถสรุปได้ดังนี้ *“ประธานรอบรู้ อยู่แบบพื้-น่อง คล่องแขนงภาคี มีแผนงานชัดเจน”*

๑. ประธานรอบรู้ คุณบำรุง กระทุ้มเขต ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวงนั้นเป็นบุคคลหนึ่งที่เสียสละเวลาใน

การทำงานเพื่อสังคม โดยเป็นอาสาสมัครในกิจการงานต่างๆ ของหน่วยงานราชการ ได้แก่ อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) อาสาสมัครป้องกันภัย



ฝ่ายพลเรือน (อพปร.) อาสาสมัครพัฒนาสังคม ประชานคัมครองผู้บริโภค อำเภอลำพูน และประชานชมรมตลาดท่าหลวง ทำให้ได้รับการพัฒนาถ่ายทอดองค์ความรู้จากส่วนราชการต่างๆ อย่างมากมาย หลายแขนงวิชา และนำมาประยุกต์ใช้กับงานต่างๆ ได้เป็นอย่างดี เช่น การได้ความรู้เรื่องชุดทดสอบอาหารจากงานคัมครองผู้บริโภคก็นำมาใช้ในตรวจสอบอาหารในตลาดพร้อมกับกรรมการตลาด เป็นต้น นอกจากนั้น ประชานชมรมฯ ยังเป็นคนที่สนใจ ใฝ่รู้ ในเรื่องต่างๆ ที่เป็นความรู้หรือเทคโนโลยีใหม่ๆ ทำให้มีแนวคิดในการทำงานที่ทันสมัยและมีมุมมองที่กว้างไกลอีกด้วย

๒. อยู่แบบพี่น้อง ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง เป็นกลุ่มพ่อค้า แม่ค้าที่รู้จักกันดี ทั้งกรรมการและสมาชิกชมรมฯ ทำงานด้วยกันอย่างกันเอง ไม่ต้องมีกฎเกณฑ์ที่ยุ่งยาก ทุกคนเข้าใจกัน สามัคคีกัน ถ้อยทีถ้อยอาศัยกัน ประสานงานโดยใช้โทรศัพท์ติดต่อกัน ทำให้สะดวกและรวดเร็วส่งผลให้บรรยากาศการทำงานร่วมกันของชมรมฯ เป็นแบบพี่น้อง ครอบคลุมเครือเดียวกัน มีอะไรก็พูดคุยกัน มีน้ำใจช่วยเหลือแบ่งปันกัน ทั้งในการประกอบอาชีพและส่วนตัว นอกจากนั้น หากมีสมาชิกป่วยหรือเสียชีวิตก็จะมีการช่วยเหลือทั้งการไปเยี่ยมให้กำลังใจและเรียกรับเงินช่วยเหลือ

๓. คล้องแขนภาคี ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง ได้เชื่อมประสานงานกับภาคี เครือข่ายในพื้นที่เพื่อทำงานด้าน

สุขภาพอาหารและความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ ศูนย์อนามัยที่ ๑ เทศบาลตำบลท่าเรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอท่าเรือ โรงพยาบาลท่าเรือ ทำให้มีกิจกรรมการทำงานที่หลากหลาย ได้แก่ การร่วมจัดอบรมผู้ประกอบการกับเทศบาล การตรวจเยี่ยมและแนะนำร้านสมาชิก ร่วมประเมินมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารด้วยชุดทดสอบ จัดมหกรรมอาหารประจำปี “กินปลาหน้าเขื่อน” กิจกรรมช่วยเหลืองานสังคม เช่น ทำอาหารกล่องแจกสำหรับผู้ร่วมงานในวันแม่แห่งชาติ วันพ่อแห่งชาติ วันเด็ก รวมถึงสนับสนุนการจัดงานประเพณีท้องถิ่น ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้ชมรมฯ มีส่วนร่วมในการดำเนินทั้งที่เป็นแกนหลักดำเนินการและช่วยเหลือหน่วยงานอื่นในการดำเนินงาน

๔. มีแผนงานชัดเจน คณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง ได้ร่วมกันประชุมเพื่อวางแผนการดำเนินงานเป็นระยะๆ ทั้งแผนงานประจำปี และแผนการดำเนินงานประจำเดือน ทั้งงานที่ต้องมือทำเองและร่วมทำกับภาคีเครือข่าย กรรมการชมรมฯ จะมาประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ ซึ่งในปี ๒๕๕๖ ทางชมรมฯ ได้วางแผนการทำงานร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อำเภอ โรงพยาบาลและเทศบาลในการอบรมทำบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร การอบรมสุขภาพอาหารสำหรับผู้ให้บริการโต๊ะจีน นอกจากนี้ยังมีแผนงานในการพัฒนาศักยภาพสมาชิกชมรมฯ ในด้านภาษาอังกฤษสำหรับผู้ให้บริการร้านอาหาร เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน



รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



การพูดคุยกับประธานและคณะกรรมการชมรมฯ เพื่อถอดบทเรียน



มอบสิ่งสนับสนุน สื่อ เอกสาร สนับสนุนงานชมรมฯ

บทเรียนที่

๒

ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่าย อาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์

ประวัติการก่อตั้งชมรม ฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เริ่มต้นรวมกลุ่มกันตั้งแต่ปี ๒๕๔๑ แต่ยังไม่เป็นรูปเป็นร่างเท่าที่ควรและเป็นชมรมอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๔๓ ในการประชุมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยของเทศบาลตำบลวัดสิงห์ โดยมี นายสมพงษ์ เตี้ยอนุกูล เป็นประธานชมรมฯ ซึ่งช่วงแรกมีจำนวนสมาชิก



๘๐ คน มีทุนดำเนินการ ๒,๔๐๐ บาท ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกประมาณ ๑๐๐ คน มีทุนดำเนินการ ๑๕,๕๐๐ บาท และประธานชมรมฯ ยังเป็น นายสมพงษ์ เตี้ยอนุกูล ซึ่งเป็น

ประธานชมรมฯ คนแรกและคนเดียวจนถึงปัจจุบัน โดยกรรมการชมรมฯ มีการประชุมกันทุกเดือน

- สถานที่ติดต่อ** ร้านเสียงข้าวมันไก่ ถ.จวนวิไล ต.วัดสิงห์ อ.วัดสิงห์
จ.ชัยนาท ๑๗๑๒๐
- ประธานชมรมฯ** นายสมพงษ์ เตี้ยอนุกุล โทร ๐๘๘-๑๕๘๔๙๐๙
- เลขานุการชมรมฯ** นางสาวมยุรีย์ แซ่โง้ว โทร ๐๕๖-๔๖๑๐๒๗

จุดประสงค์ของชมรม ฯ

๑. เพื่อกระตุ้นให้ร้านและแผงลอยที่ประกอบการอาหารแข่งขันกัน
จัดร้านให้สะอาดถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล
๒. จัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสมาชิกและสังคม อีกทั้งช่วย
เหลือเกื้อกูลและสร้างความสามัคคีในหมู่สมาชิกในชมรมฯ

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

ชมรมมีผลงานดีเด่นมากมาย เช่น รณรงค์สวมหมวกและผ้ากัน
เปื้อนให้กับผู้ประกอบการแผงลอยในตลาดถนนคนเดิน การรณรงค์ด้าน
สิ่งแวดล้อมโดยการทำและใช้น้ำยาเอนกประสงค์ (EM) รณรงค์ให้ใช้หม้อ
ก๋วยเตี้ยอนามัย รณรงค์เลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ จัดมหกรรมอาหารในช่วง
เทศกาลปีใหม่



กลยุทธ์/ ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์มีกลยุทธ์ ในการดำเนินงานในรูปแบบภาคีเครือข่าย คือมีการทำงานร่วมกันระหว่างชมรมฯ เทศบาล โรงพยาบาล โดยมีพื้นที่ดำเนินการในเขตเทศบาลตำบลวัดสิงห์และตำบลมะขามเต่า ซึ่งเป็นพื้นที่เขตติดต่อกัน



การดำเนินงานของชมรมฯ จะทำแบบการตรวจ แนะนำโดยไม่เป็นทางการโดยคณะกรรมการ แต่ละคนจะรับผิดชอบร้านและแผงลอยในละแวกของตนเอง ประมาณ ๘-๑๐ ร้าน/แผง

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์สามารถสรุปได้ดังนี้ *“เทศบาลผลักดัน แบ่งปันเอื้ออาทร ไม่ก้าวก่อนภาคี มีความต่อเนื่อง”*

๑. เทศบาลผลักดัน ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เป็นชมรมฯ ที่ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากเทศบาลตำบลวัดสิงห์ ตั้งแต่เริ่มรวมตัวกันเมื่อปี ๒๕๔๑ จนถึงปัจจุบัน แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงผู้บริหารเทศบาลก็ตาม นโยบายในการสนับสนุนชมรมฯ ยังคงเหมือนเดิม นอกจากนี้เทศบาลยังจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพชมรมฯ อย่างต่อเนื่อง เช่น การอบรมสมาชิกชมรมฯ ประจำปี สนับสนุนการจัดกิจกรรมโดยชมรมฯ เช่น งานมหกรรมอาหาร ถนนคนเดิน นอกจากนี้ยังสนับสนุนให้ชมรมฯ ใช้สถานที่เทศบาลเป็นสถานที่ประชุมของกรรมการชมรมฯอย่างต่อเนื่อง

๒. แบ่งปัน เอื้ออาทร กรรมการชมรมฯ และสมาชิกชมรมฯ ทุกคนมีความเสียสละทำงานชมรมฯ ด้วยใจจริง อยู่ด้วยกันฉันท์เพื่อนมิตร มีอะไรที่ต้องตกลงหรือไม่เข้าใจกันก็พูดจากัน กำหนดกฎระเบียบกันเอง ไม่ตีตึงกัน ทั้งนี้ทุกคนมีหน้าที่ในการดูแลสมาชิกที่อยู่ในโซนที่ตนเองรับผิดชอบโดยจะให้คำแนะนำ ส่งข่าวสารชมรมฯ และช่วยเหลือเจ้าหน้าที่เทศบาลในการดูแลด้านสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาล หากมีการฝ่าฝืนหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องก็จะให้คำแนะนำ โดยไม่มีการตำหนิหรือว่ากล่าวกันแต่อย่างใดแต่จะอาศัยความเป็นเพื่อน เพื่อบอกกล่าวให้ปรับปรุงแก้ไขต่อไป กรรมการทุกคนทำงานชมรมฯ โดยไม่หวังผลตอบแทนใดๆ นอกจากนั้นเวลาสมาชิกในชมรมฯ มีความเดือดร้อนต่างก็ช่วยเหลือกัน เช่น ภายหลังจากน้ำท่วมใหญ่เมื่อปี ๒๕๕๔ ต่างก็ช่วยเหลือกันในการทำความสะอาดสถานที่ขายอาหารภายในเขตเทศบาล มีการเยี่ยมไข้ ช่วยเหลืองานศพของสมาชิกในชมรมฯ เป็นต้น

๓. ไม่ก้าวก่อนภาคี ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เป็นชมรมฯ ที่มีจำนวนสมาชิกไม่มาก เพราะฉะนั้นจึงมีข้อจำกัดในเรื่องการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของชมรมฯ ซึ่งจะต้องอาศัยภาคีเครือข่ายในการทำงานร่วมกัน ดังนั้นชมรมฯ จึงใช้ข้อดีของตนเองในการเชื่อมประสานงาน ร่วมกิจกรรม กับภาคีทั้งหลายในพื้นที่ เช่น เทศบาลตำบลวัดสิงห์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ วัดสิงห์ โรงพยาบาล เป็นต้น โดยอาศัยเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เป็นหลักในการเชื่อมประสานงานกับภาคีเครือข่ายอื่นๆ ในจังหวัด จนทำให้งานต่างๆ เกิดขึ้นในนามชมรมฯ ทั้งๆ ที่มีข้อจำกัดทั้งในเรื่องบุคลากร งบประมาณในการทำงานชมรมฯ



๔. มีความต่อเนื่อง ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ มีการดำเนินงานของชมรมฯ มาอย่างต่อเนื่องยาวนาน ทั้งนี้เนื่องจากความต่อเนื่องของประธานชมรมฯ ที่เป็นมาตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบันทำให้สถานะของชมรมฯ ยังคงอยู่ ส่งผลให้ชมรมฯ มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆต่อเนื่องไปเรื่อยๆ ประกอบกับการสนับสนุนส่งเสริม และสร้างความเข้มแข็งให้กับชมรมฯของเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เป็นไปอย่างต่อเนื่องจึงทำให้ชมรมฯ มีการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ มาอย่างต่อเนื่องยาวนานจนเป็นที่รู้จักทั้งในเขตเทศบาลตำบลวัดสิงห์และภายในจังหวัดชัยนาทอีกด้วย

รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



การพูดคุยกับประธานและกรรมการชมรมฯ เพื่อถอดบทเรียน



มอบสิ่งสนับสนุน สื่อ เอกสาร สนับสนุนงานชมรมฯ

บทเรียนที่

๓

ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร จังหวัดจันทบุรี

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร
จังหวัดจันทบุรีก่อตั้งเมื่อ วันที่ ๑๕
สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๒ เริ่มก่อตั้งชมรม
มีสมาชิก ๗๓ คน มีประธานมาแล้ว
๕ ท่าน โดยประธานดำรงตำแหน่งวาระละ
๒ ปี มีการบริหารจัดการภายใต้ระเบียบ
ข้อบังคับของชมรมผู้ประกอบการด้าน



อาหารจังหวัดจันทบุรี ที่ยกสร้างขึ้นโดยคณะกรรมการชุดแรก ปัจจุบันมี
นางจำเนียร ฉัตรมาลัย เป็นประธานชมรมฯ มีจำนวนสมาชิก ๓๐๐ คน
กรรมการชมรมฯ จะประกอบด้วยประธานชมรมฯ ระดับอำเภอทุกอำเภอ
ซึ่งจะมีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ โดยจังหวัด กรรมการจะมีการ
ประชุมกันทุกเดือนโดยหมุนเวียนไปประชุมตามร้านของกรรมการใน
อำเภอต่างๆ ทุกอำเภอ ปัจจุบันจะเก็บค่าสมาชิกปีละ ๑๐๐ บาท

สถานที่ติดต่อ

ร้านครัวจำเนียร ๗๓/๑ ถ.เทศบาลสาย ๓ ต.ท่าใหม่
อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี ๒๒๑๒๐

ประธานชมรม

นางจำเนียร ฉัตรมาลัย โทร ๐๘๙ ๙๓๑ ๐๘๕๘

เลขานุการชมรม

นางชุลีพร แก้วเคน

จุดประสงค์ของชมรม

๑. เพื่อพัฒนาและปรับปรุงยกระดับสถานประกอบการให้มีมาตรฐาน
๒. เพื่อสนับสนุนกิจการด้านอาหารเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
๓. เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดของผู้ประกอบการด้านอาหาร
๔. เพื่อสนับสนุนในด้านสวัสดิการให้แก่เพื่อนสมาชิก
๕. เพื่อสนับสนุนส่งเสริมและเข้าร่วมกิจกรรมทั้งภาครัฐและเอกชน
๖. เพื่อร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ
๗. เพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง



ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

ร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารในชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารที่ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน ๑๕๐ แห่งจัดเมนูสุขภาพ “กินรสจืด ยืดชีวิต” เพื่อส่งเสริมการมีสุขภาพดีของผู้บริโภค

ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ใช้ยุทธศาสตร์ ๓ ก. ในการดำเนินงานของชมรมฯ ประกอบด้วย



ก ที่ ๑ กรรมการ (ก่อไฟ) ได้แก่ การจัดตั้งคณะกรรมการและกำหนดหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน จัดทำระเบียบข้อบังคับของชมรมให้ทันสมัยตลอดเวลา ผลักดันให้คณะกรรมการมีที่มั่นในเวทีระดับจังหวัดและประเทศ เช่น ประชุมโต๊ะกลมผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี, ที่ประชุมหัวหน้าส่วนราชการ และที่ประชุมของชมรม/สมาคมของอาหารระดับภาคและประเทศและสร้างภาคีเครือข่ายระดับจังหวัด ภาค และประเทศ

ก ที่ ๒ กิจกรรม (ใส่เชื้อ) ได้แก่ การตรวจแนะนำยกระดับร้าน/แผงลอยของสมาชิกในชมรมและนอกชมรม กิจกรรมประชุมใหญ่สามัญ

ประจำปี ทุกปีตั้งแต่มีการก่อตั้ง กิจกรรมสนับสนุนงานประจำปีของจังหวัด เช่นงานทุเรียนโลก งานสมเด็จพะเจ้าตากสินมหาราช และงานเทศกาลกินกุ้ง ร่วมกิจกรรมงาน



มหกรรมอาหารระดับภาคและประเทศ กิจกรรมสนับสนุนนโยบายของรัฐบาล เช่นร้านอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว, เมเจอร์สจ๊วต ยืดชีวิต, พัฒนาสิ่งแวดล้อมในร้านอาหาร และกิจกรรมออกร้านค้าตามงานต่างๆ

ก ที่ ๓ กองทุน (เก็อกูล) ได้แก่ ภาครัฐสนับสนุนงบประมาณในระยะแรกของการก่อตั้งชมรมและชมรมจัดกิจกรรมหารายได้



๓. ผูกมัดกันด้วยใจ กรรมการชมรมฯ ทุกคนมีความเสียสละมาทำงานร่วมกันด้วยใจที่รักใคร่กลมเกลียวกัน ไม่คิดหาผลประโยชน์เพื่อตนเอง มีเรื่องที่ต้องพูดคุยกันก็นำมาเป็นที่ประชุมได้พิจารณา ถกเถียงกันเพื่อหาข้อยุติของปัญหา และร่วมกันบริหารจัดการชมรมฯ ให้มีความต่อเนื่อง เช่น การหมุนเวียนกันเป็นเจ้าภาพจัดประชุมกรรมการประจำเดือน นอกจากนี้ยังสร้างความสัมพันธ์ที่ดีแก่สมาชิกในชมรมฯ โดยมีสวัสดิการในด้านการเยี่ยมไข้ ให้กำลังใจเมื่อสมาชิกเจ็บป่วย หรือเรียไรเงินเพื่อช่วยเหลือสมาชิกที่เดือดร้อน ตลอดจนการไปร่วมงานบุญ งานกุศล ของเพื่อนสมาชิกในชมรมฯ เช่นงานศพญาติ งานเปิดร้าน ขึ้นบ้านใหม่ แต่งงานบุตรหลาน เป็นต้น

๔. ได้พี่เลี้ยงดี การสร้างชมรมฯระดับอำเภอให้เข้มแข็งนั้นเป็นพื้นฐานสำคัญอย่างหนึ่งที่ทำให้ชมรมฯ ระดับจังหวัดประสบความสำเร็จ ในจังหวัดจันทบุรีนั้นสาธารณสุขอำเภอและโรงพยาบาลประจำอำเภอทุกแห่งเป็นหน่วยงานที่สำคัญในการสร้างชมรมฯ ระดับอำเภอให้เข้มแข็ง โดยการเป็นพี่เลี้ยงให้ชมรมฯ จนสามารถก่อตั้งและดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ ในระดับอำเภอได้ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดก็จะดำเนินการพัฒนา ส่งเสริม สนับสนุน รวมทั้งพัฒนาศักยภาพชมรมฯ ระดับจังหวัด ให้มีความเข้มแข็ง มีการบริหารจัดการที่เป็นระบบ และอำนวยความสะดวกให้กับคณะกรรมการชมรมฯระดับจังหวัดในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ จึงทำให้หน่วยงานสาธารณสุขของจังหวัดจันทบุรีเป็นพี่เลี้ยงที่ดีในการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารของจังหวัดจันทบุรีตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา

รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



การพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯและกรรมการชมรมฯ



เจ้าหน้าที่สำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์
พูดคุยถอดบทเรียน

มอบสิ่งสนับสนุน สื่อ เอกสาร
สนับสนุนงานแก่ชมรมฯ



บทเรียนที่



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เทศบาลตำบลบางตะบูน

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๔๙ โดยการผลักดันของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดเพชรบุรี และสนับสนุน ส่งเสริมโดยเทศบาลตำบลบางตะบูนเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวของพื้นที่และพัฒนาระดับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารและแผงลอยในเขตเทศบาล เนื่องจากพื้นที่เขตเทศบาลเป็นแหล่ง

ท่องเที่ยวที่สำคัญ ปากอ่าวบางตะบูนเป็นจุดชมปลาวาฬบูรดา นอกจากนี้พื้นที่อำเภอบ้านแหลมยังเป็นเส้นทางลัดจากสมุทรสงครามไปสู่ชายหาด

บึกเตียนหรือชะอำ แรกก่อตั้งชมรมฯ มีสมาชิก ๒๗ คน ปัจจุบันมีสมาชิก ๕๕ คน ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการแผงลอย ชมรมฯ จะไม่มีการเก็บเงินค่าสมาชิกทั้งแรกเข้าและรายปีแต่อย่างใด คณะกรรมการชมรมฯ มีคำสั่งแต่งตั้งจาก



เทศบาลตำบลบางตะบูน มีการประชุมกรรมการชมรมฯ ทุก ๒ เดือน ปัจจุบันมีนางโสภา มาลัยเลิศ เป็นประธานชมรม โดยมีวิสัยทัศน์ “ยกระดับร้านอาหารให้มีมาตรฐาน เพื่อเป็นผู้ประกอบการที่มีคุณภาพ”

สถานที่ติดต่อ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาล
ตำบลบางตะบูน อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

ประธานชมรมฯ นางโสภา มาลัยเลิศ โทร. ๐๘๕ ๒๓๐ ๕๔๓๗

วัตถุประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่ อ ย ก ะ ดั บ
มาตรฐานร้านอาหาร/แผงลอย
จำหน่ายอาหารให้ผ่าน
มาตรฐานตามเกณฑ์ของท้อง
ถิ่นที่กำหนด



๒. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูล และร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างเพื่อน
สมาชิกในชมรม เกิดความสามัคคีในหมู่คณะ

๓. ส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร

๔. เพื่อสนับสนุนความร่วมมือกับหน่วยงานราชการในการแก้ไข
ปัญหาสิ่งแวดล้อมและช่วยสาธารณสุขประโยชน์และการกุศล

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

มุ่งเน้นการสร้างความรู้ ความเข้าใจ
ด้านสุขภาพ อาหารให้แก่สมาชิก
ชมรมฯ ด้วยการประชุม/อบรม อย่าง
สม่ำเสมอ พบปะสังสรรค์ เพื่อสร้าง



สัมพันธ์ภาพที่ดีต่อกันระหว่างสมาชิกชมรมฯ ในโอกาส วันสำคัญต่างๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม เพื่อสาธารณประโยชน์ต่างๆ ประชาสัมพันธ์ผลงานของชมรมฯ เพื่อเผยแพร่สู่ประชาชนในพื้นที่ และองค์กรภายนอก สร้างความเข้มแข็งให้แก่สมาชิกในชมรมด้วยการจัดสัญจร เข้าร่วมกิจกรรมที่เทศบาลตำบลบางตะบูนจัดขึ้น เช่น การพัฒนาความสะอาดในพื้นที่ การจัดซุ้มอาหารในงานประเพณีลอยกระทง การปลูกป่าชายเลน การปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ การปลูกจิตสำนึกให้สมาชิกชมรมฯ เกิดความจงรักภักดี ต่อสถาบันชาติ ศาสนาและพระมหากษัตริย์ ได้แก่ การร่วมพิธีวางพานพุ่มเนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษา



กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

๑. ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาศักยภาพชมรม - เครือข่าย ได้แก่ การอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่สมาชิกชมรม การประชุมสมาชิกชมรมอย่างสม่ำเสมอ การร่วมประชุมกับภาคี เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้า



อาหารจังหวัดเพชรบุรี ภาคีเครือข่ายชมรมร้านอาหาร แผงลอย และตลาดสดนำซื้อกลุ่ม 8 จังหวัดภาคกลางตะวันตก และสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย นำสมาชิกชมรมศึกษาดูงาน

๒. ยุทธศาสตร์ด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ สนับสนุนกิจกรรมในโครงการหนึ่งครอบครัว หนึ่งต้นกล้า และส่งเสริมการทำน้ำหมักชีวภาพ

๓. ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ การออกให้คำแนะนำแก่สมาชิกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารร่วมตรวจประเมินร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลบางตะบูน ร่วมกิจกรรม



เดินรณรงค์โครงการพระราชดำริควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน

๔. ยุทธศาสตร์ด้านการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ การออกบ้านจำหน่ายอาหารในงานมหกรรมอาหารต่างๆ

๕. ยุทธศาสตร์ด้านการมีส่วนร่วม และพัฒนาท้องถิ่น ได้แก่ การร่วมกิจกรรมสาธารณะประโยชน์เพื่อสังคมต่างๆ เช่น ช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม ช่วยเหลืองานกุศลและงานประเพณี เช่นงานวันเด็ก เป็นต้น



ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน สามารถสรุปได้ดังนี้ **“ประธานแกร่ง เสริมแรง โดย อปท. สมาชิกสานงานต่อ ถักทอด้วยมิตรภาพ”**

๑. **ประธานแกร่ง** ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน เคยเป็นข้าราชการครูปัจจุบันเป็นข้าราชการบำนาญ

จึงทำให้เป็นที่น่าเชื่อถือโดยเฉพาะเวลาติดต่อประสานงานกับภาคราชการ จะเข้าใจกฎระเบียบ ขั้นตอนการทำงานของราชการได้ดี และสามารถอธิบายหรือสื่อสารความต้องการของผู้ประกอบการให้ภาครัฐได้รับรู้เป็นอย่างดี ทำให้ไม่มีปัญหาในด้านการติดต่อประสานงานขอความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล เป็นต้น นอกจากนี้ท่านเป็นคนที่ใจกว้าง ช่วยเหลือ ให้คำแนะนำแก่สมาชิกชมรมฯ ตลอดเวลา ทั้งเรื่องการประกอบการหรือเรื่องอื่นๆ ช่วยเหลือในการประสานงาน สื่อสารระหว่างเทศบาลกับผู้ประกอบการ จนผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลบางตะบูนกล่าวในขณะถอดบทเรียนว่า *“ไม่ได้ประธานฯ คนนี้แยะเลย”* ซึ่งเป็นข้อมูลยืนยันได้ว่าประธานชมรมฯ เป็นบุคคลที่สำคัญคนหนึ่งที่ทำให้ชมรมฯ ประสบความสำเร็จ

๒. เสริมแรงโดย อปท. เทศบาลตำบลบางตะบูน เป็นหน่วยงานที่สำคัญที่ให้การสนับสนุนผลักดัน ตั้งแต่แรกเริ่มการก่อตั้งชมรมฯ โดยผู้บริหารเทศบาลเล็งเห็นความสำคัญในเรื่องนี้เป็นอย่างมากให้งบประมาณสนับสนุนการดำเนินงานของชมรมฯ เพื่อนำไปใช้ในการบริหารงานของชมรมฯ สนับสนุนการประชุมประจำเดือนของกรรมการชมรมฯ พาชมรมฯ ไปศึกษาดูงาน ทำให้ชมรมฯ มีเวทีในการสร้างผลงาน เช่น จัดงาน *“เปิดโลกทะเลโคลน”* โดยให้ชมรมฯ บริหารจัดการในการคัดเลือกร้านอาหารมาจำหน่ายอาหารในช่วงเวลาจัดงาน เพื่อหารายได้เข้าสู่ชมรมฯ



๓. สมาชิกสถานงานต่อ แม้ว่าชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน จะมีทั้งประธานที่เก่ง และเทศบาลที่สนับสนุนอย่างเต็มที่ก็ตาม แต่หากไม่ได้รับความร่วมมือจากสมาชิกชมรมฯ การดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ คงจะไม่สามารถดำเนินการได้ สมาชิกชมรมฯ จึงร่วมกันทำงานโดยเป็นผู้อยู่เบื้องหลังมาโดยตลอด ทั้งนี้ด้วยความเชื่อมั่น



ในผู้นำชมรมฯ และผู้นำท้องถิ่น จึงทำให้สื่อสาร ถ่ายทอดงานไปให้สมาชิกชมรมฯ ได้ง่ายและพร้อมใจกันทำงานอย่างเต็มที่ที่ไม่คิดถึงผลประโยชน์ของตนเอง การรับลูกทำงานต่อจากที่ประธานชมรมฯ ได้ร่วมกับเทศบาลคิดหรือประสานงานไว้นั้นจึงเป็นสิ่งที่มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพอย่างเห็นได้ชัด ซึ่งประธานชมรมฯ ได้พูดไว้ช่วงหนึ่งนำฟังว่า *“สมาชิกของเราส่วนใหญ่เป็นคนที่นี่ แม้จะเป็นผู้สูงอายุก็มีไฟ มีใจ และสามัคคีกันดี”*

๔. ถักทอด้วยมิตรภาพ ภาคี เครือข่าย ที่เข้ามาช่วยเหลือการทำงานของชมรมฯ นั้นมีทั้ง เทศบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งทั้งหมดจะร่วมกันทำงานโดยการเชื่อมประสานของประธานชมรมฯ ซึ่งทุกหน่วยงานให้ความเชื่อมั่นทำให้เกิดมิตรภาพที่ยั่งยืน ขณะเดียวกันคณะกรรมการชมรมฯ และสมาชิกชมรมฯ ทุกคนก็มีใจในการทำงานร่วมกัน ทำให้การทำงานด้วยกันจึงราบรื่น ถึงแม้มีปัญหาบ้างก็สามารถพูดจาปรับความเข้าใจกันได้ นอกจากนั้นสมาชิกชมรมฯ ยังมีการไปมาหาสู่กันอยู่เสมอ ทั้งนี้ด้วยเป็นคนในพื้นที่เหมือนกันจึงเป็นเพื่อนบ้านกันไปด้วยมีการช่วยเหลืองานกันเป็นประจำไม่ว่าจะเป็นงานบวช งานแต่งงาน งานศพ ฯลฯ ส่วนของชมรมฯ ก็มีสวัสดิการให้กับสมาชิกเพื่อเป็นขวัญกำลังใจในนามชมรมฯ ด้วย เช่น การเยี่ยมไข้ ช่วยงานศพ งานบวช งานแต่งงาน เป็นต้น

รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



การพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานและกรรมการชมรมฯ



มอบสิ่งสนับสนุน สื่อ เอกสาร สนับสนุนงานแก่ชมรมฯ

บทเรียนที่

๕

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร จังหวัดสุรินทร์

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
จังหวัดสุรินทร์ ก่อตั้งในปี พ.ศ. ๒๕๔๔
โดยการผลักดัน สนับสนุน ส่งเสริมของ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ ใน
ตอนนั้นมี นายสุรเกียรติ ภูติชนารักษ์
(ร้านโกเขียน) เป็นประธานชมรมฯ คน
แรก โดยมีสมาชิกประมาณ ๕๐-๖๐ คน
ต่อมาในปี ๒๕๔๙ ได้มีการเลือกตั้ง
ประธานชมรมฯ โดยนายสุพจน์ จตุพร
อนันตกุล ได้รับเลือกเป็นประธานจนถึงปัจจุบัน มีสมาชิกประมาณ ๒๐๐ คน
โดยมีประธานแต่ละอำเภอเป็นผู้ดูแลและแบ่งภาระหน้าที่กันรับผิดชอบ
เก็บค่าสมาชิกแรกเข้า ๑๐๐ บาทต่อคนและไม่มีการเก็บค่าสมาชิกรายปี
ปัจจุบันมีกรรมการบริหารชมรมฯ ๒๐ คน จะประชุมกรรมการชมรมฯ
และพบปะกันอย่างน้อยเดือนละครั้ง



สถานที่ติดต่อ

ร้านอาหารโคคา ๑๒๘ ถ.เทศบาล ๑ ต.ในเมือง
อ.เมือง จ.สุรินทร์ ๓๒๐๐๐

ประธานชมรม

นายสุพจน์ จตุพรอนันตกุล โทร ๐๘๑ ๗๘๙ ๐๙๐๓

เลขานุการฯ

น.ส.อภิสิทธิ์พร จตุพรอนันตกุล
โทร ๐๘๑ ๗๖๐ ๓๐๖๒

จุดประสงค์ของชมรมฯ

- (๑) เพื่อส่งเสริมและพัฒนาการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารให้เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานดี
- (๒) เพื่อให้คำปรึกษาข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสมแก่สมาชิก
- (๓) เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิกและเป็นศูนย์ประสานงานการติดต่อของสมาชิก
- (๔) เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิกในชมรม
- (๕) เพื่อช่วยเหลืองานสาธารณะประโยชน์และการกุศล
- (๖) เพื่อร่วมมือกับองค์กรภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรมฯ

ได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดประชุมของสมาคมร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย

ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ เป็นชมรมนำร่องโครงการคนไทยสุขภาพดี ณ วันที่ ๗ ก.ย. ๒๕๕๒ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ เป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลงานดีเด่นในการขับเคลื่อน ความปลอดภัยด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ประจำปี ๒๕๕๒ จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

การทำงานของชมรมยึดถือจรรยาบรรณ ในการทำงานเพื่อส่วนรวมด้วยความชอบธรรม มีวิสัยทัศน์กว้างไกล ร่วมมือร่วมใจในการพัฒนาชมรมไม่หยุดนิ่ง ก้าวทันเหตุการณ์ วางตัวเป็นกลางทุกภาคีเครือข่าย ให้มีจริยธรรมและคุณธรรมอยู่ในตัวเสมอ

รูปภาพกิจกรรมชมรมฯ



บริจาคของช่วยน้ำท่วม



นายกเทศมนตรีคนใหม่ พบปะสมาชิก



ต้อนรับ นายแพทย์สมพงษ์ สกุลอสิริยาภรณ์ เยี่ยมเยียนชมรม

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์ สามารถสรุปได้ดังนี้ *“ประธานมีความเสียสละ แบ่งภาระหน้าที่ ภาคีหลายหลากมากหน้า เอาความรู้อุปมาปฏิบัติให้เห็น”*

๑. ประธานมีความเสียสละ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์ร่วมดำเนินงานกับภาคี เครือข่ายทั้งภายในและภายนอกจังหวัดจน



เป็นที่รู้จักและยอมรับในการทำงานนั้น ส่วนหนึ่งเป็นเพราะประธานชมรมฯ คนปัจจุบัน เป็นผู้ที่มีความเสียสละ โดยเสียสละทั้งเวลา ปัจจัยส่วนตัว ในการทำงาน ในนามชมรมฯ ไม่ว่าจะเสีย

สละเวลาและปัจจัยส่วนตัวในการเดินทางไปร่วมประชุมกับภาคีเครือข่าย ทั้งหน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชน ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด ได้เสนอความคิดเห็นเพื่อการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงการทำงานของภาคีเครือข่าย เป็นผู้ดำเนินการเสียสละ ไม่ว่าจะกิจกรรมใดที่ชมรมฯ ดำเนินการและต้องการความเสียสละทั้งแรง เงิน สิ่งของ ประธานชมรมฯ จะเป็นคนเริ่มต้นก่อนเสมอเพื่อเป็นแบบอย่างให้กับสมาชิก เช่น เริ่มต้นบริจาคสิ่งของช่วยเหลือน้ำท่วม นอกจากนี้ยังเป็นผู้ที่เสียสละในการทดลองทำหรือนำเอาเทคโนโลยีใหม่มาใช้ในการประกอบการเพื่อเป็นแบบอย่างให้แก่สมาชิก และให้สมาชิกได้รับรู้จากที่ได้กระทำจริงๆ

๒. แบ่งภาระหน้าที่ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์ จะแบ่งภาระหน้าที่และความรับผิดชอบกระจายไปยังกรรมการชมรมฯ

ที่อยู่ตามอำเภอต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นประธานชมรมระดับอำเภอ ทำให้กรรมการชมรมฯ ทุกคนมีส่วนร่วมและรับรู้การทำงานของชมรมฯ งานต่างๆ ไม่กระจุกตัวอยู่ที่ประธานชมรมฯ ผู้เดียวทำให้ประธานชมรมฯ มีเวลาในการติดต่อ ประธานงาน หรือร่วมกิจกรรมกับภาคีเครือข่ายอื่นๆ ได้ และได้รับรู้สิ่งใหม่ๆ เพื่อนำมาพัฒนาชมรมฯ ต่อไป นอกจากนั้นงานหรือกิจกรรมของชมรมฯ ยังกระจายไปทุกอำเภอในจังหวัดสุรินทร์ สร้างผลงาน สร้างชื่อให้ชมรมฯ จนเป็นที่รู้จักกันทั่วทั้งจังหวัด

๓. ภาคีหลายหลากมากมาย ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์ ได้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ ร่วมกับภาคีเครือข่ายมากมาย เริ่มจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ องค์การบริหารส่วนจังหวัดสุรินทร์ เทศบาลเมืองสุรินทร์ โดยได้ให้ความสำคัญกับชมรมฯ มาก หากมีการเปลี่ยนแปลงผู้บริหารจะมีการพบปะกับสมาชิกชมรมฯ ทุกครั้ง และให้ชมรมฯ ดำเนินการในเรื่องมหกรรมอาหาร ในงานช้างซึ่งเป็นงานประจำปีของจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสาธารณสุขอำเภอ เป็นเสมือนพี่เลี้ยงที่สำคัญที่สุดในการดำเนินงานของชมรมฯ เป็นผู้อยู่เบื้องหลังในความสำเร็จทั้งหมดของชมรมฯ ที่เกิดขึ้น ศูนย์อนามัยที่ ๕ นครราชสีมาเป็นอีกหน่วยงานหนึ่งที่สนับสนุนส่งเสริม สร้างเวที และพัฒนาศักยภาพชมรมฯ รวมไปถึงนำชมรมฯ ในพื้นที่มาร่วมกันทำงานเป็นเครือข่ายที่เรียกว่า **“นครชัยบุรีรินทร์”** ที่ประกอบด้วยชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์และสุรินทร์ ทำให้ชมรมฯ จังหวัดสุรินทร์ ได้เพิ่มภาคี เครือข่าย ในการทำงาน นอกจากนั้นยังมีสมาคมผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งประธานชมรมฯ เป็นกรรมการสมาคมด้วย รวมไปถึงภาคเอกชนอีกมากมายที่เข้ามาร่วมการทำงานกับชมรมฯ เนื่องจากมีความเชื่อมั่นและความมั่นใจในการทำงานของชมรมฯ และยอมรับ นับถือในความเสียสละของประธานชมรมฯ ทำให้ชมรมฯ มี **“ภาคีหลายหลากมากมาย”**

๔. เอาความรู้มาปฏิบัติให้เห็น จากการทำประธานชมรมฯ ได้เป็น คณะกรรมการต่างๆของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ทั้งในจังหวัดและ ต่างจังหวัด ทำให้ได้รับรู้วิทยาการ เทคโนโลยีใหม่ๆ ซึ่งสามารถนำมา ปรับปรุงการประกอบการค้าอาหารให้มีความก้าวหน้า ทันสมัย และได้ มาตรฐานตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ชมรมฯ ได้เอาความรู้นั้นมา ปฏิบัติให้เห็นเป็นรูปธรรมในร้านของสมาชิก ทั้งนี้โดยเริ่มจากร้าน ประธานชมรมฯ ก่อน แล้วขยายต่อไปยังร้านของกรรมการชมรมฯ โดยเฉพาะที่อยู่ตามอำเภอต่างๆ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ของสมาชิกชมรมฯ ในพื้นที่นั้นๆ



บทเรียนที่

๖

ชมรมตลาดโต้รุ่ง เทศบาลเมืองกาฬสินธุ์

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

เดิมทีในปี ๒๕๔๒ มีการรวมตัวเข้ากับ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดกาฬสินธุ์เพื่อทำงานร่วมกันด้านสุขาภิบาลอาหารกับหน่วยงานภาครัฐ ต่อมาปี ๒๕๔๒ ได้แยกกลุ่มมาจัดตั้งเป็นชมรมผู้ประกอบการตลาดโต้รุ่ง โดยการผลักดันของเทศบาลและจัดทำคำสั่งแต่งตั้งชมรมฯ โดยนายกเทศมนตรี



เพื่อเป็นตัวแทนผู้ประกอบการทำงานร่วมกับเทศบาล มีนายเรวัตร์ เทพวรรณกุล เป็นประธานชมรมคนแรก คนที่สองคือนายสมชาย สมคิด และก็มีกรมหมื่นเวียนตำแหน่งประธานชมรมเรื่อยมา มีกรรมการ ๑๓ คนอยู่ในวาระ ๒ ปี โดยกรรมการจะประชุมกันทุกเดือนเพื่อพูดคุยปัญหาในการดำเนินงาน วางแผนการทำงานประจำเดือนและชี้แจงงานที่เทศบาลหน่วยงานราชการขอความร่วมมือ ทั้งนี้หากมีเรื่องใดที่ต้องแจ้งให้สมาชิกทราบจะมีการประกาศเสียงตามสายให้สมาชิกทราบ ชมรมฯ มีกิจกรรมทำด้วยกันตลอดทั้งงานช่วยเหลือสังคม สร้างความสัมพันธ์ภายในกันเอง รวมไปถึงการจัดสวัสดิการต่างๆ สำหรับสมาชิกและบุตรหลานด้วย

ที่ตั้งชมรมฯ

ถนนชัยสุนทร ต.กาฬสินธุ์ อ.เมือง

จ.กาฬสินธุ์ ๔๖๐๐๐

ประธานชมรม

นายสมชาย สมคิด โทรศัพท์ ๐๘๑ ๗๙๙ ๕๕๕๐

จุดประสงค์ของชมรมฯ

เพื่อสร้างความเป็นระเบียบเรียบร้อยแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในตลาดได้รุ่ง ส่งเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ ช่วยเหลือกิจกรรมของภาครัฐและภาคเอกชน ส่งเสริมการปฏิบัติตามเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่สะสมอาหาร และเพิ่มศักยภาพในการประกอบการค้าอาหาร

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมดีเด่น

กิจกรรม อย.จีวตลาดได้รุ่ง ด้วยการให้ลูกหลานชาวตลาดร่วมตรวจแนะนำร้านอาหารเรื่องการใช้เกลือไอโอดีนและน้ำมันทอดซ้ำในตลาด

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

หัวใจหลักของชมรมตลาดได้รุ่งกาฬสินธุ์คือ “การบริการเพื่อความพึงพอใจสูงสุดของลูกค้า” เป้าหมายในอนาคตพัฒนาระบบการปฏิบัติงานต่างๆ ภายในชมรมให้ง่ายต่อ การปฏิบัติและสามารถทดแทนกันได้ ได้แก่ การมอบหมายหน้าที่หลักและหน้าที่รองให้แก่กรรมการ มีการหมุนเวียนงานเพื่อความสามารถในการทดแทนกันเมื่อ ผู้รับผิดชอบติดกิจธุระไม่สามารถปฏิบัติงานได้

เพิ่มคุณภาพชีวิตของพ่อค้าและแม่ค้าภายในตลาดได้รุ่ง ได้แก่ การเสริมสร้างให้ทำงานอย่างเป็นมาตรฐาน การป้องกันไม่ให้เกิดข้อผิดพลาด ข้อขัดแย้งหรือปัญหาในตลาดปรับเปลี่ยน แก้ไข เพื่อคลี่คลายปัญหาต่าง ๆ เกิดความปลอดภัยในการทำงานมากยิ่งขึ้น จุดสำคัญที่สุดคือ การกินดี อยู่ดี รายได้ดียิ่งขึ้น

การดำเนินงานของชมรมแบ่งเป็น ๖ ส่วนคือ

- ❁ การพัฒนาด้านโครงสร้างการทำงานของชมรม
- ❁ การพัฒนาด้านโครงสร้างตัวอาคาร
- ❁ การดูแลรักษาความสะอาด
- ❁ ด้านการให้ความสะดวกสบายกับผู้รับบริการ
- ❁ กิจกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิต
- ❁ กิจกรรมเพื่อสังคม

รูปกิจกรรมชมรมฯ



ถนนสงกรานต์ปลอดภัยไรแอลกอฮอล์



ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ



จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับ
ประธานชมรมฯ และคณะกรรมการ
ชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จ
ของชมรมตลาดได้รุ่งเทศบาลเมือง
กาฬสินธุ์ สามารถสรุปได้ดังนี้ “แบ่ง
หน้าที่ชัดเจน เน้นความเข้าใจกัน
หมั่นดูแลแล้วมาทำ ผู้นำช่วยเหลือสังคม”

๑. แบ่งหน้าที่ชัดเจน ชมรม
ตลาดได้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์เป็น

ชมรมฯ ที่เทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ให้การสนับสนุนและผลักดันให้มีการจัด
ตั้งขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นจุดรวมการติดต่อ ประสานงานและทำงานร่วมกันของ
ผู้ประกอบการกับเทศบาล ซึ่งเมื่อเริ่มก่อตั้งชมรมฯ ได้มีการคัดเลือก

ตัวแทนผู้ประกอบการค้าตามโซนต่างๆมาเป็นกรรมการชมรมฯ และเป็นผู้ที่ทำหน้าที่เชื่อมประสานงานระหว่างผู้ประกอบการ ชมรมฯ และเทศบาล นอกจากนี้ยังมีหน้าที่ในการทำความเข้าใจ แนะนำ ตักเตือน เพื่อนสมาชิกชมรมฯ ในพื้นที่ของตนเองให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ กติกา ในการประกอบการที่ได้ตกลงกันไว้ หรือที่เทศบาลได้กำหนดขึ้น ดังนั้นกรรมการชมรมฯ จึงเป็นทั้งผู้ที่เป็นตัวแทนผู้ประกอบการและเทศบาลไปในตัว ช่วยแบ่งเบาภาระงานของเทศบาล และเป็นการแบ่งหน้าที่กันทำของกรรมการชมรมฯ ซึ่งจะทำให้กรรมการชมรมฯ ไม่มีภาระหน้าที่มากเกินไป ช่วยเหลือกันและกันได้ ทำให้ชมรมฯ มีความต่อเนื่องในการทำงาน

๒. เน้นความเข้าใจกัน ชมรมตลาดได้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ เป็นชมรมฯ ที่มีสมาชิกไม่มาก ประมาณ ๑๓๐ ราย ทั้งหมดเป็นผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในบริเวณตลาดได้รุ่งและอยู่ด้วยกันมานาน ทำให้เวลาพูดคุยขอความร่วมมือทำได้ง่าย ซึ่งส่วนใหญ่จะอาศัยการพูดจา สื่อสารข้อมูลระหว่างกันมากกว่าการแจ้งเป็นหนังสือ และจะเน้นความสัมพันธ์ ความผูกพัน ในฐานะเป็นผู้ประกอบการด้วยกันเอง ทำให้ทุกคนมีความเข้าใจกัน เวลาพูดจา ว่ากล่าว ตักเตือน ขอความร่วมมือจึงทำได้ง่าย และผู้ประกอบการก็เต็มใจให้ความร่วมมือ ในเวลาที่สมาชิกมีความทุกข์ เช่น เจ็บ ไข้ หรือเสียชีวิต ชมรมฯ ก็จะมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันมีทั้งการเยี่ยมไข้หรือเจ้าภาพงานศพ พวงหรีดงานศพ เป็นต้น นอกจากนี้ชมรมฯ ยังทำงานโดยอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานราชการ ได้แก่ เทศบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และโรงพยาบาล ซึ่งการทำงานต้องประสานงานและร่วมกันทำงานตลอดเวลา จึงต้องเน้นความเข้าใจกัน จึงจะทำให้ทำงานด้วยกันได้ จนประธานชมรมฯ กล่าวในตอนหนึ่งของการถอดบทเรียนที่สะท้อนถึงการทำงานที่ร่วมกันอย่างดีว่า *“ชมรมฯ เราอยู่ได้เพราะเรามีที่เลียงดีทั้งเทศบาล สสจ. และโรงพยาบาล”*

๓. หมั่นดูแลวามทำ การได้รับสนับสนุนจากเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์นั้น ทำให้ชมรมฯ ได้มีโอกาสไปศึกษาดูงาน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ กับชมรมฯ อื่นๆ ได้ไปรู้ ไปเห็น และนำสิ่งที่ดีๆ มาเป็น

แบบอย่างในการดำเนินงานชมรมฯ เช่น การจัดตั้งกองทุนของชมรมฯ ก็นำแบบอย่างมาจากชมรมตลาดทุ่งนาทอง ซึ่งได้ไปดูงานมา โดยกองทุนดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อให้สมาชิกนำไปใช้จ่ายในยามฉุกเฉินโดยคิดดอกเบี้ยในอัตราที่ต่ำ เพื่อลดหนี้ของระบบที่สมาชิกชมรมฯ ประสบอยู่ในเวลานั้น นอกจากนี้ยังนำหลักการทำงานของวิสาหกิจชุมชนมาปรับใช้ในชมรมฯ อีกด้วย โดยชมรมฯ ได้ดำเนินการจัดตั้งหน่วยผลิตน้ำดื่มที่สะอาดได้มาตรฐาน เพื่อให้ภายในตลาด และบริการผู้บริโภคภายในตลาดด้วย ซึ่งทำให้ลดค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อน้ำดื่มและยังเป็นการให้สวัสดิการแก่สมาชิกชมรมฯ อีกด้วย

๔. ผู้นำการช่วยเหลือสังคม ชมรมตลาดได้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์เป็นชมรมที่พัฒนาขึ้นจากความต้องการของเทศบาลเพื่อประสานงานกับผู้ประกอบการ เมื่อมีการดำเนินงานชมรมฯอย่างต่อเนื่องทำให้สมาชิกทุกคนได้ร่วมทำงานกันจนเกิดเป็นความรักในองค์กร มีความสามัคคี รักใคร่กลมเกลียวกัน ทำให้มีความทุ่มเท เสียสละในการทำงานเพื่อองค์กร ดังนั้นชมรมฯ จึงคิดค้น พัฒนา สร้างรูปแบบ กิจกรรมการดำเนินงานขององค์กร เพื่อเป็นประโยชน์แก่สมาชิกมากที่สุด ชมรมฯ ได้ดำเนินกิจกรรมที่ช่วยเหลือทั้งสมาชิกและชุมชนหลายกิจกรรม ที่สำคัญได้แก่ การพัฒนา อ้อย ซึ่งเป็นลูกหลานของสมาชิกชมรมฯ เพื่อให้ดำเนินการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารโดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย นอกจากจะไ้ทำงานแล้วยังทำให้ลูกหลานได้ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ โดยเฉพาะในช่วงปิดภาคเรียน การจัดทำห้องสมุดในตลาด เพื่อเป็นที่พักผ่อนที่ทำการบ้านของลูกหลานสมาชิกในเวลาเย็นหลังเลิกเรียนและเป็นที่เก็บเอกสาร ความรู้ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้สมาชิกมาหาความรู้ในเวลาว่าง นอกจากนั้นยังมีกิจกรรมร่วมกันทำบุญในวันสำคัญ ช่วยเหลืองานกุศลต่างๆ จัดกิจกรรมร่วมกับชุมชน เทศบาล ในวันสำคัญ เช่น วันเด็ก วันพ่อ วันแม่ เป็นต้น และช่วยเหลือผู้ประสบภัยหนาวโดยเป็นที่รับบริจาคผ้าห่มกันหนาว และระดมทุนจัดซื้อผ้าห่มกันหนาวแจกจ่ายแก่ประชาชนที่ประสบภัยในพื้นที่ด้วย



ประธานและคณะกรรมการชมรมฯ ร่วมถอดบทเรียน



มอบวัสดุ เอกสารสิ่งพิมพ์งานสุขาภิบาลอาหาร แก่คณะกรรมการชมรมฯ

ประวัติที่

๓

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจังหวัดยโสธร

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารจังหวัดยโสธร ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๑๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยมี นายวิสุทธิ์ วงษา ร้านหม่ากุ่มสด อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร เป็นประธานชมรมคนแรก โดย ดำรงตำแหน่งประธานชมรมติดต่อกัน ๒ สมัย ตั้งแต่ปี ๒๕๔๔-๒๕๔๘ และในปี ๒๕๔๙ ได้มีการประชุมใหญ่เพื่อเลือกตั้งประธานชมรมฯ โดยในครั้งนี้นายมิตรชัย โคตรสมบัติ เจ้าของสวนอาหาร มิตรคันทรี่ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ได้รับเลือกให้เป็นประธานชมรมฯ คนที่สอง ตั้งแต่ปี ๒๕๔๙-๒๕๕๐ จากนั้นได้มีการเลือกตั้งประธานชมรมฯ ในครั้งต่อมาคือ นายวุฒิชัย พันธุ์สายเชื้อ จากโรงแรมเจพี เอ็มเมอรัลล์ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ซึ่งได้ดำรงตำแหน่งประธานชมรมตั้งแต่ ปี ๒๕๕๑-๒๕๕๓ และในปัจจุบันประธานชมรมฯ คนล่าสุดคือ นางเพลินพิศ เดชะรัตน์ ร้านบ้านคุณย่า อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ได้ดำรงตำแหน่งประธานตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ จนกระทั่งปัจจุบัน จังหวัดยโสธร มีทั้งสิ้น ๙ อำเภอ ในเขตอำเภอต่างๆ ได้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการที่มีลักษณะแตกต่างกันอาทิชมรมผู้ประกอบการแผงลอยในตลาด ชมรมผู้



ประกอบการร้านอาหาร ชมรมผู้ประกอบการแฝงลอย หรือชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแฝงลอย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพของแต่ละพื้นที่ จำนวนของสถานประกอบการแต่ละประเภท ความพร้อมของผู้ประกอบการ และลักษณะการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ โดยการก่อเกิดเป็นชมรมต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานในรูปแบบชมรมผู้ประกอบการจากทั้งหน่วยงานท้องถิ่นและหรือหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ ครอบคลุมทุกอำเภอ โดยถือว่าการจัดตั้งชมรมในแต่ละอำเภอเป็นอิสระต่อกัน การจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแฝงลอยจังหวัดยโสธร ได้มีการเชิญชวนผู้ประกอบการทุกร้านและแฝง รวมถึงชมรมผู้ประกอบการในระดับอำเภอทุกชมรม เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ ในนามชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแฝงลอยจังหวัดยโสธร ทั้งนี้ได้มีตัวแทนชมรมฯ จากทุกอำเภอได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกของชมรมฯ ในระดับจังหวัด และประธานชมรมฯ จากทุกชมรมฯ ในระดับอำเภอได้เข้าร่วมเป็นกรรมการชมรมฯ ระดับจังหวัดด้วย คณะกรรมการชมรมฯ ได้รับการแต่งตั้งโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีวาระการทำงาน ๒ ปี โดยจะมีการประชุมคณะกรรมการทุก ๒ เดือนและจะหมุนเวียนไปประชุมทุกอำเภอ โดยมีชมรมฯ ในอำเภอนั้นเป็นเจ้าภาพ ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน ๗๖ ราย ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

สถานที่ติดต่อ ร้านบ้านคุณย่า ถ.รัตนเขต ต.ในเมือง อ.เมือง

จ.ยโสธร รหัสไปรษณีย์ ๓๕๐๐๐

ประธานชมรม นางเพ็ญพิศ เดชะรัตน์ ๐๘๙ ๔๒๔ ๔๐๔๓

เลขานุการชมรม นายจิระศักดิ์ บุญสาร ๐๘๗ ๙๖๑ ๙๐๓๑

จุดประสงค์ของชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแฝงลอยจังหวัดยโสธร ได้ก่อตั้งขึ้นโดยมีจุดประสงค์ร่วมกันที่สำคัญดังนี้

๑. เป็นศูนย์กลางในการพบกัน ระหว่าง สมาชิกชมรมฯ และ หน่วยงาน หรือ ผู้สนับสนุนอื่นๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนหรือองค์กรพิเศษ

๒. เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของสมาชิกชมรมฯ ด้วยกัน ในทาง ที่จะก่อเกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ

๓. เพื่อจัดหาและส่งเสริมให้สมาชิกชมรมฯ สามารถเข้าถึงแหล่งส่งเสริมความรู้ ข่าวสาร ใหม่ๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อ สมาชิกชมรมฯ

๔. เพื่อจัดหาและส่งเสริมให้สมาชิกชมรมฯ เข้าถึงแหล่งศึกษาดูงาน และแหล่งที่สามารถให้ความรู้ด้าน เทคนิคการพัฒนาศักยภาพของผู้ ประกอบการด้านการจัดบริการ อาหาร และการบริหารกิจการที่ถูก หลักวิชาการอันเป็นประโยชน์ต่อ วิชาชีพของผู้ประกอบการด้าน อาหาร และเอื้อประโยชน์ต่อผู้ บริโภค



ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร ได้เข้าร่วมเป็นภาคีเครือข่ายด้านอาหารกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ในการส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการจัดบริการอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และส่งเสริมให้สถานประกอบการของสมาชิกชมรมฯ ได้มีการพัฒนาและยกระดับเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องและเข้าร่วมโครงการ



ต่างๆ ของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน อาทิ การพัฒนาและยกระดับร้านอาหารและแผงลอยตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และการเข้าร่วมโครงการพัฒนาสำมะ ร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานสุขา นำ



ใช้ (HAS) ของกรมอนามัย การเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวัดถุดิบ ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การเข้าร่วมโครงการร้านอาหารที่ให้บริการลูกค้าด้วยข้าวหอมมะลิไทย ของกระทรวงพาณิชย์ และเข้าร่วมโครงการมหรรมอาหารและงานอื่นที่มีการจัดบริการอาหารแก่กลุ่มบุคคล หรือสาธารณะชนทั่วไปตามรูปแบบการจัดงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ซึ่งมีผลงานที่ภาคภูมิใจพอสังเขป ดังนี้

๑. จัดงานมหรรมอาหารระดับจังหวัด

๒. ร่วมจัดงานและให้การสนับสนุนการจัดงานแสดงสินค้าอาหารร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด

๓. การเข้าร่วมประชุมและสัมมนาผู้ประกอบการด้านอาหารทั้งภายในจังหวัดและเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารในต่างจังหวัดและต่างประเทศ โดยการจัดการประชุมสัมมนาของหน่วยงานภาครัฐและเอกชนอย่างสม่ำเสมอ

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

ชมรมฯ ได้ใช้กลยุทธ์ที่สำคัญในการพัฒนาชมรมฯ ให้มีความเข้มแข็งและมีการดำเนินงานอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ดังนี้

กลยุทธ์ที่ ๑ การสร้างความเข้มแข็งของคณะกรรมการชมรมฯ โดยคณะกรรมการชมรมฯ ร่วมใจในการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการของตนเองให้เข้าสู่มาตรฐานด้านการจัด



บริการและการบริหารจัดการของสถานประกอบการของตนให้สามารถเป็นแบบอย่างให้แก่สมาชิกของชมรม

กลยุทธ์ที่ ๒ สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างสมาชิกชมรมฯ ตั้งเครือข่าย และพร้อมก้าวเดินไปพร้อมกัน

กลยุทธ์ที่ ๓ ให้ความสำคัญกับสมาชิกทุกคนเท่าเทียมกัน โดยยึดหลักการมีส่วนร่วม ร่วมคิด ร่วมทำ ไม่แยกส่วน และยึดหลักประชาธิปไตย

กลยุทธ์ที่ ๔ พร้อมให้ความร่วมมือกับทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งเป็นพันธมิตรที่ดีกับเครือข่ายด้านอาหารทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด

กลยุทธ์ที่ ๕ เปิดใจพร้อมรับความรู้และคำแนะนำจากทุกภาคส่วน เพื่อการส่งเสริมให้จังหวัดยโสธรก้าวสู่การเป็นจังหวัดอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน



ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร สามารถสรุปได้ดังนี้ *“จิตอาสา พัฒนาเครือข่ายกระจายสมาชิก ”*

๑. **จิตอาสา** ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร เป็นการรวมตัวกันของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยที่มีจุดประสงค์เพื่อรวบรวมกลุ่มผู้ประกอบการที่มีแนวความคิดตรงกันในการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทำงาน เป็นเวทีพบปะพูดคุยกัน เพื่อพัฒนาสถานประกอบการ การบริการ และสร้างเครือข่ายในการทำงานร่วมกันตั้งนั้น การอยู่ร่วมกันจึงต้องอาศัยความร่วมมือร่วมใจ



ในการทำงาน ผู้ที่จะเข้ามาเป็น คณะกรรมการชมรมฯ จะต้องมีความพร้อม เสียสละ และมีใจรัก ในงานชมรมฯ มีจิตอาสา ตั้งใจมาทำงานจริง ไม่หวังผลตอบแทนใดๆ จากสมาชิกชมรมฯ ซึ่งนอกจากจะเป็นผู้ที่มีความพร้อม



ในทุกด้านแล้ว จะต้องเป็นผู้ที่สามารถพูดคุย ทำความเข้าใจกับสมาชิกในจังหวัดได้ โดยในแต่ละครั้งที่มีการประชุมคณะกรรมการชมรมฯ จะมีการช่วยกันคิด ช่วยกันทำ เพื่อขับเคลื่อนงานของชมรมฯ ให้ปรากฏเป็นรูปธรรม ผู้นำชมรมฯ คือ ประธานชมรมฯ นั่นถือเป็นบุคคลตัวอย่างในความมี จิตอาสา ได้เป็นอย่างดี ทุกอย่างที่เป็นการทำงานของชมรมฯ จะทุ่มเท และเสียสละเพื่อให้งานออกมาดี และเป็นผู้ที่คอยเชื่อมสัมพันธ์กับสมาชิกในชมรมฯ ให้มีความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน มีอะไรที่สามารถช่วยเหลือสมาชิกได้ ประธานชมรมฯ ก็จะพยายามช่วยเหลือตลอด ทำให้คณะกรรมการและสมาชิกชมรมฯ ร่วมมือร่วมใจกันทำงานเพื่อชมรมตลอดมา นอกจากนี้เวลาที่มีความเดือนร้อนชมรมฯ ก็จะช่วยเหลือให้กำลังใจสมาชิกมาโดยตลอด เช่น การเยี่ยมไข้ ช่วยเหลืองานศพ ช่วยเหลืองานบุญ เป็นต้น

๒. พัฒนาเครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จังหวัดยโสธร เดิมทีได้รับการสนับสนุนในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดไม่ว่าจะเป็นงบประมาณในการจัดกิจกรรม วรรณคดีความปลอดภัยของอาหาร การอบรมผู้ประกอบการ การประชุมศึกษาดูงาน หลังจากนั้นการสนับสนุนดังกล่าว จะเหลือน้อยลงไป เนื่องจากงบประมาณภาครัฐมีจำกัด ดังนั้นชมรมฯ จึงต้องหันไปพึ่งพิงภาคเอกชนมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม



ยังคงความสัมพันธ์ที่ดีกับภาครัฐไว้อยู่ หากภาครัฐมีกิจกรรมอะไรที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากชมรมฯ ก็จะทำให้ความร่วมมือช่วยเหลือมาตลอด ซึ่งเรียกได้ว่า **ลดการพึ่ง หันมาพึ่งแทน** ทำให้ความสัมพันธ์กับภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นสาธารณสุข ท้องถิ่น เกษตร พาณิชย เป็นไปในลักษณะเป็นเพื่อนร่วมงานกัน ไม่ใช่ภาครัฐเป็นผู้ที่คอยสั่งการ ควบคุม หรือกำกับ ชมรมฯ ปัจจุบันชมรมฯ ได้รับความสนใจจากหน่วยงานภาครัฐในจังหวัดเป็นอย่างมาก มีหน่วยงานหลายหน่วยงานมาร่วมทำงานกับชมรมฯ เช่น พาณิชย จังหวัด ขอความร่วมมือออกร้านในงานของหน่วยงาน เกษตรจังหวัด เข้ามาขอให้ร่วมสนับสนุนข้าวหอมมะลิที่เป็นผลผลิตของเกษตรกรภายในจังหวัด จากการที่ชมรมฯ หันไปทำงานร่วมกับภาคเอกชน โดยมีสมาคมผู้ประกอบการอาหาร เป็นหน่วยงานหลักที่คอยสนับสนุนกิจกรรมการทำงานของชมรมฯ ซึ่งมีภาคเอกชนคอยสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมอีกทีหนึ่งนั้นทำให้สมาชิกได้ประโยชน์ร่วมกัน ได้รับรู้สิ่งใหม่ๆ เข้าใจในภาวะทางเศรษฐกิจ สังคม ที่เปลี่ยนแปลงไปและมีผลกระทบต่อการประกอบการ เช่น การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ในปี ๒๕๕๘ เป็นต้น ได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการทำงานจากเพื่อนต่างถิ่น จากการประชุมสมาชิกสมาคมฯ ทั้งระดับภาคและทั่วประเทศ ซึ่งสิ่งเหล่านี้เคยเกิดขึ้นในสมัยที่ภาครัฐ โดยเฉพาะหน่วยงานสาธารณสุขให้การสนับสนุน ส่งเสริมอย่างเต็มที่ สะท้อนจากคำพูดประธานชมรมฯ ในขณะที่ถอดบทเรียนว่า **“หากเราไม่ได้รับการสนับสนุน ส่งเสริมจากภาครัฐ เราคงไม่โตเหมือนทุกวันนี้”** นอกจากนี้จะเชื่อมความสัมพันธ์กับภาคีเครือข่ายภายนอกแล้วชมรมฯ ยังให้ความสำคัญกับการขยายฐานสมาชิกชมรมฯ ไปยังชมรมระดับอำเภอต่างๆ ในจังหวัดจนครบทั้ง ๙ อำเภอ ซึ่งจะเป็นการประสานความสัมพันธ์รวมทั้งกระจายข้อมูลข่าวสาร ไปสู่ผู้ประกอบการทั่วทั้งจังหวัด



๓. กระจายงานสมาชิก ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร มีโครงสร้างคณะกรรมการชมรมฯ เป็นตัวแทนมาจากชมรมระดับอำเภอทุกแห่ง ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นผู้ที่มีจิตอาสา เข้ามาทำงานร่วมกัน ทำให้แต่ละท่านที่เป็นคณะกรรมการชมรมฯ ต้องมีการความรับผิดชอบในการกระจายข้อมูล ข่าวสาร รวมไปถึงการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ในนามชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร จึงทำให้ชมรมฯ มีผลการดำเนินงาน กิจกรรมต่างๆ ครอบคลุมไปทุกอำเภอ ซึ่งเป็นการกระจายความรับผิดชอบให้แก่สมาชิกในพื้นที่นั้นๆ รับผิดชอบ หมุนเวียนกันไป เช่น การออกร้านจำหน่ายอาหาร หากเป็นพื้นที่อำเภอใดก็ให้ร้านในอำเภอนั้นที่เป็นสมาชิกชมรมเป็นผู้ไปดำเนินการ ซึ่งเป็นการดำเนินการในนามชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร คณะกรรมการชมรมฯ จะเพียงไปเยี่ยมเยียนให้กำลังใจหรือ หากมีกิจกรรมที่ภาครัฐขอความร่วมมือมา หากเห็นว่าอำเภอใดเกี่ยวข้อง หรืออาสาไปร่วมกิจกรรมนั้นก็กระจายงานออกไป ทำให้ประธานชมรมฯ และกรรมการท่านอื่นสามารถไปทำงานอย่างอื่นได้ เช่น ประสานงาน ร่วมงาน กับภาคเอกชน เป็นต้น



รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



ทีมงานกำลังถอดบทเรียนร่วมกับเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยที่ ๗



ประธานและคณะกรรมการชมรมฯ ร่วมสนทนาถอดบทเรียน



มอบสื่อ เอกสาร สิ่งสนับสนุนงานสุขาภิบาลอาหารแก่ชมรมฯ



มอบสื่อ เอกสารงานสุขาภิบาลอาหารแก่สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดยโสธร

บทเรียนที่

๘

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลลานกระบือ

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลลานกระบือก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๗ โดยการผลักดันของเทศบาลตำบลลานกระบือ เพื่อรวมกลุ่มกันพัฒนาการประกอบการ เริ่มแรกมีสมาชิกจำนวน ๔๙ คน มีนางจันทร์เพ็ญ ผิวอ่อน เป็นประธาน จนถึงปี ๒๕๕๒

ประธานฯ ท่านเดิมได้ย้ายไปเปิดกิจการร้านอาหารที่จังหวัดอื่น จึงมีการประชุมสมาชิกชมรมฯ เพื่อคัดเลือกประธานชมรมฯ คนใหม่โดยได้นางยุพา แสงเลิศ เป็นประธาน ตั้งแต่ ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ จนถึงปัจจุบัน ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกทั้งสิ้น ๖๘ คน โดยเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

แผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลลานกระบือ โดยจะมีการประชุม

สมาชิกปีละครั้ง ส่วนกรรมการชมรมฯ มีการประชุมพบปะพูดคุยกันเป็นประจำชมรมฯ ไม่มีการเก็บค่าสมัครทั้งแรกเข้าหรือรายปี



สถานที่ติดต่อ	๒๓๐ หมู่ที่ ๖ ถ. กำแพงเพชร-พิษณุโลก ต. ลานกระบือ อ. ลานกระบือ จ. กำแพงเพชร ๖๒๑๗๐
ประธานชมรม	นางยุพา แสงเลิศ โทร ๐๘๖ ๒๐๕ ๕๗๒๔
เลขานุการชมรม	นางนบชูลี หมอกโคกสูง โทร ๐๘๙ ๔๘๒ ๒๕๕๙

จุดประสงค์ของชมรมฯ

เพื่อต้องการให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมตัวกัน พบกัน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ร่วมกันคิดสร้างสรรค์ ในการจัดเตรียมอาหาร ผลิต จำหน่ายอาหารที่ดี มีคุณภาพปลอดภัย ผู้บริโภคมีความพึงพอใจ ทำให้ผู้ประกอบการค้าขายดี ให้ความช่วยเหลือ เกื้อกูลซึ่งกันและกัน

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมของชมรม

๑. รณรงค์จัดทำตู้กระจก เพื่อปกปิดอาหารปรุงสุกในสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งในร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดสด

๒. ชมรมฯร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือจัดงาน “ย้อนยุคตลาดลานกระบือ” เพื่ออนุรักษ์อาหารพื้นบ้านของอำเภอลานกระบือ และ

กระตุ้นเศรษฐกิจสร้างรายได้ให้กับสมาชิกชมรม



๓. ผลิตน้ำหมักชีวภาพ โดยใช้จุลินทรีย์จากการหมักเศษผัก เศษอาหาร นำมาใช้ทำความสะอาดบริเวณห้องครัว ห้องน้ำ เพื่อบำบัด กลิ่นเหม็น บำบัดน้ำเสีย ลดแมลงวัน

๔. ร่วมกับชมรมผู้สูงอายุผลิตน้ำยาล้างจานชีวภาพ

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

๑. ยุทธศาสตร์สร้างภาคีเครือข่าย ชมรมฯ สร้างภาคีเครือข่ายในกลุ่มอาชีพจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย ตลาดสด รถเร่ และตลาดนัด ร่วมกัน เพื่อสร้างเพื่อนประสานสัมพันธ์ ทำให้สมาชิกร่วมมือกับกิจกรรมของชมรม นอกจากนี้ยังมีการให้ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่างๆ ในหมู่สมาชิกในแบบเพื่อนบอกเพื่อน

๒. ยุทธศาสตร์สร้างความร่วมมือ และประสานงานกับหน่วยงานราชการ ชมรมฯ ได้ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล , สาธารณสุข ในการดำเนินงานต่างๆ เช่น ร่วมออกตรวจร้านอาหาร และร่วมในการรณรงค์ต่างๆ เช่น รณรงค์การใช้ตู้กระจกปกปิดอาหาร , รณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ , รณรงค์ใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวปลอดสารตะกั่ว และรณรงค์สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผม เป็นต้น



๓. ยุทธศาสตร์สร้างเสริมสุขภาพและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
 การค้าอาหาร ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือ , สาธารณสุข
 ในการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และจัดการศึกษาดูงาน
 เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ มีความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อม
 ทั้งนำประสบการณ์ที่ได้จากการศึกษาดูงาน มาเป็นประโยชน์ ประยุกต์ใช้
 ในการประกอบกิจการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารของ
 ตนเอง โดยในปี ๒๕๕๕ ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือ และ
 สาธารณสุข ได้จัดตรวจสุขภาพ
 ประจำปีให้แก่สมาชิกชมรมทุก
 คน นอกจากนี้ได้เปิดโอกาสให้ผู้
 ค้าอาหารอื่นๆ เช่น ตลาด แผงลอย
 รถเร่ในเขตเทศบาลได้สมัครเข้า
 ร่วมตรวจสุขภาพประจำปีด้วย



ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานและคณะกรรมการชมรมฯ
 พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและ
 แผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลลานกระบือ สามารถสรุปได้ดังนี้
*“พัฒนาจากการเรียนรู้ อยู่กันแบบพี่น้อง สอดคล้องกับนโยบาย มีสห
 หลายกลุ่ม”*

๑. พัฒนาจากการเรียนรู้
 ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร
 และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
 เทศบาลตำบลลานกระบือเป็น
 ชมรมฯ เล็กๆ ที่รวมตัวกันขึ้นมา



จากการผลักดันของเทศบาล เพื่อเป็นกลุ่มที่ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหารภายในเขตเทศบาล ดังนั้นเทศบาลจึงส่งเสริม สนับสนุน การพัฒนาและถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชมรมฯ ไม่ว่าจะเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การประชุมสัมมนา การศึกษาดูงาน เพื่อนำสิ่งดีๆ มาปรับพัฒนา สถานประกอบการให้ถูกสุขลักษณะ รวมไปถึงการพัฒนาการประกอบการให้มีความทันสมัย ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค เช่น การปกปิดอาหาร การสวมหน้ากากป้องกันและหมวกคลุมผม เป็นต้น

๒. อยู่กันแบบพี่น้อง ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลลานกระบือ มีจำนวนสมาชิก ๓๐ คน ซึ่งสมาชิกทั้งหมดรู้จักกันดี เนื่องจากอยู่อาศัยและประกอบการในเขตเทศบาลนั้นทำให้ไปมาหาสู่กันง่าย สื่อสารพูดคุยกันได้สะดวก มีอะไรก็พูดคุยตกลงกัน ช่วยเหลือกัน หากมีเรื่องที่ต้องขอความร่วมมือจากสมาชิกก็ใช้การบอกต่อกันไปเป็นกลุ่มๆ โดยมีกรรมการรับผิดชอบเป็นกลุ่มๆ ไป เรียกว่า **“เพื่อนบอกเพื่อน”** เนื่องจากชมรมฯ ไม่มีงบประมาณในการดำเนินงาน ทำให้การจัดกิจกรรมต่างๆ จึงต้องอาศัยความร่วมมือจากสมาชิกเป็นหลัก บางครั้งสมาชิกต้องเรียกรวมเงินกันเพื่อทำกิจกรรมสาธารณะ ซึ่งทุกกิจกรรมที่ชมรมฯ ดำเนินการไม่ว่าจะมีงบประมาณหรือไม่ก็สามารถทำได้ เนื่องจากได้รับความร่วมมือจากสมาชิกเป็นอย่างดี นอกจากนี้ชมรมฯ ยังมีสวัสดิการแก่สมาชิก ซึ่งจะเป็นการเยี่ยมไม้ช่วยเหลือนานบุญ พวงหรีดงานศพของญาติสมาชิก เป็นต้น

๓. สอดคล้องนโยบาย การดำเนินงานของชมรมฯ นั้นทุกกิจกรรมส่วนใหญ่จะเป็นผลมาจากการได้ไปแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศึกษาดูงานมาจากที่อื่น หรือการอบรมอบรมสัมมนา แล้วนำมาพัฒนา ปรับแต่งให้เข้ากับแนว



ความคิดหรือนโยบายของเทศบาลซึ่งเป็นพี่เลี้ยงที่ดูแลชมรมฯ อย่างดียิ่ง ทำให้กิจกรรมทุกอย่างนั้นสอดคล้องกับนโยบายของเทศบาลหรือของกระทรวงสาธารณสุข เช่น การดำเนินการพัฒนาแผงลอยให้ได้มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย การตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายในตลาด เป็นต้น

๔. มีสหหลายกลุ่ม การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารของชมรมฯ นั้น นอกจากจะได้เทศบาลตำบลลานกระบือ เป็นหน่วยงานหลักในการส่งเสริม สนับสนุนแล้ว ยังได้รับความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายอื่นๆ ทั้งภายในและภายนอกเทศบาล ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล และชมรมผู้ขายของในตลาดสด ซึ่งทั้งหมดนี้จะมาร่วมกับชมรมฯ ในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ที่ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือดำเนินการ เช่น การรณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ รณรงค์การใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวปลอดสารตะกั่ว รณรงค์การสวมหน้ากากป้องกันและหมวกคลุมผม จัดงานตลาดย่อยยุค เป็นต้น





มอบสื่อ เอกสารสนับสนุนงานแก่แกนนำชมรมฯ และเทศบาล

บทเรียนที่ ๓

ชมรมผู้ประกอบการ ค้าอาหารพิชญ์โลก

(Pisanuloke Food Seller Club)

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ก่อตั้งเมื่อ วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๔๐ สมาชิก จำนวนสมาชิกเริ่มต้น ๔๐ ร้าน โดยการผลักดันของเทศบาลนครพิชญ์โลก เพื่อพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารให้สอดคล้องตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุขและเทศบาลซึ่งเทศบาลนครพิชญ์โลกได้ประชุมผู้ประกอบการและจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ ขึ้น ตราสัญลักษณ์ชมรมฯ เป็นรูปช้างใส่ชุดกันเปื้อน สวมหมวก มือซ้ายถือจาน มือขวาถือช้อน มีข้อความ



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิชญ์โลก ปัจจุบันชมรมฯ มีจำนวนสมาชิกทั้งสิ้น ๔๐๐ กว่าร้าน มีนางผกากรอง เสี่ยงพานิช เป็นประธานชมรมฯ



สถานที่ติดต่อ	ร้านหมวยอีสาน ๘๙๕/๑๖-๑๗ ถ.บรมไตรโลกนารถ ต. ในเมือง อ. เมือง จ.พิษณุโลก ๖๕๐๐๐
ประธานชมรมฯ	นางผกากรอง เสี่ยงพานิช โทร ๐๘๑ ๒๘๐ ๙๙๐๕
เลขาฯ ชมรมฯ	นางนภา มีศาสตร์ โทร ๐๘๑ ๖๘๐ ๓๒๙๒

จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อสนับสนุนนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดพิษณุโลก
๒. เพื่อลดอัตราการป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร
๓. เพื่อความเจริญก้าวหน้าของจังหวัดพิษณุโลก
๔. เพื่อร่วมกันพัฒนาให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร แข่งขันกันจัดร้านให้สะอาด ถูกสุขลักษณะตามหลักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร
๕. เพื่อความสามัคคีในกลุ่มอาชีพเดียวกันและเป็นสื่อกลางระหว่างสมาชิกกับหน่วยงานราชการและเอกชน

ผลงานดีเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

๑. ร่วมจัดงานมหกรรมอาหาร จังหวัดพิษณุโลก ปีละ ๒ ครั้งให้ความร่วมมือในการดำเนินงานจนได้รับรางวัลรับโล่รางวัล ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก ปี ๒๕๕๕
๒. ร่วมกันพัฒนาให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร แข่งขันกันจัดร้านให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ
๓. สนับสนุนการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการอาหาร ร้านอาหาร แผงลอย ภาคเหนือ
๔. วิทยากรและให้ข้อเสนอแนะในการจัดตั้งชมรม การดำเนินงานของชมรมภาคเหนือตอนล่าง
๕. ช่วยเหลือภาวะสาธารณสุขภัย โดยจัดทำอาหารกล่องบริจาค

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

สมาชิกมีความหลากหลายในกลุ่ม จากร้านอาหาร แผงลอย โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหารในสถาบันการศึกษา และอื่นๆ

รูปภาพกิจกรรมชมรม



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ปี ๒๕๕๐ และ ๒๕๕๕



ร่วมจัดงานมหกรรมอาหาร จังหวัดพิษณุโลก
ต้นตำรับข้าวผัดสี่แยกอินโดจีน



เป็นวิทยากร และเป็นที่ปรึกษาการจัดดำเนินงาน ชมรมร้านอาหาร แก่
อำเภอและจังหวัดในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานและคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก สามารถสรุปได้ดังนี้ **“แรงผลักดันเยี่ยม เยี่ยมด้วยมิตรไมตรี งานดีมีมาตรฐาน คิดค้นงานใหม่ๆ”**

๑. แรงผลักดันเยี่ยม

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก จัดตั้งขึ้นก็ด้วยการผลักดันของเทศบาลนครพิษณุโลก ที่เห็นว่าชมรมฯ จะเป็นผู้ที่คอยช่วยเหลือการทำงานของเทศบาล พร้อมทั้งจะเป็นผู้ที่สามารถนำนโยบายทั้งของกระทรวงสาธารณสุขและเทศบาลไปปฏิบัติให้เห็นเป็นรูปธรรมได้ ดังนั้นจึงมีนโยบายให้จัดตั้งชมรมฯ ขึ้น พร้อมทั้งผลักดัน สนับสนุน การดำเนินงานของชมรมฯ ทุกรูปแบบ ทั้งให้งบประมาณสนับสนุนการดำเนินงาน ส่งเสริมศักยภาพแก่นำชมรมฯ สร้างเวทีให้ชมรมฯ มีบทบาทในการดำเนินงาน เช่น การจัดมหกรรมอาหารก็ให้ชมรมฯ เข้ามาเป็นกรรมการจัดงาน คัดเลือกร้านมาร่วมงานมหกรรมอาหาร จัดอบรมผู้ประกอบการ เป็นต้น ทำให้เทศบาลสามารถสื่อสารถ่ายทอดงานไปให้ชมรมฯ ดำเนินการได้อย่างเป็นรูปธรรม พร้อมทั้งสนับสนุนการดำเนินงานอื่นๆ ของเทศบาลด้วย เช่น งานสาธารณสุขกลางกีฬาของเทศบาล เป็นต้น



๒. เยี่ยมด้วยมิตรไมตรี

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก รวมตัวกัน อยู่ด้วยกัน ทำงานด้วยกัน ด้วยความเสียสละและเอื้ออาทร มีอะไรที่เป็นข้อขัดแย้งหรือความคิด ความเห็นไม่ตรงกันจะใช้การประชุม

ชมรมฯ เป็นเวทีตกลงข้อขัดแย้ง ชมรมฯ มีสวัสดิการสำหรับสมาชิกในการช่วยเหลือกัน เช่น เยี่ยมไข้ พงษ์หรืองานศพบญาติสมาชิก เงินช่วยเหลืองานแต่งงาน เปิดร้านใหม่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีภาคีเครือข่ายที่ให้การสนับสนุนในการดำเนินงานของชมรมฯ หลายหน่วยงาน ไม่ว่าจะเป็นศูนย์อนามัยที่ ๙ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด พาณิชยจังหวัด เกษตรจังหวัด รวมไปถึงผู้ว่าราชการจังหวัด ก็ได้ให้ความสำคัญกับกิจกรรมของชมรมฯ เสมอมา

๓. งานดี มีมาตรฐาน ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก จะเป็นผู้ดำเนินการคัดเลือกผู้ประกอบการเพื่อเข้ามาจำหน่ายอาหารในงานมหกรรมอาหารที่จะจัดขึ้นทุกปี ซึ่งทางชมรมฯ มีแนวทางที่ชัดเจนว่าผู้ประกอบการที่จะมาออกร้านจำหน่ายอาหารในงานดังกล่าวจะต้องเป็นร้านหรือแผงลอยที่ได้มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ก่อน จึงจะมีสิทธิมาสมัคร หากได้รับการคัดเลือกมาจำหน่ายอาหารในงานแล้วจะต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารก่อนที่จะมาจำหน่ายในวันงาน และตลอดเวลาที่จำหน่ายจะต้องปฏิบัติตนเองให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะต้องสวมผ้ากันเปื้อนหมวกคลุมผม ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร และต้องไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่ทำมาจากโฟมในงานดังกล่าวด้วย ซึ่งหากผู้ประกอบการรายใดไม่ปฏิบัติตามก็จะมีกรรมการชมรมฯ มาคอยตักเตือน หากยังไม่ปฏิบัติตามอีกก็จะขึ้นบัญชีผู้ประกอบการรายนั้นไว้เพื่อตัดสิทธิ์ในการเข้ามาจำหน่ายอาหารในปีต่อไปด้วย ดังนั้นงานมหกรรมอาหารของพิษณุโลกจึงเป็นงานที่เป็นแบบอย่างของงานมหกรรมอาหารที่มุ่งเน้นในเรื่องคุณภาพของผู้ประกอบการที่จะเข้ามาจำหน่ายมากกว่ามุ่งเน้นผลประโยชน์เข้าชมรมฯ และเห็นแก่พวกพ้องของตนเอง

๔. **คิดค้นงานใหม่ๆ** ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก ประกอบด้วยสมาชิกที่มีความคิดสร้างสรรค์ อยากจะพัฒนาการทำงานของชมรมฯ ดังนั้นในการประชุมทุกครั้งจะมีการระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์งานใหม่ๆ อยู่เสมอ เช่น การรณรงค์หม้อก๋วยเตี๋ยวปลอดสารตะกั่ว การเผยแพร่ความรู้ทางวัฒนธรรมอาหารของอาเซียน ตลอดจนมีกิจกรรมใหม่ๆ เพื่อสร้างกระแสรวมถึงสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ๆ ที่สอดคล้องกับนโยบายหรือการเปลี่ยนแปลงของสังคม เช่น จัดนิทรรศการอาหารอาเซียน รวมไปถึงการจัดงานครบรอบ ๑๖ ปีของชมรมฯ ก็สอดคล้องกับการดำเนินงานบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร โดยให้สมาชิกทุกคนอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และออกบัตรผู้สัมผัสอาหารที่ให้ความหมายว่าอายุครบ ๑๖ ปี **“หนูเป็นสาวแล้ว”** จะต้องมีการบัตรประจำตัวทำให้เกิดกระแสอยากมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ส่งผลให้เทศบาล



สามารถดำเนินงานดังกล่าวได้ง่ายขึ้น มีแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการค้าอาหารในเขตเทศบาลเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรมาตรฐานที่กรมอนามัยจัดทำขึ้น



รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



แกนนำชมรมฯ และศูนย์อนามัยที่ ๙ ร่วมถอดบทเรียน

บทเรียนที่

๑๐

ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหาร ปลอดภัย

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย ก่อตั้งขึ้นจากการรวมกลุ่ม ร้านอาหารและผู้บริโภคประมาณ ๑๐-๑๕ คนซึ่งมีความสนใจในเรื่องสุขภาพรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อยกระดับร้านอาหาร Clean Food Good Taste เป็นร้านอาหารที่สะอาดรสชาติอร่อยระดับป้ายทอง Clean Food Good Taste “GOLD” โดยได้รับการส่งเสริมจากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่และแผนงานพืชอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ซึ่งมี ดร.ทพ.สุรสิงห์ วิศรุตรัตน รองนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ ผู้จัดการแผนงานพืชอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย และนางมลวิภา ศิริโหราชัย หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ รองผู้จัดการแผนงานพืชอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย เป็นที่ปรึกษาชมรมฯ ทั้งนี้ชมรมฯ ได้รับความร่วมมือจากชมรมพ่อครัวแม่ครัวภาคเหนือ และชมรมแมคโครไบโอติกส์ล้านนา ในการดำเนินกิจกรรมร่วมกัน ช่วงแรกของการดำเนินงานมีร้านอาหาร



สมาชิกจำนวน ๗๐ ร้าน มีการเปิดตัวชมรมฯ โดยจัดประชุมพร้อมร่วมกันทำแผนที่ทางเดินยุทธศาสตร์ “**เชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย**” เมื่อ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๕๐ ที่โรงแรมเชียงใหม่ออร์คิด ปัจจุบันมีสมาชิก



กระจายตัวใน ๒๕ อำเภอของเชียงใหม่ จำนวน ๓๑๘ ร้าน ซึ่งจะดำเนินงานพัฒนาเพื่อยกระดับร้านอาหารและร้านก๋วยเตี๋ยว Clean Food Good Taste เป็นร้านอาหารที่สะอาดรสชาติอร่อยระดับป้ายทอง Clean Food Good Taste “GOLD” และโครงการก๋วยเตี๋ยวเชียงใหม่สะอาดอร่อย คณะกรรมการชมรมฯ จะประชุมพูดคุยกันเป็นประจำและจะมีการประชุมสมาชิกชมรมฯ ปีละ ๒ ครั้ง ชมรมฯ ไม่มีการเก็บค่าสมาชิกชมรมฯ อาศัยคนที่มีแนวคิดเดียวกันมาร่วมทำงานกันมากกว่ามุ่งหวังจำนวนสมาชิกที่เพิ่มขึ้น

สถานที่ติดต่อ เลขที่ ๑๐ ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ๕๐๒๐๐

ประธานฯ มล.จัตพร เกษมสันต์ โทร. ๐๓๕-๕๐๐๗๙๙,
๐๘๑ ๗๘๓๑๑๙๒

รองประธานฯ นายอดิศร เสกสรรวิริยะ โทร.๐๘๑-๘๘๒๔๔๗๗

เลขานุการฯ นางดารา วงศ์วรรณ โทร.๐๕๓ ๓๐๗๘๐,
๐๘๓-๘๖๓๘๖๖๘

จุดประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพคณะกรรมการและสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการ ให้มีความรู้ความเข้าใจการปรุงประกอบอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้าน

อาหารมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพประจำร้าน เพื่อยกระดับความปลอดภัยของร้านอาหารให้ได้ CFGT ระดับป้ายทอง เพื่อให้ความรู้และความตระหนักในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และเพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจอาหารดีเพื่อสุขภาพแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในสมาชิกเครือข่าย

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่น

๑. จัดงานมอบป้าย “Clean Food Good Taste ป้ายทอง” ปี ๒๕๕๔ โดยได้รับเกียรติจากหม่อมหลวงปนัดดา ดิศกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับนายแพทย์วัฒนา กาญจนกามล นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธีและมอบป้ายรับรองมาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ไร้สารปนเปื้อนปราศจากสารพิษ และเหมาะสมกับสุขภาพของตนเอง จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัย

๒. จัดงานมหกรรมก๋วยเตี๋ยวเชียงใหม่สะอาด อร่อย และมอบป้ายมาตรฐานก๋วยเตี๋ยวนามัย ปี ๒๕๕๔ โดยได้รับเกียรติจากหม่อมหลวงปนัดดา ดิศกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับนายแพทย์วัฒนา กาญจนกามล นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่



กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัยได้ใช้ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน ได้แก่ **“ร้านสะอาด”** ชมรมจะดำเนินการพัฒนาร้านอาหารให้ได้รับมาตรฐานร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย **“Clean Food Good Taste”** ตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข โดยผลักดันส่งเสริมและสนับสนุนให้สมาชิกชมรมฯ ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร **“ปลอดภัย”** ในการดำเนินงานของชมรมฯ นั้น คือต้องการให้มีสถานที่ๆ ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารปลอดภัย มุ่งเน้นให้สมาชิกเกิด



ความร่วมมือในกิจกรรมของชมรมฯ โดยการพัฒนาศักยภาพสมาชิกชมรมฯ ในด้านการอบรมเรื่องอาหารปลอดภัย วิธีการล้างผักอย่างปลอดภัย วิธีการตรวจสอบปนเปื้อนในผักผลไม้ การหุงข้าวกล้องและประโยชน์ของข้าวกล้องและพัฒนาเมนูอาหารให้มีจำนวนพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับผู้บริโภค เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ใช้พืชผักปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหาร **“บริการมีมาตรฐาน”** ชมรมฯ มีเป้าหมายของการดำเนินโครงการ คือ โดยใช้วิธีการในการดำเนินงานคือ เชิญชวนร้านที่สนใจเข้าร่วมเป็นสมาชิกชมรมฯ และสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการร้านอาหารโดยชี้ให้เห็นถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพและพิชภัยจากการบริโภคอาหาร ซึ่งเน้นความรับผิดชอบต่อความตระหนักต่อสังคมของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีจุดมุ่งหมายสูงสุดเพื่อต้องการให้มีอาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภค **“ผู้บริโภคมั่นใจ”** ชมรมฯ ได้กำหนดเส้นทางก้าวสู่ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับป้ายทอง ดังนี้

๑. เป็นร้านที่ได้รับป้าย สะอาด รสชาติอร่อย “Clean Food Good Taste” จากกระทรวงสาธารณสุข

๒. เป็นสมาชิกชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย โดยได้รับการอบรมเรื่องอาหารปลอดภัย วิธีการล้างผักอย่างปลอดภัย วิธีการตรวจสอบปนเปื้อนในผักผลไม้ การหุงข้าวกล้องและประโยชน์ของข้าวกล้อง เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ

๓. มีการใช้พืชผักปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหาร หรือมีการล้างผักด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร ซึ่งผักที่ใช้ต้องปลอดภัยมีตรารับรอง มีจุดล้างผักและอุปกรณ์ในการล้างผัก

๔. มีผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องบริการ

๕. มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ที่ผ่านเกณฑ์การคำนวณคุณค่าทางสารอาหารและพลังงานที่เหมาะสม

ซึ่งจะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารจากการใช้บริการร้านอาหาร ที่ได้รับการรับรองเป็น ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับป้ายทอง

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมเชียงใหม่อาหารปลอดภัยสามารถสรุปได้ดังนี้ *“พี่เลี้ยงดี มีแนวคิดเดียวกัน สร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ร่วมใจเพื่อสังคม”*

๑. พี่เลี้ยงดี ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย เป็นชมรมฯ ที่ได้รับการผลักดันและสนับสนุนการจัดตั้งชมรมฯ จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ และแผนงานพืชอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย พร้อมทั้งส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของชมรมฯ โดยเป็นทั้งพี่เลี้ยงในการ

ดำเนินงานของชมรมฯ และสนับสนุนงบประมาณ ในการดำเนินงานของ ชมรมฯ ทำให้ชมรมฯ มี กิจกรรมและสามารถรวม ตัวกันเพื่อทำกิจกรรมต่างๆ ของชมรมฯ มาอย่างต่อเนื่อง



ซึ่งการที่ชมรมฯ ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องนี้เป็นการกระตุ้น ความอยาก ในการทำงาน ให้กับสมาชิก ประกอบกับเมื่อได้ทำงานร่วมกัน นานๆทำให้ความสัมพันธ์ของสมาชิกชมรมฯ แน่นเหนียว กลมเกลียวกัน มากขึ้นจึงสามารถร่วมกันทำงานด้วยกัน สร้างผลงานต่างๆ ได้อย่าง มากมายและเป็นการเพิ่มเติมต่อยอดงานเก่าที่ภาครัฐดำเนินการไว้ โดยมี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่คอยทำงานอยู่เบื้องหลังในการ สนับสนุน ส่งเสริม การดำเนินงานของชมรมฯ ในฐานะ **พี่เลี้ยงที่ดี**

๒. มีแนวคิดเดียวกัน ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย เป็นชมรมที่ก่อตั้งขึ้นมาเพื่อสนับสนุนส่งเสริมให้มีร้านอาหารที่บริการ อาหารปลอดภัย ซึ่งคณะกรรมการและสมาชิกชมรมฯ ล้วนแล้วแต่เป็นผู้ ประกอบการที่มีแนวคิดในการ **รักษาสภาพ** ดังนั้นสมาชิกในชมรมฯ จึงมี แนวคิดเดียวกัน มีจุดมุ่งหมายร่วมกันจึงเกิดเป็นวิสัยทัศน์ในการทำงาน ร่วมกัน ส่งผลต่อดีความร่วมมือในการทำงานของชมรมฯ ทำให้เวลาทำ กิจกรรมอะไร หรือขอความร่วมมืออะไร จากสมาชิกในชมรมฯ ก็จะได้รับ ความร่วมมืออย่างเต็มที่และสมาชิกพร้อมเสียสละเพื่อให้การดำเนินงาน ของชมรมฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๓. สร้างสรรค์สิ่งใหม่ ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย ได้รับ ผลสำเร็จจากการมีพี่เลี้ยงดี สมาชิกมีจุดร่วมกัน จึงส่งผลมายังผลงานที่

เกิดขึ้นในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ซึ่งเป็นการต่อยอดงานที่ภาครัฐทำให้ โดยนำมาเพิ่มเติมในสิ่งที่เกี่ยวกับ จุดร่วมของสมาชิกชมรมนั้นคือ การรักษาสภาพ โดยสิ่งใหม่ที่ทางชมรมได้ดำเนินการนั้น ได้แก่ ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับป้ายทอง (Clean Food Good taste “GOLD”) ซึ่งเป็นการต่อยอดจากโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่กรมอนามัยส่งเสริมสนับสนุนให้มีการดำเนินงานมาตั้งแต่ปี ๒๕๔๐ สำหรับสถานประกอบการที่จะได้รับป้าย CFGT (GOLD) นั้น จะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย และมีหลักเกณฑ์เพิ่มเติมอีก ๓ ประการ คือต้องมีข้าวกล่องบริการลูกค้า ผักที่ใช้ในปรุง ประกอบอาหารในร้านนั้นจะต้องเป็นผักปลอดสารพิษที่ได้รับการรับรองจากภาคราชการหรือมีการล้างผักด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต และมีเมนูสุขภาพ นอกจากนี้ทางชมรมฯ ยังได้ดำเนินการสร้างรูปแบบหรือตัวอย่าง “ครัวต้นแบบ” เป็นเสมือนร้านอาหารต้นแบบที่ดูแลกระบวนการผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานตั้งแต่วัตถุดิบ ต้องมีแหล่งที่มา หลักฐานการได้มาชัดเจน ทวนสอบได้ กระบวนการเตรียม ล้าง หั่น ฯลฯ ต้องถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร สามารถป้องกันการปนเปื้อน และลดปริมาณสารเคมีที่ปนเปื้อนลงได้ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โดยกระบวนการผลิตอาหารทั้งหมดไม่มีการข้าม หรือย้อนกลับไปมา เพื่อป้องกันการปนเปื้อน (Cross contamination) ซึ่งเป็นหลักการที่สำคัญในการป้องกันการปนเปื้อนของอาหารในกระบวนการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

๔. ร่วมใจเพื่อสังคม ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย ผู้ที่เป็นสมาชิกชมรมฯ จะต้องได้ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับป้ายทอง (Clean Food Good taste “GOLD”) ซึ่งนั่นหมายถึงร้านอาหารที่เป็นสมาชิกชมรมฯ นั้นต้องได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เป็นการรับรองคุณภาพของร้านอาหารในระดับหนึ่ง โดยสมาชิกชมรมฯ จะมุ่งเน้นให้ผู้บริโภคได้รับรู้ว่าร้านอาหารที่ได้รับป้ายนี้นั้นเป็นร้านอาหารที่ใส่ใจในการปรุง ประกอบอาหาร นอกจากสะอาดแล้วยังมีความปลอดภัยด้วย และยังเป็นการส่งเสริมสุขภาพด้วยการรับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยไม่หวังผลทางการตลาดมากนัก มุ่งเน้นให้สังคมได้รับรู้ว่าร้านอาหารที่ รักษาสุขภาพ ไว้เป็นทางเลือกของสังคมด้วย หากผู้บริโภคที่มีแนวคิดในการเลือกบริโภคอาหารแบบนี้แล้วก็จะเข้ามาใช้บริการเอง นอกจากนั้นยังได้ขยายแนวคิดดังกล่าวไปยังอำเภอต่างๆ เพื่อให้มีร้านอาหารที่ได้ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อยระดับป้ายทอง (Clean Food Good taste “GOLD”) ไว้เป็นทางเลือกของผู้บริโภคตามอำเภอต่างๆ ทั่วทั้งจังหวัดเชียงใหม่ด้วย



รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



ประธานและคณะกรรมการชมรมฯ ร่วมพูดคุย ถอดบทเรียน



มอบเอกสาร สื่อประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารให้แก่ชมรมฯ

บทเรียนที่

๑๑

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแพงลอยเทศบาลเมืองนาสาร

ประวัติการก่อตั้งชมรม ฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแพงลอยเทศบาลเมืองนาสาร ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๖ โดยมีนายจุกออน ชินธเนศ เป็นประธานชมรมฯ ซึ่งในช่วงแรกนั้นยังไม่ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานของชมรมฯ อย่างเป็นรูปธรรม จนกระทั่งในปี ๒๕๕๐ เทศบาลเมืองนาสารได้จัดให้ชมรมฯ ไปทัศนศึกษาดูงานที่ตลาดห้าดาวที่ตลาดสดเทศบาลตำบลมาบอำมฤต จ.ชุมพร, ตลาดองค์พระ จ.นครปฐม, ตลาดร้อยปีสามชุก จ.สุพรรณบุรี แล้วกลับมาถอดบทเรียนจากการศึกษาดูงานถึงข้อดี-ข้อเสีย หลังจากนั้น จึงได้มีการเลือกตั้งคณะกรรมการชมรมฯ ชุดใหม่ขึ้น ผลการเลือกตั้งปรากฏว่า นางศุภมาส กุศลกรรมบถ ได้รับการเลือกตั้งให้เป็นประธานชมรมฯ และชมรมฯ ได้ร่างระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ ผ่านความเห็นชอบของเทศบาลเมืองนาสารและสมาชิกชมรมฯ และได้นำมาใช้เป็นกฎระเบียบข้อบังคับชมรมฯ ที่สมาชิกต้องปฏิบัติตาม และได้ดำเนินงานโดยมีคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแพงลอยเทศบาลเมืองนาสาร โดยเทศบาลเมืองนาสาร ได้มีประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแพงลอยเทศบาลเมืองนาสารชุดใหม่ และให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบตามระเบียบของชมรมผู้





ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสาร พ.ศ. ๒๕๕๐ ซึ่งการพัฒนาของ “ตลาดไนท์ฟลาซาร์” และสมาชิก “แผงลอยจำหน่ายอาหาร” ซึ่งเป็นสมาชิกส่วนใหญ่ของชมรมฯ นั้น การจัดระเบียบและจัดสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นแผงลอย เป็นไปด้วยความยากลำบาก เพราะมีข้อจำกัดของสถานที่ระยะเวลาและสุขาภิบาลอาหารและแผงลอย แต่ด้วยความพยายามของกองสาธารณสุขและชมรมฯ จาก “โครงการพัฒนาศักยภาพของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย” ปี พ.ศ. ๒๕๕๐-๒๕๕๔ การนำประสบการณ์ต่างๆ ที่ได้รับจากโครงการพัฒนาศักยภาพฯ มาใช้ในการดำเนินกิจการของชมรมฯ มีการบริหารจัดการอย่างมีระบบระเบียบ โดยยึดหลักความปลอดภัยของสมาชิกและลูกค้า นำมาซึ่งการพัฒนาการคุ้มครองผู้บริโภคร้านอาหารและสุขภาพของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองนาสารอย่างยั่งยืน นางศุภมาส กุศลกรรมภท เป็นประธานชมรมฯ ต่อมาถึง ๓ วาระ จนในปี พ.ศ. ๒๕๕๖ ครบวาระการดำรงตำแหน่งประธานชมรมฯ โดยประธานชมรมฯ คนเดิมมีความประสงค์อยากให้คนรุ่นใหม่เข้ามาทำงานชมรมฯ เพื่อพัฒนาชมรมฯ และสานงานต่างๆ ให้มีความต่อเนื่องจึงไม่ขอรับตำแหน่งประธานชมรมฯ อีก ทำให้มีการเลือกประธานชมรมฯ ผลปรากฏว่าที่ประชุมลงคะแนนเลือก นายประสงค์ รุจิญาติ เป็นประธานชมรมคนที่ ๓ และบริหารงานชมรมฯ จนถึงปัจจุบัน

สถานที่ติดต่อ	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองนาสาร ถ.เทศบาล ๒ ต.นาสาร อ.บ้านนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี
ประธานชมรม	นายประสงค์ รุจิญาติ โทร.
เลขานุการฯ	นางสาวระวิพันธ์ ลียุทธนานนท์ โทร.

จุดประสงค์ของชมรมฯ

- ❁ เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพ จำหน่ายอาหารให้เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานที่ดี
- ❁ เพื่อให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสมแก่สมาชิกชมรม ฯ
- ❁ เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิกและเป็นศูนย์ประสานงานการติดต่อของสมาชิกในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ
- ❁ เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิก
- ❁ เพื่อช่วยเหลืองานสาธารณะประโยชน์และการกุศลที่ชมรมสามารถช่วยเหลือได้ตามความเหมาะสม
- ❁ เพื่อร่วมมือกับหน่วยงานของทางราชการในการรักษาสิ่งแวดล้อม

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรมฯ

ผลงานเด่น

๑. การจัดหาผู้ประกอบการด้านขนมไทยในท้องถิ่น จำนวน ๑๕ ชนิด เพื่อให้บริการให้ประชาชนชิมฟรีในงานเทศกาลอาหารพื้นเมืองครั้งที่ ๑๐ ประจำปี ๒๕๕๔
๒. การจัดการแข่งขันอาหารคาวหวานจากเงาะ (เงาะกวน) ในงานเทศกาลเงาะโรงเรียนนาสารประจำปี ๒๕๕๔
๓. การจัดการแข่งขันประกวดอาหารในงานเทศกาลเงาะโรงเรียนนาสารประจำปี ๒๕๕๔ จำนวน ๕ รายการ คือ เมนูไข่, เมนูปลา, เมนูยำ, เมนูขนมหวาน, แกงมัสมั่น
๔. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสารร่วมกับกองสาธารณสุขฯ เทศบาลเมือง นาสาร จัดโครงการสุขาภิบาลอาหารปลอดภัยเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ให้กับแผงลอยจำหน่ายอาหาร และได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน ๓๘ ราย
๕. การจัดเมนูไข่ เพื่อบริการฟรีแก่ผู้ปกครองและเด็กในงานวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี ๒๕๕๔ ณ วัดนาสาร

๖. การจัดแผงเกษตรกรเพื่อช่วยเหลือประชาชนในเขตเทศบาลเมืองนาสาร ที่มีอาชีพทำการเกษตรให้มีสถานที่จำหน่ายสินค้าของตนเองในตลาดไนท์พลาซ่า



๗. การดูแลความระเบียบเรียบร้อยบริเวณตลาดไนท์โดยจัดจ้างอพพร. จำนวน ๒ คน เทศกิจจำนวน ๑ คน ดูแลความสะอาด และจัดให้มีถุงดำเพียงพอกับปริมาณขยะมูลฝอย

นวัตกรรมเด่น ด้านการบริหารชมรมฯ

๑. เทศบาลเมืองนาสารให้ชมรมฯ บริหารจัดการแผงเกษตรกร จำนวน ๑๒ แผง และแผงว่างที่ไม่มีผู้ประกอบการมาจำหน่ายโดยให้ชมรมฯ นำเงินค่าเก็บแผงดังกล่าวมาเป็นเงินบริหารจัดการของชมรมฯ

๒. ชมรมฯ ดำเนินการจัดหาและซื้อถุงดำใส่ขยะไว้ให้กับสมาชิกชมรม

๓. ชมรมฯ ดำเนินการจัดจ้างเทศกิจและอพพร. ดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาด

นวัตกรรมเด่นด้านผลผลิต

๑. ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลเมืองนาสาร รับซื้อน้ำมันทอดซ้ำจากสมาชิกชมรมฯ เพื่อนำไปผลิตเป็นน้ำมันไบโอดีเซลใช้กับรถยนต์ของกองสาธารณสุขฯ เทศบาลเมืองนาสาร

๒. ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลเมืองนาสาร ดำเนินการจัดทำโครงใส่ขยะจากท่อพีวีซี



กลยุทธ์ / ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

๑. สมาชิกชมรมฯ ต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตเทศบาลเมืองนาสาร เพื่อสมาชิกจะได้เป็นบุคคลที่มีที่อยู่อาศัยเป็นหลักแหล่งชัดเจนและมีความภาคภูมิใจในการพัฒนาก้าวหน้าของสถานที่ประกอบอาชีพและถิ่นที่อยู่อาศัย

๒. สมาชิกชมรมฯ มี ๒ กลุ่ม คือ สมาชิกจากร้านอาหาร จำนวน ๒๔ คน และสมาชิกจากแผงลอยตลาดไนท์พลาซ่า จำนวน ๑๑๗ คน รวม ๑๔๑ คน

๓. การดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมในรูปแบบการมีส่วนร่วมในรูปแบบคณะกรรมการ ที่มาจากการเลือกตั้ง โดยสมาชิกชมรมฯ ตามอัตราส่วนของสมาชิก ทั้ง ๒ กลุ่ม คือ กรรมการจากร้านอาหาร ๒ คน จากแผงลอย ๗ คน รวม ๘ คน ดำรงตำแหน่ง วาระ ละ ๒ ปี

๔. คณะกรรมการ วางแผนงานร่วมกันและบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผนงานที่วางไว้ มีการประชุมประจำเดือน ทุกเดือน เพื่อติดตามผลและร่วมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไข

๕. การประชุมสมาชิกชมรม ประจำปี ปีละ ๒ ครั้ง ในเดือน ธันวาคมและมิถุนายน เพื่อให้สมาชิกได้รับทราบผลการปฏิบัติงานของคณะกรรมการชมรมฯ ในรอบ ๖ เดือน โดยเปิดโอกาสให้สมาชิกชมรมฯ ได้นำเสนอปัญหาและแนวทางการปรับปรุงแก้ไข



๖. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เพื่อให้สมาชิกเห็นความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม การทำศนศึกษาดูงาน เพื่อนำความรู้และประสบการณ์มาพัฒนาทักษะอาชีพ และสถานประกอบการให้มีมาตรฐาน

๗. โครงการส่งเสริมการซื้อขาย ชมรมฯ จัดให้มีการจัดกิจกรรมบนเวที เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมของชมรมฯ และให้ความบันเทิงกับสมาชิกชมรมฯ, แนะนำสินค้าของตลาดไนท์พลาซ่าที่หลากหลายและร้านอาหารที่มีอยู่มากมาย

๘. การทำงานแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย สมาชิกชมรมฯ, กรรมการ, กองสาธารณสุข, เทศบาลเมืองนาสาร

๙. ภาคิเครือข่าย ประกอบด้วย จนท.กองสาธารณสุข, กลุ่มงานเวชปฏิบัติฯ รพ.บ้านนาสาร, สสอ., สสจ.

๑๐. ใช้หลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการชมรมฯ

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ และคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสารสามารถสรุปได้ดังนี้ *“พีเลี้ยงดี มี*



เวทีสร้างผลงาน เครือข่ายเชื่อมประสาน กรรมการเข้มแข็ง”

๑. **พีเลี้ยงดี** ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสาร ก่อตั้งขึ้นจากเทศบาลเมืองนาสารที่ต้องการให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาเรื่องกลิ่น ควัน ที่ก่อความรำคาญรบกวนประชาชน จากจุดเริ่มต้นดังกล่าวทำให้รูปแบบแก้ไขปัญหามาตร่วมคิดร่วมทำ นั้น ได้ผลดีและได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากผู้ประกอบการเทศบาลฯ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการรวมตัวกันของกลุ่มผู้ประกอบการ จึงได้พัฒนาเป็นชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสารในปัจจุบัน โดยเทศบาลได้จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ มีการร่างกฎระเบียบชมรมฯด้วยผู้ประกอบการเอง และมีการประชุมกรรมการชมรมฯ เป็นประจำทุกเดือน ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้ได้รับการสนับสนุนอย่างดียิ่งจากเทศบาลเมืองนาสาร นอกจากนั้น

เทศบาลยังจัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อจัดอบรม สัมมนาและศึกษาดูงาน เป็นต้น ทำให้สมาชิกชมรมฯ ได้สิ่งดีๆ มาจากการอบรม สัมมนาและศึกษาดูงาน และนำมาปรับปรุง แก้ไข การประกอบการของตนเองให้มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะมากยิ่งขึ้น เทศบาลเมืองนาสารจึงเป็น **พี่เลี้ยงดี** ของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยเทศบาลเมืองนาสาร

๒. มีเวทีสร้างผลงาน ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสารได้รับโอกาสจากการที่มี พี่เลี้ยงดี มาโดยตลอดทำให้สามารถสร้างผลงานหรือสามารถบริหารจัดการชมรมฯ ได้เป็นอย่างดี การที่เทศบาลได้มอบให้ชมรมฯ บริหารจัดการแผงจำหน่ายสินค้าของเกษตรกรและแผงจำหน่ายสินค้าที่ว่าง โดยให้นารายได้ดังกล่าวมาใช้ในการบริหารจัดการชมรมฯ นั้นเป็นการเสริมพลังความเข้มแข็งให้ชมรมฯ ได้มีเวทีในการแสดงศักยภาพของชมรมฯ และเป็นสิ่งที่สร้างความเชื่อมั่นให้แก่สมาชิกชมรมฯ ทำให้การดำเนินงานต่างๆ ของชมรมฯ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากสมาชิก และสิ่งที่ชมรมฯ ดำเนินการนั้นก็เกี่ยวข้องกับการประกอบการของสมาชิกชมรมฯ ทั้งสิ้น เช่น การจัดซื้ออุปกรณ์ใส่ขยะ การจ้างเจ้าหน้าที่ดูแลความเป็นระเบียบ เรียบร้อย เป็นต้น นอกจากนี้เทศบาลยังมอบหมายให้ชมรมฯ ดำเนินการคัดเลือกผู้ประกอบการเพื่อมาจำหน่ายอาหารในงานเทศกาลอาหารพื้นเมือง หรืองานเทศกาลเงาะโรงเรียน ทำให้ชมรมฯ สามารถคัดเลือกผู้ประกอบการที่ยอมรับในเงื่อนไขที่ชมรมฯ กำหนดขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องสุขลักษณะในการประกอบการซึ่งชมรมฯ ถือว่าเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามตลอดเวลาในการเข้ามาจำหน่ายอาหารในงานเทศกาลดังกล่าว จะเห็นว่าเทศบาลเมืองนาสารได้สร้างเวทีให้ชมรมฯ ได้แสดงศักยภาพในการทำงานร่วมกับเทศบาล ทำให้เป็นที่ยอมรับและได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากผู้ประกอบการค้าอาหารในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ



๓. เครือข่ายเชื่อมประสาน

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสาร เป็นชมรมฯ ในระดับเทศบาล ซึ่งมีเครือข่ายในการทำงานภายในอำเภอเดียวกัน ได้แก่ สาธารณสุขอำเภอ



โรงพยาบาล โดยจะมีการทำงานร่วมกัน เช่น การตรวจร้านอาหารแผงลอยเพื่อมอบป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เป็นต้น ส่วนเครือข่ายในระดับจังหวัดนั้น ชมรมฯ ได้ทำงานประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐในจังหวัด เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด พาณิชยจังหวัด เกษตรจังหวัด ซึ่งหน่วยงานดังกล่าวจะขอความร่วมมือจากชมรมฯ ในการช่วยเหลือการทำงาน เช่น ออกร้านอาหารในงานของหน่วยงาน เป็นต้น นอกจากนี้ชมรมฯ ยังมีการเชื่อมประสานงานและทำงานร่วมกับสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย ซึ่งเป็นหนึ่งในสมาคมที่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยทั่วประเทศเป็นสมาชิกและมีกิจกรรมการดำเนินงานที่ต่อเนื่อง

๔. กรรมการเข้มแข็ง ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสาร มีคณะกรรมการชมรมฯ ทั้งหมด ๙ ท่าน มีวาระการดำรงตำแหน่งคราวละ ๒ ปี โดยคณะกรรมการทั้งหมดได้รับความไว้วางใจของสมาชิกคัดเลือกให้มาทำงาน ดังนั้นกรรมการทุกท่านจึงมีความตั้งใจ พุ่มเท เสียสละเวลา ในการทำงาน ประคบกับทางเทศบาลได้ให้การสนับสนุน ส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ ทำให้คณะกรรมการชมรมฯ สามารถทำงานได้ง่ายขึ้น และนอกจากนี้คณะกรรมการเป็นผู้ประกอบการที่ประกอบการอยู่ในบริเวณเดียวกัน พบปะกันทุกวัน

ทำให้สามารถพูดคุย สร้างความสัมพันธ์กันง่าย จึงส่งผลให้สามารถทำงานด้วยกันได้อย่างราบรื่น ไม่มีข้อขัดแย้งกัน คณะกรรมการชมรมฯ ที่เข้มแข็ง จึงเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้ชมรมฯ ขับเคลื่อนไปได้และมีความยั่งยืนตลอดไป



รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



ผู้บริหารเทศบาล ภาศิเครือข่ายและคณะกรรมการชมรมฯ
ร่วมถอดบทเรียน



มอบเอกสาร สื่อประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารให้แก่ชมรมฯ



ทีมงานถอดบทเรียนรับมอบของที่ระลึกจากผู้บริหารเทศบาลและชมรมฯ

บทเรียนที่

๑๒

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร จังหวัดตรัง

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.๒๕๓๘ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับการเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน กีฬาแห่งชาติ “พะยูนเกมส์” โดยมีนายสวัสดิ์ โตทับเที่ยง (ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว) เป็น ประธานคนที่ ๑ หลังจากเสร็จสิ้นการแข่งขัน กีฬาครั้งนั้นแล้ว ปรากฏว่าชมรมฯ ก็ไม่มี บทบาทจึงทำให้การดำเนินกิจกรรมต่างๆ

ขาดหายไป ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๒ ได้มีการรวมกลุ่มอีกครั้งหนึ่งมี นาย สุทัศน์ ชยันเกียรติ ทำหน้าที่ประธานคนที่ ๒ ผลปรากฏว่าก็ยังไม่สามารถ ประติดประต่อในเรื่องของกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างต่อเนื่อง ต่อมาเมื่อวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๓ เทศบาลนครตรัง ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดตรัง ได้จัดประชุมผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครตรัง และมีการเลือกตั้งประธานชมรมฯ คนใหม่ โดยคุณรัศมี ขจรสิริสิน

เจ้าของร้านพงษ์โอชา ได้รับเลือกเป็นประธาน ชมรมฯ คนที่ ๓ และในครั้งนั้นมีคณะกรรมการ ชมรมฯ ไม่ถึง ๑๐ คน จากนั้นเป็นต้นมาชมรมฯ ภายใต้การบริหารงานของกรรมการชุดดังกล่าว ได้มีการดำเนินกิจกรรมกันมาอย่างต่อเนื่องมา



โดยตลอด จนเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการทั้งในจังหวัดตัวเอง และต่างจังหวัด รวมไปถึงองค์กรภาคเอกชนต่างๆ ก็ให้การยอมรับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรังมาจนถึงทุกวันนี้ ปัจจุบันชมรมฯ มีสมาชิกมากกว่า ๔๐๐ ท่าน มีคณะกรรมการชมรมฯ ๒๕ ท่าน โดยมีวาระ ๒ ปี ชมรมฯ จะเก็บค่าสมาชิกแรกเข้า ๓๐๐ บาท/ราย โดยไม่มีการเก็บค่าสมาชิกรายปีอีก

สถานที่ติดต่อ	ร้านพงษ์โอชา ๑๐๕-๗ ถ. ห้วยยอด ต. ทับเที่ยง อ. เมือง จ. ตรัง ๙๒๐๐๐
ประธานชมรม	นางรัศมี ขจรสิริสิน มือถือ ๐๘ ๑๘๙๑ ๗๒๖๘
เลขานุการ	นางจันทิมา มุณีกุล มือถือ ๐๘ ๖๙๔๒ ๙๖๒๒

จุดประสงค์ของชมรม

๑. เพื่อสนับสนุนการพัฒนายกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ภัตตาคารโรงแรมของจังหวัดตรัง
๒. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีของผู้ร่วมอาชีพประกอบการค้าอาหาร ช่วยเหลือ และร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างเพื่อนสมาชิก
๓. เพื่อร่วมมือกับหน่วยงานของราชการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดตรัง ตลอดจนช่วยเหลืองานสาธารณประโยชน์และการกุศล

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรม

๑. จัดทำโครงการ ชมรมรักษ์โลก ในการรณรงค์ลดการใช้ถุงพลาสติก ไม่ใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และให้ใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ โดยธรรมชาติและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม โดยได้รับความร่วมมือจากเทศบาลนครตรังนำโครงการดังกล่าวร่วมกับในรูปแบบของทวิภาคีระหว่างภาครัฐและเอกชน จนมีส่วนทำให้เทศบาลนครตรังได้รับรางวัลเกี่ยวกับการรณรงค์รักษาสิ่งแวดล้อม

๒. สนับสนุนนโยบายรัฐบาลในการพัฒนามาตรฐานการประกอบอาหาร เช่น ร่วมกับภาคเอกชนรณรงค์ใช้หม้อก๋วยเตี้ยอนามัยส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี ในร้านก๋วยเตี้ยทั่วทั้งจังหวัด, ส่งร้านอาหารเข้าร่วมประกวดสุดยอดส้มสะออด จนคว้ารางวัลสุดยอดส้มระดับเขต ร่วมกับภาครัฐ เอกชน รณรงค์ใช้ช้อนกลางล้างมือ และการรณรงค์กินเป็นเน้นผัก ในสถานประกอบการของสมาชิก ตลอดถึงการรณรงค์อาหารปลอดภัยในเทศกาลถือศีลกินเจของจังหวัดตรัง

๓. จัดงานมหกรรมอาหารดีศรีตรังบาน ระดับจังหวัด อำเภอ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบลและร่วมจัดงานออกบูชอาหารกับองค์กรใหญ่ของภาคเอกชน

๔. จัดตั้งศูนย์กลางช่วยเหลือผู้ประกอบการ มีภาระควมรับผิดชอบที่ได้จากการบริจาคของสมาชิกชมรมและประชาชน จัดทำครัวประจำและครัวเคลื่อนที่เพื่อทำอาหารกล่องช่วยเหลือผู้ประสบภัย ทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด

๕. การจัดงานแฟ้นตาซีปีใหม่ของสมาชิกทั้งจังหวัด เป็นกิจกรรมสร้างสรรค์ประจำปีของสมาชิกชมรม โดยจัดให้มีการประกวดแฟ้นตาซีและจับฉลากรางวัล

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ความเป็น “กัลยาณมิตร” กันในระหว่างสมาชิกด้วยกัน เมื่อสมาชิกพื้นที่ใดประสบปัญหาไม่ว่าสถานะการทางเศรษฐกิจ หรือภัยพิบัติ จะมีการเยี่ยมเพื่อให้กำลังใจและหาทางออกของปัญหาการประกอบการค้าอาหาร ตลอดถึงการประสานงานหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การสนับสนุนการแก้ไขปัญหาของสมาชิก “สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิก” ในการออกบูชจำหน่ายอาหาร จะพิจารณาจากสถานประกอบการของสมาชิกก่อนเสมอ “พัฒนาต่อเนื่อง” เมื่อทิศทางการพัฒนาเปลี่ยนแปลงจะมีการจัดประชุม สัมมนา เพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ของสมาชิกอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดการภูมิทัศน์สถานประกอบการที่ดี การบริหารจัดการในการปรุงอาหารที่ถูกต้องลักษณะ

รูปภาพกิจกรรมชมรม



การแถลงข่าว ชมรมฯ ร่วมกับ สสจ.ตรัง จัดงานสาธารณสุข เพื่อการท่องเที่ยว

คณะกรรมการชมรมฯ ศึกษาดูงาน ณ เมืองเซียงไฮ้ ประเทศจีน



เปิดศูนย์ให้ความช่วยเหลือและ บริจาคอาหารผู้ประสบภัยน้ำท่วม



ร่วมบริจาค ชาวตรังรวมใจ ช่วยผู้ประสบภัยน้ำท่วม กทม.

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมฯ

จากการพูดคุยถอดบทเรียนกับประธานและคณะกรรมการชมรมฯ พบว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง ประกอบด้วย *“กรรมการเป็นหนึ่ง เสียสละร่วมกัน การเชื่อมประสานภาคี เครือข่าย ได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สร้างชื่อ โดยถือประโยชน์ส่วนรวม”*

๑. กรรมการเป็นหนึ่ง เสียสละร่วมกัน กรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง เป็นบุคคลที่มีความร่วมมือ ร่วมใจ เสียสละทั้งเวลา และทุนทรัพย์ในการดำเนินงานชมรมฯ โดยไม่ได้หวังผลในการประกอบธุรกิจแต่อย่างใด โดยเฉพาะประธานชมรมฯ ทำให้เกิดความต่อเนื่องในการทำงานของชมรมฯ สมาชิกมีการพัฒนาองค์ความรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน และสามารถคิดหากลยุทธ์ในการทำงานและการอยู่ร่วมกันได้อย่างกลมกลืนสอดคล้องกับวิถีการประกอบการของสมาชิก เช่น เวียนประชุม กรรมการชมรมฯตามร้านสมาชิก ตลอดจนช่วยเหลือเกื้อกูลกันในระหว่างสมาชิก ทำให้สมาชิกเกิดความรู้สึกที่ดีต่อองค์กร มีความรัก เสียสละ เพื่อองค์กร



๒. การเชื่อมประสานภาคีเครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรังมีการขยายสมาชิกไปสู่ชมรมระดับอำเภอ ทำให้เกิดเป็นเครือข่ายชมรมร้านอาหารภายในจังหวัดที่เข้มแข็ง นอกจากนี้ยังมีการเชื่อมประสานไปยังชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับจังหวัดของภาคใต้ ทำให้ได้เพื่อนที่สามารถแลกเปลี่ยน เรียนรู้ในการทำงานร่วมกันได้

๓. ได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรังก่อตั้งขึ้นมาภายใต้การสนับสนุนจากเทศบาลนครตรังและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง ซึ่งทั้งสองหน่วยงานเป็นหน่วยงานที่สำคัญในการที่จะสนับสนุนการ

ดำเนินงานของชมรมฯ เทศบาลนครตรังนั้นถือเป็นหน่วยงานหลักที่ให้การสนับสนุนทั้งการพัฒนาศักยภาพแก่ชมรมฯ การให้เวทีในการทำงานแก่ชมรมฯ ซึ่งผู้บริหารท้องถิ่นให้ความสำคัญมาโดยตลอด แม้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงคณะบริหารเทศบาลมาก็ยุคก็สมัยก็ตาม ส่วนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังนั้นถือเป็นพี่เลี้ยงที่ไม่เคยทอดทิ้งชมรมฯ ช่วยทั้งในทางวิชาการและการบริหารจัดการ แม้ว่าปัจจุบันงบประมาณที่จะสนับสนุนการดำเนินงานชมรมฯ จะไม่มีก็ตาม แต่ก็ได้ช่วยเหลือในการเชื่อมประสานระหว่างหน่วยงานภายในจังหวัดเพื่อให้ชมรมฯ สามารถดำเนินการหารายได้เพื่อใช้ในการดำเนินงานชมรมฯ เช่นจัดงานมหกรรมอาหารดีศรีตรังบ้าน เป็นต้น

๔. สร้างชื่อ โดยถือประโยชน์ส่วนรวม ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง มีส่วนช่วยเหลือหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล โดยเป็นคณะกรรมการร่วมในการตรวจประเมินสถานประกอบการค้าอาหารและให้คำแนะนำแก่สมาชิกเพื่อปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโครงการ Clean Food Good Taste และควบคุมสมาชิกไม่ให้มีการประกอบการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนสอดส่องดูแลสมาชิกให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติของท้องถิ่นด้วย

รูปภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน



การพูดคุย ถอดบทเรียนกับประธานชมรมฯ



เจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรังร่วมถอดบทเรียน



มอบสื่อประชาสัมพันธ์แก่เจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง



มอบสื่อประชาสัมพันธ์แก่ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง

... รวบยอด กอดบทเรียน ...

จากการถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารทั้ง ๑๒ ชมรม พบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชมรมฯ ทั้ง ๑๒ ชมรม ประสบความสำเร็จนั้น สามารถสรุปได้ดังนี้

๑. ปัจจัยภายในชมรมฯ ปัจจัยภายในชมรมฯ ที่ส่งผลให้ชมรมฯ ประสบผลสำเร็จนั้น ได้แก่ **ประธานชมรมฯ** เป็นผู้นำของชมรมฯ จะต้องเป็นบุคคลที่มีความเป็นผู้นำ มีความเสียสละ มีจิตอาสา มีความรู้ กล้าพูด กล้าแสดงความคิดเห็น เป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์ และเป็นผู้ที่สามารถประสานผลประโยชน์ร่วมกันระหว่างสมาชิกหรือกับภาคีเครือข่ายได้ **กรรมการชมรมฯ** เป็นกลุ่มบุคคลที่เข้ามาบริหารชมรมฯ จะต้องมีความคิดเดียวกัน มีจิตอาสา มีความเสียสละ ยอมรับในความคิดเห็นที่แตกต่าง และสามารถทำงานเป็นทีมได้ **การบริหารจัดการชมรมฯ** ชมรมฯ ที่ประสบผลสำเร็จส่วนมากจะมีการบริหารจัดการชมรมฯ เป็นระบบ โดยมีการกระจายงานและความรับผิดชอบไปยังสมาชิกตามกลุ่มหรือตามพื้นที่ เช่น ชมรมระดับอำเภอ กลุ่มผู้ประกอบการตลาด แผงลอย ร้านอาหาร หรือ กลุ่มโซน (พื้นที่) เป็นต้น มีการกำหนดวัตถุประสงค์และสื่อสารถึงสมาชิกให้เข้าใจตรงกัน มีการประชุมวางแผนร่วมกันอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง ที่สำคัญการสานสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกจะเป็นแบบพี่ น้อง เพื่อนฝูง มีการไปมาหาสู่ เยี่ยมเยียน ให้กำลังใจกัน เป็นประจำ มีงบประมาณสำหรับการบริหารจัดการและที่สำคัญการบริหารจัดการต้องโปร่งใส สมาชิกชมรมฯ เป็นส่วนสำคัญที่สุดของการประสบความสำเร็จของชมรมฯ สมาชิกชมรมฯ ต้องรู้หน้าที่ ความรับผิดชอบของตนเองในฐานะสมาชิกชมรมฯ มีการยอมรับบทบาทของแต่ละส่วนในชมรมฯ และให้ความร่วมมือ

ปฏิบัติตามมติที่ประชุมของชมรมฯ นอกจากนั้นจะต้องเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชมรมฯ ทุกครั้งที่ชมรมฯ ดำเนินกิจกรรมทั้งที่เป็นกิจกรรมภายในชมรมเอง เช่น ประชุมสมาชิก สังสรรค์สมาชิก เยี่ยมเยียนเพื่อนสมาชิก เป็นต้น หรือกิจกรรมภายนอกชมรมฯ เช่น การออกร้านอาหาร มหกรรมอาหาร การร่วมรณรงค์ด้านสุขภาพและการประกอบการค้าอาหาร รณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ เป็นต้น **เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้** ชมรมฯ มีการเรียนรู้และพัฒนาตนเองโดยการส่งเสริมการเรียนรู้ของสมาชิก เช่น การประชุม สัมมนา ศึกษาดูงาน เห็นสิ่งดีๆ แล้วนำมาปรับปรุง แก้ไข เปลี่ยนแปลง จนไปถึงพัฒนาเป็นนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ที่สามารถแก้ไขปัญหาการประกอบการของสมาชิกในชมรมฯ ได้ ทำให้ชมรมฯ มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

๒. ปัจจัยภายนอกชมรมฯ ปัจจัยภายนอกชมรมฯ ที่ส่งผลให้ชมรมฯ ประสบผลสำเร็จนั้นได้แก่ **หน่วยงานที่สนับสนุน ส่งเสริมชมรมฯ** หรือเรียกว่า **พี่เลี้ยง** องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ทั้งเทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล หรือแม้แต่องค์กรบริหารส่วนจังหวัด เป็นหน่วยงานพี่เลี้ยงที่สำคัญที่สุดในปัจจุบัน ที่จะสนับสนุน ส่งเสริม ชมรมฯ ทั้งพัฒนา ศักยภาพ เสริมสร้างบทบาทในการทำงานให้แก่ชมรมฯ เช่น จัดมหกรรมอาหาร จัดกิจกรรมรณรงค์ เป็นต้น ส่วนหน่วยงานสาธารณสุขนั้นเคยเป็นผู้ดูแล ใกล้ชิด สนับสนุน ส่งเสริมชมรมฯ มาโดยตลอด แต่เนื่องจากนโยบายที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้การสนับสนุน ส่งเสริมชมรมฯ ของหน่วยงานสาธารณสุขนั้นอยู่ในขอบเขตที่จำกัด แต่หลายจังหวัดยังเห็นความสำคัญ ให้การสนับสนุน ส่งเสริมชมรมฯ อยู่ ทั้งอำนวยความสะดวกในการทำงาน พัฒนาศักยภาพ ส่งเสริม สนับสนุนกิจกรรมชมรมฯ เป็นต้น ดังนั้นในปัจจุบันชมรมฯ ที่จัดตั้งขึ้นในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นจะได้รับการดูแล ส่งเสริม สนับสนุน จากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยมี

หน่วยงานสาธารณสุข เป็นผู้สนับสนุนทางวิชาการ **ภาคีเครือข่ายในการทำงาน** ชมรมฯ ที่ประสบความสำเร็จต้องสร้างภาคีเครือข่ายในการทำงานร่วมกันทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ที่อยู่ภายในจังหวัดและภายนอกจังหวัด โดยจะต้องประสานผลประโยชน์ในการทำงานให้ได้ทั้งสองฝ่าย ร่วมทำงานกับสมาคมที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหาร ได้แก่ สมาคมผู้ประกอบการอาหาร สมาคมภัตตาคารไทยและสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย ทำให้สมาชิกได้รับรู้อะไรใหม่ๆ ได้รับโอกาสในการพัฒนาธุรกิจ **นโยบายมีความชัดเจนและต่อเนื่อง** การที่ชมรมฯ สามารถดำเนินงานจนประสบความสำเร็จนั้น ส่วนหนึ่งมาจากนโยบายของภาครัฐที่ให้มีการสนับสนุน ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมฯ เพื่อเป็นการสร้างภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานตาม “**นโยบายอาหารปลอดภัย คราวไทย สู่ครัวโลก**” ซึ่งนโยบายดังกล่าวทำให้เกิดชมรมฯ ขึ้นในระดับอำเภอทุกอำเภอ เชื่อมโยงเครือข่ายเป็นชมรมระดับจังหวัด ระดับภาค จนบางกลุ่มได้รวมตัวกันจนทะเบียนเป็นนิติบุคคลเป็นสมาคมในปัจจุบัน ซึ่งหากนโยบายดังกล่าวมีความต่อเนื่องจะทำให้ชมรมฯ มีความเข้มแข็งและมีบทบาทมากยิ่งขึ้นในสังคม **การยอมรับของสังคม** จากการทำงานที่ชมรมฯ ทำงานจนเป็นที่รู้จักของหน่วยงาน และกลุ่มผู้ประกอบการด้วยกัน ทำให้ทุกหน่วยงานที่ทำงานร่วมกับชมรมฯ ต่างยอมรับในความเป็นตัวตนของชมรมฯ จึงทำให้ชมรมมี **ที่ยืน** และมีหน่วยงานต่างๆ ให้ความสนใจที่จะมาร่วมทำงาน ชมรมฯ บางชมรมฯ ได้รับโอกาสจากรัฐว่าราชการจังหวัด ในการจัดบริการอาหารในการประชุมหัวหน้าส่วนราชการ จัดบริการอาหารสำหรับงานพิธีสำคัญของจังหวัด รวมไปถึงได้รับโอกาสหรือเวทีในการทำงานของชมรมฯ เช่น ทำการบริหารจัดการแผงขายอาหารเพื่อนำเงินเข้าชมรมฯ บริหารจัดการในงานมหกรรมอาหาร เป็นต้น จนชมรมมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในสังคม

ปัจจัยดังกล่าวนี้ เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการพัฒนาชมรมฯ ให้มีความต่อเนื่อง ยั่งยืน ซึ่งหากชมรมฯ ที่กำลังพัฒนาหรือกำลังจัดตั้งขึ้น สามารถสร้างหรือเสาะหาปัจจัยเหล่านี้เข้ามาเป็นองค์ประกอบหรือเป็นส่วนหนึ่งในการบริหารจัดการชมรมฯ แล้ว ชมรมฯ นั้นก็必将มีความเข้มแข็ง จนสามารถพัฒนาต่อยอดไปเป็นสมาคมผู้ประกอบการค้าอาหารและมีบทบาทสำคัญในการพัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ในปี พ.ศ. ๒๕๕๘





ส่วนที่ ๒

๑๒ วิชา

ผู้ประกอบกิจการค้า
ดีเด่น

หลักเกณฑ์การคัดเลือกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง ชมรมระดับจังหวัด อำเภอ หรือเทศบาลที่มีสมาชิก ประกอบด้วยผู้ประกอบการร้านอาหาร และ/หรือ แผงลอย เป็นหลัก โดยอาจจะมีสมาชิกที่เป็นผู้ประกอบการอย่างอื่น เช่น ตลาด ร้านของชำด้วยหรือไม่ก็ได้

หลักเกณฑ์การคัดเลือก

๑. เป็นชมรมที่มีความเข้มแข็ง ได้แก่

๑.๑ เป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ที่มีการบริหารจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ มีกรรมการชมรม มีระเบียบชมรม เป็นต้น และมีการเสริมสร้างขวัญกำลังใจแก่สมาชิก เช่น มีการเยี่ยมให้กำลังใจเวลาป่วย ฯลฯ

๑.๒ เป็นชมรมที่มีการขับเคลื่อนการทำงานของชมรมอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการประชุมคณะกรรมการชมรมอย่างต่อเนื่องอย่างน้อย ๓ ปี

๑.๓ มีกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพสมาชิกชมรม เช่น ประชุมชี้แจงนโยบาย ศึกษาดูงาน อบรมสัมมนา เป็นต้น

๒. เป็นชมรมที่มีผลงาน ได้แก่

๒.๑ ในปี ๒๕๕๕-๒๕๕๖ มีกิจกรรมการทำงานของชมรมชัดเจนและเป็นกิจกรรมที่สนับสนุนนโยบายในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการหรืออาหารปลอดภัย เช่น จัดงานมหกรรมอาหารปลอดภัย รณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ รณรงค์กินสุก รณรงค์กินจิตยึดชีวิต รณรงค์พัฒนาส่วนในร้านอาหาร รณรงค์สวมหน้ากากป้องกัน รณรงค์หมั่นก๊วยเตี๋ยวนามัย เมนูสุขภาพ รณรงค์การลดขยะ รณรงค์เลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ ฯลฯ

๒.๒ และ/หรือ มีนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีที่ช่วยในการพัฒนาสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน เช่น ดังดักไขมันอย่างง่าย ที่ดักแมลงวัน เป็นต้น และปัจจุบันมีการเผยแพร่ให้สมาชิกชมรมนำไปใช้

๓. เป็นชมรมที่มีเครือข่ายและมีกิจกรรมเพื่อสังคม ได้แก่

๓.๑ มีหน่วยงานทั้งภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคเอกชน ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ

๓.๒ ชมรมฯ ให้ความร่วมมือกับภาคี เครือข่าย ในการดำเนินงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น สนับสนุนข้าวกล่องในงานวันเด็ก แจกข้าวในกรณีเกิดเหตุอุทกภัย เป็นต้น

ศูนย์อนามัยที่ ๑ กรุงเทพมหานคร

๑๐๑

**ชมรมดีเด่น
ที่ตั้ง**

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี
ร้านอนงค์เบเกอรี่ เลขที่ ๔๑/๘๖-๘๗ ถ.รัตนธิเบศร์
ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร. ๐ ๒๕๘๐ ๓๙๖๒

ประธานชมรมฯ

นางอนงค์ สันติวรางกูร โทร. ๐๘๕ ๑๖๐ ๖๑๔๑

เลขานุการชมรมฯ

นางสุธีรา ตั้งภาวนา โทร ๐๘๕ ๘๒๒ ๘๒๒๕

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

จังหวัดนนทบุรี ได้จัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี เป็นครั้งแรก ในปี ๒๕๔๙ ตามคำสั่งจังหวัดนนทบุรี ที่ ๑๘๒/๒๕๔๙ ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๙ โดยมี นางสาว กฤษณภรณ์ จริยโสภณสกุล เป็นประธานชมรมฯ ซึ่งคณะกรรมการชมรมอยู่ในตำแหน่งได้ครวละ ๔ ปี ในครั้งนั้น การดำเนินการยังไม่เป็นรูปธรรมที่ชัดเจน เมื่อ



คณะกรรมการดังกล่าวหมดวาระลงในปี ๒๕๕๓ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนนทบุรี ร่วมกับองค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการค้าอาหาร ระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๔ กันยายน ๒๕๕๓ ณ โรงแรมภูเขางามรีสอร์ท จังหวัดนครนายก และเลือกคณะกรรมการบริหารชมรมฯ โดยมีคำสั่งจังหวัดนนทบุรี ที่ ๑๘๔๕/๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ ตุลาคม ๒๕๕๔ และมีนางอนงค์ สันติวรางกูร เป็นประธานชมรมฯ (ควบตำแหน่งประธานกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลนครนนทบุรีด้วย) ปัจจุบันชมรมฯ ได้ดำเนินการมาแล้ว ๗ ปี มีสมาชิกชมรมฯ จำนวน ๖๒๐ ราย ภายหลังจากจัดตั้งชมรมฯ ได้มีการประชุมคณะกรรมการเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น จัดทำข้อบังคับชมรมและตรา

สัญลักษณ์ชมรม ซึ่งผลการประชุมทำให้ได้ตราสัญลักษณ์ของชมรมฯ เป็นรูป หม้อน้ำลายวิจิตร มีดาว ๖ ดวง ล้อมรอบ ซึ่งหม้อน้ำลายวิจิตรเป็นตราประจำจังหวัดนนทบุรีหมายถึงชาวจังหวัดนนทบุรีมีอาชีพทำเครื่องปั้นดินเผาซึ่งยึดถือเป็น



อาชีพและมีชื่อเสียงมาช้านาน ดาว ๖ ดวงที่ล้อมรอบ หมายถึง อำเภอทั้ง ๖ อำเภอในจังหวัดนนทบุรี ได้แก่อำเภอเมือง ปากเกร็ด บางกรวย บางใหญ่ บางบัวทองและไทรน้อย รวมกันเป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี

จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้มีมาตรฐานในด้านบริการ คุณภาพและรสชาติของอาหาร ตลอดจนความปลอดภัยด้านอาหาร ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
๒. เพื่อส่งเสริมและช่วยเหลือผู้ประกอบการค้าอาหาร สภาพเศรษฐกิจ สังคม และตอบสนองนโยบายของรัฐบาล
๓. เพื่อประสานและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีวิสัยทัศน์ที่กว้างไกลในยุคโลกาภิวัตน์
๔. เพื่อส่งเสริมช่วยเหลือและสนับสนุนในด้านสวัสดิการ ของผู้ประกอบการ ค้าอาหาร
๕. เพื่อสนับสนุน ส่งเสริม และเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาครัฐและ ภาคเอกชน
๖. เพื่อให้มีอิสรภาพทางความคิด โดยไม่เกี่ยวข้องกับการเมือง

ผลงานเด่น ปี ๒๕๕๕-๒๕๕๖ หรือ นวัตกรรมที่เด่น

๑. ประธานชมรมฯ ได้รับการคัดเลือกให้ดำรงตำแหน่งที่สำคัญ เพื่อให้คำปรึกษาชมรมของแต่ละจังหวัด ตลอดจนการบรรยายให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เช่น เป็นคณะ

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี ใช้ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงานด้วยการสร้างภาคีเครือข่ายทั้งหน่วยงานราชการและหน่วยงานเอกชน ดังนี้

หน่วยงานราชการ ชมรมฯได้ให้ความร่วมมือกับจังหวัดนนทบุรี ในการประชาสัมพันธ์และดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้วยการประชาสัมพันธ์ให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทราบถึงข้อดีของการจัดตั้งร้าน/แผงลอยที่ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการสร้างภาคีในชมรมฯและยกระดับร้าน/แผงลอย ให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร อีกทั้งสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ของหน่วยงานราชการ เช่น ออกเรียนขายสินค้าในงานสมโภชศาลหลักเมือง งานเทศกาลของดีเมืองนนท์ เป็นต้น



หน่วยงานเอกชน ชมรมฯได้สร้างภาคีเครือข่ายกับหน่วยงานเอกชนเป็นจำนวนมาก ด้วยการประสานงาน ให้การสนับสนุนและความช่วยเหลือ ระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ให้สามารถเกื้อหนุนและสนับสนุนการดำเนินงานของกันและกันได้ โดยเฉพาะการช่วยเหลือประชาชน เช่น สภากาชาดขาดแคลนน้ำมันปาล์มของประเทศไทย ชมรมฯได้ประสานงานกับภาคเอกชนให้ช่วยจัดสินค้าจำหน่ายในราคาถูก ในงานมหกรรมธงฟ้าของหน่วยงานราชการ เพื่อเป็นการช่วยเหลือประชาชนในอีกทางหนึ่ง เป็นต้น



ศูนย์อนามัยที่ ๒ สระบุรี

๑๐๕

ชมรมดีเด่น	ชมรมร้านอาหารแผงลอยไต้รุ่งสระบุรี
ที่ตั้ง	เทศบาลเมืองสระบุรี ตลาดไต้รุ่งสระบุรี ถนนพหลโยธิน ซอย ๖ ตำบลปากเพรียว อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
ประธานชมรมฯ	นายธวัชชัย เกริกกุลธร

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมร้านอาหารแผงลอยไต้รุ่งสระบุรี ในเขตเทศบาลเมืองสระบุรี ก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวกันของผู้ประกอบการแผงลอยไต้รุ่งสระบุรี จากการผลักดันและสนับสนุนของเทศบาลเมืองสระบุรีและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๓๙ ซึ่งในช่วงแรกมีสมาชิกประมาณ ๙๗ คน โดยมีเฮียเต๋า (นายจัน กุลจงกล) เจ้าของร้านเต๋าโภชนา เป็นประธานชมรมฯ แต่เฮียเต๋าได้ขอลาออกจากตำแหน่งประธานชมรมฯ ในกลางปี พ.ศ. ๒๕๕๑ เนื่องจากไม่มีเวลาให้กับการทำงานของชมรมฯ ที่ประชุมจึงเลือกให้เฮียจ๊อบ (นายธวัชชัย เกริกกุลธร) เจ้าของร้านโจ๊กเฮียจ๊อบ เป็นประธานชมรมฯ ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน มีสมาชิกประมาณ ๑๑๐ คน

จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูล ร่วมมือแก้ปัญหาของเพื่อนสมาชิก และส่งเสริมความสามัคคีของผู้ประกอบการค้าอาชีพเดียวกัน
๒. เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการค้าอาหารมีการแข่งขันในการจัดบริการอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ
๓. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลงานสาธารณประโยชน์และการกุศลรวมทั้งส่วนราชการในการดำเนินงานตามนโยบายของรัฐบาล
๔. เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัด โดยการสนับสนุนสถานประกอบการให้มีการบริการที่ได้มาตรฐาน และสร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว
๕. ไม่เกี่ยวข้องกับการเมือง

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

๑. สร้างภาคีให้หลากหลาย โดยให้ความร่วมมือสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ ของหน่วยงานในจังหวัด เพื่อสร้างเพื่อนและประสานสัมพันธ์กับภาคีในจังหวัด

๒. ทลายความจำเจ ต้องการให้สมาชิกให้ความร่วมมือกับกิจกรรมของชมรมฯ การใช้รูปแบบหรือ กิจกรรมที่สนุกสนานเป็นกันเอง จึงเป็นการสร้างความคุ้นเคยให้กับสมาชิกชมรมฯ ทำให้เกิดความสนิทสนมเป็นกันเอง สมาชิกชมรมฯ ให้ความร่วมมือกับงานหรือกิจกรรมของชมรมฯ เป็นอย่างดี

๓. หุ่่มเทเพื่อเพื่อน ดำเนินการพัฒนาศักยภาพสมาชิกชมรมฯ ทั้งการอบรม ศึกษาดูงาน

๔. ย้ำเตือนความสัมพันธ์ ชมรมฯ จะให้ความสำคัญกับสมาชิกชมรมฯ มากกว่าผู้ที่ไม่ได้เป็นสมาชิกเหมือนกับว่าเป็นเพื่อนกันความสัมพันธ์ต้องแน่นแฟ้น ไม่ว่าจะมึกิจกรรมอะไรที่เกี่ยวกับชมรมฯ สมาชิกชมรมต้องได้สิทธิก่อน

๕. หมั่นพัฒนาตนเองเสมอ ชมรมฯ ได้รับการสนับสนุนอย่างดียิ่งจากเทศบาลเมืองสระบุรี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสระบุรี ในการพาไปทัศนศึกษาดูงานเป็นประจำทุกปี



ผลงานเด่น หรือนวัตกรรมที่เด่น

๑. การจัดงานมหกรรมขนมหวาน อาหารอร่อย และของดีเมืองแปดริ้ว ตั้งแต่ปี ๒๕๔๘-๒๕๕๖

๒. การประชุมคณะกรรมการ ชมรมฯ อย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ เพื่อเปิดโอกาสให้คณะกรรมการได้แสดงความคิดเห็น เสนอแนะ การทำงานของชมรมฯ ที่กำหนดแผนและโครงการไว้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่งานต่างๆ ของชมรมฯ การประชุมต่อเนื่อง ตั้งแต่ ปี ๒๕๕๔ - ๒๕๕๖



๓. มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมเครือข่าย ชมรมฯ เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารภาคตะวันออก ๙ จังหวัด ๑ เมืองพัทยา เมื่อวันที่ ๒๒-๒๓ พฤษภาคม ๒๕๕๕ ณ.ห้องเทพราช โรงแรมชั้นธารา เวลเนส รีสอร์ท ฉะเชิงเทรา

๔. ร่วมงานกับหอการค้าแฟร์ ครั้งที่ ๕ และครั้งที่ ๖ ปี ๒๕๕๔-๒๕๕๕

๕. มีนวัตกรรมการกำจัดแมลงสาบ จากขวดน้ำหวานที่ใส่น้ำมันหมู ที่ผ่านการใช้งานแล้ว ทำให้ลดจำนวนประชากรแมลงสาบจากสถานที่ประกอบการค้าอาหาร

๖. ร่วมเป็นกรรมการจัดงานวันมะม่วง และของดีเมืองแปดริ้ว และงานท่องเที่ยว มะม่วง อาหาร และของดี บางคล้า เป็นประจำทุกปี



๗. ชมรมฯ ได้รับมอบหมายจาก เจ้าอาวาส วัดสมานรัตนาราม ให้เป็นผู้จัดบูชางานวันมะม่วง และของดีวัดสมานรัตนาราม ครั้งที่ ๑ ปี ๒๕๕๕ และครั้งที่ ๒ ปี ๒๕๕๖ ชมรมฯ นำสมาชิกเข้าร่วมจำหน่ายสินค้าด้วย

๘. ชมรมฯ ได้รับมอบหมายให้จัดงานผัดหมี่ข้าวจานใหญ่ที่สุดในโลกจากเจ้าอาวาสวัดสมานรัตนาราม เพื่อแจกจ่ายแก่ผู้มาทำบุญไหว้พระในวันลอยกระทง ประจำปี ๒๕๕๕ ณ.วัดสมานรัตนาราม

๙. การรณรงค์ ทำความเข้าใจให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับการป้องกันโรคที่เกิดจากอาหาร และน้ำ ได้แก่กินร้อน...ช้อนกลาง...ล้างมือ ส้วม HAS

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้จัดทำยุทธศาสตร์การดำเนินงานในช่วงที่ผ่านมา ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ ๑. การยกระดับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัย ของการประกอบการค้าอาหาร เพื่อสุขภาพถ้วนหน้า ได้แก่โครงการรณรงค์อาหารปลอดภัย จัดงานมหกรรมขนมหวาน อาหารอร่อย ของดีเมืองแปดริ้ว ส่งเสริมการเข้าร่วมอบรมและพัฒนาของผู้ประกอบการค้าอาหาร ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมและนำไปใช้ประโยชน์



ยุทธศาสตร์ที่ ๒. การประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อความมั่นคงในการประกอบการค้าอาหาร ได้แก่การจัดทำเว็บไซต์ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทราเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจ ประชาสัมพันธ์กิจการของผู้ประกอบการในสื่อต่างๆอย่างต่อเนื่องและเข้าร่วมกิจกรรมที่สำคัญของจังหวัดฉะเชิงเทรา

ยุทธศาสตร์ที่ ๓. การสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารทั้งภายในและภายนอก โดยดำเนินการจัดประชุมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทราอย่างสม่ำเสมอ เข้าร่วมงานกับหน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชนภายนอกภายในจังหวัดศึกษา



ศูนย์อนามัยที่ ๕ ราชบุรี

ชมรมดีเด่น

เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและแผงลอย
จังหวัดกาญจนบุรี

ที่ตั้ง

บริษัท ศรีฟ้าเบเกอรี่ จำกัด ๒๒๙ ม.๔ ต.วังศาลา
อ.ท่าม่วง จ.กาญจนบุรี ๗๑๐๐๐
โทร. ๐-๓๔๖๑-๓๐๗๔, ๐๘-๑๔๒๕-๕๒๘๕

ประธานชมรมฯ

นายวิเชียร เจนตระกูลโรจน์

เลขานุการชมรมฯ

นางจิตติมาพร นิลมัย

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

จากวิถีการดำเนินชีวิตของชาว
กาญจนบุรี ประเพณีและวัฒนธรรมรวมทั้ง
อาหารการกิน นับเป็นองค์ประกอบที่ลงตัว
ได้อย่างสอดคล้อง ด้วยวิถีชีวิตที่อยู่ร่วม
ธรรมชาติ และการปรับแต่งอาหารที่มีรสชาติ

จัดจ้าน อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ด้วยเครื่องปรุงจากธรรมชาติมา
เป็นองค์ประกอบ ทำให้อาหารของจังหวัดกาญจนบุรีนั้น ขึ้นชื่อละมึ
รสชาติที่ถูกปากนักชิมไม่แพ้ที่ใด...ดังนั้นผู้ประกอบการค้าอาหารของ
จังหวัดกาญจนบุรี จึงเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการพัฒนารสชาติและ
อาหารในแต่ละท้องถิ่น และได้มีการรวมตัวกันจัดตั้งเป็น ชมรมผู้ประกอบการ
การค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี มีสมาชิกผู้ประกอบการค้าอาหารใน ๑๓

อำเภอของจังหวัด ในปี พ.ศ. ๒๕๔๓ โดยมีนายวิเชียร เจนตระกูลโรจน์
กรรมการผู้จัดการบริษัท ศรีฟ้าโพรเซสฟู๊ด
จำกัด เป็นประธานชมรม และได้้นำพาชมรม
จัดทำกิจกรรมต่างๆ ร่วมกับหน่วยงานและ
องค์กรต่างๆ ของจังหวัดกาญจนบุรี อีกทั้ง
ส่งเสริมและร่วมพัฒนาศักยภาพของการ



เป็นผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี จนกระทั่งในปี พ.ศ.๒๕๕๐ ศูนย์อนามัยที่ ๔ ราชบุรี ได้ทำการรวบรวมผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอยและตลาดสด ในกลุ่มภาคกลางตะวันตก ๘ จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัด



กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพ ความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอยและตลาดสดในแต่ละจังหวัด ในรูปแบบขององค์กรภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการค้าอาหาร ๘ จังหวัดภาคกลางตะวันตก โดยจังหวัดกาญจนบุรี นายวิเชียร เจนตระกูลโรจน์ ยังคงได้รับการแต่งตั้งให้เป็นประธานเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี โดยให้ความสำคัญกับร้านอาหารทุกแห่ง ทั้งขนาดเล็กถึงขนาดใหญ่ ซึ่งล้วนมีบทบาทสำคัญ ต่อคุณภาพชีวิต และสุขภาพของประชาชน และเห็นว่าเครือข่ายร้านอาหาร จำเป็นต้องพัฒนาผู้ประกอบการให้มีศักยภาพสามารถผลิต อาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เพื่อส่งเสริมให้กิจการมีความก้าวหน้า เติบโตอย่างมั่นคง ส่งเสริมการบริโภคของประชาชนให้ถูกสุขลักษณะ และสุขภาพที่ดียิ่งขึ้นไปและได้ร่วมกับองค์กรภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหาร ๘ จังหวัดภาคกลางตะวันตก จัดกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหารในกลุ่ม อาทิ ร่วมกิจกรรมประชุมประจำเดือน และเป็นเจ้าภาพจัดกิจกรรมประชุมองค์กรภาคีเครือข่ายฯแต่ละปี เข้าร่วมกิจกรรมอาหารระดับภาค เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ กับจังหวัดกาญจนบุรี และองค์กรต่างๆ ของจังหวัดกาญจนบุรีในฐานะผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีส่วนสำคัญในการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดกาญจนบุรี เข้าร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี ประชุมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร และกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการค้าอาหารของจังหวัด ส่งเสริมการจัดการแข่งขันพัฒนารสชาติอาหารตามโอกาสต่างๆ

อาทิ เมฆอุกปากนักชิม เป็นต้น และในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ เครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี จะได้จัดทำโครงการ **“เที่ยวเมืองกาญจน์ อาหารอร่อย”** เพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



และพัฒนาศักยภาพให้กับสมาชิกผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอย และตลาดสด ของจังหวัดกาญจนบุรี ในรูปแบบของการจัดทำรายการโทรทัศน์ ผ่านสื่อสัญญาณดาวเทียม IPM ในช่อง Travel channel และโทรทัศน์ท้องถิ่นกาญจนบุรี TCTV ๗, วิทยุชุมชน และการจัดทำคอลัมน์ลงในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่น ภายในจังหวัดกาญจนบุรีภายใต้ชื่อรายการและคอลัมน์ **“เที่ยวเมืองกาญจน์ อาหารอร่อย”** ซึ่งมีเนื้อหาสาระทั้งการพาชิมอาหารต่างๆ ในทุกพื้นที่ของกาญจนบุรี ผ่านพิธีกรรายการและนักชิมเป็นการร่วมกันพัฒนารสชาติอาหาร อีกทั้งให้ถูกสุขลักษณะ และส่งเสริมสุขภาพ อันจะสร้างความมั่นใจให้กับผู้รับประทาน รวมถึงการประชาสัมพันธ์สอบถามที่ท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ ประกอบกับการเดินทางไปเยี่ยมชิมอาหารในแต่ละแห่งในพื้นที่นั้นๆ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ ทั้งด้านการท่องเที่ยว และอาหารอร่อย ของทุกพื้นที่ใน ๑๓ อำเภอของจังหวัดกาญจนบุรี และจากโครงการ **“เที่ยวเมืองกาญจน์ อาหารอร่อย”** ของเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี นี้จะเป็นโครงการใหญ่ในปี ๒๕๕๕ ที่สร้างชื่อเสียง และการประชาสัมพันธ์อาหารอร่อย ในทุกพื้นที่ให้กับจังหวัดกาญจนบุรี และเพื่อสอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการตามแผนพัฒนาจังหวัดกาญจนบุรี เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาท่องเที่ยว และเพื่อเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดศูนย์กลางของภาคตะวันตกท่าเรือทวายในอนาคตโดยงานจัดขึ้นระหว่างวันที่ ๓๑ สิงหาคม ถึง ๒ กันยายน ๒๕๕๕ และได้รับการคัดเลือก

ให้เป็นเทศกาลการท่องเที่ยวของจังหวัดกาญจนบุรี โดยได้รับการคัดเลือก
บรรจุลงในปฏิทินประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของจังหวัดกาญจนบุรี โดย
ในปี ๒๕๕๖ นี้เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารของจังหวัด
กาญจนบุรี ได้ดำเนินโครงการ **“เทศกาลเที่ยวเมืองกาญจน์..อาหารอร่อย
ประจำปี ๒๕๕๖”** ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๒ ธันวาคม ๒๕๕๖ นี้

ผลงานดีเด่นปี ๒๕๕๕-๒๕๕๖ หรือนวัตกรรมดีเด่น



เทศกาลเที่ยวเมืองกาญจน์ อาหารอร่อย ประจำปี ๒๕๕๕

ศูนย์อนามัยที่ ๕ นครราชสีมา

ชมรมดีเด่น	ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา
ที่ตั้ง	ร้านติ๋มตาด สเต็กจิ้มกะแจ่ว. เลขที่ ๒๒๒๓/๑๙ ถ. สีปศุริ ต. ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐
ประธานชมรมฯ	นายจีระศักดิ์ คาระวิวัฒนา โทร ๐๘๑ ๘๗๗๓๓๖๓
เลขานุการชมรมฯ	นางแสนสุข เต็มศรีสุข โทร ๐๘๑ ๙๗๖๕๗๗๓

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๒ โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา เป็นผู้ผลักดันให้มีการจัดตั้งเป็นชมรมอย่างเป็นทางการ



จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารให้เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานที่ดี
๒. เพื่อให้คำปรึกษาข้อเสนอและอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสมแก่สมาชิก
๓. เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิก
๔. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิกในชมรมฯ
๕. เพื่อช่วยเหลืองานสาธารณสุขประโยชน์และการกุศล
๖. เพื่อร่วมมือกับภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสังคม

ผลงานเด่น ปี ๒๕๕๕-๒๕๕๖ หรือ นวัตกรรมที่เด่น

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมใหญ่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารภาคอีสานร่วมกับสมาคมผู้ค้าอาหาร ในปี ๒๕๕๕ ดำเนินการรณรงค์อาหารจานร้อน ซ้อนกลาง อาหารเพื่อสุขภาพ ร่วมกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาล เทศบาล ศูนย์อนามัย เป็นต้น



กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

จัดการประชุมให้ความรู้การประกอบการค้าอาหารให้ประสบผลสำเร็จแก่สมาชิกชมรม อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และแลกเปลี่ยนการดำเนินงานกับภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน



ศูนย์อนามัยที่ ๖ ขอนแก่น

ชมรมดีเด่น

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย
อำเภอพนมไพร

ที่ตั้ง

ไพร

ร้านวิรัตน์โภชนา เลขที่ ๒๓ หมู่ที่ ๓ หลัง บขส.พนม

ต. พนมไพร อ. พนมไพร จ. ร้อยเอ็ด ๔๕๑๔๐

ประธานชมรมฯ

นายสมบุญ บุญรอด โทร ๐๘๑-๕๔๗๐๐๕๑

เลขานุการชมรมฯ

นางฐิติพร นิตฺธร โทร ๐๘๖-๒๔๔๘๖๕๑

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ก่อตั้งเมื่อวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๔๔ สัญลักษณ์ชมรม รุปองค์พระ
มหาธาตุวัดกลางอุดมเวทย์ รายล้อมด้วย
หม้ออาหารและซ้อน ส้อม ซึ่งหมายถึง
กลุ่มผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหาร
และแผงลอยจำหน่ายอาหารอำเภอ
พนมไพร มีศูนย์รวมจิตใจอยู่ที่องค์พระ
มหาธาตุวัดกลางอุดมเวทย์ ซึ่งเป็นสิ่ง
ศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคูเมืองพนมไพร ก่อตั้ง
เริ่มแรกมีสมาชิกเท่ากับคณะกรรมการชมรมฯ คือ จำนวน ๑๖ คน
ปัจจุบันมีสมาชิกเพิ่มขึ้น รวมทั้งหมด ๑๓๙ คน ประกอบด้วย ผู้ประกอบ
การตลาดค้าคืน จำนวน ๖๕ ราย ผู้ประกอบการตลาดเช้า จำนวน ๓๘ ราย
และผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน ๓๖ ราย มีนายสมบุญ บุญรอด
เป็นประธานชมรมฯ



- ❁ มีแผนงานร่วมสืบสานประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษาและทอดผ้าป่า วัดในเขตเทศบาล
- ❁ มีแผนงานจัดตั้งองค์พระกฐินทอดถวายวัดในเขตเทศบาลและใกล้เคียง
- ❁ มีแผนงานร่วมและสนับสนุนกิจกรรมงานวันมหิดล

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

๑. เพื่อสร้างองค์กรที่เป็นเอกภาพในวิชาชีพ การจำหน่ายอาหารอันจะก่อให้เกิดความรักสามัคคีช่วยเหลือ พึ่งพา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกลุ่มสมาชิกของชมรม

๒. เพื่อพัฒนาศักยภาพร้านอาหารในกลุ่มสมาชิกของชมรม ให้ได้มาตรฐานร้านอาหารที่เป็นสากล โดยผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๓. เพื่อสนับสนุน โครงการต่างๆ ของรัฐที่เป็นประโยชน์ต่อการจำหน่ายอาหารและผู้รับบริการ



ศูนย์อนามัยที่ ๗ อุบลราชธานี

๑๑๕

ชมรมดีเด่น ที่ตั้ง

ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ๒๐๐๑ อุบลราชธานี
ร้านห้องอาหารอารีย์เบเกอรี่ เลขที่ ๒๕๐-๒๕๒
ถนนพโลรังฤทธิ์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี
๓๔๐๐๐

ประธานชมรมฯ

นางสาวราภรณ์ วีระกุล โทร ๐๘ ๙๗๑๗ ๓๖๔๖

เลขานุการชมรมฯ

นายสุทัศน์ เหล่าสายเชื้อ โทร ๐๔ ๕๒๔ ๒๐๑๗

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ๒๐๐๑
อุบลราชธานี ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม
๒๕๔๕



จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อร่วมมือแก้ไขปัญหาและช่วยเหลือซึ่งกันละกันระหว่างผู้
ประกอบการค้าอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกัน
และกันของผู้ร่วมอาชีพเดียวกัน
๓. เพื่อร่วมมือและช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการปรับปรุงสภาพ
ร้านอาหารให้ได้มาตรฐานอันจะเป็นภาพพจน์ที่ดีต่อส่วนรวม และ
เป็นการส่งเสริมสนับสนุนความก้าวหน้าของท้องถิ่น



ผลงานเด่น

๑. จัดทำเวปไซด์ ชมรมฯ www.ubonrga.com และ Facebook ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ๒๐๐๑ อุบลราชธานี

๒. จัดประชุมให้ความรู้ผู้ประกอบการเพื่อเตรียมการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ๓ ครั้ง

๓. เป็นคณะกรรมการร่วมพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยบริเวณหน้ามหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

๔. จัดทำสื่อสิ่งพิมพ์เผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการฯ

๕. จัดทำรายการ “กินสบายใจ” ร่วมกับผู้ประกอบการอาหารปลอดภัยจังหวัดอุบลราชธานี ทางช่องสี่สร้างสุข จังหวัดอุบลราชธานี

๖. จัดงานมหกรรมอาหารปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค

๗. ร่วมเป็นคณะกรรมการสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



กลยุทธ์ ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ในการดำเนินงานชมรมฯ ได้ใช้กลยุทธ์ต่างๆ ดังนี้ การพัฒนาวิชาการและการเรียนรู้ สร้างการมีส่วนร่วม การประชาสัมพันธ์ และการใช้มาตรการทางสังคมและกฎหมาย



ศูนย์อนามัยที่ ๘ นครสวรรค์

**ชมรมดีเด่น
ที่ตั้ง**

ชมรมร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองชุมแสง
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองชุมแสง
เลขที่ ๓๑/๒ ถ. แสงสว่างใต้ อ.ชุมแสง จ.นครสวรรค์
๖๐๑๒๐

ประธานชมรมฯ นายวรพจน์ ธรรมเกษา

เลขานุการชมรมฯ นางไข่มุก เสมือนโพธิ์

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมร้านอาหารและแผงลอย
เทศบาลเมืองชุมแสง ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่
๑๑ มีนาคม ๒๕๕๑ ซึ่งในช่วงแรกมี
สมาชิกถึง ๒๐๐ คน โดยที่ไม่ได้เป็นผู้
ประกอบกิจการร้านอาหารทั้งหมด



สมาชิกบางรายมีความประสงค์ต้องการเพียงเฉพาะได้ร่วมเดินทางไป
ศึกษาดูงานนอกสถานที่เท่านั้น ซึ่งในบางปีเทศบาลจะจัดงบประมาณให้
ไปศึกษาดูงานในจังหวัดต่างๆ แต่ด้วยเหตุที่สมาชิกบางรายไม่ได้ประกอบ
กิจการด้านอาหารจริง จึงขาดความร่วมมือจากสมาชิกในการจัดกิจกรรม
ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหาร

ดังนั้น ในปี พ.ศ.๒๕๕๔ นายวรพจน์ ธรรมเกษา ประธานชมรมใน
สมัยนั้น ได้เรียกประชุมสามัญประจำปี เพื่อเลือกตั้งคณะกรรมการ จัดทำ
ระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ ขึ้นใหม่ และเปิดรับสมัครสมาชิกใหม่โดยคัด
เลือกผู้ที่ปฏิบัติงานหรือมีสถานประกอบการด้านอาหารจริง มีสมาชิก
ทั้งหมด ๘๖ คน ซึ่งจากการเลือกตั้ง นายวรพจน์ ธรรมเกษา ได้รับเลือก
ตั้งให้เป็นประธานชมรมอีกสมัยหนึ่ง และได้เลือกตั้งคณะกรรมการชมรม
ขึ้นมาใหม่ จำนวน ๑๐ คน เข้ามาทำงาน บริหารจัดการชมรมฯ มาถึง
ปัจจุบัน

จุดประสงค์ของชมรมฯ

๓.๑ เพื่อส่งเสริมความร่วมมือในการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ระหว่างสมาชิกชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหาร

๓.๒ เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมและกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในสาขา อาชีพเดียวกัน

๓.๓ เพื่อส่งเสริมให้มีการพัฒนาปรับปรุงร้านอาหาร หาบเร่แผงลอย ให้ได้มาตรฐาน ตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้มีความสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๓.๔ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ของรัฐบาลและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ผลงานเด่น ปี พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๕๖

๔.๑ คณะกรรมการชมรมร่วมกับเจ้าหน้าที่งานสุขาภิบาลอาหารในการตรวจความสะอาดและพัฒนาร้านอาหารและแผงลอย โรงอาหารของโรงเรียน ภายในเขตเทศบาลเมืองชุมแสง

๔.๒ รณรงค์ให้ผู้ปรุงและเสิร์ฟสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

๔.๓ ให้ความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เพื่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ เป็นเครือข่ายเฝ้าระวังและเตือนภัยคุณภาพน้ำ ร่วมจัดงานประเพณีประจำปีเจ้าพ่อ-เจ้าแม่ชุมแสง ร่วมกันกับชุมชนผู้สูงอายุ จัดกิจกรรมออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ร่วมแสดงความเป็นประชาธิปไตย โดยการรณรงค์เลือกตั้งนายกเทศมนตรีเมืองชุมแสง รณรงค์ลดการดื่มแอลกอฮอล์และสูบบุหรี่ โดยการไม่จำหน่ายสุรา/บุหรี่ และติดสติ๊กเกอร์ห้ามสูบบุหรี่ในร้านอาหาร ๔๔ ให้มีเมนูสุขภาพ

๔.๕ ประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการพัฒนาร้านอาหารและแผงลอยอย่างต่อเนื่อง



นวัตกรรมที่เด่น

ชมรมร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองชุมแสง ร่วมกันคิดออกแบบและประดิษฐ์ถังขยะแบบใช้เท้าเหยียบขึ้นเพื่อใช้ในร้านอาหาร ที่มีราคาต้นทุนไม่เกิน ๑๐๐ บาท และการร่วมใจกันระหว่างคณะกรรมการชมรมฯ ผลิตถังขยะแบบมีฝาเหยียบนี้ออกจำหน่ายให้แก่สมาชิกผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จำนวน ๑๐๐ ใบๆ ละ ๑๕๐ บาท ผลกำไรที่ได้เป็นเงินรายได้ของชมรมฯ เพื่อนำไปใช้ในการบริหารจัดการชมรมต่อไป



กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

ชมรมร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองชุมแสง ได้ใช้ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน ภายใต้คำขวัญที่ว่า *“ร่วมคิดร่วมทำ จำแล้วนำมาปฏิบัติ ฝึกหัดให้เกิดความชำนาญ สานต่อความสัมพันธ์ ให้ความสำคัญกับคำว่าเพื่อน”*

๕.๑ ร่วมคิดร่วมทำ จะมีการประชุมหารือคณะกรรมการชมรมทุกๆ ๒ เดือนในการที่จะดำเนินการ จัดกิจกรรมส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการ และชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมา และรายงานผลการประชุมคณะกรรมการชมรมในที่ประชุมสามัญประจำปีหรือประชุมวิสามัญ

๕.๒ จำแล้วนำมาปฏิบัติ ในแต่ละปีเทศบาลจะดำเนินการจัดทำโครงการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งสมาชิกชมรมจะเข้ารับการอบรมและศึกษาดูงานนอกสถานที่ หลังจากการอบรมและศึกษาดูงานสมาชิกที่เข้ารับการอบรมและดูงานจะนำความรู้ที่ได้ไปปฏิบัติและพัฒนาสถานประกอบการของตน

๕.๓ ฝึกหัดให้เกิดความชำนาญ สมาชิกที่เป็นผู้สัมผัสอาหาร หรือเจ้าของสถานประกอบการ ปฏิบัติตนในการดำเนินงานให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำสม่ำเสมอ ได้แก่ การปรุง การเสิร์ฟอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล เป็นต้น



๕.๔ สานต่อความสัมพันธ์ เปิดโอกาสให้สมาชิกได้พบปะกันบ่อยๆ ได้แก่ จัดประชุม มีกิจกรรมร่วมกัน ตัวอย่างเช่น กินเลี้ยงปีใหม่ ร่วมกันจัดมหกรรมอาหาร

๕.๕ ให้ความสำคัญกับคำว่าเพื่อน ดูแลให้ความช่วยเหลือสมาชิกที่ตกทุกข์ได้ยากตามสมควร เยี่ยมเยียนสมาชิกหรือญาติสมาชิกที่เจ็บไข้ได้ป่วย ในกรณีมีสมาชิกหรือญาติสมาชิกเสียชีวิต นำพวงหรีดไปเคารพศพ



ศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก

ชมรมดีเด่น
ที่ตั้ง

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก
ร้านหมวยอีสาน เลขที่ ๘๙๕/๑๖-๑๗
ถ.บรมไตรโลกนารถ ต.ในเมือง อ.เมือง
จ.พิษณุโลก ๖๕๐๐๐

ประธานชมรมฯ
เลขาฯ ชมรมฯ

นางผกากรอง เสี่ยงพานิช โทร ๐๘๑ ๒๘๐ ๙๙๐๕
นางนภา มีศาสตร์ โทร ๐๘๑ ๖๘๐ ๓๒๙๒



หมายเหตุ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก เป็นชมรมฯ
ดีเด่นประจำปี ๒๕๕๕ ข้อมูลชมรมฯ ท่านสามารถ
ดูได้จากส่วนที่ ๑ บทเรียนที่ ๙ หน้า ๖๑-๖๘

ศูนย์อนามัยที่ ๑๐ เชียงใหม่

ชมรมดีเด่น	ชมรมร้านอาหาร แผงลอยอาหาร เทศบาลนครเชียงราย
ที่ตั้ง	สำนักงานเทศบาลนครเชียงราย อ.เมือง จ. เชียงราย
ประธานชมรมฯ	นางอุไร ลีลาญวัฒน์ โท.
เลขานุการชมรมฯ	นางสาววิณี แพรสค็อร์ โท.

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

เทศบาลนครเชียงราย ในฐานะผู้สนับสนุนการจัดตั้งชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงราย ด้านวิชาการและกิจกรรมต่างๆของชมรมฯมาเป็นเวลากว่า



๑๕ ปี ปัจจุบันชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงราย โดยมีคุณลินจง ชันติวรยศ เจ้าของร้านอาหารโลตัสเบอเกอร์ เป็นประธานชมรมฯ ได้ยกระดับพัฒนาศักยภาพ โดยสร้างเครือข่ายระดับอำเภอต่างๆมารวมตัวกันเป็นชมรมภัตตาคารร้านอาหารจังหวัดเชียงราย และเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนผู้ประกอบการอาหาร เขตเทศบาลนครเชียงรายในการรวมกลุ่มจัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อธุรกิจอาหาร มาตรฐานคุณภาพของร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัย และความเจริญก้าวหน้าของท้องถิ่น จึงได้มีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวน ๑๐๐คน เมื่อวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๔๙ โดยใช้เวทีดังกล่าวดำเนินการ คัดเลือกคณะกรรมการ “ชมรมร้านอาหารเทศบาลนครเชียงราย” และ “ชมรมแผงลอยอาหารเทศบาลนครเชียงราย” และเทศบาลได้ออกประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมร้านอาหารเทศบาลนครเชียงราย และชมรมแผงลอยอาหารเทศบาลนครเชียงราย โดยปัจจุบันมีคณะกรรมการชมรมฯ จำนวน ๑๓ ท่าน มีวาระปฏิบัติงานร่วมกับเทศบาล เป็นเวลา ๒ ปี

วัตถุประสงค์การจัดตั้งชมรม

๑. เพื่อให้กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารรวมตัวกันเกิดความสามัคคีและเป็นเอกภาพในวิชาชีพธุรกิจด้านอาหาร



๒. ส่งเสริมสนับสนุนเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลปัญหาอุปสรรคของสมาชิกชมรมฯ มีส่วนร่วมกับเจ้าหน้าที่ช่วยกันดูแลรักษา มาตรฐานคุณภาพร้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สะอาดปลอดภัย

๓. ส่งเสริมให้สมาชิกชมรมฯ มีบริการที่ดี เป็นการประกันคุณภาพและคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค

๔. เพื่อให้เกิดความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ในกิจกรรมต่างๆ ที่ชมรมฯ มีศักยภาพเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงราย

ผลการดำเนินงานของชมรมฯ



๑. การจัดกิจกรรมการออกร้านจำหน่ายอาหารเช่น งานวัฒนธรรมสัมพันธ์ลุ่มน้ำโขง, งานเทศกาลอาหารเชียงราย และ งานเทศกาลเชียงรายดอกไม้งาม เป็นต้น

๒. ร่วมกิจกรรมงานประเพณีต่างๆ ของเทศบาลฯ เช่น วันสงกรานต์, รดน้ำดำหัวผู้บริหารเทศบาลฯ, ร่วมขบวนแห่วันงานลอยกระทง, วันแม่แห่งชาติ เป็นต้น

๓. การช่วยเหลือสาธารณะประโยชน์ต่างๆ เช่น จัดอาหารกล่องช่วยเหลือกรณีอุทกภัย, วันเด็กแห่งชาติ เป็นต้น

ผลงานดีเด่น

ชมรมร้านอาหาร แผลงลอยอาหารเทศบาลนครเชียงราย ได้เข้าร่วมโครงการร้านอาหารและแผลงลอยเพื่อสุขภาวะ โดยแผลงลอยอาหารบริเวณไนท์พลาซ่าเชียงราย ได้รับคัดเลือกเป็นแผลงลอยอาหารต้นแบบระดับภาคเหนือ ตามโครงการร้านอาหารและแผลงลอยเพื่อสุขภาวะ จากสมาคมภัตตาคารไทยการได้รับเลือกเป็นต้นแบบฯ ต้องผ่านการตรวจประเมินตามแบบ สภท.-ผล๑-๖ ของสมาคมภัตตาคารไทย ซึ่งประธานและคณะกรรมการชมรมร้านอาหาร แผลงลอยอาหารเทศบาลนครเชียงรายเป็นแกนนำดำเนินกิจกรรมพัฒนาแผลงลอยบริเวณดังกล่าว รูปแบบการดำเนินงาน ของชมรมฯ เป็นระบบเครือข่าย ระหว่าง ชมรมฯ, สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย เทศบาลนครเชียงราย สมาคมภัตตาคารไทย



ศูนย์อนามัยที่ ๑๑ นครศรีธรรมราช

๑๒๕

ชมรมดีเด่น ที่ตั้ง

ชมรมผู้ประกอบการค้าตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน
สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ถ.ภักดีอนุสรณ์
ต.ตลาด อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐

ประธานชมรมฯ

น.ส. ธัญวรรณ์ มณีวัต โทร. ๐๘๙ ๔๗๒๒๐๕๙

เลขานุการชมรมฯ

น.ส. จิราภรณ์ พรหมณัฐชูเอม
โทร. ๐๘๓ ๑๘๐๘๕๖๕

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ได้จัดทำโครงการตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน ณ บริเวณสวนสาธารณะศรีตาปีขึ้นทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา ๑๕.๐๐-๒๑.๐๐ น. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับพ่อค้า-แม่ค้า ในเขตเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ซึ่งเปิดดำเนินการครั้งแรกเมื่อวันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๒ มีพ่อค้า-แม่ค้า ประมาณ ๑๐๐ คน หลังจากที่เปิดดำเนินการมา ประมาณ ๒-๓ เดือน จำนวนพ่อค้า-แม่ค้า ได้เพิ่มมากขึ้น และมีการรวมตัวกันเพื่อก่อตั้งเป็นชมรมขึ้น เมื่อวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๕๒ โดยใช้ชื่อว่า “ชมรมผู้ประกอบการค้า ตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน” ได้มีการประชุมคัดเลือกคณะกรรมการบริหารชมรมฯ เพื่อร่างระเบียบเกี่ยวกับชมรมฯ โดยมีเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี เป็นที่ปรึกษาชมรมผู้ประกอบการค้า ตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด ๑๘๑ คนมีคณะกรรมการชมรมฯ รวมทั้งหมด ๒๗ คน มีที่ปรึกษาชมรมฯ อีก ๔ คน โดยมีนางสาวธัญวรรณ์ มณีวัต เป็นประธาน ตามคำสั่งเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ที่ ๑๕๗๗/๒๕๕๔ ลงวันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔



จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารให้เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานที่ดี
๒. เพื่อให้คำปรึกษาข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสมแก่สมาชิก
๓. เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิกและเป็นศูนย์ประสานงานติดต่อของสมาชิก
๔. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิกในชมรมฯ
๕. เพื่อร่วมมือกับหน่วยงานของทางราชการในการรักษาสิ่งแวดล้อม

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่น

๑. ชมรมฯร่วมมือ ร่วมใจ ไม่ใช้โฟมในตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอนร้อยเปอร์เซ็นต์
๒. ชมรมฯ ได้ร่วมกับเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี รณรงค์ให้ผู้ประกอบการใช้ถุงย่อยสลาย โดยมีสัญลักษณ์เฉพาะของชมรมฯ



กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

๑. อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
๒. ใส่ใจสิ่งแวดล้อม



ศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา

ชมรมดีเด่น

ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
เทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล

ที่ตั้ง

ร้านอาหารลำนำ เลขที่ ๖๙๘ หมู่ ๓ ต.กำแพง
อ.ละงู จ.สตูล

ประธานชมรมฯ

นางมยุรี บุรณะพิทักษ์

เลขานุการชมรมฯ -

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมร้านอาหารและแผงลอย
จำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลกำแพง
ก่อตั้งชมรมฯ มาตั้งแต่ปี ๒๕๔๘ โดยมี
นางมยุรี บุรณะพิทักษ์ เป็นประธาน
ซึ่งได้รับการลงคะแนนเสียงเลือกตั้ง
จากผู้ประกอบการด้านอาหารของ
เทศบาลตำบลกำแพง มาจนถึงปัจจุบัน
มีจำนวนสมาชิก ๑๒๐ คน ได้ขยาย
งานด้านก่อตั้งชมรมอีก ๑ ชมรม คือ



ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารฮาลาลเทศบาลตำบล
กำแพง อ.ละงู ตั้งอยู่ที่ ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือปรีดา เลขที่ ๔๔๔ ม. ๓
ต.กำแพง ดำเนินการตั้งตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๕ รวมเวลาทั้งสิ้น ๑ ปี โดยมีนาง
พัชรี นิลสกุล เป็นประธาน มีจำนวนสมาชิก ๑๕ คน

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่น

๑. จัดงานมรกดอัมน์ตามันมัทศจรรย์ อาหารอร่อย ของดีที่ละงู ร่วม
กับเทศบาลตำบลกำแพง โรงพยาบาลละงู สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ
ละงู ตั้งตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ รวม ๘ ครั้ง

๒. ร่วมจัดงานมหกรรมอาหารจานเด็ด ของดี เมืองสตูล ร่วมกับชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารจังหวัดสตูล รวม ๑๐ ครั้ง
๓. ร่วมกิจกรรมประชุมผู้ประกอบการด้านอาหารร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๔. จัดกิจกรรมสาธารณะกุศล เช่น วันเด็ก วันเทศบาลพบประชาชน วันลอยกระทง
๕. จัดทำแผน ๓ ปี ร่วมกับเทศบาล เช่น โครงการเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย
๖. จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน โดยใช้งบประมาณของชมรมส่วนหนึ่งร่วมกับเทศบาล
๗. จัดกิจกรรมด้านอาหารในการแข่งขันกรีฑาโอเชียนทูโอเชียน
๘. จัดกิจกรรมอบรมฟื้นฟูผู้ประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหารกฎหมาย อื่นๆ ในทุกปี





สำนักงานอาหารและน้ำ กรมอนามัย กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์
ส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ