

ถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนความรู้
....สู่การพัฒนาชมรมฯ....



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



คำนำ

ถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนความรู้ สู่การพัฒนาชมรม เล่มนี้เป็นหนังสือที่สรุปผลจากการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปี พ.ศ.๒๕๕๔ ซึ่งมีกิจกรรมการประชุมเชิงปฏิบัติการของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับเขต รวม ๔ ภาค และตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลงานดีเด่นในระดับเขต รวม ๓ แห่ง ซึ่งผู้จัดทำได้สรุปข้อคิด ความเห็น กลยุทธ์ในการดำเนินงานของชมรมฯ ที่ประสบผลสำเร็จไว้เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปใช้ในการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารต่อไป

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่เป็นภาคีเครือข่ายสำคัญในการพัฒนาสถานประกอบการให้ได้ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดพิมพ์หนังสือเล่มนี้ขึ้น เพื่อเผยแพร่แนวทางในการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ซึ่งจะ เป็นความรู้ที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับต่างๆ ต่อไป...

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กรกฎาคม ๒๕๕๕

สารบัญ

คำนำ

สารบัญ

ส่วนที่ ๑. สรุปผลการดำเนินงานประชุมเชิงปฏิบัติการ

ชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหารในส่วนภูมิภาค

๑. การประชุมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยภายใต้

ความร่วมมือภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหาร

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

๑

๒. การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาเครือข่ายผู้ประกอบการ

การค้าอาหารกลุ่มล้านนา

๙

๓. การประชุมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ชมรมผู้ประกอบการ

การค้าอาหารและชมรมตลาดสด ศูนย์อนามัยที่ ๖

๑๖

๔. การประชุมเพิ่มศักยภาพชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและ

พัฒนาสิ่งแวดล้อมในร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน

ประจำปี ๒๕๕๔

๒๐

ส่วนที่ ๒. สรุปผลการดำเนินงานการตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการ

การค้าอาหาร

๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว

๓๐

๒. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดบุรีรัมย์

๓๓

๓. ชมรมอาหารดีเมืองตากสิน นครสวรรค์

๓๕

๔. ชมรมตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชร

๓๖

บทสรุปส่งท้าย

๓๙

ทำเนียบชมรมดีเด่นประจำปี ๒๕๕๕

๔๖

ส่วนที่ ๑. สรุปผลการดำเนินงาน

ประชุมเชิงปฏิบัติการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในส่วนภูมิภาค

๑. การประชุมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารปลอดภัยภายใต้ความร่วมมือภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ศูนย์อนามัยที่ ๓ ชลบุรี ได้ดำเนินการจัดประชุมเมื่อวันที่ ๒-๓



มิถุนายน ๒๕๕๔ ณ ห้องประชุม ภัตตาคารเรือนไทย เมืองพัทยา ชลบุรี โดยมีกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับจังหวัดในพื้นที่เขต ๓ รวม ๙ จังหวัดและ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเมืองพัทยา รวมทั้งหมด ๑๐ ชมรม ซึ่งรวมตัวกันเรียกว่า “เครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” โดยมีคุณเนาวรัตน์ คำขาย ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเมืองพัทยาเป็นประธานเครือข่ายฯ ซึ่งในการประชุมดังกล่าวมีผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยประธานและกรรมการชมรมฯ ทั้ง ๑๐ ชมรม เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่เทศบาลและเมืองพัทยา ประมาณ ๑๐๐ คน โดยมีรองอธิบดีกรมอนามัย (นายแพทย์สุวิช เชื้อศิริวัฒนา) เป็นประธานพร้อมด้วย



นายศากุน เอี่ยมศิลา นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ
นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๓
ชลบุรี ร่วมรับฟังปัญหาและ
ข้อเสนอแนะจากประธานชมรม
ผู้ประกอบการค้าอาหารทั้ง ๑๐ แห่ง
ซึ่งสรุปได้ดังนี้



(๑) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชลบุรี ได้นำเสนอว่า



“ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของ
ชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ นั้นได้แก่
สมาชิกในชมรมฯ มีความเห็นใจ
กันและเอาใจใส่ซึ่งกันและกัน มี
การจัดกิจกรรมเพื่อเชื่อม
ความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกอย่าง
ต่อเนื่อง เช่น เล่นแชร์ภายในชมรม
ฯ เป็นต้น การให้ความสำคัญกับ

สมาชิกทุกคน เช่น อวยพรวันเกิด เยี่ยมเยียนกรณีเจ็บป่วย เป็นต้น
ผลัดเปลี่ยนกันเป็นผู้นำ มีความสามัคคีกันภายในชมรมฯ และเปิดโอกาส
ให้ได้แสดงความคิดเห็นและความสามารถ ส่วนปัญหา อุปสรรคในการ
ดำเนินงานของชมรมฯ นั้นได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นไม่ให้ความสำคัญต่อชมรมฯ ขาดงบประมาณในการดำเนินงาน นอกจากนี้
สมาชิกบางส่วนยังไม่ให้ความร่วมมือ ”

(๒) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดระยอง ได้นำเสนอ



ว่า “ ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของชมรมฯ ได้แก่ การติดต่อประสานงานระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกับชมรมฯ ขาดความต่อเนื่องไม่ได้รับความร่วมมือ ทำให้การขับเคลื่อน

นโยบายและแนวทางในการดำเนินการของชมรมฯ เป็นไปได้ไม่ดีเท่าที่ควร และขาดงบประมาณในการขับเคลื่อนกิจกรรมของชมรมฯ ข้อเสนอแนะ ได้แก่ ชมรมฯ ควรมีส่วนร่วมในการให้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) คือ จัดให้มีคณะกรรมการเข้าร่วมการตรวจ ตามมาตรฐานของกรมอนามัย ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการเห็นความสำคัญกับชมรมฯ และกรมอนามัยควรสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานของชมรมฯ ”

(๓) ชมรมผู้ประกอบการ

ค้าอาหารจังหวัดจันทบุรี ได้นำเสนอว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงาน



ของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ ซึ่งได้แก่ การสร้างเครือข่ายกับชมรมระดับอำเภอภายในจังหวัดให้เข้มแข็ง และการสนับสนุนของเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ส่วนปัญหา อุปสรรค ได้แก่ ขาดการสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและขาดงบประมาณในการดำเนินงานชมรมฯ ”



(๔) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดตราด ได้นำเสนอว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ นั้น สมาชิกในชมรมฯ ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของชมรมฯ ข้อเสนอแนะ ชมรมฯ ควร

มีส่วนร่วมในการให้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) และ ควรหามาตรการชักจูงให้สมาชิกในชมรมฯ มีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามนโยบายของกรมอนามัย ”

(๕) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้นำเสนอว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ ซึ่งได้แก่ ผู้นำซึ่งได้แก่ประธานชมรมฯ ต้องเก่ง เข้มแข็ง และเอาใจใส่สมาชิกในชมรมเป็นอย่างดี



ชมรมฯ มีการจัดกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง เช่น จัดมหกรรมอาหารทุกปี เป็นต้น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น อบจ. เทศบาล และอบต. ให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ เช่น ให้งบประมาณสนับสนุน เป็นต้น และนำเสนอปัญหา อุปสรรค คือ ค่าลงทุนในการทำกิจกรรมของชมรมฯ สูงแต่ขาดรายได้ เช่น การจัดมหกรรมอาหารมีค่าเช่าสถานที่สูงมาก แต่ไม่สามารถเก็บค่าใช้จ่ายจากสมาชิกได้มากพอ นอกจากนี้ยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ”



(๖) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปราจีนบุรี ได้นำเสนอว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ ซึ่งได้แก่ ชมรมฯ ต้องทำงานเป็นเครือข่ายโดยเชื่อมโยงกับหน่วยงานสาธารณสุขและการท่องเที่ยว

ยึดหลักกฎหมายเป็นหลักในการดำเนินงานของชมรมฯ ความร่วมมือของสมาชิก เช่น ให้ความร่วมมือการพัฒนาร้านของตนเองให้ได้ตามมาตรฐานเพื่อยกระดับหรือความน่าเชื่อถือของชมรมฯ ต่อสาธารณชน และต้องมีการพัฒนาศักยภาพสมาชิกอย่างต่อเนื่อง ส่วนปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ที่มีการเปลี่ยนแปลงบ่อยและรับผิดชอบงานหลายด้าน ทำให้ไม่มีความต่อเนื่องในการดำเนินงานร่วมกับชมรมฯ ข้อเสนอแนะ ได้แก่ ชมรมฯ ควรมีส่วนร่วมในการให้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) โดยให้มีคณะกรรมการจากชมรมฯ เข้าร่วมการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐานของกรมอนามัย และภาครัฐต้องมีนโยบายและเป้าหมายที่ชัดเจนในการดำเนินงานร่วมกับชมรมฯ ”

(๗) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครนายก ได้นำเสนอว่า “ ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงานของชมรมฯ ได้แก่ ชมรมฯ ขาดความเข้มแข็ง อันเป็นผลมาจากผู้นำขาดประสบการณ์ในการดำเนินงานและความร่วมมือของสมาชิกซึ่งเป็น



ผลมาจากการที่สมาชิกมีน้อย ข้อเสนอแนะ เครือข่ายฯ และภาครัฐควรให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนการดำเนินงานชมรมฯ ให้เข้มแข็ง และชมรมฯ ควรมีส่วนร่วมในการให้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยให้มีคณะกรรมการจากชมรมฯ เข้าร่วมการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐานของกรมอนามัย ”

(๘) ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสระแก้ว ได้นำเสนอ



ว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จ ได้แก่ การได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วน เช่น สาธารณสุข การท่องเที่ยว และท้องถิ่น และมีการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ

อย่างต่อเนื่อง เช่น งานมหกรรมอาหาร เป็นต้น ส่วนปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงาน ได้แก่ ความร่วมมือของสมาชิกมีน้อย เช่น ไม่มาร่วมประชุม เป็นต้น และมีข้อเสนอแนะว่า ชมรมฯ ควรมีส่วนร่วมในการให้ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGF) โดยให้มีคณะกรรมการจากชมรมฯ เข้าร่วมการตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐานของกรมอนามัย ”

(๙) ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสมุทรปราการ ได้

นำเสนอว่า “ ปัจจัยที่ทำให้การทำงานของชมรมฯ ประสบผลสำเร็จได้แก่ ชมรมฯ มีการทำกิจกรรมภายในชมรมฯ อย่างต่อเนื่อง เช่น มีการประชุมสมาชิกทุกเดือน เป็นต้น ชมรมฯ ได้รับการสนับสนุน



จากเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมฯ มีผู้นำที่เก่ง มีความเข้มแข็ง และเสียสละเวลาส่วนตัวเพื่อเป็นแกนนำในการดำเนินงานของชมรมฯ การสื่อสารถึงสมาชิกได้อย่างทั่วถึงและรวดเร็ว ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินงาน ได้แก้ไขด้วยความร่วมมือจากผู้ประกอบการที่จะมาเป็นสมาชิกชมรมฯ เนื่องจากสมุทรปราการเป็นเมืองอุตสาหกรรมผู้ประกอบการเป็นคนต่างถิ่น ความขัดแย้งในทางการเมือง ซึ่งส่งผลให้การประสานงานทั้งภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือแม้แต่กับผู้ประกอบการด้วยกันเองขาดความต่อเนื่องและขาดความไว้วางใจซึ่งกันและกัน และชมรมฯ ขาดงบประมาณในการดำเนินงาน ข้อเสนอแนะ กรมอนามัยควรหามาตรการในการให้เกื้อมูลค่าเพิ่มต่อป้ายร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) หรือให้ผู้ประกอบการ ผู้บริโภคเห็นความสำคัญของป้ายฯ ดังกล่าว ”

(๑๐) ประธานเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารภาค

ตะวันออกและ ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเมืองพัทยา ได้สรุปว่า “ เครือข่ายฯ เราก่อตั้งมาประมาณ ๑๐ ปี ได้รับความร่วมมือจากชมรมฯ ระดับจังหวัดทุกจังหวัดด้วยดี และได้รับการสนับสนุนจากกรมอนามัยผ่านมาทางศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต ๓ หรือศูนย์อนามัยที่ ๓ ในปัจจุบัน อย่างต่อเนื่อง แม้ว่าในช่วง ๒-๓ ปีที่ผ่านมากรมอนามัยไม่ได้สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมของเครือข่ายฯ เลยก็ตาม เราก็พยายามที่จะทำกิจกรรม



ต่างๆของเครือข่ายฯ ด้วยอาศัยภาคีอื่นๆ มาโดยตลอด ทั้งภาคธุรกิจ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้บ้างไม่ได้บ้างก็ช่วยๆกันทำไป บางครั้ง เข้าเนื้อตัวเองบ้าง ก็ต้องยอมเจ็บเพื่อเราทุกคน ดีใจนะที่ปีนี้กรมอนามัยให้การสนับสนุนการจัดประชุมแก่เครือข่ายฯ อีกครั้ง เครือข่ายเราจะเข้มแข็ง ก็ด้วยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนโดยเฉพาะพวกเรากันเอง เราจะพยายามช่วยชมรมฯจังหวัดที่ยังไม่เข้มแข็ง เช่น นครนายก ให้เข้มแข็งขึ้น ในอนาคตเราอาจจะมียางมือใหญ่ในนามเครือข่ายฯ เช่น มหกรรมอาหาร ภาคตะวันออก เป็นต้น และหวังว่าสมาชิกเครือข่ายฯ ทุกชมรมฯ คงให้ความร่วมมือด้วยดีและกรมอนามัยในฐานะพี่เลี้ยงที่สำคัญคงจะไม่ทอดทิ้งกัน คงให้การสนับสนุนพวกเรตลอดไป ขอบพระคุณผู้บริหารกรมอนามัย และสมาชิกเครือข่ายทุกท่านที่ได้สละเวลามาร่วมงานกันในครั้งนี้ เราคงได้เจอกันในครั้งหน้า ”



๒. การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารกลุ่มล้านนา

ศูนย์อนามัยที่ ๑๐ เชียงใหม่ ได้ดำเนินการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อ



พัฒนาเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารกลุ่มล้านนา เมื่อวันที่ ๑๒-๑๓ กรกฎาคม ๒๕๕๔ ณ ห้องประชุม โรงแรมพูราม่า เชียงใหม่ โดยมี

กรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับจังหวัดในพื้นที่เขต ๑๐ รวม ๘ จังหวัด ซึ่งเรียกว่า “กลุ่มล้านนา” รวมทั้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่เทศบาล เข้าร่วมประชุม ประมาณ ๑๐๐ คน โดยมีนางสุรีย์ วงศ์ปิยชน ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย เป็นประธาน พร้อมทั้งรับฟังการนำเสนอผลการดำเนินงานสุขภาพอาหาร จากตัวแทนเจ้าหน้าที่และชมรมฯ ซึ่งสรุปผลได้ดังนี้



(๑) จังหวัดลำปาง เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

กล่าวว่า “ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารทั้งโครงการอาหาร



สะอาด รสชาติอร่อย และ ตลาด
สดน่าซื้อนั้น ปัจจัยสำคัญที่ทำให้
ประสบผลสำเร็จก็คือนโยบาย
จากส่วนกลาง ผู้บริหาร ชัดเจน
มีความต่อเนื่อง ทำให้พื้นที่
สามารถวางแผนเชิงปฏิบัติการ

ได้ง่าย เพราะปัจจุบันสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดต้องทำงานในลักษณะ
แกนร่วม ไม่ใช่แกนหลัก ซึ่งต้องร่วมทำงานกับท้องถิ่น ชมรม
ผู้ประกอบการ หากทุกอย่างชัดเจนจะทำงานได้ง่าย มีประสิทธิภาพและ
ประสิทธิผล” ตัวแทนชมรมร้านอาหารในจังหวัดลำปาง ได้สรุปบทเรียนใน
การทำงานร่วมกันของชมรมฯ พบว่า “กลยุทธ์ที่ทางชมรมฯ ใช้ในการจน
ประสบผลสำเร็จนั้น ได้แก่ **สร้างงานหลากหลาย** ชมรมฯต้องมีผลงาน
หลากหลายทั้งนี้ต้องเชื่อมโยงของภาคีทุกภาคส่วนเข้าด้วยกันให้ได้
มากมายภาคี อย่างที่บอกการเชื่อม
ผลประโยชน์ของภาคีทำให้ได้ใจจากผู้เข้ามา
ร่วมงานกับชมรมฯ ทำให้สามารถขยาย
ความร่วมมือจากภาคีต่างๆภายในจังหวัดได้
อย่างมาก เช่น อบจ. เทศบาล อบต.
หอการค้า ฯลฯ **วางแผนงานดี** การทำงาน
ชมรมฯนั้นต้องมีการประชุมพูดคุยระหว่าง



สมาชิกอยู่เสมอทำให้ได้แนวคิด ข้อเสนอแนะที่ดีๆจากสมาชิก รวมทั้งการพบปะพูดคุยกับเจ้าหน้าที่ ภาคอื่นๆ ทำให้ได้ข้อมูลทั้งนโยบาย แหล่งงบประมาณที่ใช้ในการดำเนินงานต่อไป **มีแนวทางพัฒนา** การวางแผนที่ดินส่งผลให้ชมรมฯ สามารถดำเนินการพัฒนาทั้งงานของชมรมฯ และศักยภาพของสมาชิกชมรมฯได้เป็นอย่างดี ” ตัวแทนเทศบาลได้สะท้อนมุมมองในการทำงานพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ ดังนี้ “เทศบาลต้องใช้ความอดทนอย่างมากในการพัฒนาตลาดนี้ให้ได้มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อและต้องใช้ความพยายามทุกปีในการที่จะรักษามาตรฐานดังกล่าวให้ต่อเนื่องกลยุทธ์สำคัญที่เราสามารถทำให้ตลาดของเราพัฒนาและ คงสภาพได้นั้นได้แก่ **ไปดูมาทำ** เราเริ่มต้นจากการไปศึกษาดูงานตามที่ต่างๆที่ว่าดีไปทั้ง



ผู้บริหาร คนทำงาน พ่อค้าแม่ค้าในตลาดและผู้นำชุมชนซึ่งเป็นผู้บริโภค ได้อะไรมาที่ว่าการนำมาปรับปรุงตลาดของเรา **นำรางวัลมาใช้** เมื่อเราได้รางวัลจากการพัฒนาตลาด หากเป็นตัวเงินก็จะนำมาเป็นทุนในการพัฒนาตลาดต่อไป ส่วนรางวัลเกียรติยศอื่นๆก็นำมาเป็นแรงขับเพื่อให้พ่อค้า แม่ค้าในตลาดรับรู้ถึงผลที่

ได้รับจากการร่วมกันพัฒนาตลาด ทำให้เกิดความตระหนักในการที่จะรักษามาตรฐานดังกล่าวต่อไป **เอาใจใส่ผู้บริหาร** แนนอนครับผู้บริหารท้องถิ่นมีส่วนสำคัญอย่างมากในการทำงานให้ประสบผลสำเร็จเราจึงต้องมองถึงผลกระทบที่ผู้บริหารจะได้รับดังนั้นเรื่องทุกเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาตลาดเราจะให้ผู้บริหารรับรู้ ตัดสินใจ พร้อมทั้งร่วมดำเนินการด้วย

เช่น นำทีมไปศึกษาดูงาน เป็นประธานการประชุม ฯลฯ ทำให้ผู้บริหารได้ใจผู้ร่วมทำงานทั้งเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ประชาชนและภาคอื่นๆด้วย **ประสานภาคี** ภาคีต่างๆที่ร่วมทำงานกับเรานั้นเราจะมีการติดต่อประสานงานกันอยู่เสมอทั้งสาธารณสุข พาณิชย์ หอการค้า ฯลฯ เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และร่วมทำงานด้วยกันอยู่เสมอๆ”

(๒) จังหวัดน่าน เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอเวียงสา ได้ให้

แนวคิดในการทำงานพัฒนาชมรมฯ ผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับอำเภอว่า “การทำงานนั้นต้อง **พูดแบบชาวบ้าน** ลดการพูดเชิงวิชาการลงจะทำให้สื่อสารกับผู้ประกอบการได้ง่ายและเป็นกันเอง



บริหารความขัดแย้ง ในสังคม ชุมชนนั้นย่อมมีความขัดแย้งกันทั้งทางสังคม การเมือง การแข่งขันทางธุรกิจ การลดความขัดแย้งลงจะเป็นการทำให้เราสามารถทำงานร่วมกันได้ง่าย ดังนั้นการลดความขัดแย้งก็ต้องใช้ **กรรมกลาง** ซึ่งเป็นตัวแทนจากทุกภาคส่วนมาร่วมกันทำงาน ไม่มีการแยกกลุ่ม แยกสี ทำให้มีความเสมอภาคมากที่สุด ยอมรับความคิดเห็นที่



แตกต่างด้วย **เพิ่มแรงจากอปท.** ต้องยอมรับว่า อบจ.เทศบาล อบต.นั้นมีบทบาทอย่างมากในการทำงานร่วมกัน ดังนั้นต้องดึง อปท. มาร่วมงานให้ได้

อาจจะดึงนายกอบจ. นายกเทศมนตรี นายก อบต. หรือแม้แต่ สจ. สท. และ สอบต. มาร่วมงานกับเราโดยการเข้าไปหา พบปะพูดคุย แล้วก็อย่าลืมยกย่อง ให้เกียรติ หรือให้เวทีแก่ผู้บริหารท้องถิ่นในการแสดงผลงาน ดังกล่าวด้วย เช่น ให้เป็นประธานมอบป้าย เปิดอบรม ฯลฯ **ต่อยอดประชาสัมพันธ์** เมื่อได้ผลงานแล้วต้องมีการประชาสัมพันธ์ผ่านทางสื่อ ไม่ว่าจะเป็นวิทยุชุมชน หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น จดหมายข่าวเทศบาล รายงานประจำปีหน่วยงานต่างๆ เหล่านี้จะเป็นการกระจายชื่อเสียงชมรมฯ ภาควิชาให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น **ให้ความสำคัญกับผู้บริโภค** เมื่องานสำเร็จผู้บริโภคได้ประโยชน์ ช่วงนี้จะเป็นบทบาทของผู้บริโภคที่จะเป็นหูเป็นตาให้กับเจ้าหน้าที่ในการแจ้งเบาะแสความไม่สะอาดของร้านอาหาร แผงลอย ตลาด เจ้าหน้าที่ต้องให้ความสำคัญกับทุกเรื่องที่ส่งเข้ามา มีการรับเรื่อง และแจ้งผลการทำงานให้ผู้บริโภคทราบ ยังมีสื่อในท้องถิ่น เช่น หอกระจายข่าว วิทยุชุมชน ยิ่งดี สามารถสื่อสารโดยตรงไปยังผู้บริโภคได้เลยจะทำให้ผู้บริโภคมีความภูมิใจในสิ่งที่ทำและเห็นว่าเจ้าหน้าที่ให้ความสำคัญสุดท้ายแล้วผลกระทบจะตกไปถึงผู้ประกอบการต้องรักษามาตรฐาน ดังกล่าวอยู่ตลอดเวลา ”

(๓) จังหวัดเชียงใหม่ ผู้ประกอบการตลาดประตูเชียงใหม่ได้



นำเสนอถึงความเป็นมาเป็นไป ในการพัฒนาตลาดประตูเชียงใหม่จนได้รับมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อระดับดีมาก ซึ่งพอจะสรุปได้ดังนี้ “...ตลาด

ประตูเชียงใหม่พัฒนามาได้ด้วยกฎกระทรวงฯ ซึ่งในช่วงแรกท่านรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขมาเยี่ยมเราจึงรู้ว่ามีกฎหมายกำหนดให้เราต้องพัฒนา ซึ่งเราก็ทำ ค่อยๆทำ ค่อยๆคุยกับแม่ค้า ต้องยอมรับว่าหากไม่มีกฎกระทรวงฯ เราคงจะไม่ตื่น เรียกว่าเราใช้ กฎกระทรวงฯ เป็นแรงขับ นอกจากนั้นกระแสการแข่งขันจากทุนต่างประเทศที่เข้ามาเปิดห้างดังๆ เช่น Lotus Macro Big C ทำให้แม่ค้าพ่อค้าในตลาดหันมาช่วยเหลือเราเพราะหากเราอยู่ไม่ได้เขาก็อยู่ไม่ได้ จึงเป็นการ ขานรับการแข่งขัน ที่เข้ามาแย่งลูกค้าเรา ใครๆก็รู้ว่าแม่ค้าพ่อค้าในตลาดนั้นเป็นอย่างไรทุกวันนี้เรากับแม่ค้าทุกคนอยู่ด้วยความเข้าใจใช้การ ผ่อนสั้น ผ่อนยาว กฎระเบียบหลักเกณฑ์บางอย่างก็ผ่อนบ้างไม่ตีงไม่หย่อนเกินไปเรียกว่าให้อยู่ด้วยความสบายใจทั้งสองฝ่าย ใช้ความเสมอภาคในการพัฒนาทุกคนเท่าเทียมกันไม่มีใครมีสิทธิพิเศษหรือมีอภิสิทธิ์ใดๆเราจะ ไม่ก้าวก่ายสิทธิ ของแต่ละคนเลย ในการพัฒนาตลาดนั้นต้องรู้ว่าวิถีตลาดเป็นอย่างไร จะทำอะไรต้องคิดถึงวิธีเสมอ เราจึง ใช้วิถีชีวิตพอเพียง นำมาปรับใช้กับวิถีตลาด เช่น กำจัดขยะไม่ให้ลงสู่คลอง ใช้น้ำหมักชีวภาพ (EM) นอกจากนั้นยังมีการสร้างตลาดให้มีชีวิตด้วยการใช้เสียงตามสายที่มีทั้งภาคบันเทิง ข่าวสาร และวิชาการ ทำให้แม่ค้าพ่อค้าสามารถเปิดโลกทัศน์ได้อย่างพอเพียง...” ส่วนชมรมร้านอาหารปลอดภัยจังหวัดเชียงใหม่ได้นำเสนอแนวคิดในการต่อยอดการทำงานของชมรมฯ ที่ทำในเรื่องป้ายของร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย “...ชมรมฯ เราเกิดมาจากการที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสนับสนุนให้เกษตรกรปลูกผักปลอดภัยสารพิษทำให้เราได้วัตถุดิบที่ดีมาปรุงประกอบอาหารให้กับผู้บริโภค เราต้องมีความรู้ในเรื่องเมนูสุขภาพเพิ่มเติมจากเรื่องสุขภาพโภชนาการ จึงมีแนวคิด

นำเอาองค์ความรู้ทั้งหมดนี้มาผสมกันให้เป็นร้านอาหารที่ผลิตอาหารที่สะอาด รสชาติอร่อย มีคุณค่าโภชนาการ และก็ไม่มีสารพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพด้วย จึงเป็นที่มาของโครงการป้ายทองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ซึ่งนอกจากร้านนั้นจะผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ ต้องมีเมนูสุขภาพ ใช้ผักปลอดสารพิษและมีการล้างผักด้วยวิธีการที่สามารถลดปริมาณสารพิษได้ด้วย เช่น ล้างด้วยผงฟู เป็นต้น...”

สำหรับตัวแทนชมรมตลาดสดนำชื่อจังหวัดเชียงใหม่มากล่าวเพิ่มเติมว่า “...ผู้ประกอบการตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดนำชื่อควรที่จะสนับสนุนแนวทางในการผลิตผักปลอดสารพิษโดยการพัฒนาให้ตลาดของตนเองเป็นตลาดผักปลอดสารพิษ คือจำหน่ายแต่ผักที่เกษตรกรปลูกด้วยวิธีปลอดสารพิษเท่านั้นจะทำให้ตลาดเป็นแหล่งผักปลอดสารพิษที่สำคัญ ทำให้เกษตรกรที่ปลูกผักปลอดสารพิษก็จะมีที่จำหน่ายทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงผักปลอดสารพิษได้ง่ายและมากขึ้น....”



๓. การประชุมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและชมรมตลาดสด ศูนย์อนามัยที่ ๖

ศูนย์อนามัยที่ ๖ ขอนแก่น ได้ดำเนินการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและชมรมตลาดสด เมื่อวันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๕๔ เวลา ๐๘.๐๐- ๑๗.๐๐น. ณ ห้องประชุมภูพาน โรงแรมขอนแก่นโฮเต็ล อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ผู้เข้าร่วมประชุมฯ ประกอบด้วยประธานและกรรมการชมรมฯ เจ้าหน้าที่สำนักงาน



สาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาลชุมชนและรพ.สต. เจ้าหน้าที่เทศบาล/อบต. ประมาณ ๑๔๐ คน โดยมีรองอธิบดีกรมอนามัย (นายแพทย์สุวิชัย เชียศิริวัฒนา) เป็นประธานพร้อมด้วย นางสุรีย์ วงศ์ปิยชน ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ และคณะ ร่วมรับฟังปัญหา ข้อเสนอแนะจากประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและชมรมผู้ขายของในตลาดสด ซึ่งสรุปได้ดังนี้



(๑) ชมรมร้านอาหารและแผงลอยอำเภอเมืองบึงกาฬ ได้นำเสนอว่า



แล้วนำมาพัฒนาชมรมของตนเอง สิ่งที่ทำให้การดำเนินงานอยู่ได้อย่าง

“ชมรมร้านอาหารและแผงลอยอำเภอเมืองบึงกาฬ ก่อตั้งปี๒๕๔๘ โดยการสนับสนุนของโรงพยาบาลบึงกาฬ หลังก่อตั้งชมรมฯ ประชุมแต่งตั้งกรรมการวางแผนการดำเนินงาน การศึกษาดูงาน

ยั่งยืน คือสมาชิกชมรมมีความเอื้ออาทรต่อกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน เช่น กรรมการชมรมฯ ร่วมกันออกตรวจแนะนำร้านอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและช่วยกันพัฒนาร้าน/แผงที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อยเพื่อให้ผ่านเกณฑ์ฯ ร่วมกิจกรรมของชุมชนอย่างต่อเนื่อง การระดมทุนของชมรมใช้วิธีการจัดงานเลี้ยงปีละ ๑ ครั้งโดยกำหนดวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ของทุกปี ปัญหาอุปสรรคของชมรมคืองบประมาณไม่เพียงพอ และประชาชนยังไม่เห็นความสำคัญของป้าย อาหารสะอาดรสชาติอร่อย การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังไม่สะดวก”

(๒) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาฬสินธุ์ ได้นำเสนอ

ว่า “ชมรมฯ จังหวัดกาฬสินธุ์มีความภาคภูมิใจที่ได้รับรางวัลชมรมดีเด่นระดับเขต ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ การดำเนินงานของชมรมมุ่งเน้นการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยและสร้างประโยชน์ต่อสังคม กิจกรรมต่างๆ เช่น จัดตั้ง



ห้องสมุดบ้านหนังสือในชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารได้รื้อแผงลอยเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ เป็นเจ้าภาพในการจัดงานมหกรรมอาหารสะอาดรสชาติอร่อยเป็นประจำทุกปี ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขออกตรวจร้านอาหารและแผงลอยในงานเทศกาลอาหารและงานเทศกาลประจำปี เช่น งานมหกรรมอาหารปลอดภัย งานมหกรรมวิถีจรไพรพรวา งานกาชาด และงานอื่นๆตามที่หน่วยงานร้องขอ จัดงานถนนสงกรานต์ปลอดเหล้า ส่วนข้อเสนอแนะอยากให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีส่วนในการเข้ามาดูแลผู้ประกอบการมากขึ้น เพราะเป็นหน่วยที่จัดเก็บภาษีจากผู้ประกอบการ ส่วนอนาคตเราอยากจัดมหกรรมอาหารระดับภาคขึ้น ”

(๓) ตลาดสดเทศบาลโพนสา โดยรองนายกเทศมนตรีตำบลโพนสา



ได้นำเสนอว่า “ การพัฒนาตลาดสดผู้มีความสำคัญที่สุดคือผู้ประกอบการในตลาดสด เทศบาลเห็นความสำคัญจึงได้จัดตั้งชมรมผู้ขายของในตลาดสดและให้คณะกรรมการชมรมฯมีส่วนในการวางแผนและร่วมดำเนินการ เทศบาล

สนับสนุนด้านงบประมาณ การศึกษาดูงาน สวัสดิการชมรมฯ ทำให้การดำเนินงานและการทำงานร่วมกันประสบผลสำเร็จจนตลาดได้รับรางวัลต่างๆมากมาย”

(๔) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดขอนแก่น ได้นำเสนอว่า

“ชมรมในจังหวัดใหญ่การค้าดำเนินงานค่อนข้างลำบาก เนื่องจาก การติดต่อประสานงานและเวลาไม่อำนวยขาดการประชาสัมพันธ์ในภาพกว้างคณะกรรมการชมรมฯต่างมีภารกิจการพัฒนาจึงทำได้ช้า”



(๕) ชมรมผู้ขายของในตลาดสดเทศบาลตำบลโพหนอง ได้นำเสนอว่า



“ชมรมมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดสดเทศบาลสนับสนุนงบประมาณในการศึกษาดูงานกิจกรรมชมรมมีการออกกำลังกายงานบุญประเพณีต่างๆ ปัญหาคือ

ผู้ประกอบการไม่มีเวลาร่วมกิจกรรม”



๔. การประชุมเพิ่มศักยภาพชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารและพัฒนา สิ่งแวดล้อมในร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน ประจำปี ๒๕๕๔

ศูนย์อนามัยที่ ๑๑ นครศรีธรรมราชร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



กรมอนามัย ได้จัดทำ
โครงการการประชุมเพิ่ม
ศักยภาพชมรม
ผู้ประกอบการค้าอาหาร
และพัฒนาสิ่งแวดล้อม
ในร้านอาหารให้ได้

มาตรฐาน ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ระหว่างวันที่ ๖ - ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๔ ณ ห้องประชุมศรีวิชัย เอ โรงแรมวังใต้ อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ (๑) พัฒนาศักยภาพชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (๒) แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และรับทราบปัญหา อุปสรรคใน การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และน้ำของภาคีเครือข่ายและ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการค้า อาหาร (๓) สร้างขวัญกำลังใจ และยกย่องเชิดชูเกียรติแก่ภาคี เครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการ ค้าอาหารที่มีผลการดำเนินงานดีเด่น และ (๔) พัฒนาสิ่งแวดล้อมใน ร้านอาหารที่มีพื้นที่ตั้งแต่ ๒๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป



ซึ่งผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้รับผิดชอบงานอาหารปลอดภัย และ
 ส้วมสาธารณะ ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ เขต ๑๑ และ
 ประธานและกรรมการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยมีนายแพทย์สุวัช



เชียยศิริวัฒนา รองอธิบดีกรม
 อนามัย เป็นประธานในพิธีเปิด
 และนายแพทย์ไกรวุฒิ ก้วนหิน
 ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑๑
 กล่าวรายงาน พร้อมทั้งได้มีการ
 มอบโล่รางวัล แก่ชมรมฯ ที่

ชนะเลิศการประกวด ชมรมผู้ประกอบการที่มีผลงานดีเด่นในการ
 ขับเคลื่อนความปลอดภัยด้านอาหารในตลาดสดอย่างต่อเนื่องและชมรม
 ผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลงานดีเด่นในการขับเคลื่อนความปลอดภัย
 ด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้แก่ ชมรมตลาดสดเทศบาลตำบลเทพ
 กระษัตรี อำเภอดง จังหวัด

ภูเก็ท และชมรมผู้ประกอบการ
 ค้าอาหารอำเภอเมืองพังงา
 จังหวัดพังงา ตามลำดับ ในการ
 ประชุมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก
 วิทยากรที่เป็นผู้บริหาร ได้แก่



ท่านรองอธิบดีกรมอนามัย (นายแพทย์สุวัช เชียยศิริวัฒนา) บรรยายพิเศษ
 “ยุทธศาสตร์และนโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ”

นางสุรีย วงศ์ปิยชน ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ บรรยาย



พิเศษ “เหลียวหลัง แลหน้า พัฒนาชมรมฯ” และนพ.ไกรวุฒิ ก้วนหิน ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑๑ บรรยายพิเศษ “แนวทางในการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้า

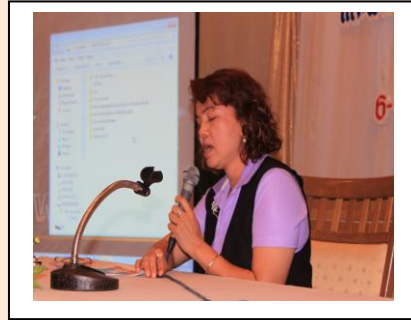
อาหาร ” ในการประชุมได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สิ่งดีดี ของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในเขต ๑๑ จำนวน ๙ ชมรม โดยการพูดคุยเล่าสู่กันฟัง เพื่อนำสิ่งที่ได้ไปปรับใช้ในการพัฒนาชมรมฯต่อไป ดังนี้



๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยนายกมล มีชัยพัฒน์กิจ ประธานชมรมฯ กล่าวว่า “ในการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากเป็นประธานชมรมฯมาเพียง 1 ปี ที่ผ่าน

มาจะทำการสร้างเครือข่ายชมรมให้แข็งแรง เนื่องจากจังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดใหญ่ และมีการเกิดขึ้นของร้านอาหารจำนวนมาก และมีการเปลี่ยนแปลงของกูก และพนักงานเสริมมาก จนทำให้เกิดปัญหาแก่สมาชิกชมรมค่อนข้างมาก ชมรมฯจึงใช้เครือข่ายที่มีอยู่ทำข้อตกลงว่าหากเป็นการย้ายไปจากร้านของสมาชิกจะไปรับ ทำให้ปัญหาเบาบางลง และส่วนมากกิจกรรมของชมรมฯจะได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลนครสุราษฎร์ธานีในการศึกษาดูงานและประชุมอบรมที่เกี่ยวข้องต่างๆ”

**๒.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
จังหวัดภูเก็ต** นางณัชชช วรรณทร
วัตร รองประธานชมรมฯ ได้นำเสนอว่า “ การดำเนินงานของ
ชมรมฯ ที่ผ่านมา มีสำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต จัดทำ



โครงการสนับสนุนชมรมฯในการจัดอบรมผู้ประกอบการ จัดประชุม
เครือข่ายชมรมฯในระดับต่างๆ เช่น ระดับจังหวัด ระดับอำเภอ และ
เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดท่องเที่ยวมีร้านอาหารจำนวนมาก จึงได้
มีการส่งเสริมสนับสนุน ให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับ
ตำบล และยังมีโครงการประกวดชมรมฯดีเด่น อีกด้วย กิจกรรมของ
ชมรมฯจะมุ่งเน้นการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐาน และกิจกรรมในด้าน
การช่วยเหลือสมาชิก และงานช่วยเหลือสังคม มีระบบการเผยแพร่ข้อมูล
เพื่อให้สมาชิกได้รับทราบข้อมูลข่าวสารไม่ว่าจะเป็นด้านกิจกรรมชมรมฯ
หรือข่าวคราวเกี่ยวกับอาหาร ในการสร้างชมรมฯให้เข้มแข็ง ปัจจัยที่
นำไปสู่ความสำเร็จ ได้แก่ การสนับสนุนจากประธานชมรมผู้ประกอบการ
ค้าอาหารจังหวัดภูเก็ต ได้แก่ นาย ซึ่งท่านดำรงตำแหน่งเป็นนายก
องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต ซึ่งสนับสนุนได้มาก และนางศุภลักษณ์
ดำรงเชื้อ ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดภูเก็ต ซึ่งจัดได้ว่าเป็นเบื้องหลังสำคัญของความสำเร็จของชมรมฯ
ภูเก็ต ”

๓. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดพังงา โดยนาย ประมวล แซ่โจ้ว กล่าวว่า “เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอำเภอตะกั่ว



ป่า จังหวัดพังงา ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดพังงา เป็นชมรมฯ ระดับจังหวัด โดยเครือข่ายเป็นชมรมฯ ระดับอำเภอ อีก ๘

ชมรม ซึ่งมีการส่งเสริมสนับสนุนกันภายในเครือข่าย ในการจัดกิจกรรมต่างๆ มีชมรมฯที่เข้มแข็ง ได้แก่ชมรมฯอำเภอเมือง ชมรมฯอำเภอท้ายเหมือง ซึ่งจะไปช่วยเหลือกันทำให้เป็นเครือข่ายที่มีความสัมพันธ์ที่ดี ส่วนการที่จะทำให้ชมรมฯในจังหวัดพังงา มีความเข้มแข็งมากขึ้น อยากให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเป็นพี่เลี้ยงที่ใกล้ชิดมากกว่านี้ และเป็นผู้ประสานงานในการแก้ไขปัญหาต่างๆ เช่น ชมรมฯอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา ยังไม่เข้มแข็ง และไม่มีการประชุมชมรมฯมา ๔ ปีแล้ว อยากให้ช่วยประสานงานด้วย ที่ประชุมก็ขอฝากเจ้าหน้าที่จังหวัดพังงาที่มาประชุมด้วย และในเรื่องของการพัฒนาสิ่งแวดล้อมในร้านอาหารให้ได้มาตรฐานนั้น จังหวัดพังงา ได้รับรางวัลสิ่งแวดล้อมดีเด่นระดับประเทศ ๒ ปีซ้อน ได้แก่ ปี ๒๕๕๒ ได้แก่ร้านมูเทียร่าห์ อ.เมือง จ.พังงา และปี ๒๕๕๓ ได้แก่ร้านสวัสดิ์ลาภ อ.ท้ายเหมือง จ. พังงา”

๔. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกระบี่ โดย นายสุนทร

ภูเก้าล้วน ประธานชมรมฯ นำเสนอว่า “ ชมรมฯจังหวัดกระบี่

คณะกรรมการจะ
เดินทางออกไปพบปะ
เครือข่ายในระดับอำเภอ
เพื่อ แลก เปลี่ยน
ประสบการณ์ พร้อมทั้ง
แจ้งข่าวคราวกันและกัน



ดังนั้นเมื่อมีการจัดกิจกรรมของอำเภอ จึงได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี
คณะกรรมการชมรมฯภายนอกหรือหน่วยงานภายนอก ไม่ว่าจะเป็นระดับ
จังหวัดหรือระดับอำเภอ หากมีงานเกี่ยวกับอาหาร ก็จะติดต่อประสานงาน
ผ่านชมรมฯเพื่อให้บริการ ซึ่งเชื่อถือในเรื่องของคุณภาพและมาตรฐาน
ตลอดถึงความสะอาด ปลอดภัย จึงเป็นองค์กรที่ได้รับความไว้วางใจเป็น
อย่างยิ่ง จังหวัดกระบี่ โดยนโยบายของผู้ว่าราชการจังหวัด ได้จัดทำ
โครงการณรงค์กระบี่ปลอดโฟม และได้มอบหมายให้ชมรมฯเป็นตัว
ขับเคลื่อน เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ ในงานมหกรรมอาหารจังหวัดกระบี่
ไม่ใช้กล่องโฟมพลาสติก หากมีก็ใช้กล่องโฟมที่ทำด้วยวัสดุธรรมชาติ แต่มี
ปัญหาตรงราคาค่อนข้างแพง ในอนาคตคาดว่าราคาน่าจะถูกลง อยาก
เสนอแนะให้ทำการศึกษาผลกระทบต่อสุขภาพจากการใช้ภาชนะใส่อาหาร
ที่ไม่ปลอดภัย และอยากให้กระทรวงสาธารณสุขเชื่อมโยงกับกระทรวง
อุตสาหกรรม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คิดเชื่อมโยง
การใช้ภาชนะที่ปลอดภัย และอยากให้ประชาสัมพันธ์ให้ทุกฝ่ายมีความรู้
ในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย สำหรับการบริหาร

จัดการชมรมฯ นั้น บอกถึงประโยชน์ของผู้ที่มีส่วนร่วมเป็นสมาชิกของชมรมฯ จะได้รับในการเข้าร่วมเป็นสมาชิก และไม่ต้องเสียเงินค่าสมาชิก รายได้ของชมรมฯ มาจากการจัดกิจกรรมของชมรมฯ และมีบริษัทฯ เข้าร่วม และจากสปอนเซอร์ต่างๆ รวมตลอดถึงการซื้อสินค้าโดยผ่านทางชมรม เขาจะตัดเปอร์เซ็นต์ให้ชมรมฯ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นปีละเป็นล้านบาทเพื่อไว้บริหารจัดการชมรมฯ ”

๕. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดระนอง โดยนายอนันต์ เสืออุดม ประธานชมรมฯ กล่าวว่า “จังหวัดระนองเป็นจังหวัดเล็กมีร้านอ



หารจำนวนน้อย ชมรมฯ มีสมาชิกชมรมฯ ร้อยกว่าร้าน ในการจัดกิจกรรมของชมรมฯ จะเป็นกิจกรรมที่ร่วมกับทางจังหวัดระนอง หรือร่วมกับ

เทศบาลต่างๆ ปัญหาที่สำคัญได้แก่เรื่องรายได้ของชมรมฯ ที่ไม่มีรายได้เข้าเลย สมาชิกไม่ค่อยให้ความร่วมมือ หากไม่ได้รับหนังสือเชิญจากทางราชการ และประกอบกับปัญหาเศรษฐกิจไม่ฟื้นที่ไม่ค่อยดีโดยเฉพาะด้านการประมง จึงส่งผลมากต่อธุรกิจการจำหน่ายอาหารในพื้นที่”



(๖) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชุมพร โดยคุณสมศรี

หิมาขาว ประธานชมรมฯ ได้สะท้อนการทำงาน of ชมรมฯ ว่า “เนื่องจาก



กรรมการชมรมฯ ชุด
บุกเบิกเริ่มมีอายุเยอะ
แล้ว โรคภัยไข้เจ็บเริ่ม
คุกคามทำให้ต้องตั้ง
คณะกรรมการรุ่นต่อไป
ต้องมาดำเนินการต่อ ซึ่ง

นี่เพิ่งเข้ามารับหน้าที่ประธานกรรมการชมรมฯ ต้นปีนี่เอง เมื่อชมรมก่อตั้ง
มาแล้ว มีการจัดประชุมชมรมฯ ในช่วงเริ่มต้น ประธานจ่ายอย่างเดียว
ต่อมามีการจัดเป็นระบบมากยิ่งขึ้น เช่นมีการลงทะเบียน ถ้าเหลือจากหัก
ค่าใช้จ่าย ก็เก็บเข้าบัญชีของชมรมฯ และนอกจากนั้นก็มีการจัดงาน
มหกรรมอาหาร ซึ่งจังหวัดชุมพรมีการจัดงานทุกปี คือ งานเปิดโลกทะเล
ชุมพร มีการแข่งขันการปรุงอาหาร โดยเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวและ
บุคคลทั่วไป ปัญหาหลักก็คือ ชมรมฯ เชิญสมาชิกประชุม แล้วไม่เข้าร่วม
ประชุม ทำให้พลาดโอกาสในการแลกเปลี่ยนข้อมูล ” และนายธนพล ผล
เพิ่ม ประธานชมรมผู้ค้ารายย่อยปากน้ำหลังสวน ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า

“ ชมรมฯ เมื่อได้รับการ
ส่งเสริมให้จัดตั้งจาก
เทศบาลตำบลปากน้ำหลัง
สวน ในช่วงแรกได้มีการ
สนับสนุนการดำเนินงาน
ของชมรมอย่างเต็มที่



แต่ปัจจุบัน ได้มีการเปลี่ยนชุดบริหารเทศบาล ทำให้ถูกมองว่าเป็นการจัดตั้งของคู่แข่ง จึงไม่ได้ให้การสนับสนุนเลยในตอนนี้ แต่ชมรมฯยังมีบทบาทระดับอำเภอหลังสวน ในการคัดสรรร้านค้าเข้าร่วมงาน”

(๗) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารอำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย นายยุทธนา อินทรศิลป์ กรรมการชมรมฯ กล่าวว่า “ชมรมฯก่อตั้งขึ้นเมื่อปี ๒๕๔๘ ระยะเวลา ๗ ปี เกิดจากการ



รวมตัวของผู้ประกอบการด้านอาหาร และมีภาครัฐสนับสนุน ได้แก่ เทศบาลเมืองทุ่งสง สำนักงานสาธารณสุข

อำเภอทุ่งสง โรงพยาบาลทุ่งสง และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช ตลอดจนศูนย์อนามัยที่ ๑๑ และ สสส. เป็นต้น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเปลี่ยนจากคู่แข่งทางการค้า เป็นคู่ค้าที่เกื้อกูลกัน และเพื่อช่วยขับเคลื่อนนโยบายด้านอาหารปลอดภัย คณะกรรมการชมรมฯ ปัจจุบันเป็นชุดที่ ๓ ซึ่งมีวาระ ๒ ปี ชุดละ ๑๕ คน กิจกรรมของชมรมฯ สนับสนุนและขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยแก่สมาชิก ร่วมกิจกรรมภาคสังคม เช่น ๕ ธันวาคม ๑๒ สิงหาคม นอกจากนั้นยังจัดมหกรรมอาหารปลอดภัยประจำปี และมีมหกรรมอาหารอร่อยได้ไร้แอลกอฮอล์ นอกจากนั้นยังมีกิจกรรมสวัสดิการแก่สมาชิก เช่น งานศพ งานแต่ง เป็นต้น ชมรมฯ ได้รับรางวัลซึ่งถือเป็นเกียรติแก่ชมรมฯ ได้แก่ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นระดับเขต ๑๑ ประจำปี ๒๕๕๐ และ ปี ๒๕๕๒ สุดท้ายขอเชิญ

ชมรมฯต่างๆของภาคีเครือข่ายผู้ประกอบการค้าอาหารเขต ๑๑ ไปเยี่ยม ชมรมฯทุ่งสงบ้าง ถ้ามีโอกาส”

(๘) ชมรมผู้ประกอบการค้าเมืองนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี



นำเสนอโดยประธาน ชมรมฯ ว่า “ชมรมฯเป็น ชมรมฯระดับอำเภอ มี สมาชิก ๓๐ กว่าร้านมี คณะกรรมการบริหาร ชมรมฯ ได้รับการ ส่งเสริมสนับสนุนจาก

สำนักงานเทศบาลเมืองนาสาร โดยการจัดให้มีโครงการศึกษาดูงานชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหารที่เข้มแข็ง เช่น จังหวัดชุมพร ชมรมฯอำเภอทุ่งสง ชมรมเทศบาลนครนครศรีธรรมราช และชมรมจังหวัดตรัง เพื่อศึกษาแนวทางการดำเนินงานของชมรมฯต่างๆแล้วนำกลับมาปรับใช้กับชมรมฯเมืองนาสาร เพื่อพัฒนาให้เป็นชมรมที่เข้มแข็งต่อไป พอปีที่แล้วก็ได้ไปศึกษาดูงานชมรมฯแถวภาคกลาง ได้แก่ ชมรมฯนครปฐม ชมรมฯอยุธยาและสุพรรณบุรี หลังจากเยี่ยมชมดูงานแล้ว ผู้ประกอบการได้กลับมาปรับปรุงร้านหรือแผงของตนเองให้ได้มาตรฐาน ชมรมฯเมืองนาสาร เก็บค่าสมาชิกร้านละ ๒๐๐ บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการชมรมฯ และจัดสวัสดิการดูแลสมาชิก ชมรมทำงานร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และเทศบาลเมืองนาสารในการดูแลและเฝ้าระวังอาหารให้สะอาดและปลอดภัย”

ส่วนที่ ๒. สรุปผลการดำเนินงาน

การตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

๑. การตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว

ชมรมผู้ประกอบการค้าด้านอาหารจังหวัดสระแก้ว ก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวกันของผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและตลาดสด ในอำเภอต่างๆในจังหวัดสระแก้ว โดยก่อตั้งเป็นชมรมอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๔๕ ซึ่งในช่วงแรกมีสมาชิกประมาณ ๔๐ คน มีการเปิดตัวชมรมฯ โดยการจัดงาน กินการกุศล ๕ ธันวาคม มหาราช ๒๕๔๕ ซึ่งในงานมีสมาชิกชมรมฯ จากทุกอำเภอ ๑๐๐ กว่าร้าน นำอาหารมา



ให้บริการฟรีแก่ประชาชนผู้มาร่วมงานจนชมรมฯ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในหมู่พ่อค้า ประชาชน ตลอดจนผู้บริหารในระดับจังหวัดมากขึ้น จนได้รับความไว้วางใจจากจังหวัดให้จัดการบริการอาหารในงานสืบสานวัฒนธรรม เบื้องบูรพาและงานกาชาดจังหวัดสระแก้ว ซึ่งเป็นงาน

ประจำปีของจังหวัดในนามชมรมผู้ประกอบการค้าด้านอาหารจังหวัดสระแก้วอย่างต่อเนื่องและเป็นที่ศึกษาดูงานของชมรมฯ ต่างๆ มากมาย ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัด



สระแก้วมีประธานมาแล้ว ๒ ท่าน ท่านแรกนายสมหวัง แต่ตระกูล (ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว) เป็นประธานชมรมฯ ตั้งแต่ปี ๒๕๔๕ จนถึง ปี ๒๕๔๗ ท่านที่สองนายวันเพ็ญ คุ้มมัน เป็นประธานชมรมฯ จนถึง ปัจจุบัน และกรรมการชมรมฯ ทั้งหมดเป็นประธานชมรมผู้ประกอบการ ค้าอาหารระดับอำเภอ ทั้ง ๙ อำเภอ

ชมรมฯ ก่อตั้งขึ้นมาโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ (๑) เพื่อส่งเสริม ความสามัคคีของผู้ประกอบการขายอาหารอาชีพเดียวกัน (๒) เพื่อ กระตุ้นให้ผู้ประกอบการมีการแข่งขันในการจัดบริการอาหารที่สะอาด ถูก สุขลักษณะ (๓) เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลงานสาธารณะประโยชน์ และการ กุศล (๔) เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัด โดยทั้งหมด ไม่เกี่ยวข้องกับการเมืองทุกกรณี

ชมรมผู้ประกอบการค้าด้านอาหารจังหวัดสระแก้วได้ใช้ ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน ได้แก่ “ **สร้างภาคีให้หลากหลาย** ” โดยให้ ความร่วมมือ สนับสนุนกิจกรรมต่างๆของหน่วยงานในจังหวัด เพื่อสร้าง เพื่อนและประสานสัมพันธ์กับภาคีในจังหวัด “ **หลายความจำใจ** ” ใน การดำเนินงานของชมรมฯ นั้นจุดหลักต้องการให้สมาชิกให้ความร่วมมือ กับกิจกรรมของชมรมฯ การใช้รูปแบบหรือกิจกรรมที่สนุกสนานเป็น



รับรางวัลชมรมฯ ดีเด่น ปี ๒๕๔๕ จากอธิบดีกรมอนามัย

กันเอง จึงเป็นการสร้างความคุ้นเคยให้กับสมาชิก ชมรมฯ ทำให้เกิดความสนิทสนมกันเองทำให้สมาชิก ชมรมฯ ให้ความร่วมมือกับ งานหรือกิจกรรมของชมรม

ฯเป็นอย่างดี “ **ทุ่มเทเพื่อเพื่อน** ” ชมรมฯ จะดำเนินการพัฒนา ศักยภาพสมาชิกชมรมฯ ทั้งการอบรม ศึกษาดูงาน นอกจากนี้สมาชิก ชมรมฯ ยังร่วมให้คำแนะนำแก่ร้านอาหาร แผลงลอยให้สามารถปฏิบัติ ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารได้ ทั้งนี้เพราะการที่ผู้ร่วมประกอบ อาชีพเดียวกันแนะนำกันนั้นเป็นการพูดกันแบบเพื่อนเตือนเพื่อนทำให้เป็น ที่ยอมรับของผู้ประกอบการ “ **ยำเตือนความสัมพันธ์** ” ชมรมฯจะให้ ความสำคัญกับสมาชิกชมรมฯมากกว่าผู้ที่ไม่ได้เป็นสมาชิกเหมือนกับว่า เป็นเพื่อนกันความสัมพันธ์ต้องแนบแน่น ไม่ว่าจะมิจิจกรรมอะไรที่เกี่ยวกับ ชมรมฯ สมาชิกชมรมต้องได้สิทธิก่อน เช่น การออกร้านในงานมหกรรม อาหาร การผ่อนหม้อก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น สมาชิกต้องได้สิทธินั้นก่อนทั้งนี้ เพื่อสร้างความสำคัญให้กับสมาชิกชมรมยำเตือนว่าสมาชิกชมรมนั้นมีสิทธิ บางอย่างมากกว่าผู้ที่ไม่ได้เป็นสมาชิก

เกียรติประวัติของชมรมฯ ได้รับรางวัลชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร



รับรางวัลชมรมฯ ดีเด่น ปี ๒๕๕๓ จากรองอธิบดีกรมอนามัย

ดีเด่นระดับเขตของกรม
อนามัยประจำปี ๒๕๕๕
และ ๒๕๕๓

๒. การตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์



ชมรมร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์ ก่อตั้งขึ้นจากการรวมตัวกันของผู้ประกอบการร้านอาหาร จากการผลักดันและสนับสนุนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเมื่อปี ๒๕๔๕ ซึ่งในช่วงแรกมีสมาชิกประมาณ ๒๐ ร้าน และมีเฮียหลุย เจ้าของร้านอาหารพรเพ็ญ เป็นประธานชมรมฯ ชั่วคราว จนกว่าจะมีการประชุม

ใหญ่ของชมรมฯ หลังจากที่มีการประชุมใหญ่ได้เลือกให้คุณภสุ อินทรประเสริฐ เจ้าของร้านโก่โต้ง เป็นประธานชมรมฯ เป็นสมัยแรก แต่คุณภสุได้ขอลาออกจากตำแหน่งประธานชมรมฯ ในกลางปี ๒๕๔๖ เนื่องจากไม่มีเวลาให้กับการทำงานของชมรมฯ ที่ประชุมจึงเลือกให้คุณอนุกร รัตนศศิวิมล เจ้าของสวนอาหารวังहरษา เป็นประธานชมรมฯ ต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โดยชมรมฯ มีจุดประสงค์เพื่อ (๑) ช่วยเหลือเกื้อกูล ร่วมมือแก้ปัญหาของเพื่อนสมาชิก และส่งเสริมความสามัคคีของผู้ร่วมอาชีพผู้ประกอบการร้านอาหาร (๒) ส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดบุรีรัมย์โดยการสนับสนุนสถานประกอบการให้มีการบริการที่ได้มาตรฐานและสร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว (๓) ให้ความร่วมมือกับส่วนราชการในการดำเนินงานตามนโยบายของรัฐบาล (๔) ช่วยเหลืองานสาธารณะประโยชน์ และการกุศล ทั้งนี้ไม่ดำเนินกิจการใดๆ ในทางการเมือง



ชมรมร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์ใช้ยุทธศาสตร์ในการทำงานซึ่งสรุปได้ดังนี้

“ **ประชุมเป็นนิตย** ” มีการประชุมคณะกรรมการชมรมฯ เป็นประจำทุกเดือน โดยหมุนเวียนกันไปตามร้านอาหารของกรรมการชมรมฯ และมีการประชุมใหญ่ของชมรมฯ ทุกปี ซึ่งจะเป็นการสรุปผลงานของชมรมฯ และเลี้ยงสังสรรค์ ขอบคุณสมาชิกที่ร่วมกันทำงานมาทั้งปี “ **ขยายความคิดสู่**



อำเภอ ” มีกิจกรรมในการขยายเครือข่ายไปสู่ระดับอำเภอ โดยสนับสนุน ส่งเสริมให้มีการจัดตั้งชมรมร้านอาหารระดับอำเภอให้ครบทุกอำเภอ “ **มันพัฒนาตนเองเสมอ** ”

ชมรมฯ ได้รับการสนับสนุนอย่างดียิ่งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ และเทศบาลเมืองบุรีรัมย์ ในการพาไปศึกษาดูงานเป็นประจำทุกปี

“ **เสนอสิ่งดี ๆ สู่สังคม** ” ได้ดำเนินกิจกรรมการกุศล เช่น การเลี้ยงอาหารกลางวันแก่เด็กนักเรียน ทำอาหารเลี้ยงผู้ประสบภัยที่ศูนย์ดูแลพิทักษ์ผู้ได้รับผลกระทบจากความไม่สงบตามแนวชายแดนไทย-กัมพูชา จัดบริการอาหารในเทศกาลกินเจ นอกจากนี้ยังเข้าร่วม



รับรางวัลชมรมฯ ดีเด่น ปี ๒๕๕๓ จากรองอธิบดีกรมอนามัย

โครงการรณรงค์ทั้งด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอีกหลายโครงการ ได้แก่ โครงการร้านอาหารปลอดภัยรวมใจลดโลกร้อน โครงการร้านอาหารไร้ฟุ้งมุ้งสู่สุขภาพดี โครงการร้านอาหารปลอดภัยไร้ เป็นต้น และที่สำคัญยังได้จัดงานมหกรรมอาหารของจังหวัดร่วมกับเทศบาลและสาธารณสุขจังหวัดอีกด้วย และชมรมฯ ได้รับรางวัลชมรมฯ ดีเด่นระดับเขต จากกรมอนามัย ปี พ.ศ. ๒๕๕๓

๓. การตรวจเยี่ยมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครสวรรค์

๓.๑ ชมรมอาหารดีเมืองตากลี นครสวรรค์

นายชวลิต มาเวช ประธานชมรมอาหารดีเมืองตากลีได้นำเสนอการดำเนินงานของชมรมฯ โดยสรุปได้ดังนี้ “จุดเริ่มต้นของชมรม



อาหารดีเมืองตากลี นครสวรรค์ เกิดขึ้นมาจากความร่วมมือกันระหว่างเทศบาลกับผู้ประกอบการ โดยทางเทศบาลได้เป็นผู้แนะนำให้เจ้าของร้านอาหารและแผงลอยรวมตัวกันเป็นกลุ่มขึ้นโดยตั้งชื่อว่า “ชมรมอาหารดี

เมืองตากลี” ซึ่งแบ่งสมาชิกเป็น ๒ ส่วน คือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ทั้งอำเภอมีอยู่ประมาณ ๑๐ กว่าร้าน และผู้ประกอบการแผงลอยซึ่งจะมีมากที่สุด ในการทำงานชมรมฯ การสื่อสารให้สมาชิกทั้งสองส่วนได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารได้อย่างทั่วถึงนั้นทำได้ยาก ต่อมาจึงได้กำหนดให้มีประธานและรองประธานมาจากทั้งสองกลุ่มดังกล่าว เพื่อที่จะได้สื่อสารกันง่ายขึ้นตลอดระยะเวลากว่า ๑๐ ปี ที่ชมรมฯ ทำงานร่วมกับเทศบาล ได้มีการจัดงานมหกรรมอาหารหลายครั้ง สิ่งที่ได้จากการจัดงานคือ ได้

สังเกตเห็นข้อแตกต่างระหว่างผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย กับผู้ประกอบการที่ไม่ได้มาตรฐานซึ่งมาออกร้านในงานมหกรรมอาหารดังกล่าวร้านที่เป็น



สมาชิกชมรมฯ มีการตอบรับจากผู้บริโภคที่ดีกว่า ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานชมรมที่ผ่านมาได้แก่ การเปลี่ยนแปลงนโยบายอันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงผู้บริหารทั้งส่วนท้องถิ่นและภาครัฐ ในการรวมตัวกันทำงานในรูปชมรมฯของผู้ประกอบการนั้นยังขาดแรงจูงใจ และภาครัฐและ

ห้องทำงานไม่สอดคล้องกันทำให้เป็นปัญหาในการปฏิบัติส่งผลโดยตรง



ต่อผู้ประกอบการ ข้อเสนอแนะ ควรมีการอบรม แนะนำด้าน สุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการ อย่างต่อเนื่อง และควรมี เครื่องหมายที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัด เช่น ผ้ากันเปื้อนที่ดี มีคุณภาพ และเป็นเอกลักษณ์ สนับสนุนให้เฉพาะร้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเท่านั้น เป็นต้น”

ต่อผู้ประกอบการ ข้อเสนอแนะ ควรมีการอบรม แนะนำด้าน สุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการ อย่างต่อเนื่อง และควรมี เครื่องหมายที่ผู้บริโภคเห็นได้ชัด เช่น ผ้ากันเปื้อนที่ดี มีคุณภาพ

๓.๒ ชมรมตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชร

นายชัยพันธ์ ศรีศรีชไกร

ผู้จัดการตลาดศูนย์การค้า

กำแพงเพชร ได้นำเสนอการทำงาน ของชมรมฯ สรุปได้ดังนี้ “ตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชรเป็น ตลาดค้าส่งและค้าปลีก ที่ใหญ่ที่สุดใน จังหวัดกำแพงเพชร โดยรับ สินค้ามาจากจังหวัดใกล้เคียง คือ นครสวรรค์ พิษณุโลก สุโขทัย พิจิตร



เพชรบูรณ์ ตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชร เข้าร่วมโครงการตลาดสดน่าซื้อ ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๕ และได้ผ่านเกณฑ์เป็นตลาดสดน่าซื้อระดับดี และได้มีการพัฒนาปรับปรุงด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เรื่อง ความสะอาดและ ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของตลาด ด้านความปลอดภัยของอาหารจะมี คณะกรรมการตรวจสอบปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๕ ชนิด คือ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง ด้านการ คัดกรองผู้บริโภค จัดให้มีเครื่องชั่งบริการและมีการจัดบอร์ดให้ความรู้ เรื่อง อาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง และต่อมาได้พัฒนาผ่านเกณฑ์เป็น

ตาก และ

ตลาดสดน่าซื้อระดับดีมาก หรือระดับ ๕ ดาว ในปีพ.ศ. ๒๕๕๖ จนถึงปัจจุบัน การบริหารจัดการในตลาดจะมีคณะกรรมการแยกตามโซน ทั้งหมดรวม ๑๐ โซน มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้า ๒ ชมรม คือ ชมรมอาสาสมัครตลาดสดน่าซื้อ คอยตรวจสอบสารพิษ ๕ ชนิด คือ บอ



แรกซ์ พอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง และชมรมส่งเสริมสุขภาพ โดยมีกิจกรรมนำออกกำลังกาย ยืดเส้นยืดสาย และแข่งขันตะกร้อเป็นต้น และมีการจัดตั้งชมรม

พ่อค้า แม่ค้า จังหวัดกำแพงเพชร โดยนำเงินจากการจัดงานปีใหม่มาช่วยเหลือพ่อค้า แม่ค้า กรณีมีพ่อค้าแม่ค้า เสียชีวิต ช่วยค่าใช้จ่ายในการจัดงานศพ และยังมีโครงการเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย เพื่อให้พ่อค้า แม่ค้านำไปลงทุน และมีการส่งเสริมตรวจสุขภาพประจำปีจากโรงพยาบาลกำแพงเพชร ผลงานเด่นของตลาด ซึ่งเป็นผลมาจากความร่วมมือของสมาชิกชมรมฯ ทั้งหมดคือ การจัดการขยะ ซึ่งจะมีการแยกขยะ และนำเศษผัก ผลไม้ เศษปลาไปทำน้ำหมักชีวภาพหรือขยะหอม แล้วนำมาใช้ในการล้างตลาด ล้างส้วม กำจัดกลิ่นเหม็น เพื่อช่วยลดการใช้สารเคมี ตลาดมีการส่งเสริมปลูกผักปลอดสารพิษและนำมาจำหน่าย และมีการรณรงค์สินค้าราคาถูกและ



กิจกรรมต่างๆ ตามเทศกาล และยังมีการศึกษาดูงานแลกเปลี่ยนความรู้กับ ตลาดภายนอกอีกด้วย ตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชรได้รับรางวัลต่างๆ มากมายได้แก่

ปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ตลาดสด นำชื่อระดับดี

ปี พ.ศ. ๒๕๔๖ - ปัจจุบัน ตลาดสด นำชื่อระดับดีมาก

ปี พ.ศ. ๒๕๔๗ รางวัลชนะเลิศตลาดสดเพื่อการบริโภคดีเด่น

ปี พ.ศ. ๒๕๕๐ รางวัลตลาดสดนำชื่อชั้นดีมาก ๕ ปีซ้อน

ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ ศูนย์การเรียนรู้ตลาดสดนำชื่อต้นแบบ สำหรับปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานนั้น ได้แก่ ความไม่ต่อเนื่องในการทำงานของชมรม การแตกสามัคคีของสมาชิกในชมรมฯ และขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ สำหรับข้อเสนอแนะนั้นควรมีการพบปะหารือ ประชุมกันระหว่างชมรมฯ ทั้งในระดับจังหวัด ภาค และประเทศ



ภาพจากการตรวจเยี่ยม

บทสรุปสังท้าย

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารทั้งชมรมร้านอาหาร แผงลอย และตลาดสด นั้น เป็นกลุ่มพลังที่สำคัญในการขับเคลื่อนงานด้านสุขภาพอาหาร เนื่องจากเป็นผู้ที่ต้องพัฒนาสถานประกอบการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ตามเป้าหมายที่ภาครัฐกำหนดไว้ ดังนั้นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจึงต้องได้รับการสนับสนุน ช่วยเหลือ จากภาคีเครือข่ายต่างๆ ในพื้นที่ ที่สำคัญที่สุดได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ใกล้ชิดผู้ประกอบการมากที่สุด และมีอำนาจในการควบคุมดูแลสถานประกอบการค้าอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ที่จะคอยเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำทางวิชาการในการพัฒนาสถานประกอบการ การดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารนั้นจะต้องมีความต่อเนื่อง สอดคล้องกับนโยบายภาครัฐและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีความเหมาะสม สอดคล้องกับสถานการณ์และบริบทของพื้นที่ ภายใต้การบริหารงานของผู้นำที่เป็นนักบริหารมืออาชีพ มีความเสียสละ มีวิสัยทัศน์ เป็นนักประสานงานชั้นยอด และซื่อสัตย์ โปร่งใส นอกจากนี้สมาชิกชมรมฯ ก็จะต้องยึดกฎระเบียบของชมรมฯ เคารพในความเห็นของหมู่มวลชนสมาชิก ก็จะทำให้ชมรมฯ มีความเข้มแข็ง มีบทบาทและเป็นที่ยอมรับของสังคมต่อไป

ประมวลภาพมอบรางวัลชมรมดีเด่น



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารอำเภอสามชุก จ.สุพรรณบุรี



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว



ชมรมผู้ขายของตลาดเทศบาลตำบลกระษัตรี จ.ภูเก็ต



ชมรมร้านอาหารอำเภอเมือง จ.พังงา



ชมรมร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์



ชมรมผู้ขายของตลาดสดเทศบาลท่าตูม จ.สุรินทร์



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาฬสินธุ์



ชมรมผู้ประกอบการตลาดจังหวัดกาฬสินธุ์



ชมรมอาหารดีเมืองตาคี จ.นครสวรรค์



ชมรมผู้ขายของตลาดศูนย์การค้ากำแพงเพชร จ.กำแพงเพชร



ชมรมผู้ประกอบการตลาดจังหวัดลำปาง



ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดเชียงราย

ทำเนียบชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นประจำปี ๒๕๕๕

ศูนย์อนามัยที่ ๑ กรุงเทพฯ

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง
ที่ตั้ง ร้านประมวลหมูปิ้ง เลขที่ ๔๙๕ ถ. ท่าเรือ-ท่าลาน ต. จำปา

อ. ท่าเรือ จ. พระนครศรีอยุธยา ๑๓๑๓๐

ประธานชมรมฯ นายบำรุง กระจ่มเขต โทร. ๐๘๖ - ๑๒๘๖๖๐๙

เลขาฯ ชมรมฯ นางสมใจ แสงทอง

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เทศบาลตำบลท่าหลวง ก่อตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ ๓ พฤศจิกายน ๒๕๔๗ โดยมีนายบำรุง กระจ่มเขต เจ้าของร้านประมวลหมูปิ้งเป็น แกนนำหลักในการจัดตั้งชมรมฯ โดยมีเทศบาล ตำบลท่าหลวงเป็นหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน และลงนามแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ โดย คณะกรรมการชมรมฯ มี จำนวน ๙ คน ซึ่งเป็นตัวแทนทุกชุมชนในเขตเทศบาลตำบลท่าหลวง โดยกรรมการชมรมฯ ได้มีการดำเนินกิจกรรมร่วมกับเทศบาลตำบลท่าหลวง และเทศบาลตำบลท่าเรือ รวมถึง หน่วยงานระดับจังหวัดและระดับประเทศ อย่างต่อเนื่อง ขณะเดียวกัน ก็เป็นแกนนำในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและอาหาร สะอาดรสชาติอร่อย (CFGT) ในพื้นที่ อย่างเป็นทางการ



จุดประสงค์ของชมรมฯ

๑. เพื่อพัฒนาและปรับปรุงศักยภาพของผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีมาตรฐานในด้านบริการและมีคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
๒. เพื่อส่งเสริมและช่วยเหลือผู้ประกอบการค้าอาหารให้ดำเนินกิจการสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจ สังคม และตอบสนองนโยบายรัฐบาล
๓. เพื่อประสานและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของผู้ประกอบการค้าอาหารให้มีวิสัยทัศน์ที่กว้างไกลเพื่อก้าวสู่ประชาคมอาเซียน
๔. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนในด้านสวัสดิการของผู้ประกอบการค้าอาหาร และร่วมกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน

ผลงานเด่น หรือ นวัตกรรมที่เด่นของชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวงมีผลงาน



เด่นในด้านการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในชุมชนและการดำเนินงานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย โดยเป็นแกนนำในการดำเนินการวางแผนและ

ดำเนินงานตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารร่วมกับ อสม. อัย. น้อย อัย.

ชุมชน และชมรมคุ้มครอง ผู้บริโภค รวมถึงการให้ความรู้เป็นที่ปรึกษาและติดตามผลได้อย่างครอบคลุม นอกจากนี้ ยังเป็นแกนนำในการดำเนินงาน CFGT (รวมถึง เมนูสุขภาพ



มหกรรมอาหาร การพัฒนาสิ่งแวดล้อม สาธารณะ การรณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ รณรงค์หม้อก๋วยเตี๋ยวอนามัย การเลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ) และร่วมรณรงค์ลดโลกร้อนโดยใช้ถุงผ้า/ลดการใช้ถุงพลาสติก ตลอดจนการลดขยะ โดยนำเศษผัก ผลไม้มาทำ EM. ใช้ในตลาดและร่วมในพื้นที่ โดยวางแผนการดำเนินงาน การออกตรวจประเมิน (รวมถึงการตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย) และให้คำแนะนำแก่ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่ ทั้งก่อนขอใบอนุญาตและการตรวจประเมินประจำปี จนปัจจุบัน ทำให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่ ผ่านเกณฑ์ CFGT ถึงร้อยละ ๘๗ ทั้งนี้ จากผลการดำเนินงานของชมรมฯ ดังกล่าว จึงได้รับการคัดเลือกและได้รับโล่รางวัลชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นและเทศบาลปลอดภัย ของกรมอนามัย ประจำปี ๒๕๕๒ และเทศบาลปลอดภัยของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ปี ๒๕๕๓ เป็นที่ศึกษาดูงานด้านการสร้างความเข้มแข็งของชมรมฯ และอาหารปลอดภัยอีกด้วย ชมรมฯ ยังมีความโดดเด่นในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย อาทิ ตลาดสด ชมรมคุ้มครองผู้บริโภค อย. น้อย อย. ชุมชน และอสม. ฯลฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประธานชมรมฯ เป็นผู้ที่มีจิตอาสาเป็นอย่างดี ในการดำเนินงานของชมรมฯ รวมถึงการสร้างเครือข่ายการดำเนินงาน ทั้งในส่วนภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชน ทำให้เกิดความร่วมมือประสานใจในการดำเนินงาน โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากภาคีเครือข่ายฯ ในการดำเนินงาน รวมถึง ความช่วยเหลือประชาชนในพื้นที่ ซึ่งประสบภัยน้ำท่วมทุกปี โดยส่วนใหญ่ ภาครัฐเองจะเป็นผู้ให้การสนับสนุนในด้านวิชาการเท่านั้น

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

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



ดำเนินงานทั้งในด้านการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและประชาชน เป็นที่ปรึกษา การตรวจประเมิน การตรวจสอบปนเปื้อนต่างๆ ตลอดจนการติดตามการดำเนินงานให้กับผู้ประกอบการในพื้นที่ ขณะเดียวกันก็ทำงานเป็นทีมในลักษณะเครือข่ายกับอสม. อย.น้อย อย. ชุมชนและชมรมคุ้มครองผู้บริโภค โดยชมรมฯ จะมีการประชุมและสื่อสารกันอย่างต่อเนื่อง มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันเสมือนญาติ (มีการจัดตั้งกองทุนพัฒนาปกกิจของชมรมฯ) มีการพัฒนาศักยภาพชมรมอย่างต่อเนื่องและ



ร่วมดำเนินงานกับเทศบาลและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการจัดกิจกรรมต่างๆ อาทิ มหกรรมอาหาร การมอบป้ายรับรองและการอบรม

ผู้สัมผัสอาหาร มาตรฐานการพัฒนาสิ่งแวดล้อม การรณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ รณรงค์หม้อก๋วยเตี้ยอนามัย การเลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ และรณรงค์ลดโลกร้อนโดยใช้ถุงผ้า/ลดการใช้ถุงพลาสติก ตลอดจนการลดขยะโดยนำเศษผักผลไม้มาทำ EM. ใช้ในตลาดและส้ม เป็นต้น ขณะเดียวกัน ได้มีการ



ดำเนินงานร่วมกับภาคเอกชนที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงาน อาทิ “สิงห์อาสา” ที่ให้การสนับสนุนการจัดงานมหกรรมอาหารและให้ความช่วยเหลือผู้ประสบภัยในพื้นที่ นอกจากนี้ ประธานชมรมฯ ยังมีบทบาทเป็นตัวแทนของสมาคมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในระดับภาค อีกด้วย

ศูนย์อนามัยที่ ๒ สระบุรี

ชมรมดีเด่น : ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์
ที่ตั้ง ร้านเสียงข้าวมันไก่ ถ.จวนวิไล ต.วัดสิงห์ อ.วัดสิงห์ ชัยนาท ๑๗๑๒๐
ประธานชมรมฯ นายสมพงษ์ เตี้ยอนุกุล โทร ๐๘๘-๑๕๘๔๙๐๙
เลขานุการชมรมฯ นางสาวมยุรีย์ แซ่โง้ว โทร ๐๕๖-๔๖๑๐๒๗
ประวัติการก่อตั้งชมรม ฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน ๒๕๔๓ ซึ่งช่วงแรกมีจำนวนสมาชิก ๘๐ คน มีทุนดำเนินการ ๒,๕๐๐ บาท โดยมีนายสมพงษ์ เตี้ยอนุกุล เป็นประธานชมรมตั้งแต่ก่อตั้งชมรม ฯ จนถึงปัจจุบัน ซึ่งมีจำนวนสมาชิกประมาณ ๑๐๐ คน มีทุนดำเนินการ ๑๕,๕๐๐ บาท

จุดประสงค์ของชมรม ฯ

๑. เพื่อกระตุ้นให้ร้านและแผงลอยที่ประกอบการอาหารแข่งขันกันจัดร้านให้สะอาดถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาล
๒. จัดกิจกรรมที่เป็น



ประโยชน์ต่อสมาชิกและสังคม อีกทั้งช่วยเหลือเกื้อกูลและสร้างความสามัคคีในหมู่สมาชิกในชมรม ฯ

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

ชมรมมีผลงานดีเด่นมากมาย เช่น รณรงค์สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนให้กับผู้ประกอบการแผงลอยในตลาดถนนคนเดิน การรณรงค์ด้าน

สิ่งแวดล้อมโดยการทำและใช้น้ำยาเอนกประสงค์ (Em) รณรงค์ให้ใช้หม้อก๋วยเตี้ยอนามัย รณรงค์เลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำ
จัดมหกรรมอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่



น้ำยาเอนกประสงค์ (Em)



กลยุทธ์/ ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน



ชมรมร้านและแผงลอย
จำหน่ายอาหารเทศบาล
ตำบลวัดสิงห์มี กลยุทธ์ใน
การดำเนินงานในรูปแบบ
ภาคีเครือข่าย คือมีการ
ทำงานร่วมกันระหว่าง
ชมรม ฯ เทศบาล

โรงพยาบาล โดยมีพื้นที่ดำเนินการในเขตเทศบาลตำบลวัดสิงห์และตำบล
มะขามเต่า ซึ่งเป็นพื้นที่เขตติดต่อกัน การดำเนินงานของชมรม ฯ จะ
ทำแบบการตรวจ แนะนำโดยไม่เป็นทางการโดยคณะกรรมการแต่ละคน

จะรับผิดชอบร้านและแผงลอยในละแวกของตนเองประมาณ ๘ - ๑๐
ร้าน / แผง

ศูนย์อนามัยที่ ๓ ชลบุรี

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัดจันทบุรี

ที่ตั้ง ร้านครัวจำเนียร ๗๓/๑ ถ.เทศบาลสาย ๓ ต.ท่าใหม่

อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี ๒๒๑๒๐

ประธานชมรม นางจำเนียร ฉัตรมาลัย

เลขานุการชมรม นางชุลีพร แก้วเคน

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัดจันทบุรีก่อตั้งเมื่อ วันที่ ๑๕
สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๔๒ เริ่มก่อตั้งชมรม มีสมาชิก ๗๓ คน มีประธาน
มาแล้ว ๕ ท่าน โดยประธานดำรง
ตำแหน่งวาระละ ๒ ปี มีการบริหาร
จัดการภายใต้ระเบียบข้อบังคับของ
ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัด
จันทบุรี ที่ยกร่างขึ้นโดยคณะกรรมการ
ชุดแรก ปัจจุบันมีนางจำเนียร ฉัตรมาลัย เป็นประธานชมรมฯ



จุดประสงค์ของชมรม

- ๑ เพื่อพัฒนาและปรับปรุงยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้มี
มาตรฐาน
- ๒ เพื่อสนับสนุนกิจการด้านอาหารเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- ๓ เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดของผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ๔ เพื่อสนับสนุนในด้านสวัสดิการให้แก่เพื่อนสมาชิก

๕ เพื่อสนับสนุน ส่งเสริมและเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

๖ เพื่อร่วมกันรักษาสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ

๗ เพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

ร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหารในชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารที่ได้

มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย จำนวน ๑๕๐ แห่งจัดเมนูสุขภาพ “กินรสจืด ยืดชีวิต” เพื่อส่งเสริมการมีสุขภาพดีของผู้บริโภค ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ใช้ยุทธศาสตร์ ๓ ก. ในการดำเนินงานของชมรมฯ ประกอบด้วย

ก ที่ ๑ กรรมการ (ก่อไฟ) ได้แก่ การจัดตั้งคณะกรรมการและกำหนดหน้าที่ไว้อย่างชัดเจน จัดทำระเบียบข้อบังคับของชมรมให้ทันสมัยตลอดเวลา ผลักดันให้คณะกรรมการมีที่นั่งในเวทีระดับจังหวัดและ

ประเทศ เช่น ในที่ประชุมโต๊ะกลมผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี, ที่ประชุมหัวหน้าส่วนราชการ และที่ประชุมของชมรม/สมาคมของอาหารระดับภาคและประเทศและสร้างภาคีเครือข่ายระดับ



จังหวัด ภาค และประเทศ



ก ที่ ๒ กิจกรรม(ใส่เชื้อ)

ได้แก่การตรวจแนะนำยกระดับ
ร้าน/แผงลอยของสมาชิกในชมรม
และนอกชมรม กิจกรรมประชุม
ใหญ่สามัญประจำปี ทุกปีตั้งแต่มี
การก่อตั้ง กิจกรรมสนับสนุนงาน

ประจำปีของจังหวัดเช่นงานทุเรียนโลก งานสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช
และงานเทศกาลกินกุ้ง ร่วมกิจกรรมงานมหกรรมอาหารระดับภาคและ
ประเทศ กิจกรรมสนับสนุนนโยบายของรัฐบาล เช่นร้านอาหารส่งเสริม
การท่องเที่ยว, เมนูรสจืด ยืดชีวิต , พัฒนาสิ่งแวดล้อมในร้านอาหาร
และกิจกรรมออกร้านค้าตามงานต่างๆ

ก ที่ ๓ กองทุน (เกลือ) ได้แก่ ภาครัฐสนับสนุนงบประมาณใน
ระยะแรกของการก่อตั้งชมรมและชมรมจัดกิจกรรมหารายได้

ศูนย์อนามัยที่ ๔ ราชบุรี

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน

ที่ตั้ง : กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลตำบลบางตะบูน

อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

ประธานชมรมฯ นางโสภา มาลัยเลิศ โทร. 085 230 5477

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2549 สมาชิก
แรกรับ 27 คน ปัจจุบันมีสมาชิก 55 คน มี
นางโสภา มาลัยเลิศ เป็นประธานชมรม โดยมี
วิสัยทัศน์ “ยกระดับร้านอาหารให้มีมาตรฐาน
เพื่อเป็นผู้ประกอบการที่มีคุณภาพ”



วัตถุประสงค์ของชมรมฯ

1. เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารให้ผ่านมาตรฐานตามเกณฑ์ของท้องถิ่นที่กำหนด
2. เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูล และร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างเพื่อนสมาชิกในชมรม เกิดความสามัคคีในหมู่คณะ



สิ่งแวดล้อมและช่วยสาธารณสุขประโยชน์และการกุศล

3. ส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร
4. เพื่อสนับสนุนความร่วมมือกับหน่วยงานราชการในการแก้ไขปัญหา

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมที่เด่น

มุ่งเน้นการสร้างความรู้ ความเข้าใจ ด้านสุขภาพโภชนาการ อาหารให้แก่สมาชิก



ชมรมฯ ด้วยการประชุม/อบรม อย่างสม่ำเสมอ พบปะสังสรรค์ เพื่อสร้างสัมพันธภาพที่ดีต่อกัน ระหว่างสมาชิกชมรมฯ ในโอกาส

วันสำคัญต่างๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม เพื่อสาธารณประโยชน์ต่างๆ ประชาสัมพันธ์ผลงานของชมรมฯ เพื่อเผยแพร่สู่ประชาชนในพื้นที่ และองค์กรภายนอก สร้างความเข้มแข็งให้แก่สมาชิกในชมรมด้วยการจัดสัญจร เข้าร่วมกิจกรรมที่เทศบาลตำบลบางตะบูนจัดขึ้น เช่น การพัฒนาความสะอาดในพื้นที่ การจัดซุ้มอาหารในงานประเพณีลอยกระทง การปลูกป่าชายเลน การปล่อยพันธุ์สัตว์น้ำ ฯลฯ การปลูก



จิตสำนึกให้สมาชิกชมรมฯ เกิดความจงรักภักดี ต่อสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ได้แก่ การร่วมพิธีวางพานพุ่มเนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษา

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

1. ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาศักยภาพชมรม – เครือข่าย ได้แก่ การอบรมให้ความรู้ด้านสุขภาพโภชนาการแก่สมาชิกชมรม การประชุมสมาชิกชมรมอย่างสม่ำเสมอ การร่วมประชุมกับภาคีเครือข่ายชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดเพชรบุรี ภาคีเครือข่ายชมรมร้านอาหาร

แผงลอย และตลาดสดน้ำซึกกลุ่ม 8



จังหวัดภาคกลางตะวันตก และ
สมาคมผู้ประกอบการ
ร้านอาหารและแผงลอยแห่ง
ประเทศไทย นำสมาชิกชมรม
ศึกษาดูงาน

2. ยุทธศาสตร์ด้านสิ่งแวดล้อม
ได้แก่สนับสนุนกิจกรรมใน

โครงการหนึ่งครอบครัว หนึ่งต้นกล้า และส่งเสริมการทำน้ำหมักชีวภาพ

3. ยุทธศาสตร์ด้านอาหารปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
ได้แก่การออกให้คำแนะนำแก่สมาชิก

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
ร่วมตรวจประเมินร้านอาหารใน
เขตเทศบาลตำบลบางตะบูน ร่วม
กิจกรรมเดินรณรงค์โครงการ



พระราชดำริควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน

4. ยุทธศาสตร์ด้านการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ การออกร้าน
จำหน่ายอาหารในงานมหกรรมอาหารต่างๆ



5. ยุทธศาสตร์ด้านการมีส่วนร่วม
และพัฒนาท้องถิ่น ได้แก่ การร่วม
กิจกรรมสาธารณะประโยชน์เพื่อ
สังคมต่างๆ เช่น ช่วยเหลือ

ผู้ประสบภัยน้ำท่วม ช่วยเหลืองานกุศลและงานประเพณี เช่นงานวันเด็ก
 เป็นต้น

ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุรินทร์

ที่ตั้ง ร้านอาหารโคคา 128 ถ.เทศบาล 1 ต.ในเมือง อ.เมือง

จ.สุรินทร์ 32000

ประธานชมรม นายสุพจน์ จตุพรอนันตกุล โทร 081 789 0903

เลขานุการฯ น.ส.อภิสิทธิ์พร จตุพรอนันตกุล โทร 081 760 3062

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุรินทร์ ก่อตั้งโดยมี นายสุรเกียรติ ภูทธิชนารักษ์ (ร้านโกเชียน) เป็นประธานคนแรกในปี 2544 - 2548 และ นายสุพจน์ จตุพรอนันตกุล เป็นประธานตั้งตั้งแต่ปี 2549 – ปัจจุบัน ช่วงแรก มีสมาชิกประมาณ 50-60 คน ปัจจุบันมีประมาณ 200 คน โดยมีประธาน แต่ละอำเภอเป็นผู้ดูแล

จุดประสงค์ของชมรมฯ

- (1) เพื่อส่งเสริมและพัฒนาการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารให้ เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานดี
- (2) เพื่อให้คำปรึกษาข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกตามความ เหมาะสมแก่สมาชิก
- (3) เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิกและเป็นศูนย์ ประสานงานการติดต่อของสมาชิก
- (4) เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิกในชมรม
- (5) เพื่อช่วยเหลืองานสาธารณประโยชน์และการกุศล
- (6) เพื่อร่วมมือกับองค์กรภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาคุณภาพชีวิต และสังคม

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรมฯ

ได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดประชุมของสมาคมร้านอาหารและ แผลงลอยแห่งประเทศไทย

ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ เป็นชมรมนำร่องโครงการคนไทย
สุขภาพดี ณ วันที่ 7 ก.ย. 2552 จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณ เป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มี
ผลงานดีเด่นในการขับเคลื่อน ความปลอดภัยด้านอาหารอย่างต่อเนื่อง
ประจำปี 2552 จากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

การทำงานของชมรมยึดถือจรรยาบรรณ ในการทำงานเพื่อส่วนรวม
ด้วยความชอบธรรม มีวิสัยทัศน์กว้างไกล ร่วมมือร่วมใจในการชมรมไม่
หยุดนิ่ง ก้าวทันเหตุการณ์ วางตัวเป็นกลางทุกภาคีเครือข่าย ให้มีจริยธรรม
และคุณธรรมอยู่ในตัวเสมอ



นายกเทศมนตรีคนใหม่ พบปะสมาชิก

ต้อนรับ นายแพทย์สมพงษ์ ตุกฉวีวิทยาภรณ์ เข็มเขียนชมรม

ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น

ชมรมดีเด่น : ชมรมตลาดโต้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์

ที่ตั้ง ถนนชัยสุนทร ต.กาฬสินธุ์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์ 46000

ประธานชมรม นายสมชาย สมคิด โทรศัพท์ 081-7995550

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

เดิมทีในปี 2542 มีการรวมตัวเข้ากับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร จังหวัดกาฬสินธุ์เพื่อทำงานร่วมกันด้านสุขภาพอาหารกับหน่วยงานภาครัฐ ต่อมามีการแยกมาจัดตั้งเป็นชมรมผู้ประกอบการตลาดโต้รุ่งเมื่อปี 2545 มีนายเรวัต เทพวรรณกุล เป็นประธานชมรมคนแรก คนที่สองคือนายสมชาย สมคิด และก็มี การหมุนเวียนตำแหน่งประธานชมรมเรื่อยมา

จุดประสงค์ของชมรมฯ

เพื่อสร้างความเป็นระเบียบเรียบร้อยแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในตลาดโต้รุ่ง ส่งเสริมความสามัคคีในหมู่คณะ ช่วยเหลือกิจกรรมของภาครัฐและภาคเอกชน ส่งเสริมการปฏิบัติตามเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่สะอาด และเพิ่มศักยภาพในการประกอบการค้าอาหาร

ผลงานเด่นปี 2554-2555 หรือนวัตกรรมดีเด่น

กิจกรรมอย.จิตตลาดโต้รุ่ง ด้วยการให้ลูกหลานชาวตลาดร่วมตรวจแนะนำร้านอาหารเรื่องการใส่เกลือไอโอดีนและน้ำมันทอดซ้ำในตลาด

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

หัวใจหลักของชมรมตลาดโต้รุ่งกาฬสินธุ์คือ “การบริการเพื่อความพึงพอใจสูงสุดของลูกค้า”

เป้าหมายในอนาคตพัฒนาระบบการปฏิบัติงานต่างๆ ภายในชมรมให้ง่าย ต่อ การปฏิบัติและสามารถทดแทนกันได้ ได้แก่การมอบหมายหน้าที่หลัก และหน้าที่รองให้แก่กรรมการ มีการหมุนเวียนงานเพื่อความสามารถในการทดแทนกันเมื่อ ผู้รับผิดชอบติดกิจธุระไม่สามารถปฏิบัติงานได้

เพิ่มคุณภาพชีวิตของพ่อค้าและแม่ค้าภายในตลาดได้รู้ง ได้แก่ การเสริมสร้างให้ทำงานอย่างเป็นมาตรฐาน การป้องกันไม่ให้เกิดข้อผิดพลาด ข้อขัดแย้งหรือปัญหาในตลาดปรับเปลี่ยน แก้ไข เพื่อคลี่คลาย ปัญหาต่าง ๆ เกิดความปลอดภัยในการทำงานมากยิ่งขึ้น จุดสำคัญที่สุด คือ การกินดี อยู่ดี รายดีได้ยิ่งขึ้น

การดำเนินงานของชมรมแบ่งเป็น 6 ส่วนคือ

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

รูปกิจกรรมชมรมฯ





ศูนย์อนามัยที่ ๗ อุบลราชธานี

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร
ที่ตั้ง ร้านบ้านคุณย่า ถ.รัตนเขต ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ยโสธร 35000

ประธานชมรม นางเพลินพิศ เดชะรัตน์ 08 – 9424 – 4043

เลขานุการชมรม นายจีระศักดิ์ บุญसार 08 – 7961 – 9031

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
จังหวัดยโสธร ได้จัดตั้งขึ้น ครั้งแรกเมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2544
โดยมี นายวิสุทธิ วงษา ร้านเผือกทุ่งสด อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร เป็น
ประธานชมรมคนแรก โดยดำรงตำแหน่งประธานชมรมติดต่อกัน 2 สมัย
ตั้งแต่ปี 2544 – 2548 และในปี 2549 ได้มีการประชุมใหญ่เพื่อเลือกตั้ง
ประธานชมรมฯ โดยในครั้งนี้นายมิตรชัย โคตรสมบัติ เจ้าของสวนอาหาร
มิตรคันทรี่ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ได้รับเลือกให้เป็นประธานชมรมฯ
คนที่สอง ตั้งแต่ปี 2549 – 2550 จากนั้นได้มีการเลือกตั้งประธานชมรมฯ
ในครั้งต่อมาคือ นายวุฒิชัย พันธุ์สายเชื้อ จากโรงแรมเจ พี เอ็มเมอร์ลิส
อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ซึ่งได้ดำรงตำแหน่งประธานชมรมตั้งแต่ ปี
2551 – 2553 และในปัจจุบันประธานชมรมฯ คนล่าสุดคือ นางเพลินพิศ
เดชะรัตน์ ร้านบ้านคุณย่า อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ได้ดำรงตำแหน่ง
ประธานตั้งแต่ปี 2554 จนกระทั่งปัจจุบัน จังหวัดยโสธรมีทั้งสิ้น 9 อำเภอ
ในเขตอำเภอต่างๆได้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการที่มีลักษณะแตกต่างกัน
อาทิชมรมผู้ประกอบการแผงลอยในตลาด ชมรมผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร ชมรมผู้ประกอบการแผงลอย หรือชมรมผู้ประกอบการ
ร้านอาหารและแผงลอย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพของแต่ละพื้นที่ จำนวนของ

สถานประกอบการแต่ละประเภท ความพร้อมของผู้ประกอบการ และลักษณะการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ โดยการก่อเกิดเป็นชมรมต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้น ได้รับการสนับสนุนการดำเนินงานในรูปแบบชมรมผู้ประกอบการจากทั้งหน่วยงานท้องถิ่นและหรือหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ ครอบคลุมทุกอำเภอ โดยถือว่าการจัดตั้งชมรมในแต่ละอำเภอเป็นอิสระต่อกัน การจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร ได้มีการเชิญชวนผู้ประกอบการทุกร้านและแผง รวมถึงชมรมผู้ประกอบการในระดับอำเภอทุกชมรม เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ ในนามชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร ทั้งนี้ได้มีตัวแทนชมรมฯ จากทุกอำเภอได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกของชมรมฯ ในระดับจังหวัด และประธานชมรมฯ จากทุกชมรมฯ ในระดับอำเภอได้เข้าร่วมเป็นกรรมการของชมรมฯ ในระดับจังหวัดด้วย

จุดประสงค์ของชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร ได้ก่อตั้งขึ้นโดยมีจุดประสงค์ร่วมกันที่สำคัญดังนี้

1. เป็นศูนย์กลางในการพบกัน ระหว่าง สมาชิกชมรมฯ และหน่วยงาน หรือ ผู้สนับสนุนอื่น ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนหรือองค์กรพิเศษ
2. เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของสมาชิกชมรมฯ ด้วยกัน ในทางที่จะก่อเกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ
3. เพื่อจัดหาและส่งเสริมให้สมาชิกชมรมฯ สามารถเข้าถึงแหล่งส่งเสริมความรู้ ข่าวสาร ใหม่ ๆ ที่จะประโยชน์ต่อ สมาชิกชมรมฯ

4. เพื่อจัดหาและส่งเสริมให้สมาชิกชมรมฯ เข้าถึงแหล่งศึกษา ศึกษางาน และแหล่งที่สามารถให้ความรู้ด้านเทคนิคการพัฒนาศักยภาพของ ผู้ประกอบการด้านการจัดบริการอาหาร และการบริหารกิจการที่ถูกหลัก วิชาการอันเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของผู้ประกอบการด้านอาหาร และ เอื้อประโยชน์ต่อผู้บริโภค

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร ได้เข้า ร่วมเป็นภาคีเครือข่ายด้านอาหารกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ใน การส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการจัดบริการอาหารที่สะอาดและปลอดภัย และส่งเสริมให้สถานประกอบการของสมาชิกชมรมฯ ได้มีการพัฒนาและ



ยกระดับเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ ของหน่วยงาน ภาครัฐและเอกชน อาทิ การพัฒนาและ ยกระดับร้านอาหารและแผงลอยตาม

เกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติ อร่อย และการเข้าร่วมโครงการพัฒนาส่วนร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน สุขา น่าใช้ (HAS) ของกรมอนามัย การเข้าร่วมโครงการร้านอาหารวิถีปฏิบัติ ปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การเข้าร่วม โครงการร้านอาหารที่ให้บริการลูกค้าด้วยข้าวหอมมะลิไทย ของกระทรวง พาณิชย์ และเข้าร่วมโครงการ มหกรรมอาหารและงานอื่นที่มีการ จัดบริการอาหารแก่กลุ่มบุคคล หรือ สาธารณะชนทั่วไปตามรูปแบบการ จัดงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่อง ซึ่งมีผลงานที่ภาคภูมิใจ พอสังเขป ดังนี้



1 จัดงานมหกรรมอาหารระดับจังหวัด

2 ร่วมจัดงานและให้การสนับสนุนการจัดงานแสดงสินค้าอาหารร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด

3 การเข้าร่วมประชุมและสัมมนาผู้ประกอบการด้านอาหารทั้งภายในจังหวัดและเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารในต่างจังหวัด และ



ต่างประเทศ โดยการจัดการประชุมสัมมนาของหน่วยงานภาครัฐและเอกชนอย่างสม่ำเสมอ

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

ชมรมฯ ได้ใช้กลยุทธ์ที่สำคัญในการพัฒนาชมรมฯ ให้มีความเข้มแข็งและมีการดำเนินงานอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ดังนี้

กลยุทธ์ที่ 1 การสร้างความเข้มแข็งของคณะกรรมการชมรมฯ โดยคณะกรรมการชมรมฯ ร่วมใจในการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการของตนเองให้เข้าสู่มาตรฐานด้านการจัดบริการและการบริหารจัดการของสถานประกอบการของตนให้สามารถเป็นแบบอย่างให้แก่สมาชิกของชมรม



กลยุทธ์ที่ 2 สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างสมาชิกชมรมฯ ตั้งเครือข่าย และพร้อมก้าวเดินไปพร้อมกัน

กลยุทธ์ที่ 3 ให้ความสำคัญกับสมาชิกทุกคนเท่าเทียมกัน โดยยึดหลักการมีส่วนร่วม ร่วมคิด

ร่วมทำ ไม่แยกส่วน และยึดหลักประชาธิปไตย

กลยุทธ์ที่ 4 พร้อมให้ความร่วมมือกับทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งเป็นพันธมิตรที่ดีกับเครือข่ายด้านอาหารทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด

กลยุทธ์ที่ 5 เปิดใจพร้อมรับความรู้และคำแนะนำจากทุกภาคส่วน เพื่อการส่งเสริมให้จังหวัดยศธรก้าวสู่การเป็นจังหวัดอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน



ศูนย์อนามัยที่ 8 นครสวรรค์

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่าย

อาหารเทศบาลตำบลลานกระบือ

ที่ตั้ง 230 หมู่ที่ 6 ถนนกำแพงเพชร-พิษณุโลก ตำบลลานกระบือ

อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร 62170

ประธานชมรม นางยุพา แสงเลิศ โทร 086-2055724 **เลขานุการ**

ชมรม นางนบชุลี หมอกโคกสูง โทร 089-4822559

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาล ตำบลลานกระบือ ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2547 มีสมาชิกเริ่มแรก จำนวน 49 คน และคัดเลือกนางจันทร์เพ็ญ ฝิวอ่อน เป็นประธาน และได้ดำรงตำแหน่งนี้ ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2547 – 2552 ต่อมานางจันทร์เพ็ญ ฝิวอ่อนได้ย้ายไปเปิดกิจการร้านอาหารที่ต่างจังหวัด สมาชิกของชมรมจึงได้พิจารณาคัดเลือก นางยุพา แสงเลิศ เป็นประธานคนใหม่ ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2553 – จนถึง ปัจจุบัน มีจำนวนสมาชิกทั้งสิ้น 68 คน



จุดประสงค์ของชมรมฯ

เพื่อต้องการให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมตัวกัน พบกัน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิด ร่วมกันคิดสร้างสรรค์ ในการจัดเตรียมอาหาร ผลิต จำหน่ายอาหารที่ดี มีคุณภาพปลอดภัย ผู้บริโภคมีความพึงพอใจ ทำให้ผู้ประกอบการค้าขายดี ให้ความช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน

ผลงานเด่นหรือนวัตกรรมของชมรม

1 รมรณรงค์จัดทำตู้กระจก เพื่อปกปิดอาหารปรุงสุกในสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งในร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดสด

2 ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือจัดงาน “ย้อนยุคตลาดลานกระบือ” เพื่ออนุรักษ์อาหารพื้นบ้านของอำเภอลานกระบือ และกระตุ้นเศรษฐกิจสร้างรายได้ให้กับสมาชิกชมรม



3 ผลิตน้ำหมักชีวภาพ โดยใช้จุลินทรีย์จากการหมักเศษผัก เศษอาหาร นำมาใช้ทำความสะอาดบริเวณห้องครัว ห้องน้ำ เพื่อบำบัดกลิ่นเหม็น บำบัดน้ำเสีย ลดแมลงวัน

4 ร่วมกับชมรมผู้สูงอายุผลิตน้ำยาล้างจานชีวภาพ
กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน

1 ยุทธศาสตร์สร้างภาคีเครือข่าย ชมรมฯ สร้างภาคีเครือข่าย



ในกลุ่มอาชีพจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย ตลาดสด รถเร่ และตลาดนัด ร่วมกันเพื่อสร้างเพื่อนประสานสัมพันธ์ ทำให้สมาชิกร่วมมือกับกิจกรรมของ

ชมรม นอกจากนี้ยังมีการให้ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่างๆในหมู่สมาชิกในรูปแบบเพื่อนบอกเพื่อน

2 ยุทธศาสตร์สร้างความร่วมมือ และประสานงานกับหน่วยงานราชการ ชมรมฯ ได้ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่

เกี่ยวข้อง เช่น เทศบาล , สาธารณสุข ในการดำเนินงานต่างๆ เช่น ร่วมออกตรวจร้านอาหาร และร่วมในการรณรงค์ต่างๆ เช่น รณรงค์การใช้ตู้กระจกปกปิดอาหาร , รณรงค์กินร้อนช้อนกลาง ล้างมือ , รณรงค์ใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวลอดสารตะกั่ว และรณรงค์สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผม เป็นต้น

3 ยุทธศาสตร์สร้างเสริมสุขภาพและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการค้าอาหาร ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือ , สาธารณสุข ในการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร และจัดการศึกษาดูงาน เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้ มีความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งนำประสบการณ์ที่ได้จากการศึกษาดูงาน มาเป็นประโยชน์ ประยุกต์ใช้ในการประกอบกิจการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารของตนเอง โดยในปี 2555 ชมรมฯ ร่วมกับเทศบาลตำบลลานกระบือ และสาธารณสุข ได้จัดตรวจสุขภาพประจำปี



ให้แก่สมาชิกชมรมทุกคน นอกจากนี้ได้เปิดโอกาสให้ผู้ค้าอาหารอื่นๆเช่นตลาดแผงลอย รถเร่ในเขตเทศบาลได้สมัครเข้าร่วมตรวจสุขภาพประจำปีด้วย

ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก

(Pisanuloke Food Seller Club : PFC)

ที่ตั้ง ร้านหมวยอีสาน เลขที่ 895/16-17 ถ.บรมไตรโลกนารถ ต. ใน
เมือง อ. เมือง จ.พิษณุโลก 65000

ประธานชมรมฯ นางผกากรอง เส็งพานิช โทร 0812809905

เลขาฯ ชมรมฯ นางนภา มีศาสตร์ โทร 0816803292

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ก่อตั้งเมื่อ วันที่ 10 มิถุนายน 2540 สมาชิก จำนวนสมาชิก
เริ่มต้น 305 ร้าน โดยใช้เครื่องหมายของ
ชมรมเป็นรูปช้าง ใส่ชุดกันเปื้อน สวมหมวก
มือซ้ายถือจาน มือขวาถือช้อน มีข้อความ
ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก



จุดประสงค์ของชมรมฯ

1. เพื่อสนับสนุนนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อลดอัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหาร
3. เพื่อความเจริญก้าวหน้าของจังหวัดพิษณุโลก
4. เพื่อร่วมกันพัฒนาให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร แข่งขันกันจัดร้านให้
สะอาด ถูกสุขลักษณะตามหลักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร
5. เพื่อความสามัคคีในกลุ่มอาชีพเดียวกันและเป็นสื่อกลางระหว่าง
สมาชิกกับหน่วยงานราชการและเอกชน

ผลงานดีเด่น ปี 2554 – 2555 หรือ นวัตกรรมที่เด่น

1. ร่วมจัดงานมหกรรมอาหาร จังหวัดพิษณุโลก ปีละ 2 ครั้ง
ให้ความร่วมมือในการดำเนินงานจนได้รับรางวัลรับโล่รางวัล ชมรม
ผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก ปี 2555

2. ร่วมกันพัฒนาให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร แข่งขันกันจัดร้านให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ
 3. สนับสนุนการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการอาหาร ร้านอาหาร แผงลอย ภาคเหนือ
 4. วิทยากรและให้ข้อเสนอแนะในการจัดตั้งชมรม การดำเนินงานของชมรมภาคเหนือตอนล่าง
 5. ช่วยเหลือภาวะสาธารณภัย โดยจัดทำอาหารกล่องบริจาค
- กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน**

สมาชิกมีความหลากหลายในกลุ่ม จากร้านอาหาร แผงลอย โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหารในสถาบันการศึกษา และอื่นๆ

รูปภาพกิจกรรมชมรม



ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ปี 2550 และ 2555



ร่วมจัดงานมหกรรมอาหาร จังหวัดพิษณุโลก

ต้นตำรับข้าวผัดสี่แยกอินโดจีน



เป็นวิทยากร และเป็นที่ปรึกษาการจัดดำเนินงาน ชมรมร้านอาหาร แก่
อำเภอและจังหวัด
ในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก

ศูนย์อนามัยที่ 10 : เชียงใหม่

ชมรมดีเด่น : ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย

ที่ตั้ง เลขที่ 10 ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200

ประธานชมรม มล.จัตุมพร เกษมสันต์ โทร. 035-400799, 081-7831192

รองประธานฯ นายอดิสร เสกสรรวิริยะ โทร.081-8824477

เลขานุการฯ นางดารา วงศ์วรรณ โทร.053-30-780, 083-8638668

ประวัติการก่อตั้งชมรม

ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย ก่อตั้งขึ้นจากการรวมกลุ่มร้านอาหารและผู้บริโภคประมาณ 10-15 คนซึ่งมีความสนใจ



ในเรื่องสุขภาพรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อยกระดับร้านอาหาร Clean Food Good Taste เป็นร้านอาหารที่สะอาดรสชาติอร่อยระดับป้ายทอง Clean Food Good Taste “GOLD” โดยได้รับการส่งเสริมจากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่และแผนงานพืชอาหารเชียงใหม่ปลอดภัย โดยการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ซึ่งมี ดร.ทพ.สุรสิงห์ วิศรุตรัตน รองนายแพทย์

สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

ผู้จัดการแผนงานพืชอาหาร

เชียงใหม่ปลอดภัย และนาง

มลวิภา ศิริโหราชัย หัวหน้า

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

เชียงใหม่ รองผู้จัดการแผนงานพืช



อาหารเชียงใหม่ปลอดภัย เป็นที่ปรึกษาชมรมฯ ทั้งนี้ชมรมฯ ได้รับความร่วมมือจากชมรมพ่อครัวแม่ครัวภาคเหนือ และชมรมแม่ครัวโอบออดิกส์ล้านนา ในการดำเนินกิจกรรมร่วมกัน ช่วงแรกของการดำเนินงานมีร้านอาหารสมาชิกจำนวน 70 ร้าน มีการเปิดตัวชมรมฯโดยจัดประชุมพร้อมร่วมกันทำแผนที่ทางเดินยุทธศาสตร์ “เชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย” เมื่อ 29 ตุลาคม 2550 ณ โรงแรมเชียงใหม่ออคิด ปัจจุบันมีสมาชิกรายจ่ายตัวใน 25 อำเภอของเชียงใหม่ จำนวน 318 ร้าน ซึ่งจะดำเนินงานพัฒนาเพื่อยกระดับร้านอาหารและร้านก๋วยเตี๋ยว Clean Food Good Taste เป็นร้านอาหารที่สะอาดรสชาติอร่อยระดับป้ายทอง Clean Food Good Taste “GOLD” และโครงการก๋วยเตี๋ยวเชียงใหม่สะอาดอร่อย

จุดประสงค์

เพื่อพัฒนาศักยภาพคณะกรรมการและสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการ ให้มีความรู้ความเข้าใจการปรุงประกอบอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารมีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพประจำร้าน เพื่อยกระดับความปลอดภัยของร้านอาหารให้ได้ CFGT ระดับป้ายทอง เพื่อให้ความรู้และความตระหนักในการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และเพื่อให้ความรู้ความเข้าใจอาหารดีเพื่อสุขภาพแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในสมาชิกเครือข่าย

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่น

1. จัดงานมอบป้าย “Clean Food Good Taste ป้ายทอง” ปี ๒๕๕๔ โดยได้รับเกียรติจากหม่อมหลวงปนัดดา ดิศกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับนายแพทย์วัฒนา กาญจนกามล นายแพทย์

สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ เป็นประธานในพิธีและมอบป้ายรับรองมาตรฐาน ทั้งนี้เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ไร้สารปนเปื้อนปราศจากสารพิษ และเหมาะสมกับสุขภาพของตนเอง จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัย

2 จัดงานมหกรรมก๋วยเตี๋ยว

เชียงใหม่สะอาด อร่อย และมอบป้ายมาตรฐานก๋วยเตี๋ยวนามัย ปี 2554 โดยได้รับเกียรติจากจาก หม่อมหลวงปนัดดา ดิศกุล ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกับ นายแพทย์วิวัฒนา กาญจนกามล นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ ในการดำเนินงาน



ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัยได้ใช้ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน ได้แก่ “**ร้านสะอาด**” ชมรมจะดำเนินการพัฒนาร้านอาหาร ให้ได้รับมาตรฐานร้าน Clean Food Good Taste กระทรวงสาธารณสุข โดยผลักดันส่งเสริมและสนับสนุนให้สมาชิกชมรมฯ ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร “**ปลอดภัย**” ในการดำเนินงานของชมรมฯ นั้น คือต้องการให้มีสถานที่ๆ ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารปลอดภัย มุ่งเน้นให้สมาชิกเกิดความร่วมมือในกิจกรรมของชมรมฯ โดยการพัฒนาศักยภาพสมาชิก ชมรมฯ ในด้านการอบรมเรื่องอาหารปลอดภัย วิธีการล้างผักอย่างปลอดภัย วิธีการตรวจสอบปนเปื้อนในผักผลไม้ การหุงข้าวกล้องและ

ประโยชน์ของข้าวกล้องและพัฒนาเมนูอาหารให้มีจำนวนพลังงานและสารอาหารที่เหมาะสมกับผู้บริโภค เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ใช้พืชผักปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหาร **“บริการมีมาตรฐาน”** ชมรมฯ มีเป้าหมายของการดำเนินโครงการ คือ โดยใช้วิธีการในการดำเนินงานคือ เชิญชวนร้านที่สนใจเข้าร่วมเป็นสมาชิกชมรมฯ และสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการร้านอาหารโดยชี้ให้เห็นถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพและพิษภัยจากการบริโภคอาหาร ซึ่งเน้นความรับผิดชอบและความตระหนักต่อสังคมของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยมีจุดมุ่งหมายสูงสุดเพื่อต้องการให้มีอาหารปลอดภัยสู่ผู้บริโภค **“ผู้บริโภคมั่นใจ”** ชมรมฯ ได้กำหนด เส้นทางก้าวสู่ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับป้ายทอง ดังนี้

1. เป็นร้านที่ได้รับป้าย CFGT จาก กระทรวงสาธารณสุข
2. เป็นสมาชิกชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย โดยได้รับการอบรมเรื่องอาหารปลอดภัย วิธีการล้างผักอย่างปลอดภัย วิธีการตรวจสอบสารปนเปื้อนในผักผลไม้ การหุงข้าวกล้องและประโยชน์ของข้าวกล้อง เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ
3. มีการใช้พืชผักปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหาร หรือมีการล้างผักด้วยโซเดียมไบคาร์บอเนต ก่อนนำมาปรุงประกอบอาหาร ซึ่งผักที่ใช้ต้องปลอดภัยมีตรารับรอง มีจุดล้างผักและอุปกรณ์ในการล้างผัก
4. มีผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องบริการ
5. มีเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ที่



ผ่านเกณฑ์การคำนวณคุณค่าทางสารอาหารและพลังงานที่เหมาะสม จึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกเพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัย ในมาตรฐานร้านอาหารร้านป้ายทอง

ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย

เทศบาลเมืองนาสาร

ที่ตั้ง กองสาธารณสุขฯ เทศบาลเมืองนาสาร ถ.เทศบาล 2 ต.นาสาร

อ.บ้านนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี

ประธานชมรม นางศุภมาส กุศลกรรมบถ โทร.084-7275282

เลขานุการฯ นางสาวสุนีย์ สันติวิทยารมย์ โทร.089-8675857

ประวัติการก่อตั้งชมรม ฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสาร ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2546 โดยมีนายจุกออน ชินธเนศ เป็นประธานชมรมฯ ซึ่งในช่วงแรกนั้นยังไม่ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานของชมรมฯอย่างเป็นทางการ จนกระทั่งในปี 2550 เทศบาลเมืองนาสารได้จัดให้ชมรม ฯ ไปทัศนศึกษาดูงานที่ตลาดห้าดาวมาบอำมฤต จ.ชุมพร , ตลาดองค์พระ จ.นครปฐม , ตลาดร้อยปีสามชุก จ.สุพรรณบุรี แล้วกลับมาถอดบทเรียนจากการศึกษาดูงานถึงข้อดี-ข้อเสีย หลังจากนั้นจึงได้มีการเลือกตั้งคณะกรรมการชมรม ฯ ชุดใหม่ขึ้น ผลการเลือกตั้งปรากฏว่า นางศุภมาส กุศลกรรมบถ ได้รับการเลือกตั้งให้เป็นประธานชมรม ฯ ต่อมาชมรม ฯ ได้ร่างระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ ผ่านความเห็นชอบ เทศบาล



เมืองนาสารและสมาชิกชมรม ฯ จึงนำไปใช้ ปัจจุบัน นางศุภมาส กุศลกรรมบถ ได้รับการเลือกตั้งให้เป็นประธานชมรม ฯ เป็นสมัยที่ 3 และได้ดำเนินงานโดยมีคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสาร โดยเทศบาลเมืองนาสาร ได้มีประกาศแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองนาสารชุดใหม่ และให้ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบตามระเบียบของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสาร พ.ศ. 2550 ซึ่งการพัฒนาของ “ตลาดไนท์พลาซาร์” และสมาชิก “แผงลอยจำหน่ายอาหาร” ซึ่งเป็นสมาชิกส่วนใหญ่ของชมรม ฯ นั้น การจัดระเบียบและจัดสถานที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นแผงลอย เป็นไปด้วยความยากลำบาก เพราะมีข้อจำกัดของสถานที่ ระยะเวลาและสุขาภิบาลอาหารและแผงลอย แต่ด้วยความพยายามของกองสาธารณสุขฯและชมรม ฯ จาก “โครงการพัฒนาศักยภาพของชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย ” ปี พ.ศ. 2550-2554 การนำประสบการณ์ต่างๆ ที่ได้รับจากโครงการพัฒนาศักยภาพฯ มาใช้ในการดำเนินกิจการของชมรม ฯ มีการบริหารจัดการอย่างมีระบบระเบียบ โดยยึดหลักความปลอดภัยของสมาชิกและลูกค้า นำมาซึ่งการพัฒนาการคุ้มครองผู้บริโภคร้านอาหารและสุขภาพของประชาชนในเขตเทศบาลเมืองนาสารอย่างยั่งยืน

จุดประสงค์ของชมรม ฯ

- เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพ จำหน่ายอาหารให้เจริญก้าวหน้าและมีมาตรฐานที่ดี
- เพื่อให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะและอำนวยความสะดวกตามความเหมาะสมแก่สมาชิกชมรม ฯ

- เพื่อส่งเสริมความรัก ความสามัคคี ระหว่างสมาชิกและเป็นศูนย์ประสานงานการติดต่อของสมาชิกในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ
- เพื่อช่วยเหลือเกื้อกูลและร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างสมาชิก
- เพื่อช่วยเหลืองานสาธารณะประโยชน์และการกุศลที่ชมรมสามารถช่วยเหลือได้ตามความเหมาะสม
- เพื่อร่วมมือกับหน่วยงานของทางราชการในการรักษาสิ่งแวดล้อม

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรม ฯ

ผลงานเด่น

1. การจัดหาผู้ประกอบการด้านขนมไทยในท้องถิ่น จำนวน 15 ชนิด เพื่อให้บริการให้ประชาชนชิมฟรีในงานเทศกาลอาหารพื้นเมืองครั้งที่10 ประจำปี 2554



2. การจัดการแข่งขันอาหารคาวหวานจากเงาะ (เงาะกวน) ในงานเทศกาลเงาะโรงเรียนนาสารประจำปี 2554



3. การจัดการแข่งขันประกวดอาหารในงานเทศกาลเงาะโรงเรียนนาสารประจำปี 2554 จำนวน 5 รายการ คือ เมนูไข่ , เมนูปลา , เมนูยำ , เมนูขนมหวาน , แกงมัสมั่น

4. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เทศบาลเมืองนาสาร ร่วมกับกองสาธารณสุข ฯ เทศบาลเมือง นาสาร จัดโครงการสุขภาพีบาลอาหารปลอดภัยเพื่อความปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค ให้กับแผงลอยจำหน่ายอาหาร และได้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 38 ราย

5. การจัดเมนูไข่ เพื่อบริการฟรีแก่ผู้ปกครองและเด็กในงานวันเด็ก

แห่งชาติ ประจำปี 2554 ณ วัดนาสาร



6. การจัดแผงเกษตรกรเพื่อช่วยเหลือประชาชนในเขตเทศบาลเมืองนาสาร ที่มีอาชีพทำการเกษตรให้มีสถานที่จำหน่ายสินค้าของตนเองในตลาดไนท์พลาซ่า

7. การดูแลความระเบียบเรียบร้อยบริเวณตลาดไนท์โดยจัดจ้างอปพร. จำนวน 2 คน เทศกิจจำนวน 1 คน ดูแลความสะอาด และจัดให้มีถุงดำเพียงพอกับปริมาณขยะมูลฝอย

นวัตกรรมเด่น ด้านการบริหารชมรม ฯ

1 เทศบาลเมืองนาสารให้ชมรม ฯ บริหารจัดการแผงเกษตรกร จำนวน 12 แผง และแผงว่างที่ไม่มีผู้ประกอบการมาจำหน่ายโดยให้ชมรม ฯ นำเงินค่าเก็บแผงดังกล่าวมาเป็นเงินบริหารจัดการของชมรม ฯ

2. ชมรมฯ ดำเนินการจัดหาและซื้อถุงดำใส่ขยะไว้ให้กับสมาชิกชมรม

3. ชมรม ฯ ดำเนินการจัดจ้างเทศกิจและอปพร. ดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาด

นวัตกรรมเด่นด้านผลผลิต

1. ชมรม ฯ ร่วมกับเทศบาลเมืองนาสาร รับซื้อน้ำมันทอดซ้ำจากสมาชิกชมรม ฯ เพื่อนำไปผลิตเป็นน้ำมันไบโอดีเซลใช้กับรถยนต์ของกองสาธารณสุข ฯ เทศบาลเมืองนาสาร



2. ชมรม ฯ ร่วมกับเทศบาลเมืองนาสาร ดำเนินการจัดทำโครงใส่ขยะจากท่อพีวีซี

กลยุทธ์ / ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

1. สมาชิกชมรม ฯ ต้องมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตเทศบาลเมืองนาสาร เพื่อสมาชิกจะได้เป็นบุคคลที่มีที่อยู่อาศัยเป็นหลักแหล่งชัดเจนและมีความภาคภูมิใจในการพัฒนาก้าวหน้าของสถานที่ประกอบอาชีพและถิ่นที่อยู่อาศัย

2. สมาชิกชมรมฯมี 2 กลุ่ม คือ สมาชิกจากร้านอาหาร จำนวน 24 คน และสมาชิกจากแผงลอยตลาดไนท์ปลาซ่า จำนวน 117 คน รวม 141 คน

3. การดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมในรูปแบบการมีส่วนร่วมในรูปแบบคณะกรรมการ ที่มาจากการเลือกตั้ง โดยสมาชิกชมรมฯ ตามอัตราส่วน ofสมาชิก ทั้ง 2 กลุ่ม คือ กรรมการจากร้านอาหาร 2 คน จากแผงลอย 7 คน รวม 9 คน ดำรงตำแหน่ง วาระ ละ 2 ปี

4. คณะกรรมการ วางแผนงานร่วมกันและบริหารจัดการให้เป็นไปตามแผนงานที่วางไว้ มีการประชุมประจำเดือน ทุกเดือน เพื่อติดตามผล และร่วมนำเสนอแนวทางปรับปรุงแก้ไข

5. การประชุมสมาชิกชมรมประจำปี ปีละ 2 ครั้ง ในเดือน



ธันวาคมและมิถุนายน เพื่อให้สมาชิกได้รับทราบผลการปฏิบัติงานของคณะกรรมการชมรม ฯ ในรอบ 6 เดือน โดยเปิดโอกาสให้สมาชิกชมรม ฯ ได้นำเสนอปัญหาและแนว

ทางการปรับปรุงแก้ไข

6. โครงการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย เพื่อให้สมาชิกเห็นความสำคัญของสุขภาพอาหาร มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม การทัศนศึกษาดูงาน เพื่อนำความรู้และประสบการณ์มาพัฒนาทักษะอาชีพ และสถานประกอบการให้มีมาตรฐาน

7. โครงการส่งเสริมการซื้อขาย ชมรม ฯ จัดให้มีการจัดกิจกรรมบนเวที เพื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรมของชมรม ฯ และให้ความบันเทิงกับสมาชิกชมรม ฯ , แนะนำสินค้าของตลาดไนท์พลาซ่าที่หลากหลายและร้านอาหารที่มีอยู่มากมาย

8. การทำงานแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย สมาชิกชมรมฯ , กรรมการ , กองสาธารณสุขฯ , เทศบาลเมืองนาสาร

9. ภาควิชาเครือข่าย ประกอยด้วย จนท.กองสาธารณสุข , กลุ่มงานเวชปฏิบัติฯ รพ.บ้านนาสาร , สสอ. , สสจ.

10. ใช้หลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการชมรมฯ

ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลาข้อมูลชมรม

ชมรมดีเด่น : ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง

ที่ตั้ง 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

ประวัติการก่อตั้งชมรมฯ

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.๒๕๓๙ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับการเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันกีฬาแห่งชาติ “พะยูนเกมส์” โดยมีนายสวัสดิ์ โตทับเที่ยง (ปัจจุบันเสียชีวิต



แล้ว) เป็นประธานคนที่ ๑ หลังจากเสร็จสิ้นการแข่งขันกีฬานั้นแล้วปรากฏว่าชมรมฯ ก็ไม่มีบทบาทจึงทำให้การดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ขาดหายไป ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๒ ได้มีการรวมกลุ่มอีกครั้งหนึ่งมี นายสุทัศน์ ชัยนเกียรติ ทำหน้าที่ประธานคนที่ ๒ ผลปรากฏว่าก็ยังไม่สามารถประติดประต่อในเรื่องของกิจกรรมต่างๆ ได้อย่างต่อเนื่อง ต่อมาเมื่อวันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๔๔ เทศบาลนครตรัง ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรัง ได้จัดประชุมผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตเทศบาลนครตรัง และมีการเลือกตั้งประธานชมรมฯ คนใหม่ ซึ่งเป็นผู้หญิงคนแรกของชมรม คือ นางรัศมี ขจรสิริสิน ร้านพงษ์โอชา เป็นประธานชมรมฯ คนที่ ๓ และคณะกรรมการเพียงไม่ถึง ๑๐ คน ในครั้งนั้น จากนั้นเป็นต้นมาชมรมภายใต้การบริหารงานของกรรมการชุดดังกล่าวได้มีการดำเนินกิจกรรมกันมาอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด จนเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานราชการทั้งในจังหวัดตรังเอง และต่างจังหวัด รวมไปถึงองค์กรภาคเอกชน

ต่างก็ให้การยอมรับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง มาจนถึงปัจจุบัน

จุดประสงค์ของชมรม

1. เพื่อสนับสนุนการพัฒนายกระดับมาตรฐานร้านอาหาร ภัตตาคารโรงแรมของจังหวัดตรัง
2. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีของผู้ร่วมอาชีพประกอบการค้าอาหาร ช่วยเหลือ และร่วมมือแก้ปัญหาระหว่างเพื่อนสมาชิก
3. เพื่อร่วมมือกับหน่วยงานของราชการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดตรัง ตลอดจนช่วยเหลืองานสาธารณประโยชน์และการกุศล

ผลงานหรือนวัตกรรมเด่นของชมรม

1. จัดทำโครงการ ชมรมรักษ์โลก ในการรณรงค์ลดการใช้ถุงพลาสติก ไม่ใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหาร และให้ใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้โดยธรรมชาติและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม โดยได้รับความร่วมมือจากเทศบาลนครตรังนำโครงการดังกล่าวร่วมกับในรูปแบบของทวิภาคีระหว่างภาครัฐและเอกชน จนมีส่วนทำให้เทศบาลนครตรังได้รับรางวัลเกี่ยวกับการรณรงค์รักษาสิ่งแวดล้อม
2. สนับสนุนนโยบายรัฐบาลในการพัฒนามาตรฐานการประกอบการค้าอาหาร เช่น ร่วมกับภาคเอกชนรณรงค์ใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวอนามัยส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี ในร้านก๋วยเตี๋ยวทั้งจังหวัด, ส่งร้านอาหารเข้าร่วมประกวดสุดยอดส้มสะอาด จนคว้ารางวัลสุดยอดส้มระดับเขตร่วมกับภาครัฐ เอกชน รณรงค์ใช้ช้อนกลางล้างมือ และการรณรงค์กินเป็นเน้นผักในสถานประกอบการของสมาชิก ตลอดถึงการรณรงค์อาหารปลอดภัยในเทศกาลถือศีลกินเจของจังหวัดตรัง

3. จัดงานมหกรรมอาหารดีศรีตรังบาน ระดับจังหวัด อำเภอ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบลและร่วมจัดงานออกบูชอาหารกับองค์กรใหญ่ของภาคเอกชน

4. จัดตั้งศูนย์กลางช่วยเหลือผู้ประสบอุบัติเหตุ มีการระดมวัตถุดิบที่ได้จากการบริจาคของสมาชิกชมรมและประชาชน จัดทำครัวประจำและครัวเคลื่อนที่เพื่อทำอาหารกล่องช่วยเหลือผู้ประสบภัย ทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด

5. การจัดงานแฟ้นตาซีปีใหม่ของสมาชิกทั้งจังหวัด เป็นกิจกรรมสังสรรค์ประจำปีของสมาชิกชมรม โดยจัดให้มีการประกวดแฟ้นตาซีและจับฉลากรางวัล

กลยุทธ์/ยุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน

ความเป็น “กัลยาณมิตร” กันในระหว่างสมาชิกด้วยกัน เมื่อสมาชิกพื้นที่ใดประสบปัญหาไม่ว่าสถานะการทางเศรษฐกิจ หรือ ภัยพิบัติ จะมีการเยี่ยมเพื่อให้กำลังใจและหาทางออกของปัญหา การประกอบการค้าอาหาร ตลอดจนการประสานงานหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การสนับสนุนการแก้ไขปัญหาของสมาชิก “สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิก” ในการออกบูชจำหน่ายอาหาร จะพิจารณาจากสถานประกอบการของสมาชิกก่อนเสมอ “พัฒนาต่อเนื่อง” เมื่อทิศทางการพัฒนาเปลี่ยนแปลง จะมีการจัดประชุม สัมมนา เพื่อการพัฒนาองค์ความรู้ของสมาชิกอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดการภูมิทัศน์สถานประกอบการที่ดี การบริหารจัดการในการปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

รูปภาพกิจกรรมชมรม



การแถลงข่าว ชมรมฯ
ร่วมกับ สสจ.ตรัง จัดงาน
สาธิตสุขภาพเพื่อการ
ท่องเที่ยว

คณะกรรมการชมรมฯ
ศึกษาดูงาน ณ เมืองเซี่ยงไฮ้
ประเทศจีน



เปิดศูนย์ให้ความช่วยเหลือและ
บริจาคอาหารผู้ประสบภัยน้ำ
ท่วม

ร่วมบริจาค ชาวตรังรวมใจ
ช่วยผู้ประสบภัยน้ำท่วม
กทม.



ISBN

๙๗๘ ๖๑๖ ๑๑ ๑๒๑๔ ๑

ชื่อหนังสือ

ถอดบทเรียน เปลี่ยนความรู้สู่การพัฒนาชุมชนฯ

คณะผู้จัดทำ

นายรัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

นายสิทธิทัศน์ ผาณีบุศย์ ศูนย์อนามัยที่ ๓ ชลบุรี

นางสมร ธรรมบุตร ศูนย์อนามัยที่ ๖ ขอนแก่น

นางสุทธิดา ศิริธวานากุล ศูนย์อนามัยที่ ๑๐ เชียงใหม่

นายสุวิทย์ ไพรัชวรรณ ศูนย์อนามัยที่ ๑๑ นครศรีธรรมราช

พิมพ์ครั้งที่ ๑

กรกฎาคม ๒๕๕๕ จำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ที่

ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

