

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘
“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”



กลุ่มสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคและความเข้มแข็งภาคีเครือข่าย
สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย



คำนำ

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘ “กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร” เล่มนี้เป็น การสรุปบทเรียนที่ได้จากการถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ดีเด่นประจำปี ๒๕๕๖-๒๕๕๗ จำนวน ๑๒ ชมรม ซึ่งทางคณะผู้จัดทำได้ไป เก็บข้อมูลด้วยการสนทนากลุ่มกับคณะกรรมการชมรมฯ เจ้าหน้าที่ สาธารณสุขและเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อค้นหา กระบวนการ รูปแบบ ขั้นตอนการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร รวมไปถึงกระบวนการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ที่เกิดขึ้นจริงกับ ชมรมที่ได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจนได้รับการยกย่องเป็นชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น กระบวนการ รูปแบบ ขั้นตอนการจัดตั้ง และ กระบวนการพัฒนาชมรมฯ ที่ได้จากการถอดบทเรียนในครั้งนั้นๆ เป็นสิ่งที่ สำคัญเนื่องจากจะเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้ผู้ที่ต้องการจัดตั้งชมรม ผู้ประกอบการค้าอาหารนำมาใช้ในการจัดตั้งและพัฒนาชมรมฯ เพื่อเป็น ภาศึเครือข่ายในการทำงานที่สำคัญของหน่วยงาน โดยเฉพาะองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีบทบาทในการควบคุม กำกับ ดูแลสถานที่จำหน่าย อาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หนังสือเล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีเพราะได้รับความร่วมมืออย่างดี ยิ่งจากคณะกรรมการชมรมฯ ทุกท่าน เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด อำเภอดำบล เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และศูนย์อนามัย ที่ได้ให้ความร่วมมือในการดำเนินการถอดบทเรียนและคัดเลือกชมรมดีเด่น ซึ่งคณะผู้จัดทำขอขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ

เมษายน ๒๕๕๙



สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

ความเป็นมาและความสำคัญ	๑
วัตถุประสงค์การถอดบทเรียน	๓
กลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	๔
วิธีดำเนินการถอดบทเรียน	๔
ประเด็นคำถามในการถอดบทเรียน	๖
ผลการถอดบทเรียน	
รูปแบบการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	๗
กระบวนการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	๑๓
สรุปผลการถอดบทเรียน	๑๘
ข้อเสนอแนะ	๒๐
ภาพกิจกรรมการถอดบทเรียน	๒๑
ทำเนียบชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น	
ประจำปี ๒๕๕๒-๒๕๕๘	๒๕
ภาคผนวก	
(๑) (ร่าง) ระเบียบข้อบังคับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	๓๔
(๒) สำเนาหนังสือขอความร่วมมือสนับสนุนงานชมรมฯ	๓๙





ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

๑. ความเป็นมาและความสำคัญ

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นกลุ่มบุคคลที่เป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารมารวมตัวกันเพื่อดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวกับการพัฒนาธุรกิจของตนเองให้สามารถดำเนินกิจการได้อย่างมีคุณภาพและมีมาตรฐานตามหลักวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจึงเป็นกลุ่มพลังที่สำคัญในการขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เนื่องจากเป็นผู้ที่ต้องพัฒนาสถานประกอบการให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งเป็นไปตามที่กฎหมายสาธารณสุขบัญญัติไว้ ตั้งแต่ปีงบประมาณ ๒๕๕๕ เป็นต้นมาสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ ได้คัดเลือกชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลการดำเนินงานดีเด่น เพื่อยกย่องเชิดชูเกียรติในการทำงานให้แก่ชมรมฯ โดยมีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกดังนี้

ก. เป็นชมรมที่มีความเข้มแข็ง ได้แก่

(๑) เป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ที่มีการบริหารจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ มีกรรมการชมรม มีระเบียบชมรม เป็นต้น และมีการเสริมสร้างขวัญกำลังใจแก่สมาชิก เช่น มีการเยี่ยมให้กำลังใจเวลาป่วย ฯลฯ

(๒) เป็นชมรมที่มีการขับเคลื่อนการทำงานของชมรมอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการประชุมคณะกรรมการอย่างต่อเนื่องอย่างน้อย ๓ ปี

(๓) มีกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพสมาชิกชมรม เช่น ประชุม
ชี้แจงนโยบาย ศึกษาดูงาน อบรมสัมมนา เป็นต้น

ข. เป็นชมรมที่มีผลงาน ได้แก่

(๑) มีกิจกรรมการทำงานของชมรมชัดเจนและเป็นกิจกรรมที่
สนับสนุนนโยบายในเรื่องการสุขภาพอาหาร โภชนาการหรืออาหาร
ปลอดภัย เช่น จัดงานมหกรรมอาหารปลอดภัย รณรงค์กินร้อน ช้อนกลาง
ล้างมือ รณรงค์กินสุก รณรงค์กินเจียดชีวิต รณรงค์พัฒนาสวนใน
ร้านอาหาร รณรงค์สวมผ้ากันเปื้อน รณรงค์หม้อก๋วยเตี๋ยวอนามัย เมนูชู
สุขภาพ รณรงค์การลดขยะ รณรงค์เลิกใช้น้ำมันทอดซ้ำๆ และกิจกรรม
เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมอาเซียน

(๒) มีนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีที่ช่วยในการพัฒนาสถาน
ประกอบการให้ได้มาตรฐาน เช่น ถังดักไขมันอย่างง่าย ที่ดักแมลงวัน ถังขยะ
ที่ถูกสุขลักษณะ เป็นต้น และปัจจุบันมีการเผยแพร่ให้สมาชิกชมรมฯ
นำไปใช้

ค. เป็นชมรมที่มีเครือข่ายและมีกิจกรรมเพื่อสังคม ได้แก่

(๑) มีหน่วยงานทั้งภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ภาคเอกชน ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมของชมรมฯ

(๒) ชมรมฯ ให้ความร่วมมือกับภาคี เครือข่าย ในการดำเนินงาน
ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น สนับสนุนข้าวกล่องในงานวันเด็ก แจกข้าวในกรณี
เกิดเหตุอุทกภัย เป็นต้น

จากการดำเนินการคัดเลือกตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๕-๒๕๕๗ ได้ข้อมูล
 ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลการดำเนินงานดีเด่น จำนวน ๓๖ แห่ง
 ทำให้ได้ตัวอย่างชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่มีผลการดำเนินงานดีเด่น
 สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีได้ จึงได้ดำเนินการถอดบทเรียนในเรื่องปัจจัยที่มี
 ผลต่อการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๖
 พบว่าปัจจัยที่ทำให้ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารสามารถดำเนินงานได้
 อย่างมีประสิทธิภาพและประสบผลสำเร็จนั้นมาจากปัจจัยภายในชมรมฯ
 ได้แก่ ผู้นำหรือคณะกรรมการชมรมฯ ทักษะการบริหารจัดการชมรมฯ
 ความสัมพันธ์ของสมาชิกชมรมฯ และการจัดองค์กรให้เป็นองค์กรแห่งการ
 เรียนรู้ และปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อชมรมฯ ได้แก่ หน่วยงานที่สนับสนุน
 ชมรมฯ หรือพี่เลี้ยง ภาครัฐหรือข่ายที่ช่วยงานชมรมฯ นโยบายหรือความ
 ชัดเจนในการจัดตั้งชมรมฯ และการยอมรับของสังคมต่อชมรมฯ ซึ่งปัจจัย
 ทั้งหมดนี้จะเป็นตัวเสริมให้การขับเคลื่อนงานของชมรมฯ เป็นไปอย่าง
 ต่อเนื่องและยั่งยืน แต่สิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่จะทำให้ชมรม
 ผู้ประกอบการค้าอาหารทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนนั้นก็คือ
 การเริ่มต้นหรือการก่อตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารขึ้นมา ถือว่าเป็นจุดที่
 ควรมีการศึกษารูปแบบไว้อย่างยิ่ง เพื่อที่จะนำรูปแบบ ขั้นตอนของการ
 ดำเนินงานก่อตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ไปเป็นแนวทางในการเริ่มต้น
 ที่จะก่อตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในพื้นที่อื่นๆต่อไป

๒. วัตถุประสงค์การถอดบทเรียน

การถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในครั้งนี้มี
 วัตถุประสงค์เพื่อ

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

๒.๑ เพื่อศึกษาแนวทาง วิธีการ ขั้นตอนในการจัดตั้งชมรม
ผู้ประกอบการค้าอาหาร

๒.๒ เพื่อศึกษาแนวทาง วิธีการในการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการ
ค้าอาหารให้มีความยั่งยืน

๓. กลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในครั้งนี้มีกลุ่ม
ประชากรเป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖-๒๕๕๗
จำนวน ๒๔ ชมรม และกลุ่มตัวอย่างได้สุ่มคัดเลือกอย่างง่ายด้วยการจับ
ฉลาก จำนวน ๑๒ ชมรม คิดเป็นร้อยละ ๕๐ โดยกลุ่มตัวอย่างกระจายตัว
ครบทุกภาค ได้แก่ ภาคกลางและตะวันออก จำนวน ๒ ชมรม ภาคเหนือ
จำนวน ๓ ชมรม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน ๕ ชมรม และภาคใต้
จำนวน ๒ ชมรม แบ่งเป็นชมรมจังหวัด ๖ แห่ง ชมรมอำเภอ ๓ แห่ง และ
ชมรมเทศบาล ๓ แห่ง ตามตารางที่ ๑

๔. วิธีดำเนินการถอดบทเรียน

วิธีการถอดบทเรียนเพื่อเก็บข้อมูลนั้นจะดำเนินการสนทนากลุ่มกับ
แกนนำชมรมฯ ๔-๕ ท่าน ตามประเด็นที่ผู้ดำเนินการศึกษาได้จัดทำขึ้น
ตามรูปที่ ๑ จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์เพื่อค้นหาแนวทาง วิธีการ
ขั้นตอนในการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร และแนวทาง วิธีการใน
การพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ให้มีความต่อเนื่องและสามารถ
ดำเนินงานช่วยเหลือภาคราชการหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้อย่าง
ยั่งยืน

ตารางที่ ๑ รายชื่อชมรมที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

ชมรม	ภาค	ประเภท
๑ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปทุมธานี	กลาง	ชมรม จังหวัด
๒ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว	ตะวันออก	ชมรม จังหวัด
๓ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดอุตรดิตถ์	เหนือ	ชมรม จังหวัด
๔ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย	เหนือ	ชมรม อำเภอ
๕ ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	เหนือ	ชมรม อำเภอ
๖ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดบุรีรัมย์	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ชมรม จังหวัด
๗ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร จังหวัดนครราชสีมา	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ชมรม จังหวัด
๘ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชัยภูมิ	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ชมรม จังหวัด
๙ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอย อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ชมรม อำเภอ
๑๐ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย อุทุมพรพิสัย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ	ตะวันออกเฉียงเหนือ	ชมรม เทศบาล
๑๑ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ใต้	ชมรม เทศบาล
๑๒ ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล	ใต้	ชมรม เทศบาล

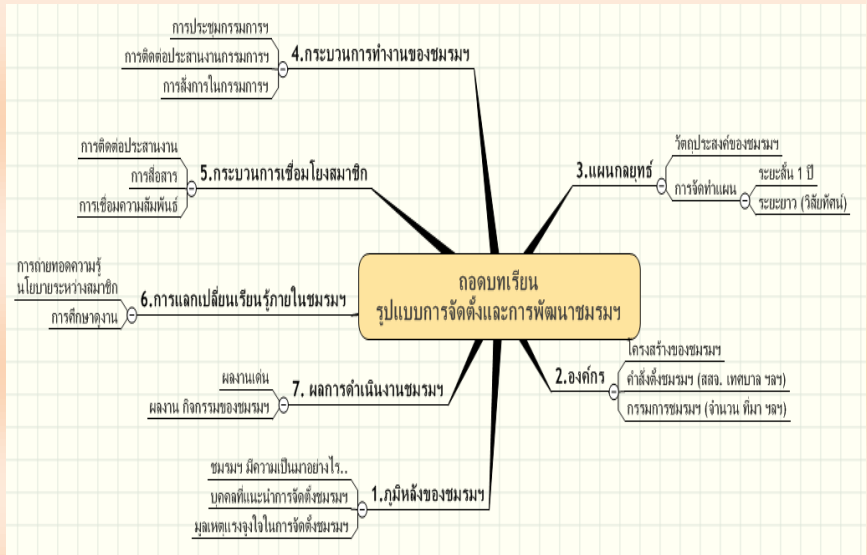
ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

๕. ประเด็นคำถามในการถอดบทเรียน

ประเด็นคำถามในการถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ในครั้งนี้ครอบคลุมประเด็นตั้งแต่การเริ่มต้น มูลเหตุในการก่อตั้ง กระบวนการ วิธีการ ขั้นตอน การก่อตั้งชมรมฯ จนไปถึงการพัฒนาชมรมฯ ให้มีความยั่งยืน โดยแบ่งประเด็นต่างๆ ออกเป็น ๗ หมวด ได้แก่

๑. ภูมิหลังของชมรมฯ จะสนทนาในเรื่องที่มาของชมรมฯ บุคคล หรือมูลเหตุจูงใจในการก่อตั้งชมรมฯ
๒. องค์การ จะสนทนาในเรื่องรูปแบบ โครงสร้างชมรม
๓. แผนกลยุทธ์ จะสนทนาในเรื่องของวัตถุประสงค์ การวางแผน ทำงานของชมรมฯ
๔. กระบวนการทำงานของชมรมฯ จะสนทนาในเรื่องเกี่ยวกับ กระบวนการจัดการภายในชมรมฯ
๕. กระบวนการเชื่อมโยงสมาชิก จะสนทนาเกี่ยวกับการ ติดต่อสื่อสาร การประสานงานและการเชื่อมความสัมพันธ์กับสมาชิกชมรมฯ และองค์กรภาคเครือข่ายภายนอก
๖. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในชมรมฯ จะสนทนาในประเด็นการ พัฒนาศักยภาพของสมาชิกชมรมฯ ทั้งส่วนที่เกิดจากการดำเนินงานของ คณะกรรมการชมรมฯ และภาคีเครือข่ายอื่นๆที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับชมรมฯ
๗. ผลการดำเนินงานชมรมฯ จะสนทนาเกี่ยวกับผลงาน และ กิจกรรมการดำเนินงานของชมรมฯ รวมไปถึงการดำเนินงานร่วมกับภาคี เครือข่ายอื่นๆ



รูปที่ ๑ ประเด็นการสนทนากลุ่มกับแกนนำชมรมฯ

๖ ผลการถอดบทเรียน

๖.๑ รูปแบบการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

จากการเก็บข้อมูลจากชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารทั้ง ๑๒ แห่ง พบว่าทุกชมรมฯ เริ่มก่อตั้งมาจากการที่ภาครัฐมีนโยบายในการพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารและต้องการกลุ่มผู้ประกอบการค้าอาหารมาช่วย ผลักดันนโยบายดังกล่าวให้เกิดผลเป็นรูปธรรมทั้งในระดับประเทศ จังหวัด จนกระทั่งระดับท้องถิ่น ซึ่งนโยบายนี้อาจจะเป็นนโยบายในระดับชาติ เช่น นโยบายอาหารปลอดภัย นโยบายระดับจังหวัด เช่น นโยบายส่งเสริมอาหารปลอดภัยในจังหวัด จนถึงนโยบายของผู้บริหารท้องถิ่น เช่น นโยบายพัฒนา

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนารวมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เทศบาล เป็นต้น นโยบายเหล่านี้จะเข้ามาเป็นเครื่องมือให้ **เจ้าหน้าที่** เข้ามาเป็นผู้ผลักดันให้เกิดชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นตัวขับเคลื่อนงานตามนโยบายดังกล่าว โดยการจัด **ประชุมผู้ประกอบการ** เพื่อพัฒนาสถานประกอบการพร้อมทั้งคัดเลือกและจัดตั้ง **แกนนำ** ขึ้นมาขับเคลื่อนงานและพัฒนาเป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในที่สุด ทั้งนี้จะสำเร็จหรือไม่ขึ้นอยู่กับความสัมพันธ์ กลยุทธ์การชักจูงใจ และการสนับสนุนการดำเนินงานชมรมฯ ของเจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่เข้ามาจัดตั้งชมรมฯ ซึ่งในกระบวนการนี้ถือว่าเป็นกระบวนการที่สำคัญมากและเป็นกระบวนการที่ต้องใช้ความสามารถทั้งการพูดคุย การชักจูง และความสัมพันธ์ที่ดีของเจ้าหน้าที่ด้วย ไม่ใช่แค่ประชุมชี้แจงเหตุผลหรือแนวทางการจัดตั้งให้ผู้ประกอบการรับรู้เท่านั้น แต่เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานต้องแสดงความจริงใจ ใช้ความสัมพันธ์แบบเพื่อน และใช้ศิลปะในการพูดคุยโน้มน้าวให้แกนนำหรือกลุ่มผู้นำคล้อยตามเพื่อที่จะได้ก่อรูปเป็นชมรมฯ อาจจะเรียกขั้นตอนนี้ว่าเป็นขั้นตอน **“ก่อเชื้อ”** ซึ่งทุกชมรมฯ ที่ถอดบทเรียนจะมีความสนิทสนมแน่นแฟ้นและทำงานฉันทน์เพื่อนกับเจ้าหน้าที่ที่ร่วมผลักดันชมรมฯ เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว เป็นต้น หรือมีความผูกพันใกล้ชิด กับเจ้าหน้าที่ ผู้บริหารเทศบาล เป็นอย่างมาก เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอนจังหวัดสุราษฎร์ธานี และชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล เป็นต้น หลายพื้นที่มีแนวคิดริเริ่มและใช้ความพยายามอย่างมากในการก่อตั้งชมรมฯ แต่ก็ไม่สามารถก่อตั้งเป็นรูปเป็นร่าง

ขึ้นมาได้มีเพียงการจัดตั้งแกนนำจากการประชุมแล้วก็แยกย้ายไปไม่มีการดำเนินงานอะไรต่อ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะเจ้าหน้าที่ไม่ได้จริงจังหรือไม่มีศิลปะในการพูดจาโน้มน้าวแกนนำ รวมถึงไม่มีลักษณะเป็นผู้ประสานงานที่ดีปล่อยให้แกนนำดำเนินการกันเองมันจึงไม่สามารถขับเคลื่อนให้เกิดชมรมฯ ขึ้นได้ ซึ่งในขั้นตอนดังกล่าวนี้เรียกว่าเป็นขั้นตอนของการ “จุดไฟ” เพื่อให้ชมรมฯ มีการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม โดยเริ่มจากการจัดโครงสร้างองค์กรของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้เป็นรูปร่าง จากการถอดบทเรียน พบว่าชมรมฯ มีการจัดโครงสร้างขององค์กรทุกแห่ง โดยโครงสร้างหลักๆ จะประกอบด้วย ประธาน รองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก ประชาสัมพันธ์ ปฏิคม นายทะเบียน ทั้งนี้จำนวนกรรมการจะมากหรือน้อยขึ้นกับระดับของชมรมฯ เช่น ชมรมระดับจังหวัด อาจจะมีถึง ๑๕-๒๐ คน เนื่องจากต้องประกอบด้วยตัวแทนสมาชิกจากทุกอำเภอ เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปทุมธานี มีกรรมการชมรมฯ มากถึง ๒๕ คน แต่หากเป็นชมรมระดับเทศบาล อาจจะมีกรรมการชมรมฯ แค่ ๕-๑๐ คน เช่น ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยอุทุมพรพิสัย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีกรรมการชมรมฯ จำนวน ๗ คน เป็นต้น ทั้งนี้กรรมการชมรมฯ ควรครอบคลุมสมาชิกชมรมฯ ทุกกลุ่ม เช่น กลุ่มร้านอาหาร กลุ่มแผงลอย กลุ่มรถเร่ เป็นต้น และควรคำนึงถึงความคล่องตัวในการบริหารจัดการ การติดต่อประสานงานด้วย นอกจากนี้ยังอาจจะมีที่ปรึกษาชมรมฯ ซึ่งส่วนมากก็จะเป็นเจ้าหน้าที่ที่ผลักดันให้มีการจัดตั้งชมรมฯ หรือผู้บริหารเทศบาล เช่น ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมของเทศบาล บางแห่งก็จะเป็นอดีตประธานชมรมฯ หรือ

เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ มาเป็นที่ปรึกษา เป็นต้น จากนั้น คณะกรรมการควรมีการจัดทำระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ เพื่อเป็นกติกาในการทำงานร่วมกัน โดยระเบียบข้อบังคับส่วนมากจะกำหนด จำนวน ที่มา วาระการดำรงตำแหน่งของประธานและกรรมการชมรมฯ ประเภทสมาชิก การเข้ามาและหมดสมาชิกภาพ ค่าบำรุงชมรมฯ รวมไปถึงระเบียบหลักเกณฑ์การใช้จ่ายเงินของชมรมฯ เป็นต้น จากการถอดบทเรียนหลายชมรมฯ มีการจัดทำระเบียบข้อบังคับชมรมฯ ค่อนข้างง่าย ๆ เอาเท่าที่จำเป็นต้องใช้จริง ๆ หากมีปัญหาหรือเห็นว่ากฎระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ ไม่สามารถใช้บังคับได้ก็มีการปรับปรุงแก้ไขในภายหลังเพิ่มเติมเข้าไป ในการถอดบทเรียนครั้งนี้พบความจริงประการหนึ่งว่า กฎระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ นั้นจริง ๆ แล้วเป็นเพียงพิธีการทางเอกสารเท่านั้น หลายชมรมฯ มีการดำเนินงานแต่ไม่ได้ยึดกฎระเบียบข้อบังคับของชมรมฯ อย่างเคร่งครัดเลย ที่เดียวยังอาศัยความสัมพันธ์แบบเพื่อนทำงานร่วมกัน พุดคุยทำความเข้าใจกันมากกว่าการยึดกฎระเบียบข้อบังคับชมรมฯ โดยเฉพาะเรื่องที่มา วาระการดำรงตำแหน่งประธานชมรมฯ เช่น บางชมรมฯ กำหนดไว้ว่าประธานชมรมฯ สามารถดำรงตำแหน่งได้วาระละ ๓ ปีและเป็นได้ไม่เกิน ๒ วาระ แต่ความเป็นจริงประธานชมรมฯ สามารถดำรงตำแหน่งดังกล่าวได้มากกว่า ๒ วาระ เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากการทำงานชมรมฯ นั้นอาศัยความสมัครใจอาสาเข้ามาทำงาน จึงต้องเป็นผู้ที่มีความพร้อมทุกด้านโดยเฉพาะต้องมีเวลาทำงานให้ชมรมฯ มีภาวะผู้นำ มีฐานะทางสังคมพอเป็นที่รู้จักบ้าง ซึ่งบางชมรมฯ หาผู้เหมาะสมและอาสามาเป็นประธานชมรมฯ ได้ยากมาก สมาชิกส่วนใหญ่ก็จะลงความเห็นให้ประธานชมรมฯ ท่านเดิมดำรงตำแหน่งต่อไป

อีกประการหนึ่งที่พบจากการถอดบทเรียน หลายชมรมฯ ได้มีการจัดทำ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมฯ ขึ้น โดยผู้ออกคำสั่งแต่งตั้งมีตั้งแต่ผู้ว่าราชการจังหวัด นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัด นายอำเภอ และนายกเทศมนตรี ขึ้นกับระดับของชมรมฯ เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปทุมธานี มีผู้ว่าราชการจังหวัด เป็นผู้ออกคำสั่งแต่งตั้ง ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล มีนายกเทศมนตรีตำบลกำแพงเป็นผู้ออกคำสั่งแต่งตั้ง เป็นต้น ซึ่งการออกคำสั่งแต่งตั้งดังกล่าวเป็นเพียงการประกาศให้สังคมได้รับรู้ถึงการมีตัวตนอยู่จริงของชมรมฯ แต่ไม่ได้หมายความว่า จะเป็นนิติบุคคลตามกฎหมายแต่อย่างใด ดังนั้นการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นเสมือนพิธีการหนึ่งที่เป็นการแจ้งให้สังคมรับรู้ว่าผู้บริหารทั้งระดับจังหวัด อำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เห็นชอบให้มีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารช่วยเหลือการดำเนินงานของหน่วยงานราชการหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งจะทำให้ชมรมฯ สามารถติดต่อประสานงานหรือร่วมทำงานกับหน่วยงานอื่นๆ ได้ง่ายขึ้น เป็นใบเบิกทางที่จะทำให้มีเวทีในการทำงานของชมรมฯ ทั้งระดับเทศบาล อำเภอและจังหวัด เมื่อการจัดโครงสร้างองค์กรของชมรมฯ มีความชัดเจนแล้วขั้นตอนต่อมาจะเป็นการเข้ามาดำเนินงานโดยแกนนำหรือคณะกรรมการชมรมฯ ในขั้นตอนนี้จะเป็นภาระที่สำคัญของหน่วยงานและเจ้าหน้าที่ที่ผลักดันให้เกิดชมรมฯ เนื่องจากคณะกรรมการชมรมฯ จะต้องมีการประชุม พูดคุย แลกเปลี่ยนกัน ดังนั้นหน่วยงานต้องสนับสนุนประสานงานและอำนวยความสะดวกดังกล่าว โดยเฉพาะการอนุญาตให้ใช้สถานที่ในการประชุมคณะกรรมการชมรมฯ ส่วนเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบต้อง

เข้ามาร่วมประชุมในฐานะ **“พี่เลี้ยง”** รับฟังความคิดเห็น กระตุ้น คณะกรรมการชมรมฯ ตลอดจนเสนอแนะความคิดเห็นกับคณะกรรมการ ชมรมฯ ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการชี้นำหรือครอบงำความคิดเห็นของ คณะกรรมการชมรมฯ ควรกระตุ้นให้คณะกรรมการชมรมฯ วางแผนการ ทำงาน กำหนดเป้าหมายการดำเนินงานในนามชมรมฯ เช่น แผนการประชุม คณะกรรมการ แผนการจัดงานมหกรรมอาหาร แผนการเยี่ยมสมาชิก แผนการอบรมความรู้แก่สมาชิก ช่องทางการติดต่อสื่อสารระหว่างสมาชิก ชมรมฯ เป็นต้น ซึ่งขั้นตอน **“จุดไฟ”** เป็นขั้นตอนที่ต้องใช้เวลา เจ้าหน้าที่ ต้องร่วมทำงาน ร่วมหัวจมท้ายทำงานกับคณะกรรมการชมรมฯอย่าง เป็นกันเอง มีความอดทน เสียสละ และขณะเดียวกันต้องให้คำแนะนำ ชี้แนะ การทำงานด้วยความรอบคอบและตรงไปตรงมา เจ้าหน้าที่จะเป็นผู้ มี ความสำคัญมากในการจุดไฟให้กับคณะกรรมการชมรมฯ หากสามารถ **“จุด ไฟ”** การทำงานของคณะกรรมการชมรมฯได้จะทำให้ชมรมนั้นมีความยั่งยืน และก้าวไปสู่การพึ่งตนเองได้อย่างเต็มรูปแบบ มีหลายชมรมฯ ที่ก้าวผ่านช่วง นี้ไปจนในปัจจุบันคณะกรรมการชมรมฯ สามารถดำเนินงานต่างๆได้เอง เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัด นครราชสีมาและจังหวัดสระแก้ว เป็นต้น โดยที่เจ้าหน้าที่เป็นเพียงพี่เลี้ยงที่ คอยดูอยู่ห่างๆ ในฐานะคน **“ใส่ถ่าน”** เพื่อไม่ให้ไฟการทำงานของ คณะกรรมการชมรมฯ มอดลงไป เมื่อสามารถพัฒนาชมรมฯ จนมาถึงขั้นที่ คณะกรรมการชมรมฯ สามารถดำเนินงานต่างๆทั้งงานการบริหารจัดการ ภายในชมรมฯ งานภารกิจที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานท้องถิ่น หน่วยงาน ราชการได้เองแล้ว เจ้าหน้าที่ยังต้องทำบทบาทหน้าที่เป็น **“พี่เลี้ยง”** ที่คอย

เติมถ่านให้แก่กองไฟนี้อยู่เสมอๆ คอยดูแล เผาระวัง สังเกต การทำงานของ คณะกรรมการชมรมฯ หากออกนอกกลุ่มนอกทางหรือมีความขัดแย้งควรให้ คำแนะนำ ชี้แนะ ที่สำคัญต้องช่วยพัฒนาชมรมฯ ทั้งนี้ต้องอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานภาคีเครือข่ายอื่นๆ เข้ามาช่วยเหลือ รวมไปถึงการ สนับสนุนส่งเสริมอย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานที่ดูแล เช่น สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น ในช่วง “ใส่ถ่าน” นี้ จะเป็นการสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนให้กับชมรมฯ จนสามารถ ดำเนินงานต่างๆด้วยตนเองตั้งแต่คิดเอง ทำเอง และพึ่งตนเอง ซึ่งจะเป็น ก้าวแรกของการพัฒนาชมรมฯ เพื่อไปสู่องค์กรนิติบุคคลต่อไป

๖.๒ กระบวนการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

จากการถอดบทเรียนในครั้งนี้ พบว่ากระบวนการพัฒนา ศักยภาพชมรมฯ นั้น เป็นขั้นตอนในการ “ใส่ถ่าน” ซึ่งประกอบด้วย “เพิ่มเติมความรู้” เป็นการพัฒนาองค์ความรู้ให้แก่ชมรมฯ ซึ่งจะดำเนินการ พัฒนาทั้งคณะกรรมการชมรมฯและสมาชิกชมรมฯ โดยการประชุมสัมมนา การทัศนศึกษาดูงาน การอบรม ฯลฯ ซึ่งมีชมรมหลายแห่งที่เมื่อมีการพัฒนา ความรู้แล้วสามารถสร้างสรรค์งานใหม่ๆขึ้นมาเป็นจุดเด่นของตนเอง เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน อำเภอมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ไปศึกษาดูงานตลาดน้ำกลับมาช่วยกันดำเนินงานตลาด น้ำจนสามารถพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนในพื้นที่ได้ และสร้างค่านิยม ในการเลิกใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหารภายในตลาดน้ำและร่วมกับเทศบาล นครสุราษฎร์ธานี สนับสนุน ส่งเสริมให้มีการใช้ถุงย่อยสลายได้ทดแทนจน

ประสบความสำเร็จได้รับการ ยกย่องว่าเป็นตลาดน้ำที่ปลอดโพล ๑๐๐ % นอกจากนี้ยังมีอีกหลายชมรมฯ ที่มีการพัฒนางานต่างๆอันเป็นผลมาจากการได้รับโอกาสไปทัศนศึกษาดูงานยังสถานที่ต่างๆ เมื่อชมรมฯ ได้รับการพัฒนาและมีการดำเนินงานที่เป็นรูปธรรมมากขึ้น สิ่งหนึ่งที่หลายหน่วยงานได้ดำเนินการเพื่อเป็นขวัญกำลังใจในการทำงานของชมรมฯ คือ การให้รางวัล ยกย่องเชิดชูเกียรติแก่ชมรมฯ หรือ “**เชิดชูผลงาน**” อาจจะเป็นการมอบเกียรติบัตรชมรมฯ ดีเด่น หรือชมรมฯ ที่สนับสนุนงานดีเด่น จากนายกเทศมนตรี ผู้ว่าราชการจังหวัด ผู้อำนวยการศูนย์อนามัย หรือคัดเลือกเป็นชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่นประจำปีเพื่อรับรางวัลจากกรมอนามัย เป็นต้น การเชิดชูผลงานของชมรมฯ เป็นการสร้างขวัญกำลังใจในการทำงานให้กับชมรมฯ ทำให้คณะกรรมการชมรมฯ มีความมุ่งมั่นในการทำงานเพื่อให้สำเร็จตามจุดมุ่งหมายที่ตั้งไว้ เป็นแรงบันดาลใจในการริเริ่มทำงานใหม่ๆ และเป็นการสร้างความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งขององค์กรที่ต้องรับผิดชอบการทำงานร่วมกันซึ่งจะเป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีขององค์กรและเกิดความภาคภูมิใจในการทำงานร่วมกัน นอกจากนั้นหากได้รับรางวัลระดับเขตหรือประเทศจะทำให้หน่วยงานที่สนับสนุน เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้รับชื่อเสียงไปด้วย ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่สามารถดำเนินงานได้ด้วยตนเองและมีผลการดำเนินงานที่ต่อเนื่องย่อมเป็นเป้าหมายที่น่าสนใจของหน่วยงาน องค์กรอื่นๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่จะเข้ามาเพื่อร่วมงานด้วย เช่น หอการค้าจังหวัด เกษตรจังหวัด พาณิชย์จังหวัด แรงงานจังหวัด หรือบริษัทเอกชนที่จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม เป็นต้น ตัวอย่างเช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

จังหวัดปทุมธานี ร่วมกับหอการค้าจังหวัด พาณิชย์จังหวัด หรือ สำนักงาน
สร้างเสริมสุขภาพแห่งชาติ ดำเนินงานมหกรรมอาหารในนามชมรมฯ เป็นต้น การที่หน่วยงานภาครัฐมาสนับสนุนส่งเสริมชมรมฯ นั้นคงจะไม่มีปัญหา
อะไร เนื่องจากเป็นการนำเอาชมรมฯ มาเป็นภาคีเครือข่ายในการทำงาน
เพื่อสนับสนุนนโยบายการทำงานของหน่วยงานนั้นๆ ให้สำเร็จตาม
วัตถุประสงค์ สิ่งที่ชมรมฯ ได้รับคือเป็นการเพิ่มเวทีในการทำงานของชมรมฯ
เพื่อสร้างผลงานให้สังคมยอมรับ แต่หากเป็นภาคเอกชนโดยเฉพาะบริษัทที่
เป็นผู้ผลิต จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ก็คงจะต้องให้ความระมัดระวังเป็น
พิเศษ เนื่องจากบริษัทจะเข้ามาเพื่อขยายฐานการจำหน่ายสินค้า จะมีกล
ยุทธ์การตลาดเพื่อให้ชมรมฯ เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการกระจายสินค้า และที่
สำคัญจะเข้ามาสนับสนุนด้านงบประมาณในการดำเนินงานของชมรมฯ ด้วย
ดังนั้นคณะกรรมการชมรมฯ ต้องพิจารณาอย่างละเอียดรอบคอบไม่ตกเป็น
เครื่องมือของภาคเอกชนในการกระทำที่ผิดกฎหมาย โดยเฉพาะการกระทำ
ผิดตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่ง
เข้มงวดมากทั้งในประเด็นวัน เวลา สถานที่ บุคคลที่จำหน่ายรวมถึงวิธีการ
จำหน่ายและโฆษณา “**พีเลียง**” ต้องให้ข้อมูลสนับสนุนและชี้แนะในการ
ดำเนินงานต่างๆ อย่างละเอียดถี่ถ้วนและรอบคอบ โดยเฉพาะประเด็นที่
เสี่ยงต่อการกระทำผิดกฎหมายดังกล่าว ซึ่งจะทำให้ผิดวัตถุประสงค์ของการ
จัดตั้งชมรมฯ มีหลายชมรมฯ ที่ผ่านมาเมื่อมีภาคเอกชนเข้ามาสนับสนุน
งบประมาณของชมรมฯ แล้ว การดำเนินงานของชมรมฯ เปลี่ยนไป บางชม
รมฯ ก็เกิดความขัดแย้งกันภายในชมรมฯ ทำให้เกิดการแตกแยก เป็นผลมา
จากการมองผลประโยชน์จากภาคเอกชนมากเกินไป ผิดเจตนารมณ์ของการ

จัดตั้งชมรมฯ ถึงกระนั้นก็ตามยังมีหลายชมรมฯ ที่แม้ว่าจะได้รับการสนับสนุนจากภาคเอกชน แต่ยังคง **“สืบสานเจตนารมณ์”** ในการจัดตั้งชมรมฯ ไว้อย่างไม่เปลี่ยนแปลง ทำให้ชมรมฯ มีศักยภาพมากขึ้นและสามารถพึ่งพาตนเองในการดำเนินงานต่างๆ เช่น ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชัยภูมิ จังหวัดนครราชสีมา ใช้งบประมาณของชมรมฯ ที่ได้รับสนับสนุนจากภาคเอกชนบางส่วนร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๕ จัดประชุมเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร กลุ่ม **“นครชัยบุรินทร์”** เป็นต้น การพัฒนาศักยภาพชมรมฯ ต้องยึดมั่นในเจตนารมณ์ของการรวมตัวกันตั้งแต่แรกเป็นหลักและคงเจตนารมณ์นั้นไว้ตลอดไป แม้จะมีบุคคล องค์กรภายนอกชมรมฯ มาร่วมทำงานก็ตาม จะทำให้ชมรมฯ มีทิศทางการทำงานที่ชัดเจน ไม่ตกเป็นเครื่องมือของภาคเอกชนที่หวังผลประโยชน์จากชมรมฯ ท้ายสุดของการพัฒนาชมรมฯ นั้นต้องมุ่งเน้นในการเชื่อมประสานการทำงานกับภาคีเครือข่ายภายนอกทั้งภาครัฐและภาคเอกชน แต่ต้องเป็นการ **“ผสมผสานเครือข่าย”** หมายถึง ร่วมทำงานได้กับทุกภาคส่วน เป็นมิตรกับทุกภาคี ไม่เลือกทำงานเฉพาะกลุ่มหรือองค์กรที่ให้ผลประโยชน์ตอบแทนเท่านั้น การผสมผสานเครือข่ายนั้นจะได้ร่วมทำงานกับหน่วยงานองค์กรที่หลากหลาย ได้ฝึกฝนกระบวนการทำงานในรูปแบบต่างๆ รวมทั้งได้พันธมิตรในการทำงานที่เพิ่มขึ้น ทำให้การทำงานของชมรมฯ นั้นมีทางเลือกในการสร้างผลงานได้มากขึ้น บางองค์กรอาจจะไม่เกี่ยวข้องกับอาหารเลยแต่ก็สามารถนำชมรมฯ ไปร่วมงานได้ เช่น สภาสตรีจังหวัด เหล่ากาชาดจังหวัด ยกตัวอย่าง ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปทุมธานี ร่วมงานกับเหล่ากาชาดจังหวัด เวลาดำเนินงานต่างๆ ในนามชมรมฯ สามารถเรียนเชิญนายก

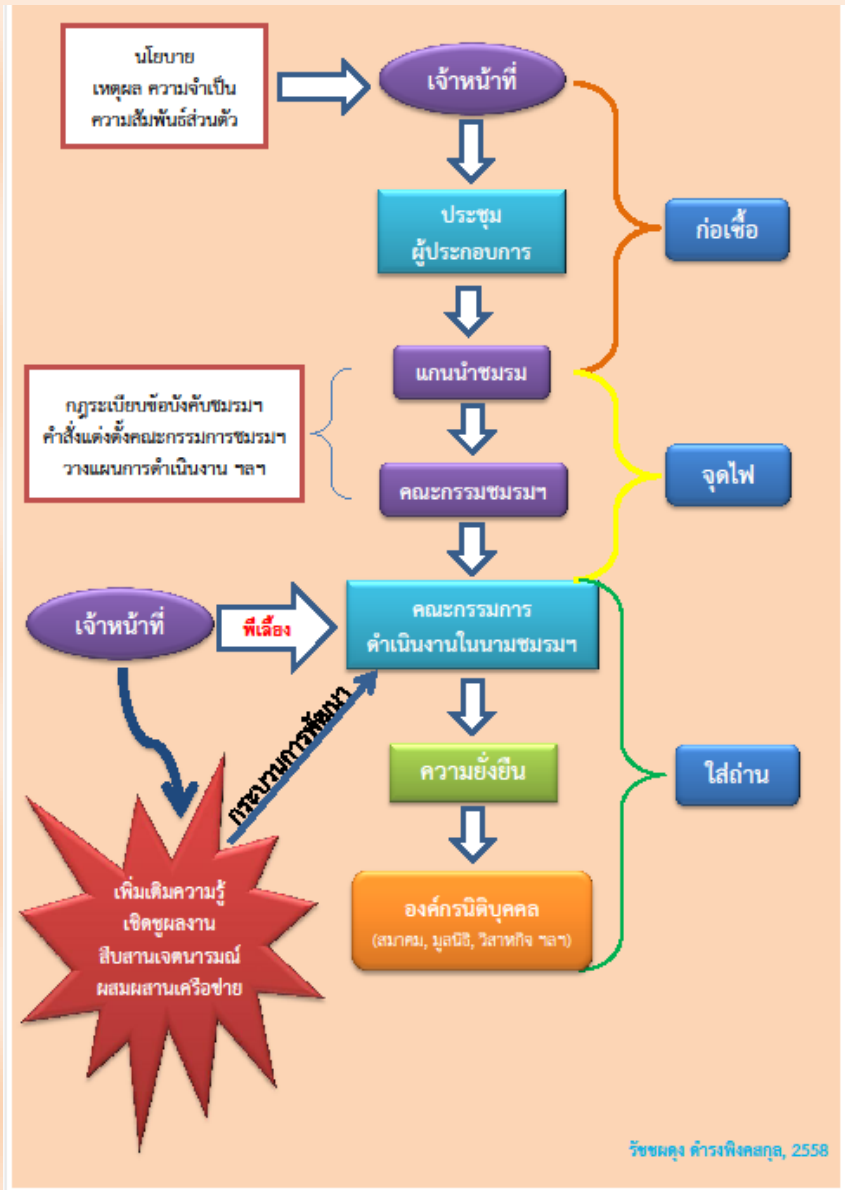
เหล่ากาชาดจังหวัดซึ่งก็คือภรรยาผู้ว่าราชการจังหวัดมาร่วมงานด้วยทุกครั้ง ทำให้ชมรมฯ ได้รับความไว้วางใจในการดำเนินงานต่างๆที่เกี่ยวข้องกับอาหารในนามจังหวัดอยู่เป็นประจำ ประเด็นสำคัญที่ต้องระมัดระวังในการผสมผสานเครือข่ายนั้นคือต้องระวังการร่วมงานกับหน่วยงานองค์กรภาคเอกชนที่หวังเข้ามาหาผลประโยชน์ในทางการค้าดังที่กล่าวมาแล้ว

แนวทาง วิธีการพัฒนาศักยภาพชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจากการถอดบทเรียนนั้น จะมีการเสริมสร้างศักยภาพแกนนำและสมาชิกชมรมฯ ด้วยการ “**เพิ่มเติมความรู้**” ผ่านกระบวนการอบรม ประชุม สัมมนา หรือศึกษาดูงาน จะเป็นการเสริมสร้างความรู้ วิธีการและมุมมองในการพัฒนางานให้กับชมรมฯ เพื่อนำเอาความรู้ประสบการณ์ที่ได้รับไปพัฒนาการดำเนินงานต่อไป เมื่อชมรมฯ มีการดำเนินงานจนมีผลงานแล้วต้องมีการ “**เชิดชูผลงาน**” ด้วยการยกย่องเชิดชูชมรมฯ ทั้งให้รางวัล ประกาศเกียรติคุณในระดับเทศบาล อำเภอ จังหวัด ภาค รวมถึงระดับประเทศ เพื่อให้ชมรมฯ มีขวัญกำลังใจในการทำงานและมีความต่อเนื่องในการดำเนินงานเพื่อความยั่งยืนต่อไป ภายใต้เจตนารมณ์หรือวัตถุประสงค์ที่ได้ก่อตั้งชมรมฯ ตั้งแต่แรก หรือต้องดำเนินการ “**สืบสานเจตนารมณ์**” นั้นต่อไป แม้จะมีปัจจัยภายนอกเข้ามาเกื้อหนุนการทำงานของชมรมฯ ก็ตามการที่ชมรมฯ มีผลงานเป็นที่ยอมรับทำให้มีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามาร่วมทำงานมากขึ้น ดังนั้นการ “**ผสมผสานเครือข่าย**” จึงสำคัญในกระบวนการพัฒนาชมรมฯ หมายถึงชมรมฯ จะต้องไม่เลือกข้างในการทำงาน จะต้องร่วมทำงานได้กับทุกภาคส่วนทั้งที่มีและไม่มีผลประโยชน์ต่อชมรมฯ ซึ่งการจะทำ

อย่างนั้นได้ต้องยึดมั่นในอุดมการณ์หรือเจตนารมณ์ในการก่อตั้งชมรมฯ ร่วมกันตั้งแต่แรก ไม่เช่นนั้นจะเกิดความขัดแย้งและแตกแยกในที่สุด

๗. สรุปผลการถอดบทเรียน

การถอดบทเรียนรูปแบบการจัดตั้งและการพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร พบว่า การจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารนั้น แบ่งเป็น ๓ ระยะ ได้แก่ ระยะแรก **“ก่อเชื้อ”** เป็นการนำเข้าปัจจัยที่ผลักดันและเป็นการสร้างแรงบันดาลใจในการจัดตั้งชมรมฯ ให้แก่แกนนำโดยเจ้าหน้าที่ เพื่อการประสานงานในขั้นตอนต่อไป ระยะที่สอง **“จุดไฟ”** เป็นการสร้างกลไกการทำงานให้มีความชัดเจนและเป็นแบบแผนมากขึ้น โดยอาศัยกระบวนการร่วมคิด ร่วมทำ และร่วมพัฒนา โดยเจ้าหน้าที่จะกลายเป็น **พี่เลี้ยง** เป็นผู้ทำหน้าที่เชื่อมประสานจนสามารถทำงานได้ และระยะที่สาม **“ใส่ถ่าน”** เป็นขั้นตอนที่ชมรมฯ สามารถดำเนินงานต่างๆ ได้เอง **พี่เลี้ยง** เป็นเพียงผู้ให้คำแนะนำ ชี้แนะ และพัฒนาศักยภาพชมรมฯ ด้วยการ **“เพิ่มเติมความรู้”** ทั้งการอบรม ประชุม สัมมนา และศึกษาดูงาน เพื่อนำมาพัฒนาการทำงานของชมรมฯ จนมีผลงานที่เด่นชัดสมควร **“เชิดชูผลงาน”** ด้วยการให้รางวัลหรือประกาศเกียรติคุณ ชมเชย ยกย่อง เชิดชูเกียรติ นอกจากนั้น **พี่เลี้ยง** ต้องชี้แนะเพื่อให้ชมรมฯ **“สืบสานเจตนารมณ์”** ในการจัดตั้งชมรมฯ แม้จะมีปัจจัยภายนอกเข้ามาเบี่ยงเบนหรือเอื้อผลประโยชน์ให้แก่ชมรมฯ ก็ตาม ชมรมฯ ยังคงทำงานภายใต้แนวคิด **“ผสมผสานเครือข่าย”** ไม่เลือกทำงานกับองค์กร หน่วยงานใด หน่วยงานหนึ่งเท่านั้น ตามรูปที่ ๒



รูปที่ ๒ กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

๘. ข้อเสนอแนะจากการถอดบทเรียน

(๑) ควรนำเอาแนวทางการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดังกล่าวไปจัดทำเป็นคู่มือในการดำเนินงานจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในพื้นที่ เพื่อเผยแพร่ให้เจ้าหน้าที่เทศบาล โรงพยาบาล สาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานต่อไป

(๒) ควรมีการส่งเสริม สนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในพื้นที่ เพื่อเป็นกลุ่มคนที่คอยช่วยเหลือเจ้าหน้าที่ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยเฉพาะในเรื่องการตรวจแนะนำผู้ประกอบการ เนื่องจากหน้าที่ผู้ประกอบการพูดคุยแนะนำกันจะได้รับความไว้วางใจ เกรงใจและมีความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติมากกว่าเจ้าหน้าที่

(๓) ควรสนับสนุน ให้ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในพื้นที่มีเวทีในการทำงาน เช่น จัดงานมหกรรมอาหารในพื้นที่ เป็นต้น และมีการยกย่องเชิดชูเกียรติแก่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเพื่อเป็นการเพิ่มขวัญกำลังใจในการทำงาน

ภาพกิจกรรมการถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดปทุมธานี



๒. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสระแก้ว



๓. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดบุรีรัมย์



๔. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชัยภูมิ



๕. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา



๖. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดอุดรธานี



๗. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย



๘. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร



๙. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอยอำเภอพนมไพร
จังหวัดร้อยเอ็ด



๑๐. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยอุทุมพรพิสัย
อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ



๑๑. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลกำแพง
อำเภอละงู จังหวัดสตูล



๑๒. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัด ตลาดน้ำ บ้านดอน
อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี



**ทำเนียบชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารดีเด่น
ประจำปี ๒๕๕๒-๒๕๕๘**

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๒

๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดปทุมธานี
๒. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลตำบลหันคา จังหวัดชัยนาท
๓. เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารภาคตะวันออก
๔. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลตำบลท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี
๕. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดสุรินทร์
๖. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดขอนแก่น
๗. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยอำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ
๘. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดพิษณุโลก
๙. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน
๑๐. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
๑๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดปัตตานี

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๓

๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๒. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท
๓. ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัดสระแก้ว
๔. ชมรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารอำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี
๕. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดบุรีรัมย์
๖. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดกาฬสินธุ์
๗. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร
๘. ชมรมอาหารดีเมืองตากลิ จังหวัดนครสวรรค์
๙. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดอุดรดิตถ์
๑๐. ชมรมภัตตาคารและร้านอาหารจังหวัดเชียงราย
๑๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอเมืองพังงา จังหวัดพังงา
๑๒. ชมรมร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารจังหวัดสตูล

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร ประจำปี ๒๕๕๔

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๕

ชื่อชมรมฯ	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลท่าหลวง อ.ท่าหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา	นายบำรุง กระทุมเขต โทรศัพท์มือถือ 086 128 6609
๒.ชมรมร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลตำบลวัดสิงห์ อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท	นายสมพงษ์ เตี้ยอนุกุล โทรศัพท์มือถือ 088 158 4909
๓.ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหารจังหวัดจันทบุรี	นางจำเนียร ฉัตรมาลัย โทรศัพท์มือถือ 089 931 0858
๔.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเทศบาลตำบลบางตะบูน อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี	นางโสภา มาลัยเลิศ โทรศัพท์มือถือ 085 230 5477
๕.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดสุรินทร์	นายสุพจน์ จตุพรอนันต์กุล โทรศัพท์มือถือ 081 789 0903
๖.ชมรมตลาดโต้รุ่งเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์	นายสมชาย สมคิด โทรศัพท์มือถือ 081 799 5550
๗.ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดยโสธร	นางเพลินพิศ เดชะรัตน์ โทรศัพท์มือถือ 089 424 4043
๘.ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลตำบลลานกระบือ จ.กำแพงเพชร	นางยุพา แสงเลิศ โทรศัพท์มือถือ 086 205 5724
๙.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก	นางผกากรอง เลี้ยงพานิช โทรศัพท์มือถือ 081 280 9905, 087 572 3484
๑๐.ชมรมเชียงใหม่ร้านอาหารปลอดภัย	นายทวี แห้วตระกูล โทรศัพท์มือถือ 089 914 1994
๑๑.ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลเมืองนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี	นางศุภมาส กุศลกรรมบถ โทรศัพท์มือถือ 084 727 5282
๑๒.ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง	นางรัศมี ขจรสิริสิน โทรศัพท์มือถือ 081 891 7268

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๕

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๖

ชื่อชมรมฯ	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนนทบุรี	นางอนงค์ สันติวารงกูร โทรศัพท์มือถือ 085 160 6141
๒. ชมรมร้านอาหารแผงลอยได้รุ่งสระบุรี ในเขตเทศบาลเมืองสระบุรี	นางผ่องศรี คำปัญญา (เทศบาล) โทรศัพท์ 036 212680
๓. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา	นางบุญมี ศรีสุข โทรศัพท์มือถือ 081 928 8216
๔. เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี (ปัจจุบันเป็นสมาคมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดกาญจนบุรี)	นายวิเชียร เจนตระกูลโรจน์ โทรศัพท์ 034 613 074 โทรศัพท์มือถือ 081 425 5285
๕. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดนครราชสีมา	นายจิระศักดิ์ คาระวิวัฒนา โทรศัพท์มือถือ 081 877 3363
๖. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร แผงลอยอำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด	นายสมบุญ บุญรอด โทรศัพท์มือถือ 081 547 0051
๗. ชมรมผู้ประกอบการอาหาร 2001 อุบลราชธานี	นางสาววรภรณ์ วีระกุล โทรศัพท์มือถือ 089 717 3646
๘. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยเทศบาลเมืองชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์	นายวรพจน์ ธรรมเกศา โทรศัพท์มือถือ 081-0399245
๙. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก	นางผกากรอง เลี้ยงพานิช โทรศัพท์มือถือ 081 280 9905, 087 572 3484
๑๐. ชมรมร้านอาหาร แผงลอยอาหารเทศบาลนครเชียงราย	กองสาธารณสุขฯ ทน. เชียงราย โทรศัพท์ 053 711 333
๑๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตลาดนัดตลาดน้ำ บ้านดอนจังหวัดสุราษฎร์ธานี	น.ส.ธัญรัตน์ มณีวัต โทรศัพท์มือถือ 089 472 2059
๑๒. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลกำแพง อ.ละงู จ.สตูล	นางมยุรีย์ บุณพิทักษ์ โทรศัพท์มือถือ 081 542 3921

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๖

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๗

ชื่อชมรมฯ	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร จังหวัดปทุมธานี	นางพิมพ์ปิณัฏ์ ทองประสงค์ โทรศัพท์มือถือ 086 522 6599
๒. ชมรมแผงลอยเทศบาลตำบลลำนาทรายณ์ อำเภอลำนาทรายณ์ จังหวัดลพบุรี	กองสาธารณสุขฯ ทต.ลำนาทรายณ์ โทรศัพท์ 036 461 7589
๓. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดจันทบุรี	คุณจำเนียร ฉัตรมาลัย โทรศัพท์มือถือ 089 931 0858
๔. ชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร	คุณรัชตพล มีลาภ สสจ.สมุทรสาคร โทรศัพท์มือถือ 081-7749173
๕. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดบุรีรัมย์	นายอนุกร รัตนศิริมงคล โทรศัพท์มือถือ 081 660 7515
๖. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารเทศบาลตำบล กมลาไสย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์	กองสาธารณสุขฯ ทต.กมลาไสย โทรศัพท์ 043 899 154
๗. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย อุทุมพรพิสัย อ. อุทุมพรพิสัย จ. ศรีสะเกษ	นายสมบัติ ว่างเอก โทรศัพท์มือถือ 081 070 8980
๘. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	นายสมใจ พ่วงพันธ์ โทรศัพท์ 081 707 5153
๙. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดอุดรดิตถ์	นางบัวผัน (เจ๊อ้อย) โทรศัพท์มือถือ 081 532 0441
๑๐. ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารอำเภอ เชียงของ จังหวัดเชียงราย	นางสาวริสา นวลใส โทรศัพท์มือถือ
๑๑. ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา	นายประมวล แซ่โจ้ว โทรศัพท์มือถือ 087 283 3123
๑๒. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลกำแพง อำเภอละงู จังหวัดสตูล	กองสาธารณสุขฯ ทต. กำแพง โทรศัพท์ 074 701 597

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๗

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยดีเด่น ประจำปี ๒๕๕๘

ชื่อชมรมฯ	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	นายบำรุง กระทุมเขต โทรศัพท์มือถือ 086 128 6609
๒.ชมรมผู้ประกอบการแผงลอยได้รุ่ง อำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	
๓.ชมรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เทศบาลตำบลแพรกษา อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	นายประชุม รอดมา โทรศัพท์มือถือ 080 590 2419
๔.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร จังหวัดสมุทรสงคราม	นายภาณุมาศ รวมสุข โทรศัพท์มือถือ 081 942 4237
๕.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดชัยภูมิ	นายสมพร บุญกิน โทรศัพท์มือถือ 084 472 4204
๖.ชมรมร้านอาหารและแผงลอย อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ	นายรงค์ดี ใจพิทักษ์ธรรม โทรศัพท์ 042 491 008
๗. ชมรมร้านอาหารเทศบาลตำบลศรีสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม	นางจารุณี ตันตง โทรศัพท์ 089 682 8513
๘.ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จำหน่ายอาหารเทศบาลตำบลวัดสิงห์ อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท	นายสมพงษ์ เตียอนุกุล โทรศัพท์มือถือ 088 158 4909
๙.ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารพิษณุโลก	นางผกากรอง เสี่ยงพานิช โทรศัพท์มือถือ 081 280 9905, 087 572 3484
๑๐. ชมรมผู้ประกอบการอาหารจังหวัดลำปาง	นายสุวิทย์ อากาศาศ โทรมือถือ 099 891 5346
๑๑. ชมรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เทศบาลเมืองสุโขทัยโก-ลก จังหวัดนราธิวาส	นายสันติสุข อินทรประเสริฐ ร้านก๋วยเตี๋ยวบังลี ถนนลูกเสืออนุสรณ์ 1

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการตลาดหรือผู้ค้าขายในตลาด ประจำปี ๒๕๕๗

ชื่อชมรม	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑.ชมรมรังสิตรวมใจ ตลาดรังสิต จังหวัดปทุมธานี	คุณสุดาลักษณ์ พยัคเทพินทร์ โทรศัพท์มือถือ
๒.ชมรมผู้ประกอบการค้าตลาดสดเทศบาลเมือง มาบตาพุด จังหวัดระยอง	สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองมาบตาพุด
๓.ภาคีเครือข่ายชมรมตลาดสดนำซื้อ กลุ่มภาค กลางตะวันตก	นายธนชัย ทวีเกษม โทรศัพท์มือถือ 081 907 5349
๔.ชมรมตลาดเทศบาลตำบลท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลท่าตูม
๕.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดทุ่งนาทอง อำเภอมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	นายมานิต ไซยสีวามงคล
๖.ชมรมตลาดสดนำซื้อเทศบาลตำบลขุนหาญ ตำบลสี อำเภوخุนหาญ จังหวัดศรีสะเกษ	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลขุนหาญ
๗. ชมรมพ่อค้า แม่ค้า ตลาดศูนย์การค้า กำแพงเพชร ต.ในเมือง อ.เมือง กำแพงเพชร	นายชัยพันธ์ ศรีศุโขกร โทรศัพท์มือถือ 089 858 5522
๘.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดเทศบาลตำบลน้ำ ปาด จังหวัดอุดรดิตถ์	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลน้ำปาด
๙.ชมรมผู้ค้าขายในตลาดเทศบาล ๑ เทศบาลนคร เชียงราย จ. เชียงราย	สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครเชียงราย
๑๐.ชมรมตลาดสดเทศบาลตำบลโคกกกลอย อำเภอดงแก้ว จังหวัดพังงา	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลโคกกกลอย
๑๑.ชมรมผู้ประกอบการตลาดผิงเมือง ๔ เทศบาล นครยะลา อำเภอมือง จังหวัดยะลา	สำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครยะลา

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ชมรมผู้ประกอบการตลาดหรือผู้ค้าขายในตลาด ประจำปี ๒๕๕๘

ชื่อชมรม	ประธานชมรมฯ/ผู้ประสานงาน
๑.ชมรมผู้ประกอบการค้าตลาดสดเทศบาลเมืองปทุมธานี	นายบุญช่วย เพิ่มผัน โทรศัพท์มือถือ 084 023 5291
๒.ชมรมผู้ประกอบการตลาดเอกชนวงษ์ทองอำเภอเมือง จังหวัดสระบุรี	
๓.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดน้ำซ้อย จังหวัดสุพรรณบุรี	นายธนาชัย ทวีเกษม โทรศัพท์มือถือ 081 907 5349
๔.ชมรมตลาดโชคชัย ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา	นายสมุท รอดนาม โทรศัพท์มือถือ 081 977 2754
๕.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดเทศบาลตำบลร่องคำ อำเภอร่องคำ จังหวัดกาฬสินธุ์	นายสมศักดิ์ บุญดวง โทรศัพท์มือถือ 089 418 4771
๖.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดเอกชนวิจิตรสิน อ. เมือง จ. อำนาจเจริญ	นายสุรัชย์ จำปาทอง โทรศัพท์มือถือ 081 393 5046
๗.ชมรมผู้ประกอบการค้าตลาดสดเทศบาลตำบลเขาบางแกรก อ. หนองฉาง จ. อุทัยธานี	นายเดชา บุญญะทวีทรัพย์ โทร 089 914 8782
๘.ชมรมพ่อค้า-แม่ค้า ตลาดสดเทศบาลตำบลตรอน ต. วังแดง อ. ตรอน จ. อุดรดิษฐ์	นางมะลิ ชันธวิจิ โทรศัพท์มือถือ 082 168 3129
๙.ชมรมผู้ประกอบการตลาดสดเทศบาลตำบลกะเปอร์ อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง	นางคณินิจ คุ่มภัย โทรศัพท์มือถือ 084 440 8384

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ภาคผนวก

(ร่าง)ระเบียบข้อบังคับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระเบียบการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

ระดับจังหวัด / ระดับอำเภอ

จังหวัด.....

ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หมายถึง กลุ่มบุคคลผู้ประกอบการค้าอาหาร (ทั้งร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร) ที่รวมตัวเพื่อช่วยกันดูแลผลประโยชน์ของการค้าอาหาร โดยการรักษามาตรฐาน คุณภาพของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ สะอาดปลอดภัย มีบริการที่ดีเพื่อการประกันคุณภาพและคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค

หมวดที่ 1

ชื่อ – สถานที่ – สัญลักษณ์

1. ชื่อชมรม.....
2. สถานที่ตั้งชมรม.....
3. ตราหรือสัญลักษณ์ของชมรม (ถ้ามี)
4. ชุดยูนิฟอร์มของชมรม
5. วันก่อตั้งชมรม

หมวดที่ 2

วัตถุประสงค์

6. วัตถุประสงค์ของชมรมฯ
 - 6.1 เพื่อความสามัคคีและเป็นเอกภาพในวิชาชีพการจำหน่ายอาหาร
 - 6.2 ส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร
 - 6.3 ไม่เกี่ยวข้องกับการเมือง
 - 6.4 อื่นๆ (ถ้ามี)

หมวดที่ 3

สมาชิก

7. สมาชิกชมรมมี 2 ประเภท
 - 7.1 สมาชิกสามัญ ได้แก่ บุคคลที่ประกอบอาชีพการค้าอาหารในจังหวัดนั้นๆ และสมัครเข้าเป็นสมาชิกของชมรมที่ถูกต้อง
 - 7.2 สมาชิกวิสามัญ ได้แก่ สมาชิกสมทบบุคคลทั่วไปที่บรรลุนิติภาวะแล้ว สนใจสมัครเข้าเป็นสมาชิกของชมรมฯ มีหมายเลขสมาชิกถูกต้อง

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

- 7.3 สมาชิกกิตติมศักดิ์ ได้แก่ บุคคลซึ่งกรรมการเห็นชอบหรือเชิญให้เข้าเป็นสมาชิกกิตติมศักดิ์ และสมาชิกยอมรับอย่างเป็นทางการ
- 7.4 การเข้าเป็นสมาชิก ผู้ที่มีความประสงค์เข้าเป็นสมาชิกต้องยื่นความจำนงต่อประธานชมรมหรือเลขาธิการชมรม ตามแบบฟอร์มที่กำหนดไว้
- 7.5 การพิจารณาคำขอเข้าเป็นสมาชิก เมื่อพิจารณาแล้วอนุมัติให้เป็นสมาชิกจะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร ภายใน 30 วัน นับแต่วันอนุมัติ
- 7.6 วันเริ่มสมาชิกภาพ เริ่มตั้งแต่วันที่คณะกรรมการมีมติรับเข้าเป็นสมาชิก

หมวดที่ 4

การพ้นสมาชิกภาพ

7.7 การพ้นจากสมาชิกภาพ ดังนี้

- ตาย
- ลาออกโดยยื่นหนังสือลาออกต่อประธานฯ
- คณะกรรมการลงมติให้ออกและลบชื่อออกจากการเป็นสมาชิก หรือด้วยเหตุอื่น คือ
 - กระทำการใดๆ ที่ทำให้ชมรมเสื่อมเสียชื่อเสียงโดยเจตนา
 - กระทำการละเมิดระเบียบข้อบังคับโดยเจตนา
 - ไม่ชำระค่าบำรุง (ถ้ามี)

หมวดที่ 5

สิทธิและหน้าที่ของสมาชิก

7.8 สิทธิของสมาชิก.....

7.9 สมาชิกมีหน้าที่.....

หมวดที่ 6

ค่าลงทะเบียนหรือค่าบำรุงประจำปี

7.10 ค่าลงทะเบียนหรือค่าบำรุง (ถ้ามี)

หมวดที่ 7

สวัสดิการของสมาชิก

7.11 สมาชิกจะได้รับสิทธิสวัสดิการ (ถ้ามี)

หมวดที่ 8

คณะกรรมการ

- 7.12 คณะกรรมการจากชมรมประกอบด้วย
1. ประธาน.....1.....คน (เป็นเจ้าของกิจการ)
 2. รองประธาน.....2.....คน
 3. เลขาธิการ.....1.....คน
 4. ผู้ช่วยเลขาธิการ.....1.....คน
 5. เภรณญิก.....1.....คน
 6. ผู้ช่วยเหรณญิก.....1.....คน
 7. นายทะเบียน.....1.....คน
 8. ปฎิคม.....1.....คน
 9. ประชาสัมพันธ์.....1.....คน
 10. ผู้ตรวจฝ่ายบัญชี.....1.....คน (ถ้ามี)
 11. คณะกรรมการบริหารหรืออื่นใด.....คน
และดำรงตำแหน่งได้วาระ 2 ปี
- 7.13 คณะกรรมการแต่ละตำแหน่งให้มีการแบ่งหน้าที่ตามความเหมาะสม

หมวดที่ 9

การประชุมสมาชิก

- 5.13 การจัดประชุมสมาชิกประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

หมวดที่ 10

การเงินและการดำเนินการ

- ข้อ 1 การเงินและทรัพย์สินทั้งหมด ให้อยู่ในความรับผิดชอบของคณะกรรมการเงินสดของชมรมฯ ถ้ามีให้น่าฝากกับธนาคารพาณิชย์ในนามชมรมฯ
- ข้อ 2 การลงนามในตั๋วเงินหรือเช็คของชมรมฯ จะต้องมียลายมือชื่อของประธานชมรมฯ หรือรองประธานลงนามร่วมกับเหรณญิกหรือเลขาธิการ พร้อมทั้งประทับตราชมรมฯ
- ข้อ 3 ให้ประธานชมรมฯ มีอำนาจสั่งจ่ายเงินของชมรมฯ ได้ครั้งละไม่เกิน 20,000 บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) ถ้าเกินกว่านั้นจะต้องได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการและคณะกรรมการจะอนุมัติให้จ่ายเงินได้ครั้งละไม่เกิน 50,000 บาท(ห้าหมื่นบาทถ้วน) ถ้าจำเป็นจะต้องจ่ายเกินกว่านี้ ต้องได้รับอนุมัติจากที่ประชุมใหญ่ของชมรมฯ

ข้อ 4 ให้เหรียญผู้มีอำนาจเก็บรักษาเงินสดของชมรมฯ ได้ไม่เกิน 3,000 บาท(สาม พันบาทถ้วน) ถ้าเกินกว่าจำนวนนี้ จะต้องนำฝากธนาคารในบัญชีของชมรมฯ ทันทีที่โอกาสอำนวยให้ ทั้งนี้จะต้องไม่เกิน 7 วัน

ข้อ 5 เหรียญญักจะต้องทำบัญชีรายรับ รายจ่าย และบัญชีงบดุลให้ถูกต้องตามหลักวิชาการการรับหรือจ่ายเงินทุกครั้ง จะต้องมืหลักฐานเป็นหนังสือ ลงลายมือชื่อของประธานชมรมฯ หรือรองประธานร่วมกับเหรียญญักหรือเลขานุการ

ข้อ 6 ปีการบัญชีให้ถือเอาวันที่ 31 ธันวาคมของทุกปีเป็นวันสิ้นปีการบัญชี ของชมรมฯ

ข้อ 7 การเก็บรักษาสมุดบัญชีและเอกสารการเงินของชมรมฯ จะต้องเก็บไว้ ณ สำนักงานของชมรมฯ และให้อยู่ในความดูแลรับผิดชอบของเหรียญญัก

ข้อ 8 เหรียญญักต้องชี้แจงรายรับรายจ่าย และยอดเงินคงเหลือทั้งหมดให้คณะกรรมการทราบต่อที่ประชุมประจำเดือนทุกครั้ง

ข้อ 9 ผู้สอบบัญชีจะต้องมิใช่กรรมการหรือเจ้าหน้าที่ของชมรมฯ และจะต้องเป็นผู้สอบบัญชีที่ได้รับใบอนุญาต

ข้อ 10 ผู้สอบบัญชีมีอำนาจหน้าที่จะเรียกเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการเงินและทรัพย์สินจากคณะกรรมการและสามารถเชิญกรรมการ หรือเจ้าหน้าที่ของชมรมฯ เพื่อสอบถามเกี่ยวกับบัญชีและทรัพย์สินของชมรมฯ ได้

ข้อ 11 คณะกรรมการจะต้องให้ความร่วมมือกับผู้สอบบัญชี เมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ 12 รายได้ของชมรมฯ มีดังนี้

12.1 เก็บจากค่าบำรุงสมาชิก

12.2 เก็บจากเงินที่เหลือจากการจัดงานหรือกิจกรรมต่างๆของชมรมฯ

12.3 เก็บจากการหารายได้พิเศษโดยการเชื้อเชิญบุคคลภายนอกหรือสมาชิก ร่วมกันบริจาค หรือกระทำการอื่นใด ตามที่คณะกรรมการเห็นสมควร ซึ่งไม่ขัดต่อ กฎหมาย

ข้อ 13 การใช้จ่ายเงินของชมรมฯ ให้กำหนดเป็นแผนค่าใช้จ่ายประจำปีและต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ กรณีต้องปรับเปลี่ยนรายการใช้จ่าย จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการ และการช่วยเหลือกิจการสาธารณะกุศล ให้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการ

ข้อ 14 อื่นๆ(ถ้ามี)

หมวดที่ 11

เบ็ดเตล็ด

ซึ่งระบียบดังกล่าวควรได้รับการเห็นชอบจากผู้ว่าราชการจังหวัด/สาธารณสุขจังหวัด/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/นายกเทศมนตรี ตามความเหมาะสม

บทเฉพาะกาล

ชมรมต้องมีสมาชิกอย่างน้อย.....คน ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่สามารถมีสมาชิครบตามจำนวนได้ ให้ได้รับการเห็นชอบจากผู้ว่าราชการจังหวัด/สาธารณสุขจังหวัด/ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/นายกเทศมนตรี

สุขภาพดี
เริ่มต้นที่

“กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” เพื่อป้องกันโรค



กินร้อน

กินอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ปรุงอาหารด้วยความร้อน ให้สุกอย่างทั่วถึง อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ต้องใช้ความร้อนอย่างน้อย 70 °C เก็บอาหารปรุงสุกอย่างเหมาะสม อาหารที่เหลือจากการกิน เก็บไว้นานเกินกว่า 4 ชั่วโมง ต้องนำมาอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึง ก่อนนำมาอุ่นอีกครั้ง



ช้อนกลาง

ช้อนกลางช่วยป้องกันโรคที่ติดต่อกันทางน้ำลาย ได้แก่ ไข้หวัดใหญ่ คอตีบ คางทูม วัณโรค โปлио ไวรัสตับอักเสบ ไม่ให้แพร่กระจายระหว่างบุคคลได้ และยังช่วยป้องกันน้ำลายของผู้อื่นลงไปปนเปื้อนในอาหาร ทำให้อาหารปลอดภัยยิ่งขึ้นอีกด้วย ทั้งยังเป็นการสร้างพฤติกรรมอนามัยที่ถูกต้อง ให้เป็นวัฒนธรรมที่ดีงามในการกินอาหารร่วมกัน



ล้างมือ

มือเป็นอวัยวะที่ใช้ทำกิจกรรมต่างๆ มากมายและมีโอกาสที่จะสัมผัส ปนเปื้อน น้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วย เช่น ลูกบิดประตู แก้วน้ำ โทรศัพท์ ราวบันได ซึ่งจะก่อให้เกิดโรคเข้าสู่ร่างกายได้ทางเยื่อบุจมูก ตา และปาก ฉะนั้นจึงต้องดูแลมือให้สะอาด เพื่อไม่ให้มือเป็นสื่อนำเชื้อโรค โดยหมั่นล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ก่อนรับประทานอาหาร ก่อนและหลังเตรียมปรุงอาหาร หลังเข้าห้องน้ำ หลังสัมผัสสิ่งสกปรก เช่น หลังการไอ จาม สัมผัสกับ และหลังการสัมผัสสัตว์ทุกชนิด



ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

สำเนาหนังสือขอความร่วมมือสนับสนุนงานชมรมฯ



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๕/๓๒๒๙

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๐๐

๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๖

เลขรับ 33565

วันที่ 29 พ.ค. 2556

เวลา

เรื่อง การสนับสนุนการดำเนินงานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ตามที่กรมอนามัยร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้ร่วมกันดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อ เพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือของภาครัฐ ภาคเอกชน ในการสร้างกระแสการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและสนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับเทศบาล อำเภอและจังหวัด ทั้งที่เป็นชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและตลาดสดขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าวจากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร จำนวนทั้งสิ้น ๖๗๐ ชมรม และจากการรับฟังปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการทำงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร โดยกรมอนามัย พบว่าชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารทุกระดับขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่เป็นผู้สนับสนุน ส่งเสริม และสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องในการดำเนินงานต่อไป

กรมอนามัย จึงขอความร่วมมือมายังท่านในการแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศให้การส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังนี้

๑. การพัฒนาศักยภาพของชมรมฯ เช่น การศึกษาดูงาน การอบรมแกนนำ/สมาชิกชมรม และการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
๒. สนับสนุนกิจกรรมการดำเนินงานด้านอาหารของชมรมฯ เช่น การจัดมหกรรมอาหาร การรณรงค์สร้างกระแสอาหารปลอดภัย
๓. การให้คำแนะนำในการพัฒนาร้านอาหาร แผงลอย ตลาดสด ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อ อย่างต่อเนื่อง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งให้การสนับสนุนการดำเนินงานต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายเชษฐา ไชยธรรม)

อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๓๗๓ ๐ ๒๕๕๐ ๔๓๗๔

โทรสาร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๓๘๘

เลขรับ	๓๐๘๔
วันที่	29 พ.ค. 2556
เวลา	

เลขรับ	๓๓๕
วันที่	๒๙ พ.ค. ๒๕๕๖
เวลา	

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๖

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”



ที่ มท ๐๘๔๓.๓/ว 9๓๖๓

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๖ มิถุนายน ๒๕๕๖

เรื่อง การสนับสนุนการดำเนินงานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย หนังสือกรมอนามัย ที่ สร ๐๔๐๘.๐๕/๓๒๒๙ ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๕๖ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นร่วมกับกรมอนามัยได้ดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อ เพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือของภาครัฐ ภาคเอกชน ในการสร้างกระแสการดำเนินงานอาหารปลอดภัย และกรมอนามัยสนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารในระดับเทศบาล อำเภอ และจังหวัด ทั้งที่เป็นชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยและตลาดสด เพื่อให้ผู้ประกอบการได้มีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามโครงการฯ ดังกล่าว ในการนี้ กรมอนามัย ขอความร่วมมือให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศให้การส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ดังนี้

๑. การพัฒนาศักยภาพของชมรมฯ เช่น การศึกษาดูงาน การอบรมแกนนำ/สมาชิกชมรม และ การอบรมผู้สัมผัสอาหาร
๒. สนับสนุนกิจกรรมการดำเนินงานด้านอาหารของชมรมฯ เช่น การจัดมหกรรมอาหาร การรณรงค์สร้างกระแสอาหารปลอดภัย
๓. การให้คำแนะนำในการพัฒนาร้านอาหาร แผงลอย ตลาดสด ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อ อย่างต่อเนื่อง

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว เพื่อให้โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) และโครงการตลาดสดน่าซื้อประสบผลสำเร็จในระดับพื้นที่ และประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย จึงขอความร่วมมือจังหวัดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาดำเนินการตามที่กรมอนามัยขอความร่วมมือมาข้างต้น โดยคำนึงถึงความเหมาะสมบริบทของพื้นที่และสถานะทางการคลังขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายโชคชัย เตชะมรธัญ)

รองอธิบดี รักษาการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทร. ๐ ๒๒๔๔ ๔๐๐๐ ต่อ ๔๓๓๒-๓

“ดำรงธรรมนำไทยให้สะอาด”

ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๖

“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”



ชื่อหนังสือ ถอดบทเรียนชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ประจำปี ๒๕๕๘
“กระบวนการจัดตั้งและพัฒนาชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร”

ที่ปรึกษา นายแพทย์วชิระ เพ็งจันทร์ อธิบดีกรมอนามัย
นายแพทย์दनัย อ้วนดา รองอธิบดีกรมอนามัย
นางนันทกา หนูเทพ ผอ.สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผู้จัดทำ นายรัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล นักวิชาสาธารณสุขชำนาญการ
นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
นางสาวอรพรรณ สุภาพ นักวิชาการสาธารณสุข

ภาพถ่าย นายกิตติพงศ์ ภู่อุดม นายช่างศิลป์ชำนาญงาน

พิมพ์ครั้งที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๕๙

พิมพ์ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH

ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ๗ ท่า



2 ก่อน ก่อนทำอาหาร, ก่อนรับประทานอาหาร

5 หลัง หลังเข้าห้องส้วม, หลังหยิบจับสิ่งสกปรก
หลังเยี่ยมผู้ป่วย, หลังสัมผัสหรือเล่นกับสัตว์เลี้ยง
หลังกลับมาจากนอกบ้าน, เช่น กลับจากโรงเรียน ฯ

จุดสังเกตร้านข้าวมันไก่ สะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย



พิมพ์ครั้งที่ 1/2556 จำนวน 50,000 ฉบับ รับผิดชอบการจัดทำและเผยแพร่โดยกรมอนามัย

เลือกร้านข้าวมันไก่อย่างไร จึงจะปลอดภัย ปลอดภัย



อยากกินข้าวมันไก่
แต่กลัวไม่สะอาด
ทำอย่างไรดี



สุขภาพดี
เริ่มจากที่นี่



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
กรุงเทพมหานคร