

**รายงานการวิเคราะห์ข้อมูล สารสนเทศ และข้อมูลความรู้ที่เกี่ยวข้อง  
เพื่อนำมากำหนดมาตรการในการขับเคลื่อนการดำเนินงานและแผนการขับเคลื่อน  
การจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น**

**1. การวิเคราะห์สถานการณ์**

จากสถานการณ์โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ 3 โรค ได้แก่ อูจจาระร่วงเฉียบพลัน โรคอาหารเป็นพิษ โรคอหิวาตกโรค พบว่า สถานการณ์ของโรคอูจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561-2563 ในปี พ.ศ. 2561 มีอัตราป่วย 1843.43 ต่อประชากรแสนคน หลังจากนั้นแนวโน้มลดลงในปี พ.ศ. 2562 อัตราป่วย 1624.54 ต่อประชากรแสนคน และ พ.ศ. 2563 (1 ม.ค.-28 ก.ย. 2563) มีอัตราป่วยลดลงเป็น 935.71 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ

ในส่วนของสถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561-2563 พบว่า ปี พ.ศ. 2561 มีอัตราป่วย 181.83 ต่อประชากรแสนคน หลังจากนั้นแนวโน้มลดลงในปี พ.ศ. 2562 อัตราป่วย 166.74 ต่อประชากรแสนคน และ พ.ศ. 2563 (1 ม.ค.-28 ก.ย.2563) มีอัตราป่วยลดลงเป็น 97.64 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ

ในขณะที่สถานการณ์ของโรคอหิวาตกโรค (Cholera) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561-2563 พบว่าปี พ.ศ.

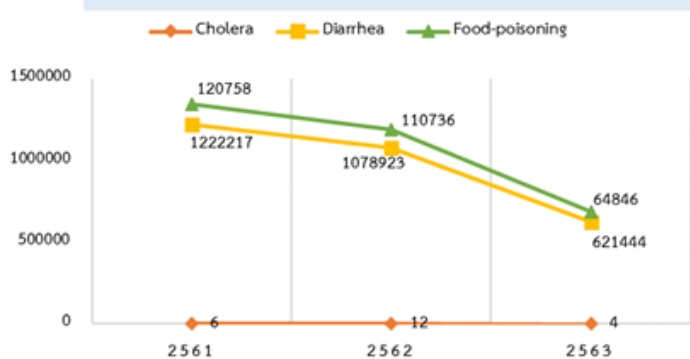
2561 มีอัตราป่วย 0.01 ต่อประชากรแสนคน หลังจากนั้นแนวโน้มเพิ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2562 อัตราป่วย 0.01 ต่อประชากรแสนคน และ พ.ศ. 2563 (1 ม.ค.-3 ส.ค. 2563) มีอัตราป่วยลดลงเป็น 0.01 ต่อประชากรแสนคน ตามลำดับ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำการดำเนินการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร จำนวน ๓ ประเภท ประกอบด้วย ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาดนัด ในพื้นที่ 8 จังหวัด แบ่งเป็นพื้นที่ทั่วไป จำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดชลบุรี และจังหวัดชัยนาท และพื้นที่เสี่ยง จำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดอำนาจเจริญ จังหวัดขอนแก่น จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดระนอง ผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพตามข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารทั้ง 3 ประเภท พบว่า ตลาดนัด ไม่ผ่านข้อกำหนดฯ มากที่สุด (ไม่ผ่านร้อยละ 100 ทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง) รองลงมาคือร้านอาหาร (ไม่ผ่านร้อยละ 69.30 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่านร้อยละ 72.04 ในพื้นที่เสี่ยง) และแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ไม่ผ่านร้อยละ 68.97 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่านร้อยละ 59.70 ในพื้นที่เสี่ยง) สำหรับตลาดนัด ข้อกำหนดฯ ที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อกำหนดในเรื่องการเก็บรักษาอาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในส่วนของผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพโดยหาคาร์บอนเป็อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างประเภทต่างๆ พบว่า ผักสดพร้อมบริโภคมีการปนเป็อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด โดยพบการปนเป็อนร้อยละ 86.63 ในพื้นที่ทั่วไป และปนเป็อนร้อยละ 81.12 ในพื้นที่เสี่ยง

จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าสถานการณ์ด้านอาหารส่วนมากยังไม่ผ่านข้อกำหนด สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้นำระบบการประเมินการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) มาเป็นกลไกในการติดตามและขับเคลื่อนการจัดการงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งจะอยู่ในหมวด EHA 1000 และ EHA 2000 ประกอบด้วย

1. EHA 1001 คือ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
2. EHA 1002 คือ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด
3. EHA 1003 คือ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ

กราฟแสดงจำนวนผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ (ปี 2561 - 2563)



- 40 4. EHA 2001 คือ การจัดการคุณภาพน้ำประปา (ผลิตโดย อปท.)  
 41 5. EHA 2002 คือ การจัดการคุณภาพน้ำประปา (ผลิตโดยหน่วยงานอื่น)  
 42 6. EHA 2003 คือ การจัดการคุณภาพน้ำดื่มหยอดเหรียญ/น้ำดื่มบรรจุขวด

43 2. ผลการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2563

44 2.1 EHA1000 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

45 นโยบายการดำเนินงานปีงบประมาณ 2563 กำหนดเป้าหมายตัวชี้วัดให้ร้อยละขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีประสิทธิภาพ ร้อยละ 65 ของเทศบาลมีการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ระดับพื้นฐานขึ้นไป ซึ่งได้กำหนดมาตรการดำเนินงาน ระดับความสำเร็จ และส่งเสริมกลไกการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย ดังนี้

49

ประชาชนทุกกลุ่มวัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี				
50 เป้าหมาย/ ตัวชี้วัด	- ร้อยละ 65 ของเทศบาลมีการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม(EHA) ระดับพื้นฐานขึ้นไป - ร้อยละ 5 ของ อบต. มีการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ (EHA (4 ประเด็นหลัก) เป็นหนึ่งในเกณฑ์ อบต. น่าอยู่)			
51 กลุ่ม เป้าหมาย	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล 2442 แห่ง) ภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน ทุกระดับ ได้แก่ 1) หน่วยงานระดับกระทรวง (กรมอนามัย/กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น) 2) หน่วยงานภายในกระทรวง (สอ.1-12/ สสจ./สสอ./รพ.)			
52 กลยุทธ์	พัฒนานโยบายและกฎหมายด้าน อนามัยสิ่งแวดล้อม (A)	สร้างความร่วมมือและเพิ่มขีดความสามารถ บุคลากรและภาคีเครือข่ายเพื่อการจัดการ อนามัยสิ่งแวดล้อม (P+B)	กำกับ ติดตามและประเมินผล นโยบาย แผนงาน โครงการและการบังคับใช้ กฎหมายให้เกิดประสิทธิภาพ (R)	พัฒนาระบบข้อมูลและเฝ้าระวัง อนามัยสิ่งแวดล้อม (I)
53 มาตรการ	1. จัดทำข้อเสนอเชิงนโยบาย มาตรฐานการพัฒนาคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม 2. พัฒนา และปรับปรุงมาตรฐานการ พัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัย สิ่งแวดล้อม 3. บูรณาการงานด้านอนามัย สิ่งแวดล้อมร่วมกับกรมส่งเสริมการ ปกครองท้องถิ่น(สอ.)	1. ส่งเสริม พัฒนาองค์ความรู้ และแนวทาง ปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สำหรับ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ อำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 2. เพิ่มขีดความสามารถและความเข้มแข็ง เจ้าหน้าที่สาธารณสุขทุกระดับและอปท. 3. พัฒนากลไกความร่วมมือภาคีเครือข่าย	1. เสริมสร้างความเข้มแข็งกลไก คณะกรรมการ ระดับจังหวัด (คสจ.) และ อำเภอ (พชอ) 2. พัฒนาระบบและกลไกการกำกับติดตาม	1. พัฒนาระบบสารสนเทศ (EHA Smart Program) 2. พัฒนาระบบฐานข้อมูลและระบบ EHA
54 โครงการ สำคัญ	1. โครงการป้องกันและลดปัจจัยเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ			
55 ระดับ ความสำเร็จ	ไตรมาส 1 (3 เดือน)	ไตรมาส 2 (6 เดือน)	ไตรมาส 3 (9 เดือน)	ไตรมาส 4 (12 เดือน)
56	1. แลกเปลี่ยนเรียนรู้และขยายองค์ความรู้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการพัฒนา EHA (EHA Forum 2019) 2. บูรณาการร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองส่วน ท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย และหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนา คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น 3. พัฒนารูปแบบและระบบการประเมินคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น (EHA 9 ประเด็นงานหลัก 20 ประเด็นงาน ย่อย) 4. พัฒนาขีดความสามารถของบุคลากรและสนับสนุน เชิงวิชาการและการพัฒนาศักยภาพองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นในการพัฒนา EHA ตาม SOP	1. พัฒนาระบบสารสนเทศ (EHA Smart Program) 2. บูรณาการร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครอง ส่วนท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย และ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อขับเคลื่อนการ ดำเนินงานพัฒนา คุณภาพระบบบริการ อนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วน ท้องถิ่น 3. เยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นในระดับพื้นที่ โดย Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม	1. เยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่นในระดับพื้นที่ โดย Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม 2. ร้อยละ 55 ของเทศบาลมีการพัฒนา คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ระดับพื้นฐานขึ้นไป	1. มีข้อเสนอเชิงนโยบาย คุณภาพระบบบริการอนามัย สิ่งแวดล้อมองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นในระดับพื้นที่ 2. ร้อยละ 65 ของเทศบาลมี การพัฒนาคุณภาพระบบ บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ระดับพื้นฐานขึ้นไป

- 64 1. ศึกษาข้อมูลและปรับปรุงพัฒนาโปรแกรมระบบ EHA App เพื่อให้การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
 65 สะดวกยิ่งขึ้น  
 66 2. ประสานงานกับ ศอ./สสจ. และ อปท. เพื่อสื่อสารให้มีการสมัครเข้ารับการประเมินในระบบ EHA App ให้มาก  
 67 ขึ้น ซึ่งเกิดประโยชน์อย่างมากกับการดำเนินงานภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ covid-19 และปัจจุบันมี user  
 68 จำนวน 227 ราย  
 69 3. จัดทำ Hand book EHA Smart App. สำหรับเจ้าหน้าที่ ศอ./สสจ./อปท. และบันทึกลงเว็บไซต์หน่วยงาน  
 70 เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานศึกษาเพิ่มเติม  
 71 4. จัดทำแนวทางการประเมินรับรอง EHA ปี 2563 ภายใต้สถานการณ์การระบาดของ covid-19  
 72 5. จัดทำแบบสำรวจความพร้อมขององค์กรบริหารส่วนตำบล (อบต.) สำหรับเข้ารับการประเมินคุณภาพระบบ  
 73 บริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  
 74 หลังจากเกิดสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อ covid-19 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงได้กำหนดแผนการเฝ้าระวัง  
 75 งานสุขาภิบาลอาหารและน้ำดังนี้  
 76 1. ประสานขอความร่วมมือกับศูนย์อนามัยในการเฝ้าระวังโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและน้ำในพื้นที่ และได้  
 77 กำหนดจำนวนตัวอย่างและโอนงบประมาณให้ศูนย์อนามัยเรียบร้อยแล้ว

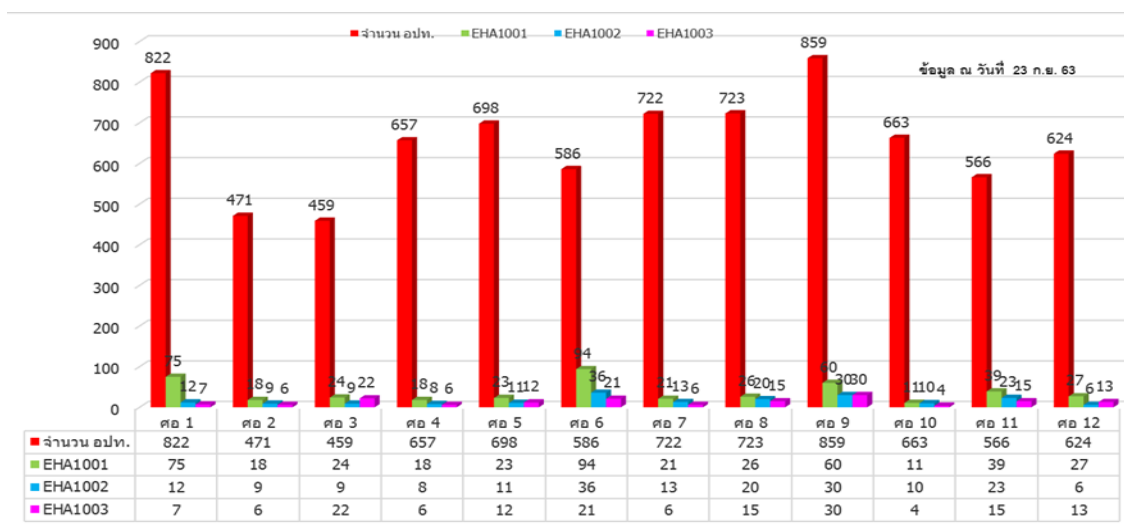
78 2. รวบรวมข้อมูลการเฝ้าระวังและจัดการสุขาภิบาลอาหารตามประเด็น EHA 1000 เพื่อเป็นข้อมูลนำเข้าสู่ระบบ  
79 DoH Dashboard

80 3. สรุปรายงานสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารประจำปีงบประมาณ 2563

81 4. การจัดทำแบบสำรวจและรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อประเมินผลการใช้งานการเฝ้าระวังการจัดการสุขาภิบาล  
82 อาหาร ในระบบ DoH Dashboard

83 5. เยี่ยมเสริมพลังการพัฒนางาน EHA ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 4 ภาค

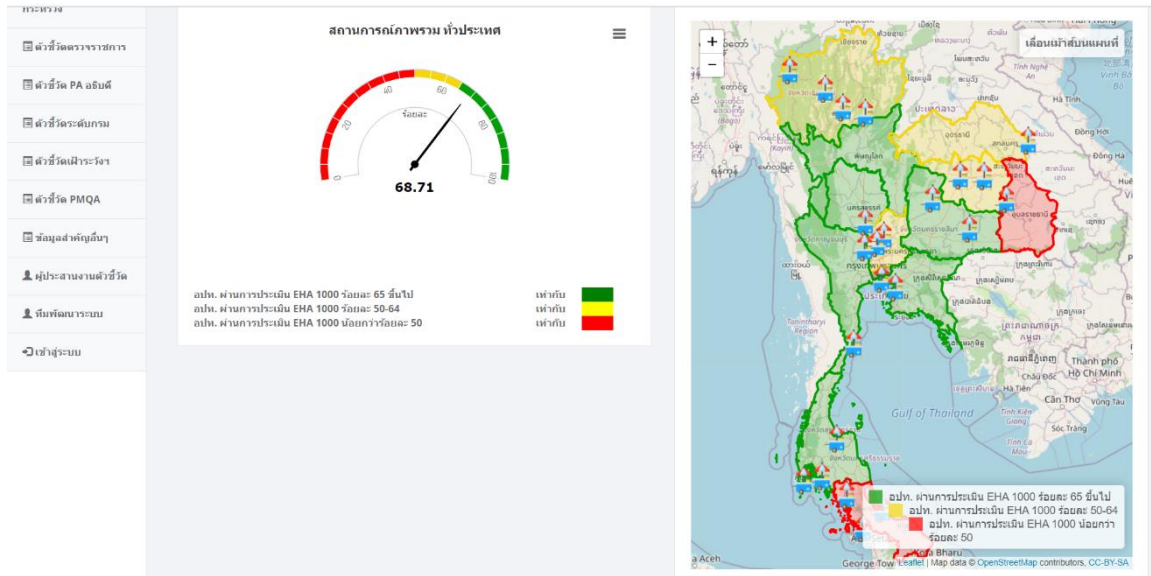
84 ในปีงบประมาณ 2563 กรมอนามัยได้กำหนดเป้าหมายขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นผ่านการประเมิน EHA  
85 ระดับพื้นฐานขึ้นไป ประเด็นใดประเด็นหนึ่งใน 9 ประเด็นหลัก = ร้อยละ 65 จากผลการดำเนินงานพบว่า มี อปท. ผ่านการ  
86 ประเมินรับรองระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 1,639 แห่ง จากเทศบาล 2,454 แห่ง (ร้อยละ 66.78) และ  
87 เมื่อพิจารณาเฉพาะประเด็น EHA 1000 แล้วจะพบว่า อปท. ที่ผ่านการรับรองมีจำนวน 649 แห่ง จาก อปท. ที่สมัครเข้าร่วม  
88 ประเมินทั้งสิ้น 954 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.03 แสดงผลจากตารางที่แนบมาพร้อมนี้



102 หมายเหตุ: ข้อมูลจากการรายงานผลการประเมินรับรอง EHA 1000 ณ วันที่ 23 กันยายน

103 จากตารางผลการดำเนินงานข้างต้นแสดงให้เห็นว่า อปท. มีความสนใจในการสมัครเข้าร่วมประเมินคุณภาพระบบ  
104 บริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA) ในประเด็น EHA 1000 คือ การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นจำนวนมากถึง 954 แห่ง  
105 จากจำนวน อปท. ที่สมัครทั้งสิ้น 1,639 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 58.21 จากจำนวน อปท. ที่สมัครทั้งหมด และผ่านการประเมิน  
106 ร้อยละ 68.03 ซึ่งถือว่าได้ผลการดำเนินงานเกินกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ (ร้อยละ 65) และอยู่ในเกณฑ์ที่ดี ซึ่งหมายถึง อปท.  
107 ร้อยละ 68.03 มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารตามกระบวนการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม และได้  
108 ผลลัพธ์คือสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารครอบคลุมเกินร้อยละ 65 ขึ้นไป

109  
110  
111  
112  
113  
114  
115  
116  
117  
118  
119  
120  
121  
122  
123  
124  
125  
126  
127  
128  
129  
130  
131  
132  
133  
134  
135  
136  
137  
138  
139  
140  
141  
142  
143  
144  
145  
146  
147



ผลการดำเนินงานการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000) แยกตามรายศูนย์อนามัย พบว่าศูนย์อนามัยบางแห่งยังมีจำนวนจังหวัดที่มีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าร่วมไม่ถึงค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ (ดังภาพ) ดังนั้น ศูนย์อนามัยจึงควรสร้างระบบและกลไกการเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้มากขึ้น เพื่อให้ท้องถิ่นมีกระบวนการทำงานที่ได้มาตรฐานและเป็นระบบยิ่งขึ้น

### ผลการใช้บริการระบบสารสนเทศ DoH Dashboard ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000)

การพัฒนาฐานข้อมูล ได้มีการนำข้อมูลผลการดำเนินงานรายงานผ่านตัวชี้วัดเฝ้าระวังฯ โดยนำเข้าไปในระบบ DoH Dashboard สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้นำการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร ตามประเด็น EHA 1000 เป็นตัวชี้วัด โดยกำหนด “ร้อยละ 65 ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA1001-1003)” ซึ่งได้นิยามเกณฑ์การเข้าถึงข้อมูลคือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นผ่านการประเมินพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 ประเด็น ได้แก่

1. การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร (EHA 1001): Clean Food Good Taste (CFGT)
2. การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด (EHA 1002): Healthy Market
3. การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (EHA1003): Street Food Good Health (อาหารริมบาทวิถี)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงดำเนินการสำรวจการใช้บริการระบบสารสนเทศในระบบ DoH Dashboard ภายใต้ตัวชี้วัดฯ โดยมีผู้ตอบแบบสำรวจเป็นเจ้าของที่จากส่วนกลาง กรมอนามัย และศูนย์อนามัย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 80 มีอายุเฉลี่ย 36.95 ปี และจบการศึกษาในระดับปริญญาตรี-โท สำหรับผลการสำรวจความพึงพอใจการใช้บริการระบบสารสนเทศ DoH Dashboard การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000) สรุปความพึงพอใจในระดับมากถึงมากที่สุด ใน 3 ลำดับแรกได้ดังนี้

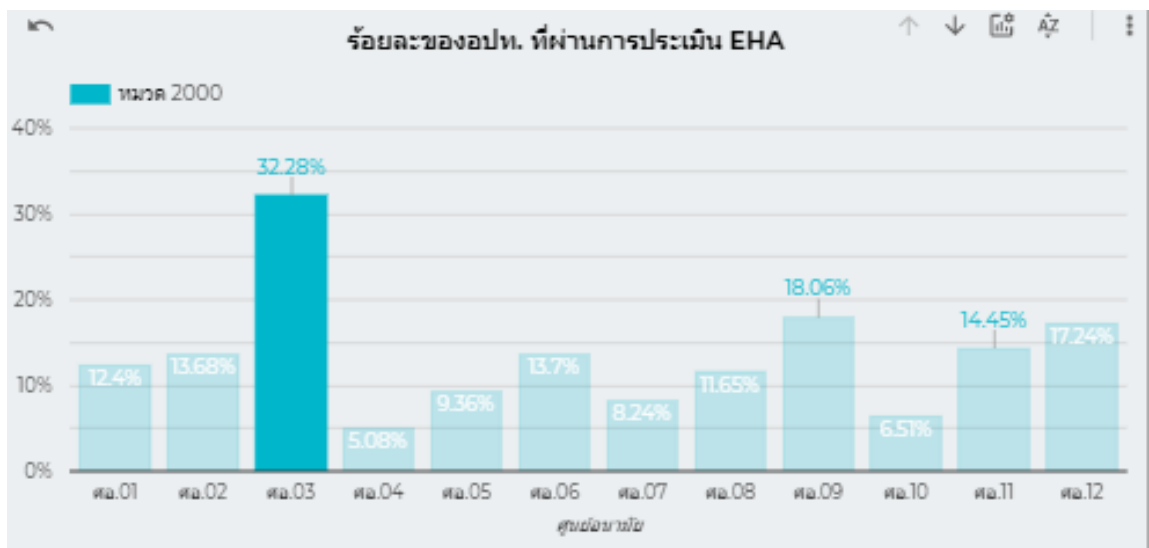
1. ฐานข้อมูลนำมาใช้ประโยชน์ต่อตัวท่านและองค์กรได้ (ร้อยละ 95.0)
2. ข้อมูลและสารสนเทศที่ได้รับบริการมีความถูกต้อง ชัดเจน (ร้อยละ 90.0) และ
3. ข้อมูลที่สามารถนำไปเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ได้ (ร้อยละ 90.0) เมื่อพิจารณาความพึงพอใจในภาพรวมของระบบสารสนเทศอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 95.0 (ดังตาราง)

ข้อความคำถาม	ความพึงพอใจ (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ระบบสารสนเทศ DoH Dashboard สามารถเข้าถึงได้ง่ายและรวดเร็ว	25.0	45.0	30.0	0.0	0.0
2. ข้อมูลและสารสนเทศที่ได้รับบริการตรงตามความต้องการ	20.0	55.0	25.0	0.0	0.0
3. ข้อมูลและสารสนเทศที่ได้รับบริการมีความถูกต้อง ชัดเจน	15.0	75.0	10.0	0.0	0.0
4. รูปแบบการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ เข้าใจง่าย	15.0	70.0	15.0	0.0	0.0
5. มีความคุ้มค่าของการใช้บริการผ่านระบบ DoH Dashboard	15.0	50.0	35.0	0.0	0.0
6. ความน่าสนใจของข้อมูลในระบบ DoH Dashboard	15.0	50.0	35.0	0.0	0.0
7. ฐานข้อมูลนำมาใช้ประโยชน์ต่อตัวท่านและองค์กรได้	20.0	75.0	5.0	0.0	0.0
8. มีประโยชน์ต่อผู้ใช้บริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	20.0	60.0	20.0	0.0	0.0
9. เป็นข้อมูลที่สามารถนำไปเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ได้	20.0	70.0	10.0	0.0	0.0
10. ความพึงพอใจการใช้บริการในภาพรวม	25.0	70.0	5.0	0.0	0.0

149 **ข้อเสนอแนะ** ควรมีการประชาสัมพันธ์การเข้าถึง และนำข้อมูลจากระบบ DoH Dashboard ไปใช้ประโยชน์ใน  
 150 การขับเคลื่อนงานของพื้นที่ ทั้งเชิงของการกำหนดกลยุทธ์หรือแนวทางการดำเนินงานที่ต้องขับเคลื่อนตามเป้าหมายของ  
 151 แผนปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ต่อไป

152 **2.2 EHA2000 การจัดการคุณภาพน้ำประปา**

153 ส่วนข้อมูลผลการดำเนินงานของ EHA 2000 พบว่า อัตราการเข้าร่วมและผ่านการประเมินค่อนข้างน้อย  
 154 เมื่อเทียบกับ EHA หมดอื่น เนื่องจากการพัฒนาระบบผลิตน้ำให้สะอาดตามขั้นตอนมาตรฐานต้องอาศัยทรัพยากร  
 155 หลายด้าน จึงผ่านการรับรองต่ำกว่าร้อยละ 40 รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมิด้านล่างนี้



168 ที่มาของข้อมูล: [http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=Database\\_2018](http://foodsafety.anamai.moph.go.th/main.php?filename=Database_2018)  
 169 ในปี 2563 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงขับเคลื่อนการดำเนินงาน ประกอบด้วย 3 กิจกรรมหลัก

- 170 1. เยี่ยมเสริมพลังและสุ่มตรวจสอบองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ผ่านการประเมิน EHA 2000  
171 2. ขับเคลื่อนต่อยอดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ศักยภาพสูงและมีความพร้อมต่อการนำ WSP หรือ Water  
172 Safety Plans ขององค์การอนามัยโลกมาใช้พัฒนาระบบผลิตประปาให้ได้มาตรฐานต่อเนื่อง  
173 3. จัดทำคู่มือเทคนิคการตรวจประเมิน EHA 2000 แก่เจ้าหน้าที่ที่ตรวจประเมินและอปท.ที่สนใจดำเนินการควบคู่  
174 กับวัตถุประสงค์ของ EHA 2000

175 ผลการดำเนินงานทั้ง 3 กิจกรรม พบโอกาสการพัฒนาที่เป็นปัจจัยร่วมคือ การสนับสนุนความรู้ทางเทคนิค  
176 การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ และการคืนข้อมูลให้พื้นที่ได้ใช้ประโยชน์ ซึ่งการผลักดัน EHA 2000 ให้เป็นเครื่องมือ  
177 การดำเนินงานได้บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การขอความอนุเคราะห์การประปาส่วนภูมิภาค การประปา  
178 นครหลวง ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำพารามิเตอร์พื้นฐาน การสนับสนุนวิทยากรให้ความรู้ทางเทคนิค การร่วมตรวจ  
179 ประเมินโครงการส่งเสริมความเชื่อมั่นคุณภาพน้ำประปา (Water is Life) ของการประปาส่วนภูมิภาค การลงนามความ  
180 ร่วมมือกับหน่วยระบบผลิตประปา ศูนย์ห้องปฏิบัติการกลาง (Central Lab) เพื่อให้อัตราค่าตรวจวิเคราะห์ราคาพิเศษ  
181 การเชิดชูเกียรติระบบประปาของอปท.ที่รักษามาตรฐานการผลิตน้ำสะอาดอย่างต่อเนื่อง รวมถึงกลไกอื่น ๆ  
182

### 183 3. ข้อเสนอเชิงนโยบายปี 2563

#### 184 1. ด้านการขับเคลื่อนเชิงนโยบาย

185 1.1 การผลักดันบทบาทการควบคุมกำกับคุณภาพน้ำตั้งแต่ต้นทางจนถึงผู้บริโภค เนื่องจากน้ำก่อนเข้าปาก  
186 ผู้บริโภคต้องสะอาด ปลอดภัยเพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน คือ บทบาทหลักของกรมอนามัย แต่ไม่ถูกบรรจุ  
187 ในกฎหมายฉบับใดเลย แรงขับเคลื่อนจึงน้อยกว่างานตามกฎหมาย

188 1.2 การหาหรือการสอบสวนโรคด้านน้ำเป็นสื่อ เนื่องจากสถิติการสอบสวนโรคจากอาหารและน้ำเป็นสื่อไม่ได้  
189 ระบุสาเหตุจากน้ำ ส่วนใหญ่จะระบุรวมว่าเป็นสาเหตุจากพิษหรือสารเคมีในอาหาร ข้อมูลเรื่องภัยสุขภาพหรือโรคจากน้ำ  
190 เป็นสื่อจึงจะเป็นภาพใหญ่ขององค์การอนามัยโลกเป็นหลัก ผู้คนจึงมองว่าเรื่องน้ำไม่สำคัญ การปนเปื้อนเชื้อโรคในน้ำไม่ได้  
191 ทำให้ถึงแก่ชีวิต

192 1.3 กำหนดให้ คสจ.เป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนงาน EHA ผลักดันให้การดำเนินงาน EHA เป็นภารกิจหลัก  
193 ของจังหวัด หรือการผลักดันให้เกิดเป็นข้อบัญญัติทางกฎหมาย

194 1.4 ผลักดันเชิงนโยบายในระดับกรมให้ผลการดำเนินงาน EHA มีผลต่อคะแนนการประเมิน LPA ของ อปท.ให้  
195 มากขึ้น เพื่อสร้างแรงจูงใจในการขับเคลื่อนงาน

196 1.5 กำหนดให้หน่วยงานสายอนามัยสิ่งแวดล้อมมีการกำกับติดตามผลการดำเนินงาน EHA ในประเด็นงานที่  
197 รับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่

#### 198 2. ด้านการพัฒนาศักยภาพบุคลากร

199 2.1 มีการทบทวนคุณภาพ Auditor และพัฒนาศักยภาพแบบเข้มข้น

200 2.2 จัดทำหลักสูตรการอบรมออนไลน์ความรู้พื้นฐานและวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับงาน EHA

201 2.3 สร้างบุคลากรของ อปท. ให้เป็น Auditor และมีศักยภาพในการตรวจประเมินได้

#### 202 3. ด้านการปรับรูปแบบ EHA

203 3.1 การพัฒนารูปแบบการดำเนินงาน EHA ควรมีความทันสมัยและสอดคล้องกับระบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น  
204 การใช้ระบบออนไลน์ การประยุกต์ใช้ระบบ Thai Stop COVID

205 3.2 การพัฒนาระดับการรับรองในแต่ละ (หมวด) ประเด็นงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

206 3.3 การสร้างระบบการรับรอง Auditor ที่เชื่อมโยงกับ พรบ.การสาธารณสุข

#### 207 208 4. การกำหนดมาตรการสำคัญดำเนินงานปี 2564

209 จากข้อมูลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานปีงบประมาณ 2563 และข้อเสนอเชิงนโยบาย สำนักสุขาภิบาลอาหารได้  
 210 กำหนดมาตรการสำคัญในการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ 2564 โดยใช้กลยุทธ์ PIRAB ตามรายละเอียดดังนี้  
 211  
 212

P: Partnership	I: Invest	R: Regulate	A: Advocate	B: Building Capacity
1. พัฒนาระบบการขับเคลื่อนงานแบบมีส่วนร่วมภาคีเครือข่าย	1. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารของอปท.	กำหนดรูปแบบ/แนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารของอปท.	1. สร้างช่องทางการสื่อสารร่วมกับภาคีเครือข่าย	1. พัฒนานโยบายเสนอต่อผู้บริหาร 2. อบรมหลักสูตร FSI และ BFSI
2. ประชุมชี้แจง/หารือกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง	2. สร้างรูปแบบการจัดการ EHA		2. สนับสนุนองค์ความรู้วิชาการ/วัสดุ/งบประมาณในการดำเนินงาน	

213  
 214 **5. องค์ความรู้ที่ใช้ในการดำเนินงาน**

- 215 5.1 กระบวนการดำเนินงานระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ใน 2 ประเด็น ดังนี้  
 216 5.1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA1000  
 217 5.1.2 การจัดการคุณภาพน้ำประปา EHA2000  
 218 5.2 กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561  
 219

220 **6. แผนการดำเนินงาน**

221 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำโครงการ “พัฒนารูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครอง  
 222 ส่วนท้องถิ่น ปีงบประมาณ 2564” ซึ่งได้กำหนดรายละเอียดเป้าหมายและแผนการดำเนินงาน ดังนี้

223 **1. วัตถุประสงค์**

- 224 ๑) เพื่อศึกษาสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  
 225 ๒) เพื่อศึกษาและพัฒนารูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีประสิทธิภาพ  
 226 ๓) เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้าน  
 227 อาหาร ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ  
 228 ๔) เพื่อจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบายต่อการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วน  
 229 ท้องถิ่น

230 **๒. เป้าหมายและผลผลิต**

- 231 ๒.๑ รูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๑ รูปแบบ  
 232 ๒.๒ ข้อมูลสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๑ เรื่อง

233 **๓. กิจกรรม**

- 234 3.1 สำรวจเก็บข้อมูลภาคสนามและติดตามผลการพัฒนารูปแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารขององค์กร  
 235 ปกครองส่วนท้องถิ่น  
 236 3.2 ประชุมพัฒนารูปแบบและข้อเสนอเชิงนโยบายต่อการจัดการสุขาภิบาลอาหารในองค์กรปกครองส่วน  
 237 ท้องถิ่น โดยได้จัดทำแผนปฏิบัติโดยบันทึกลงในเว็บไซต์หน่วยงานเรียบร้อยแล้ว  
 238

239 \*\*\*\*\*