

แบบรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการสำนักสุขาภิบาลอาหาร
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. Cluster อนามัยสิ่งแวดล้อม
๒. ประจำปี.....ไตรมาสที่ ๑ (ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๖๓).....
๓. ชื่อโครงการ.....พัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว
ปีงบประมาณ ๒๕๖๔.....
๔. ผลการดำเนินงานตามกิจกรรมสำคัญ/ขั้นตอนการดำเนินงาน (กรอกรายละเอียดให้ชัดเจนทุกช่อง)

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผลผลิต (ระบุหน่วยนับ)	กลุ่มเป้าหมาย/ สถานที่	ผลการดำเนินงาน	ปัญหา/อุปสรรค
โครงการย่อย					
พัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ปีงบประมาณ ๒๕๖๔	๑. สุ่มประเมินคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย	๑๐ ครั้ง	หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย	๑. สุ่มประเมินคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย จำนวน ๓ ครั้ง (๓ หน่วยงาน) (๑) บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (๒) บริษัท บิสแมน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (๓) สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ๒. จัดประชุมคณะกรรมการพิจารณาคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ครั้ง และออกประกาศกรมอนามัย เรื่อง หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ฉบับ (ฉบับที่ ๘-๑๐)	การดำเนินงานอาจไม่เป็นไปตามแผนเนื่องจากสถานการณ์ COVID-19
	๒. พัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการ	๓ ครั้ง ๒๐ คน	ส่วนกลาง/ศูนย์อนามัย ที่ ๑-๑๒ และ สสม./สสจ./สสอ./ผู้ประกอบการด้านอาหาร/ภาคีเครือข่ายที่	๑. จัดประชุมหารือร่วมกับสถานประกอบการด้านอาหาร+ภาคีเครือข่ายในการพัฒนาระบบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบดิจิทัล จำนวน ๓ ครั้ง	

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผลผลิต (ระบุหน่วยนับ)	กลุ่มเป้าหมาย/ สถานที่	ผลการดำเนินงาน	ปัญหา/อุปสรรค
	ด้านอาหารใน แหล่งท่องเที่ยว		เกี่ยวข้อง	๒. จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาระบบและกลไกการ พัฒนาและยกระดับมาตรฐาน - อาหารริมบาทวิถี - ตลาดนัด นำซื้อ จำนวน ๑ ครั้ง วันที่ ๒๖-๒๙ ต.ค. ๒๕๖๓ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี	
	๓. พัฒนา มาตรฐาน/ รูปแบบและ กลไก การขับเคลื่อน การจัดการ สุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบ กิจการด้าน อาหารในแหล่ง ท่องเที่ยว	๑ ครั้ง	ส่วนกลาง/ศูนย์ อนามัย ที่ ๑-๑๒ และ สสม./ สสจ./สสอ./ผู้ ประกอบกิจการ ด้านอาหาร/ภาคี เครือข่ายที่ เกี่ยวข้อง	๑. จัดทำคู่มือแนวทางการ ขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาล อาหาร จำนวน ๓ ฉบับ ๑.๑ คู่มือแนวทางการ ขับเคลื่อนงานด้านอนามัย สิ่งแวดล้อม ปี ๒๕๖๔ ๑.๒ คู่มือวิชาการสุขาภิบาล อาหาร เพื่อพัฒนาและ ยกระดับมาตรฐาน โดยบูรณา การร่วมกับเกณฑ์วิถีชีวิตใหม่ (New Normal) (๑) อาหารริมบาทวิถี (๒) ตลาดนัด นำซื้อ ๒. รวบรวม/สื่อสารข้อมูลการ พัฒนาอาหารริมบาทวิถี (SFGH) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) ตามนโยบายอาหาร ปลอดภัยของกระทรวง สาธารณสุข โดยอยู่ในขั้นตอน ของการประเมินตนเองตาม เกณฑ์มาตรฐาน ขณะนี้ตอบกลับ แล้ว (SFGH=๗๕ จังหวัด, HM=๗๔ จังหวัด)	
	๔. สุ่มประเมิน กลไกการเฝ้า ระวังในระดับ พื้นที่ของสถาน ประกอบกิจการ ด้านอาหาร ในแหล่ง ท่องเที่ยว - นโยบายการ พัฒนาอาหาร ปลอดภัย - GREEN&CLEAN Hospital	๑๐ ครั้ง	สถานประกอบ กิจการด้านอาหาร ในแหล่งท่องเที่ยว	อยู่ระหว่างเตรียมแผนลงพื้นที่	

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผลผลิต (ระบุหน่วยนับ)	กลุ่มเป้าหมาย/ สถานที่	ผลการดำเนินงาน	ปัญหา/อุปสรรค
	<p>๕. พัฒนา กฎหมายด้าน สุขาภิบาลอาหาร</p> <p>๑. (ร่าง)กฎ กระทรวงฯการ จำหน่ายสินค้าในที่ หรือทางสาธารณะ/ สถานที่สะสม อาหาร</p> <p>๒. (ร่าง)ประกาศ กระทรวง สาธารณสุข ตามกฎ กระทรวงฯสถานที่ จำหน่ายอาหาร</p> <p>๓. ปรับปรุงกฎ กระทรวงฯ ตลาด</p> <p>๔. พัฒนา (ร่าง) คำแนะนำ คณะกรรมการ สาธารณสุข หมวด ๗ กิจกรรมที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพ</p>	<p>๒๕ คน ๕ ครั้ง และ ๒๐ คน ๒ ครั้ง</p>	<p>คณะอนุกรรมการ กฎหมาย ภายใต้ คณะกรรมการ สาธารณสุข ตาม พ.ร.บ.การ สาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่ แก้ไขเพิ่มเติม</p>	<p>๑. จัดการประชุม คณะอนุกรรมการร่าง กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับตลาด ฯ (หมวด ๘) จำนวน ๑ ครั้ง เพื่อพิจารณา (ร่าง) กฎหมาย จำนวน ๒ ฉบับ คือ</p> <p>๑.๑ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการ อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร ผ่านระบบ เทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓ (ลงราชกิจจานุเบกษาและ บังคับใช้ ๒๗ พ.ย.๒๕๖๓)</p> <p>๑.๒ (ร่าง) ประกาศกระทรวง สาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. (อยู่ใน ระหว่างการนำเข้าไป คณะกรรมการสาธารณสุขฯ)</p>	<p>การดำเนินงานอาจ ไม่เป็นไปตามแผน เนื่องจาก สถานการณ์ COVID-19</p>
	<p>๖. อบรมและ ขับเคลื่อน ประเมิน การขับเคลื่อน การดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ใน แหล่งท่องเที่ยว</p>	<p>๔ ครั้ง</p>	<p>เจ้าหน้าที่และ ประชาชน</p>	<p>๑. จัดกิจกรรมรณรงค์เนื่องใน วันล้างมือโลก จำนวน ๑ ครั้ง</p> <p>๒. จัดกิจกรรมรณรงค์กินใจ จำนวน ๑ ครั้ง</p> <p>๓. ประสาน คอ./สสจ.จัด กิจกรรมรณรงค์ล้างตลาดทั่ว ไทย ไลโควิด-19</p>	<p>-งบประมาณใน การผลิตสื่อ ประชาสัมพันธ์</p> <p>-งบประมาณใน การจัดซื้อชุดสชาติ ล้างตลาด และสื่อ ประชาสัมพันธ์ที่ เกี่ยวข้อง</p>
	<p>๗. สสำรวจ และ รวบรวมข้อมูล ด้านสุขาภิบาล อาหารในแหล่ง ท่องเที่ยว</p>	<p>๓ กิจกรรม</p>	<p>รวบรวมข้อมูล สถานประกอบ กิจการด้านอาหาร ทะเบียนผู้ผ่าน การอบรม หลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบ กิจการและผู้ สัมผัสอาหาร และสื่อ Motion graphic</p>	<p>๑. พัฒนาระบบการลงทะเบียนผู้ ประกอบกิจการและผู้สัมผัส อาหาร จำนวน ๒ ระบบ</p> <p>๑.๑ การลงทะเบียนข้อมูลผู้ ประกอบกิจการและผู้สัมผัส อาหาร</p> <p>๑.๒ จัดทำสื่อและพัฒนา รูปแบบการอบรมผู้ประกอบการ กิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบออนไลน์ (Mooc Anamai)</p> <p>๒. ออกแบบการพัฒนาระบบ ฐานข้อมูลสถานประกอบ</p>	<p>กิจกรรมที่ ๑ ไม่ สามารถดำเนินการ ได้ตามแผน เนื่องจากอาจต้อง ปรับโยกกิจกรรม ไปรวมกับการ พัฒนา Platform กลางกรมอนามัย</p>

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผลผลิต (ระบุหน่วยนับ)	กลุ่มเป้าหมาย/ สถานที่	ผลการดำเนินงาน	ปัญหา/อุปสรรค
				กิจการด้านอาหาร (อยู่ในระหว่างการทำหรือกับกองแผนงาน)	
	๘. พัฒนาศักยภาพพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายในการควบคุมกำกับ/ส่งเสริม - มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร - พัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market)	๑ ครั้ง ๑๐๐ คน	ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ และ สสม./สสจ./สสอ.	๑. จัดประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) ๒. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) วันที่ ๒๖ - ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๓ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี (ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว)	งบประมาณที่จัดสรรไม่เพียงพอ

๕. ผลลัพธ์การดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการที่ตอบสนองยุทธศาสตร์กระทรวง/กรมอนามัย

- ตัวชี้วัดตามแผนยุทธศาสตร์ (ระบุชื่อตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย).....
- ตัวชี้วัดย่อย (ถ้ามี) (ระบุชื่อตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย).....

ศูนย์อนามัย	ผลการดำเนินงาน		
	จำนวนที่ผ่านเกณฑ์	จำนวนทั้งหมด	ร้อยละ/อัตรา
ศูนย์อนามัยที่ ๑ เชียงใหม่			
ศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลก			
ศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์			
ศูนย์อนามัยที่ ๔ สระบุรี			
ศูนย์อนามัยที่ ๕ ราชบุรี			
ศูนย์อนามัยที่ ๖ ชลบุรี			
ศูนย์อนามัยที่ ๗ ขอนแก่น			

ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรดิตถ์			
ศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา			
ศูนย์อนามัยที่ ๑๐ อุบลราชธานี			
ศูนย์อนามัยที่ ๑๑ นครศรีธรรมราช			
ศูนย์อนามัยที่ ๑๒ ยะลา			
ศูนย์อนามัยที่ ๑๓ กรุงเทพฯ			
ภาพรวมประเทศ			

ที่มา (ระบุแหล่งที่มาของข้อมูล และวันที่ประมวลผล).....

๖. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา (ระบุเป็นข้อ)

.....

๗. ปัจจัยความสำเร็จ (ระบุเป็น

ข้อ).....

๘. สิ่งที่ต้องการรับการสนับสนุนจากกรม (ระบุเป็นข้อ)

๙. ผู้รายงาน..... โทรศัพท์..... E-mail.....

ให้ผู้รับผิดชอบโครงการสรุปผลความก้าวหน้าการดำเนินงานฯ ส่งให้กลุ่มบริหารยุทธศาสตร์
ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ที่ e-mail : pawarisa.d@anamai.mail.go.th (ทุกสิ้นเดือน)