

ขั้นตอนที่ 1 การกำหนดวัตถุประสงค์ (Objective Setting)

โครงการสำคัญ	วัตถุประสงค์	กิจกรรม	วัตถุประสงค์	
โครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ปีงบประมาณ 2564	1. เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และเสสมอาหาร อาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหาร	1. สุ่มประเมินคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมาย	1. เพื่อควบคุมกำกับหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีคุณภาพ	
	2. เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวที่มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวได้	2. พัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	2. เพื่อจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อขับเคลื่อนงานการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	3. เพื่อพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร และพัฒนารูปแบบกลไกในการขับเคลื่อนงาน
		3. พัฒนามาตรฐาน/รูปแบบและกลไกการขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	4. เพื่อประเมินกลไกการเฝ้าระวังในระดับพื้นที่	
	3. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ผู้ประกอบการอาหาร ผู้สัมผัสอาหารและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องมีความรู้และความเชี่ยวชาญในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	4. สุ่มประเมินกลไกการเฝ้าระวังในระดับพื้นที่ของสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว - นโยบายการพัฒนาอาหารปลอดภัย - GREEN&CLEAN Hospital	5. พัฒนากฎหมายด้านสุขาภิบาลอาหาร 1. (ร่าง)กฎกระทรวงฯการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ/สถานที่เสสมอาหาร 2. (ร่าง)ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามกฎกระทรวงฯสถานที่จำหน่ายอาหาร 3. ปรับปรุงกฎกระทรวงฯ ตลาด 4. พัฒนา (ร่าง) คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข หมวด 7 กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	4. เพื่อประเมินกลไกการเฝ้าระวังในระดับพื้นที่
		5. พัฒนากฎหมายด้านสุขาภิบาลอาหาร 1. (ร่าง)กฎกระทรวงฯการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ/สถานที่เสสมอาหาร 2. (ร่าง)ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ตามกฎกระทรวงฯสถานที่จำหน่ายอาหาร 3. ปรับปรุงกฎกระทรวงฯ ตลาด 4. พัฒนา (ร่าง) คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข หมวด 7 กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	6. รณรงค์และขับเคลื่อนสุ่มประเมินการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	5. เพื่อยกร่างกฎกระทรวง/ประกาศกระทรวงฯ และคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข
	4. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย	6. รณรงค์และขับเคลื่อนสุ่มประเมินการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	6. รณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุ่มประเมินการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	6. เพื่อรณรงค์สร้างความรอบรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุ่มประเมินการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

โครงการสำคัญ	วัตถุประสงค์	กิจกรรม	วัตถุประสงค์
		7.สำรวจ และรวบรวมข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว	7.เพื่อพัฒนาฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร และพัฒนารูปแบบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบการศึกษาด้วยตนเอง(e-learning)
		8.พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ในการควบคุม กำกับ/สุ่มประเมิน - มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร - หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - พัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market)	8.เพื่อศักยภาพภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานควบคุม กำกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร