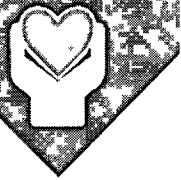




หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร
รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2564



แบบฟอร์มสมัครประเภทพัฒนาการบริการ

โปรดกรอรายละเอียดเกี่ยวกับผลงานที่ขอรับรางวัล ดังนี้ (กรุณา ✓ ในช่องสี่เหลี่ยมให้ครบถ้วน)

- เป็นผลงานการให้บริการที่เป็นการพัฒนา/ปรับปรุงงานบริการที่แตกต่างไปจากเดิม หรือเป็นผลงานการให้บริการที่เกิดขึ้นจากกระบวนการทำงานในเชิงบริหารจัดการเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชน
- ผลงานที่เสนอไม่เป็นรูปแบบเดียวกับที่หน่วยงานเคยได้รับรางวัลมาแล้ว
- ผลงานมีรูปแบบคล้ายคลึงกับผลงานที่เคยได้รับรางวัล (โปรดระบุ)
- ชื่อผลงานที่ได้เคยรับรางวัล และนำมาพัฒนาต่อยอด.....
- เป็นผลงานที่นำไปใช้แล้วจริง และมีผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรมที่สามารถตรวจสอบได้ เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 1 ปี
- นำผลงานไปใช้แล้วจริงเมื่อ วันที่ 25 เมษายน 2562

ชื่อผลงาน : การพัฒนารูปแบบการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ชื่อส่วนราชการ : กรมอนามัย

หน่วยงานที่รับผิดชอบผลงาน : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

1. ชื่อผู้ประสานงาน : นายเอกชัย ชัยเดช

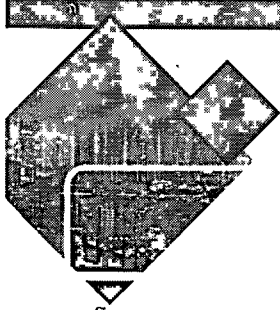
ตำแหน่ง : นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนัก/กอง : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เบอร์โทรศัพท์ : 02-5904178

เบอร์โทรศัพท์มือถือ : 08-8694-3296 08-1569-9044 เบอร์โทรสาร : 02-5904186, 02-5904188

e - Mail : ekkachai.doh@gmail.com



หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2564



รายงานผลการดำเนินการ

โปรดสรุปรายงานผลการดำเนินการ โดยมีความยาวไม่เกิน 10 หน้ากระดาษ A4 ตัวอักษร TH SarabunPSK ขนาด 16 และอยู่ในรูปแบบ .doc หรือ .docx เท่านั้น โดยครอบคลุมประเด็นการประเมิน 4 ส่วน ประกอบด้วยคำถาม จำนวน 10 ข้อ

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร (Executive Summary) (ความยาวไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4)

สภาพสังคมและชีวิตและพฤติกรรมกรรมการบริโภคของคนไทยที่มีการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้นร้อยละ 57.64 รวมทั้งมีการซื้ออาหารปรุงสำเร็จและอาหารพร้อมรับประทานจากร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 42.35 สอดคล้องกับจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 52.4 (ปี 2542-2557) และจากข้อมูลเฝ้าระวังสถานการณ์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี 2558 ในพื้นที่ 8 จังหวัด พบว่าร้านอาหารที่ไม่เกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ 3 อันดับแรก คือ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายไม่ถูกต้อง ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และไม่ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นต้น และผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือของผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อร้อยละ 47.22 ซึ่งจะเห็นว่าการปนเปื้อนของอาหารบางส่วนเกิดจากสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหารในระหว่างการเตรียมปรุงอาหาร ดังนั้นเพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงได้พัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการศักยภาพสำหรับผู้ประกอบการ (อบรม 6 ชั่วโมง) และผู้สัมผัสอาหาร (อบรม 3 ชั่วโมง) โดยได้ส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการในระดับพื้นที่ ตั้งแต่ปี 2553 และเมื่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (บังคับใช้เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561) ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จึงได้พัฒนารูปแบบและหลักเกณฑ์ในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีกระบวนการตั้งแต่ จัดประชุมคณะทำงานวิชาการ ประกอบด้วยผู้มีส่วนได้เสีย (อปท./สาธารณสุข/ผู้ประกอบการ) และนำเข้าพิจารณาในชั้นของอนุกรรมการด้านวิชาการ/กฎหมาย/คณะกรรมการสาธารณสุข และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ลงนาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (บังคับใช้วันที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2562) โดยได้กำหนดหลักเกณฑ์ของหน่วยงานจัดการอบรม ทั้ง กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และยังเปิดช่องทางให้หน่วยงานที่สนใจสามารถขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น สถาบันการศึกษา ภาคเอกชน ภาครัฐ นิติบุคคล โดยมีหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมรูปแบบเต็มเวลาตามหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร แต่เนื่องจากเกิดสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้ไม่สามารถจัดการอบรมวิธีการดังกล่าวได้และไม่ทันต่อระยะเวลาที่กฎหมายกำหนดไว้ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 จึงได้พัฒนารูปแบบการอบรมประเภทอื่น ๆ เพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์จึงประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓ เพื่อเปิดโอกาสให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถพัฒนารูปแบบการอบรมให้เหมาะสมกับบริบทของสถานประกอบการ และช่วยลดภาระในการจัดส่งข้อมูล (เอกสาร) ของหน่วยงานจัดการอบรม ก่อให้เกิดระบบฐานข้อมูลสำคัญของประเทศไทย ได้แก่ (1) ข้อมูลการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรม (≥ 2 แสนคน) (2) ข้อมูลแผนจัดการอบรมของหน่วยงานจัดการอบรม (3) ข้อมูลทะเบียนผู้ผ่านการอบรม (≥ 1 แสนคน) ในรูปแบบออนไลน์ที่ผู้มีส่วนได้เสียสามารถเข้าถึงข้อมูลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



มิติที่ 1 การวิเคราะห์ปัญหา

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา (ปัญหามีขอบเขตหรือผลกระทบในระดับใด เช่น ระดับพื้นที่ หน่วยงาน ระดับภูมิภาค ระดับประเทศ เป็นต้น โปรดอธิบายข้อมูลประกอบ รวมทั้งระบุประชาชนหรือผู้รับบริการที่ได้รับผลกระทบเป็นใคร จำนวนเท่าใด) รวมถึงแสดงและอธิบายถึงขั้นตอน/กระบวนการเดิมก่อนมีการพัฒนาว่าเป็นอย่างไร

สภาพสังคมและเศรษฐกิจที่เปลี่ยนไปของประเทศไทย ส่งผลให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมการบริโภคของคนไทยได้เปลี่ยนแปลงไป จากที่เคยปรุงอาหารรับประทานกันเองในครัวเรือนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้นร้อยละ 57.64 รวมทั้งมีการซื้ออาหารปรุงสำเร็จและอาหารพร้อมรับประทาน จากร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร คิดเป็นร้อยละ 42.35 ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ที่รายงานไว้ ณ วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2558 เกี่ยวกับจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร (ข้อมูลนี้ไม่รวมกรุงเทพมหานคร) ได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากเดิมในปี พ.ศ. 2542 ที่มีจำนวนเพียง 75,737 แห่งเพิ่มเป็น 144,550 แห่งในปี พ.ศ. 2557 (2) มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 52.4 และจากการสำรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร พบว่ามีสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้อยละ 87.16(2) แม้ว่าสถานที่จำหน่ายอาหารจะผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวนมาก แต่โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อยังคงพบอยู่ และข้อมูลจากศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้รับเรื่องร้องเรียนสถานที่จำหน่ายอาหารและการจำหน่ายอาหารในที่/ทางสาธารณะ ในหลายประเด็น ได้แก่ รับประทานอาหาร จากร้านจำหน่ายอาหารแล้วท้องเสีย เกิดโรคอาหารเป็นพิษ พบแมลงสาบ/ซีแมลงสาบ/ซีหนู/เส้นผม/เศษวัตถุอื่นๆ ในอาหารจาน/ชามและอุปกรณ์อื่นๆ สกปรก เป็นต้น

จากการเฝ้าระวังสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในปี พ.ศ. 2558(6) ซึ่งทำการเฝ้าระวังในพื้นที่ 8 จังหวัด โดยแบ่งเป็นพื้นที่ทั่วไป และพื้นที่ที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารและน้ำ ได้แก่ ชลบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี ชัยนาท สมุทรสาคร ขอนแก่น อ่างทอง และระนอง โดยเก็บตัวอย่างจากร้านอาหาร จำนวน 207 ร้าน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 154 แผง และตลาดนัด จำนวน 35 แห่ง มีการตรวจทางกายภาพ การตรวจวิเคราะห์ด้านแบคทีเรียเพื่อหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (coliform bacteria) ในอาหาร น้ำบริโภค เครื่องดื่ม ภาชนะสัมผัสอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร พบว่า มีร้านอาหารที่ไม่เกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางกายภาพ ร้อยละ 70.58 (146 ร้าน) แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่เกณฑ์มาตรฐานตามข้อกำหนดทางกายภาพ ร้อยละ 64.94 (100 แผง) และตลาดนัดไม่ผ่านเกณฑ์ทุกแห่ง โดยข้อกำหนดที่สถานที่จำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ 3 อันดับแรก พบว่า ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายไม่ถูกต้อง ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และไม่ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และผลการตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือของผู้สัมผัสอาหารพบเชื้อ ร้อยละ 47.22 ซึ่งจะเห็นว่าการปนเปื้อนของอาหารบางส่วนเกิดจากสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหารในระหว่างการเตรียมปรุงอาหาร เช่น การไม่สวมหน้ากากป้องกัน ใส่เสื้อไม่มีแขน ไม่มีการปกปิดอาหาร ทำให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีผู้สัมผัสอาหารมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ถูกต้อง

ดังนั้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบในการพัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงได้พัฒนารูปแบบและหลักสูตรในการศึกษภาพสำหรับผู้ประกอบการ (อบรม 6 ชั่วโมง) และผู้สัมผัสอาหาร(อบรม 3 ชั่วโมง) โดย

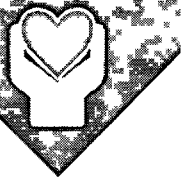


หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2564



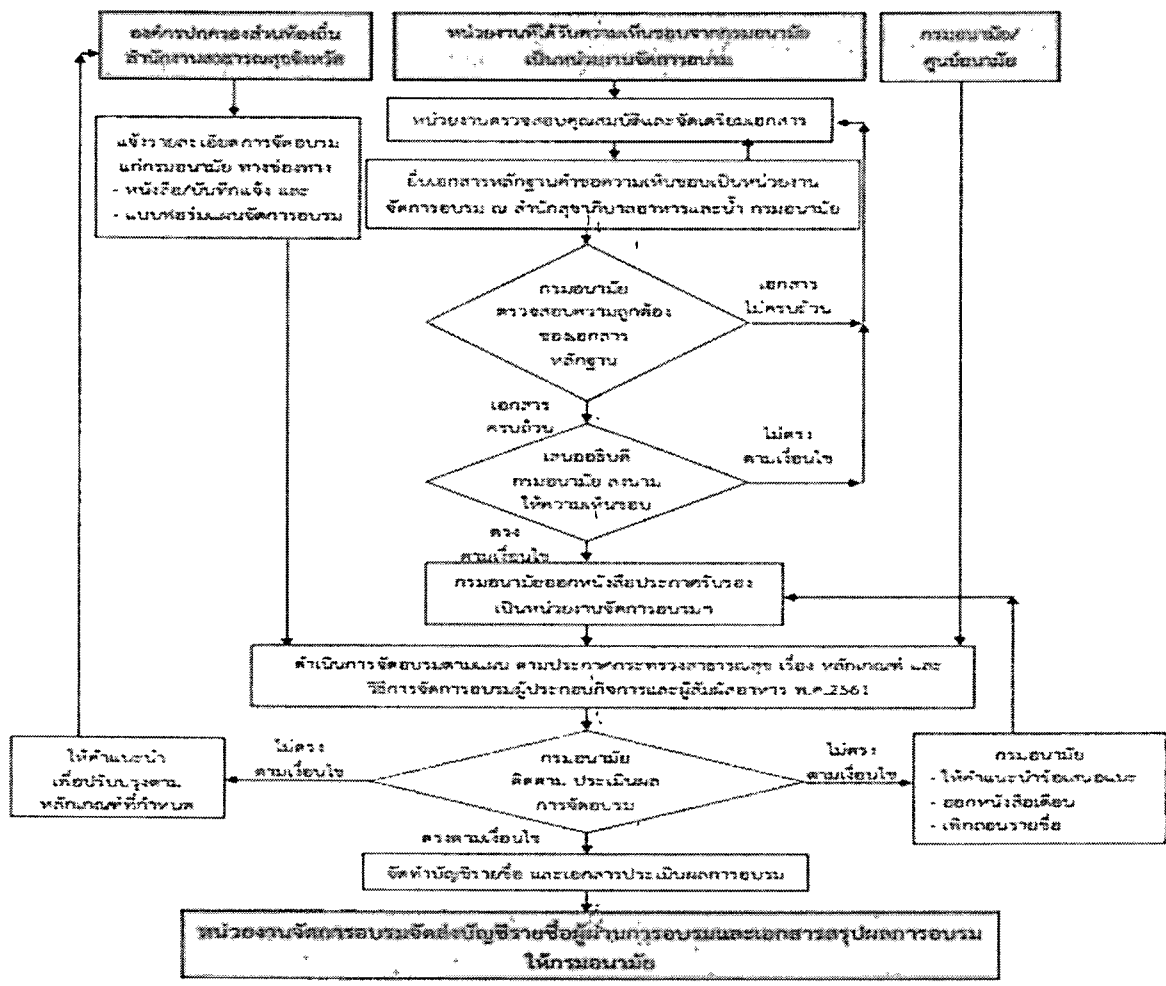
ส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการในระดับพื้นที่ ตั้งแต่ปี 2553 และเมื่อกฎกระทรวง
สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (บังคับใช้เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561) ในข้อ 21 (2)
ได้กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จึงได้พัฒนา
รูปแบบและหลักเกณฑ์ในการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีกระบวนการตั้งแต่ จัดประชุม
คณะทำงานวิชาการ ประกอบด้วยผู้มีส่วนได้เสีย (อปท./สาธารณสุข/ผู้ประกอบการ) และนำเข้าพิจารณาใน
ชั้นของอนุกรรมการด้านวิชาการ/กฎหมาย/คณะกรรมการสาธารณสุข และรัฐมนตรีว่าการกระทรวง
สาธารณสุขได้ลงนาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ
กิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ (บังคับใช้วันที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2562)

ดังนั้น เมื่อวิเคราะห์สถานการณ์ของกลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้อง คือ ผู้ประกอบการ (หมายถึง บุคคล
หรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความ
รวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น) ได้มีการ
ประมาณการจากแบบรายงานผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good
Taste) ประจำปี 2561 จำนวนทั้งสิ้น 147,676 ร้าน ซึ่งประมาณได้ว่ามีจำนวนผู้ประกอบการที่เข้าข่ายที่ต้อง
เข้ารับการอบรมประมาณ 147,676 คน หรือมากกว่านั้น ในส่วนของผู้สัมผัสอาหาร (หมายถึง บุคคลที่
เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปิ้งประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บ
ภาชนะอุปกรณ์) ซึ่งเดิมไม่มีฐานข้อมูลจำนวนผู้สัมผัสอาหารในภาพรวมของประเทศโดยข้อมูลจะอยู่ในระดับ
พื้นที่ซึ่งมีความรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล/องค์การบริหารส่วนตำบล/
กรุงเทพมหานคร/เมืองพัทยา) จึงประมาณการณ์จากข้อมูลจำนวนสถานประกอบการต่อผู้สัมผัสอาหารในร้าน
จำนวน 4 คน คือ มีจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่เข้าข่ายต้องเข้ารับการอบรม จำนวน 590,704 คน ยังไม่รวม
สถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท) ที่มีการปรับรูปแบบของการประกอบการซึ่งเข้าข่ายตาม
คำนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร และเมื่อวิเคราะห์ข้อมูลของหน่วยงานจัดการอบรมซึ่งเดิมเป็นหน่วยงาน
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งมีจำนวน 7,850 แห่ง (เทศบาล = ๒,๔๗๒ แห่ง (เทศบาลนคร = ๓๐ แห่ง /
เทศบาลเมือง = ๑๙๕ แห่ง / เทศบาลตำบล = ๒,๒๔๗ แห่ง) / องค์การบริหารส่วนตำบล = ๕,๓๐๐ แห่ง /
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ (กรุงเทพมหานครและเมืองพัทยา) = ๒ แห่ง)) ดังนั้น เพื่อไม่ให้เกิดภาวะ
ต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จึงได้
กำหนดหน่วยงานที่สามารถดำเนินการจัดการอบรมได้เพื่อสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการจัดการ
อบรม คือ กรมอนามัยรวมถึงศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัด (76 จังหวัด) และยังเปิดช่องทางให้หน่วยงานที่สนใจหรือจำนวนผู้ประกอบการและผู้
สัมผัสอาหารเป็นจำนวนมากและมีคุณสมบัติตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด สามารถขอหนังสือ
รับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น (1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือ
เอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสาขาวิชาอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า
(2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล (3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์
(4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือ
กฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส
อาหาร โดยมีหน่วยงานมาขอรับการรับรอง จำนวน 30 หน่วยงาน และได้กำหนดหลักสูตรการอบรมจำนวน 2
หลักสูตร คือ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ จำนวน 6 ชั่วโมง และ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
จำนวน 3 ชั่วโมง โดยวิธีการจัดการอบรมกำหนดให้หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการจัดการอบรมเต็มเวลา



หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2561

กรมหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องจัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด คือ การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน 50 คนต่อครั้ง และการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกิน 100 คนต่อครั้ง เพื่อควบคุมคุณภาพในการเข้ารับการอบรม รวมถึงประกาศกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดวิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ ตามข้อ ๑๑ (๒) ต้อง ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด ซึ่งยังไม่มีหน่วยงานใดที่ขอความเห็นชอบวิธีการอบรมรูปแบบอื่น ๆ เพิ่มเติม โดยหน่วยงานจัดการอบรมก่อนดำเนินการต้องมีการแจ้งแผนจัดการอบรมให้กรมอนามัยก่อนจัดการอบรมเพื่อรับแบบทดสอบความรู้ตามหลักสูตรที่จะดำเนินการจัดการอบรม ในการจัดการอบรมได้กำหนดคุณสมบัติของวิทยากร และจำนวนวิทยากรในการอบรมของแต่ละหลักสูตร คือ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ มีวิทยากรไม่น้อยกว่า 2 คน และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีจำนวนวิทยากรไม่น้อยกว่า 3 คน และเมื่อดำเนินการจัดการอบรมแล้วเสร็จหน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรลงลายมือชื่อรับรองและส่งเอกสารให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม ซึ่งในกระบวนการแจ้งแผนและจัดส่งรายงานผลการอบรมก็จะใช้ระบบการส่งเป็นหนังสือราชการและ/ file เอกสาร ผ่านทาง e-mail กลางของกรมอนามัย โดยมีกระบวนการตาม flow ดังนี้





มิติที่ 2 แนวทางการแก้ไขปัญหาและการนำไปปฏิบัติ

2. อธิบายเกี่ยวกับผลงาน แนวคิดการพัฒนาและการนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหา

เนื่องจากเกิดสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้หน่วยงานจัดการอบรมที่ดำเนินการจัดแผนจัดการอบรมมาในช่วงสถานการณ์ดังกล่าวไม่สามารถจัดการอบรมวิธีการดังกล่าวได้ เป็นระยะเวลาประมาณ 6 เดือน (เดือนมกราคม – มิถุนายน 2563) และการดำเนินการดังกล่าวอาจจะไม่ทันต่อระยะเวลาที่กฎหมายกำหนดไว้ คือ กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดในบทเฉพาะกาลให้สถานที่จำหน่ายอาหารที่ขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากองค์รปกครองส่วนท้องถิ่นให้ดำเนินการไปแล้วเสร็จภายใน 2 ปี คือ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 ดังนั้น กรมอนามัย จึงได้พัฒนารูปแบบการอบรมวิธีการอื่น ๆ จึงได้ประชุมหารือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ (กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น/องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด) หน่วยงานภาคเอกชน (สถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นสมาชิกของสมาคมผู้ค้าปลีกไทย และสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีสาขาอยู่เป็นจำนวนมาก) และกลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร) เพื่อพัฒนาหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่ต้องดำเนินการในรูปแบบของวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) กรมอนามัย จึงได้กำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID - 19)) ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้ ดังนั้น เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเหมาะสมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน โดยหน่วยงานจัดการอบรมสามารถประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป เพื่อเปิดโอกาสให้หน่วยงานจัดการอบรมต่าง ๆ สามารถพัฒนารูปแบบการอบรมให้เหมาะสมกับบริบทของสถานประกอบการ และนำมาขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

3. อธิบายขั้นตอน/กระบวนการให้บริการหลังปรับปรุง/พัฒนา และระบุว่ามีความแตกต่างจากก่อนการพัฒนาอย่างไร (ข้อ 1) หากมีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ ให้ระบุว่านำเทคโนโลยีมาใช้กับผลงานอย่างไร

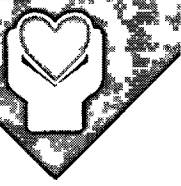
กรมอนามัยได้พัฒนาระบบดิจิทัล (ออนไลน์) ในการลงทะเบียนอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยดำเนินการพัฒนารูปแบบการสอนหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบการศึกษาด้วยตนเอง (e-learning) ผ่านระบบสอนออนไลน์กรมอนามัย (MOOC Anamai) โดยระบบนี้จะมีความเชื่อมโยงกันทั้งระบบเกิดฐานข้อมูลเกี่ยวกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของประเทศไทยในรูปแบบออนไลน์ที่ผู้มีส่วนได้เสียสามารถเข้าถึงข้อมูลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และช่วยลดภาระในการจัดส่งข้อมูล(เอกสาร)ของหน่วยงานจัดการอบรม ดังนี้

(1) การลงทะเบียนเข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เป็นช่องทางให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารแจ้งความประสงค์เข้ารับการอบรม/ยืนยันเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยสามารถเลือกทางช่องทางที่ตนเองประสงค์เข้ารับการอบรมทั้งจาก องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย



หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2564



มีกลุ่มหรือภาคส่วนใดเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาผลงาน ขั้นตอนใดบ้าง อย่างไร

- 4.1 หน่วยงานสาธารณสุข ได้แก่ ผู้แทนจาก กรมอนามัย (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข) กรมควบคุมโรค (ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- 4.2 หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ ผู้แทนจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
- 4.2 สถาบันการศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยมหิดล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
- 4.3 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น ได้แก่ ผู้แทนจากกรุงเทพมหานคร เทศบาล(นคร/เมือง/ตำบล) องค์การบริหารส่วนตำบล เมืองพัทยา
- 4.4 หน่วยงานภาคเอกชน (สถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นสมาชิกของสมาคมผู้ค้าปลีกไทย และสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีสาขาย่อยเป็นจำนวนมาก)
- 4.5 กลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร (ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร)

มิติที่ 3 ผลผลิต/ผลลัพธ์ เชิงประจักษ์

5. ผลผลิตและผลลัพธ์ที่สำคัญจากการดำเนินโครงการคืออะไร อธิบายให้ชัดเจนในเชิงสถิติ รวมทั้งแสดงตัวชี้วัดที่วัดความสำเร็จของโครงการ

ระบบฐานข้อมูลกลางของประเทศไทยเกี่ยวกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

- (1) ข้อมูลการลงทะเบียนเข้ารับการอบรมของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการอบรม ให้แล้วเสร็จตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ภายใน 16 ธันวาคม 2563 เพื่อเป็นฐานข้อมูลให้หน่วยงานจัดการอบรมในการเตรียมแผนจัดการอบรม โดยมีผู้ที่เข้ามาลงทะเบียนจำนวน 257,084 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 12 มกราคม 2563)
- (2) ข้อมูลแผนจัดการอบรมของหน่วยงานจัดการอบรม เดิมมีหน่วยงานแจ้งแผนมายังกรมอนามัย (หนังสือราชการ/e-mail) จำนวน 389 ครั้ง แต่กรมอนามัยได้รับข้อมูลตอบกลับ 233 ครั้ง และ อยู่ในระหว่างการสรุปตามระยะเวลาของประกาศกระทรวงสาธารณสุข 30 วัน จำนวน 156 ครั้ง (อยู่ในระหว่างการนำเข้าข้อมูลเดิมในระบบ)
- (3) ข้อมูลทะเบียนผู้ผ่านการอบรม จำนวน 73,844 แสคนคน (ข้อมูลวันที่ 24 เมษายน 2562 – 4 พฤศจิกายน 2563) (อยู่ในระหว่างการนำเข้าข้อมูลเดิมในระบบ)

6. ประโยชน์ที่ประชาชน/ผู้รับบริการได้รับจากโครงการ มีอะไรบ้าง

1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีช่องทางในการเข้าถึงข้อมูลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสามารถเข้าถึงข้อมูลหน่วยงานจัดการอบรมได้อย่างสะดวก และได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและเข้าถึงช่องทางในการเข้ารับการอบรม โดยสามารถลงทะเบียนแจ้งความประสงค์เข้ารับการอบรมจากหน่วยงาน/และรูปแบบการอบรมที่ตนเองสนใจ รวมถึงใช้เป็นช่องทางในการแสดงหลักฐานผ่านการอบรมเพื่อยืนยันตัวตนแก่เจ้าหน้าที่ในขณะมีการตรวจสอบ เป็นช่องทางเดียว
2. หน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาล/องค์การบริหารส่วนตำบล/กรุงเทพมหานคร/เมืองพัทยา) มีฐานข้อมูลข้อมูลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ รวมถึงลดขั้นตอนในการแจ้งแผนจัดการอบรมและการรายงานผลจัดการอบรมทั้งทะเบียนและเอกสารสรุปผลการอบรม



หลักเกณฑ์และแนวทางการสมัคร รางวัลบริการภาครัฐ ประจำปี พ.ศ. 2564



มีการประเมินผลที่เป็นทางการจากหน่วยงานภายนอก และจากประสบการณ์ของผู้รับบริการหรือไม่ และผลการประเมินเป็นอย่างไร

ดำเนินการสุ่มสอบถามกลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่สูงอายุเข้าถึงระบบค่อนข้างยาก
2. เนื่องจากมีจำนวนผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารเป็นจำนวน ทำให้การเข้าถึงข้อมูลยาก เนื่องจากขีดจำกัดในการรองรับระบบของกรมอนามัยมีน้อย
3. สื่อในการพัฒนาบทเรียนระบบดิจิทัล กรมอนามัยอาจจะต้องพัฒนาให้มีความน่าสนใจ

8. มีการจัดการผลกระทบทางลบที่อาจเกิดขึ้นอย่างไร

การป้องกันข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารทั่วไป เนื่องจากในการลงทะเบียนต้องใช้เลขบัตรประชาชน (ID 13 หลัก) โดยกรมอนามัยจะกำหนดการเข้าถึงข้อมูลของผู้พัฒนาระบบ(กรมอนามัย)/ผู้ใช้ระบบ(หน่วยงานจัดการอบรม)/ผู้ใช้ทั่วไป สำหรับประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีการกำหนด user name และ password ในการเข้าถึงข้อมูลส่วนบุคคล

มิติที่ 4 ความยั่งยืนของโครงการ

9. มีการถอดบทเรียนเพื่อนำผลงานไปถ่ายทอดความรู้และประยุกต์ใช้กับหน่วยงาน และวางแผนในการขยายผลโครงการไปยังหน่วยงานหรือพื้นที่อื่น ๆ อย่างไร

ยังไม่ได้ดำเนินการ (อยู่ในระหว่างการพัฒนา)

10. โปรตรระบุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน Sustainable Development Goals (SDGs) ขององค์การสหประชาชาติที่เกี่ยวข้องกับผลงาน อธิบายการดำเนินงานที่สนับสนุนให้บรรลุเป้าหมายดังกล่าว

เป้าหมายที่ 6 สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำ และสุขอนามัยสำหรับทุกคน และมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน

เป้าหมายที่ 17 เสริมความเข้มแข็งให้แก่กลไกการดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน