


สรุปประเด็นความรู้ให้บุคลากรและภาคีเครือข่าย ด้านสุขาภิบาลอาหาร  
เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานวิชาการของหน่วยงานให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
14 ตุลาคม 2564	ประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงาน สุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565 ผ่านระบบออนไลน์	 <p><b>ภาพข่าวกิจกรรม</b></p> <p>กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH</p> <p>จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>ประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565</p> <p>ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference)</p> <p>วันพฤหัสบดีที่ 14 ตุลาคม 2564 ณ ห้องประชุมทรวง เพ็ญใจวีดีโอ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย</p> <p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565 ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference) ณ ห้องประชุมทรวง เพ็ญใจวีดีโอ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะชุมชน  โดยมี นายอดิศักดิ์ พิธาบุณรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นประธานเปิดการประชุม ซึ่งได้เน้นย้ำการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุขในปัจจุบัน สุขภาพวิถีใหม่ - Living with COVID ซึ่งเปลี่ยนแปลงและทรูถึงโยยยิ่งขึ้น พร้อมทั้งขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในระดับที่เกี่ยวข้อง อาทิ การพัฒนาฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหาร สร้างภูมิคุ้มกันร่วมของภาคีเครือข่าย และพัฒนาสุขาภิบาลอาหารภายใต้สถานการณ์ COVID-19 สุทธิวิวัฒน์ใหม่</p> <p>การประชุมในวันนี้เป็นการประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2565 ประกอบด้วย 9 หัวข้อ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. การขับเคลื่อนงานด้านชีวิตวิถีใหม่การขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ โดยมีประเด็นย่อย 3 ประเด็น ได้แก่ อาหารกับวิถีใหม่ (จังหวัดละ 1 แห่ง), ตลาดสด และร้านอาหาร (จังหวัดละ 5 แห่ง) 2. การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กทม./โรงเรียน/โรงพยาบาล 3. การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA-1000) 4. การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดสด 5. การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่พิเศษ (SEZ, EEC, SEC) 6. การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในภาคใต้ 7. มลพิษด้านสุขาภิบาลอาหาร 8. แนวทางการใช้ระบบการอนุมัติผู้ประกอบการและผู้ผลิตอาหาร (ระบบ Food safe) และ 9. การดำเนินงาน TSC+ สถานประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้การดำเนินงานในระดับที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul> <p>ทั้งนี้ ได้ร่วมหารือและแลกเปลี่ยนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ไม่ว่าจะเป็นช่องทางทางราชการตามผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดที่มอบให้เข้าได้ง่าย สะดวกในการรายงานผล รวมถึงใช้โอกาสกับบุคลากรในการมีส่วนร่วมในสถานประกอบการอาหารร่วมกับ Mobile Unit เพื่อเป็นตัวอย่างในการดำเนินงานให้แก่หน่วยงานในพื้นที่ต่อไป</p> <p>กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th</p>
5 พฤศจิกายน 2564	กรมอนามัย ติดตามและสุ่มประเมินสถาน ประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุรา หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในสถานการณ์ การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019	 <p><b>ภาพข่าวกิจกรรม</b></p> <p>กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH</p> <p>จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์</p> <p>ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)</p> <p>วันศุกร์ที่ 5 พฤศจิกายน 2564 เวลา 16.30 - 21.00 น.</p> <p>ณ เซลมูนันท์ เซลทรัลพลาซ่า เซลทรัลพลาซ่า กรุงเทพมหานคร</p> <p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จังหวัดนนทบุรี ได้ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านอาหาร ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จำนวน 3 ร้าน ณ เซลมูนันท์ เซลทรัลพลาซ่า เซลทรัลพลาซ่า โดยได้มีพิธีเปิดงาน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้อำนวยการเขต ผู้ว่าราชการเขต ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายผลิต ฝ่ายช่าง และช่าง 4 ประเด็นที่สำคัญ ประเด็นการติดตามประเมินผลผู้ประกอบการด้านความปลอดภัยด้านสุขาภิบาลอาหาร Thai Stop COVID Plus และสถานประกอบการปลอดเชื้อสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) Thai Stop COVID 2 Plus ประกอบด้วย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment) ได้แก่ ด้านสุขอนามัยและควารปลอดภัย (Clean and Safe) ด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing) ด้านการระบายอากาศ (Ventilation) 2. แนวปฏิบัติสำหรับผู้บริโภค (COVID Free Customer) ที่ร้านอาหารมีการกำกับให้อุปกรณ์มาตรการ UP-DH/HA อย่างเคร่งครัด รวมถึงติดตามกิจกรรมเกี่ยวกับนี้ได้แก่ การแสดงบัตรใบร้านอาหาร โดยเผยแพร่การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและลดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) การปฏิบัติตามมาตรการความปลอดภัยด้านสุขอนามัย หรือ Anusang Thailand Safety &amp; Health Administration : SHA และให้บริการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านจนถึงเวลา 21.00 น. ตามที่กฎหมายกำหนด โดยกรมอนามัยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในประเด็นการประเมินและผ่านมาตรฐาน Thai Stop COVID Plus (TSC+) และพบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหารไม่ปฏิบัติตามมาตรการปลอดเชื้อสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) โดยเคร่งครัด ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหารยังไม่ปฏิบัติตามมาตรการปลอดเชื้อสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)</li> </ol> <p>กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th</p>

<p>วันที่ 18 พฤศจิกายน 2564</p>	<p>กิจกรรม ประชุมหารือการขับเคลื่อน กำกับ และติดตาม การใช้กัญชาและกัญชงในสถานประกอบการอาหาร ปีงบประมาณ 2565</p>	<p>สรุป one page</p>
<p>วันที่ 26 พฤศจิกายน 2564</p>	<p>กิจกรรม ขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ และการดำเนินงานสุขภาพโภชนาการ ปีงบประมาณ 2565 ผ่านระบบออนไลน์</p>	

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
29 พฤศจิกายน 2564	<p>ลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบการ กิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มในการป้องกัน และลดความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019</p>	 <p><b>กรมอนามัย</b> DEPARTMENT OF HEALTH</p> <p><b>ภาพถ่ายกิจกรรม</b></p> <p>จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ</p> <p>ลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบการกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ในการป้องกันและลดความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ระหว่างวันที่ 29 พฤศจิกายน - 3 ธันวาคม 2564 เวลา 13.00 - 20.00 น. ณ กรุงเทพมหานคร</p> <p><b>FOOD COURT</b></p> <p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับ ทีม C สำนักอนามัยเขตสี่เขต ก่อประเมินผลตรวจพบต่อสุขภาพ สำนักส่งเสริมสุขภาพ สำนักโภชนาการ สำนักอนามัยผู้สูงอายุ กองกิจกรรมกลางเพื่อสุขภาพ สถาบันพัฒนาอเนกมัยคิงพลาซ่า ลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบการกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ในการป้องกันและลดความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ลงพื้นที่ในรูปแบบบูรณาการร่วมกับสำนักงานเขตในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 13 เขต โดยได้รับเกียรติจาก ผู้อำนวยการเขต ผอ.สิ่งแวดล้อมและสุขภาพบาล ผอ.เขตกิจ ดำรง รวมลงพื้นที่ด้วย กระจายทุกกลุ่มพื้นที่ในเขตกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● กลุ่มกรุงเทพมหานคร (เขตอัมรินทร์ราชฯ ดุสิต) ● กลุ่มกรุงเทพฯ (เขตสาทร คลองเตย ยานนาวา) ● กลุ่มกรุงเทพฯเหนือ (เขตจตุจักร สหจรัว ดอนเมือง) ● กลุ่มกรุงเทพฯตะวันออก (เขตมีนบุรี ปทุม บางกะปิ) ● กลุ่มกรุงเทพฯเหนือ (เขตภาษีเจริญ) ● กลุ่มกรุงเทพฯใต้ (เขตบางกอกน้อย)</li> </ul> <p>ลงพื้นที่สุ่มประเมินร้านอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 137 แห่ง ประกอบด้วย ร้านอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งเป็นเอกเทศ จำนวน 67 ร้าน และร้านอาหารและเครื่องดื่มที่ตั้งในห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า คอมมูนิตี้ฮอลล์ จำนวน 70 ร้าน แบ่งเป็นประเภทร้านอาหารที่สุ่มประเมิน ได้แก่ 1. ร้านอาหารทั่วไป 2. ศูนย์อาหารที่โรจนาหาร 3. ร้านอาหารประเภทบุฟเฟ่ต์ (เชิงช่าง/ชาบู/ซูชิ) 4. ร้านอาหารที่จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และที่มีกรรมสองคนส์ 5. ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม (กาแฟ) ประเด็นการติดตามประกอบด้วย มาตรการป้องกันการติดเชื้อ (COVID Free Setting) ประกอบด้วย 1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม 2. แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ โดยพบว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด 3. แนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ รวมถึงติดตามประเมินการแสดงผลตรวจร้านอาหาร โดยเฉพาะร้านที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ผลการลงพื้นที่และสุ่มประเมิน กรมอนามัยมีข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus (TSC+) และ COVID Free Setting (Thai Stop COVID 2 Plus) ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหารที่ผ่านการประเมินตนเองจากมาตรการ COVID Free Setting จะไม่มีการประเมินตนเองซ้ำทุก 14 วัน โดยทุกที่มา ได้ให้คำแนะนำให้ปฏิบัติตามมาตรการให้ถูกต้องต่อไป</p> <p>กรมอนามัยส่งเสริมให้ค้นไทยสูงภาพดี www.anamai.moph.go.th</p>