

แบบฟอร์มมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

ชื่อหน่วยงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	คู่มือการปฏิบัติงานการขับเคลื่อนตัวชี้วัด
	ชื่อตัวชี้วัด ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

1. วัตถุประสงค์ (Objectives)

เพื่อให้จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ รวมถึงมีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยให้บริการในพื้นที่

2. ขอบเขต (Scope)

บูรณาการหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายที่กำหนด

3. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบดังนี้

- อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ และมีใช่การขายของในตลาด
- ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
- มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการได้ ดังนี้

มาตรฐาน Clean Food Good Taste หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด (สุขลักษณะ 4 หมวด และชีวภาพ 1 หมวด)

มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก

1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)
2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)
3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)
4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

4. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ทบทวน ปรับปรุงมาตรฐาน คู่มือและแนวทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง
2. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยว
3. พัฒนาแพลตฟอร์มเพื่อประเมินตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
5. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
6. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) และแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
7. ทำหน้าที่ Certification Body เพื่อประเมินรับรองหลักสูตร หน่วยฝึกอบรม และคุณภาพการให้บริการระดับพื้นที่
8. สนับสนุน กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ของหน่วยงานส่วนภูมิภาค
9. ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวและความรอบรู้สุขภาพด้านอาหารปลอดภัย
10. ถอดบทเรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในพื้นที่ท่องเที่ยว

ศูนย์อนามัย

1. สืบค้นข้อมูลสถานการณ์ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยว ในระดับเขตสุขภาพ
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ และส่งเสริมการใช้กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อผลักดันการขับเคลื่อนนโยบายและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในระดับพื้นที่ โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด

4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานท้องถิ่น เช่น อปท. ชุมชน และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานระดับจังหวัด
6. สนับสนุนแนวทางการดำเนินงาน องค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
7. เพิ่มขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดี
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1. สำรวจข้อมูล สถานการณ์ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร ในระดับจังหวัด
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับจังหวัด และส่งเสริมการใช้กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อผลักดันการขับเคลื่อนนโยบายและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหารในระดับจังหวัด โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานท้องถิ่น เช่น อปท. ชุมชน และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานระดับจังหวัด
6. สนับสนุนแนวทางการดำเนินงาน องค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหารที่เกี่ยวข้อง
7. เพิ่มขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดีในระดับจังหวัด
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1. สำรวจข้อมูลสถานการณ์ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ในระดับระดับพื้นที่ เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร ในระดับพื้นที่ โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการอาหาร พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายที่กำหนด
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

- สนับสนุนองค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร
- พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
- ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดีแก่สถานประกอบกิจการอาหารในพื้นที่
- กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

PP&P Excellence

โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และบริการสุขภาพ

ตัวชี้วัด ประจำปีงบประมาณ 2566 ของกระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 30)

มาตรการสำคัญของโครงการ	พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ
<p>เป้าหมาย ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [https://foodhandler.anamai.moph.go.th/] 2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และ ฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม 3. ร้อยละ 75 ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับการอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม 4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท. <p style="color: red; font-weight: bold;">โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับการ ท่องเที่ยววิถีชีวิตใหม่</p>	<p>พื้นที่ดำเนินการ : 76 จังหวัด / กทม.</p> <p><input type="checkbox"/> สถานที่จำหน่ายอาหารในแต่ละ อปท. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin: 10px 0;"> <div style="text-align: center;">  <p>CFGT</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CFGT+</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">สิ่งสนับสนุน**</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin: 10px 0;">  <div style="margin-left: 10px;">  </div> </div> <p style="text-align: center; font-size: x-small;">กปร-สานงาน</p> <p style="font-size: x-small; color: #0056b3;">หมายเหตุ: กำหนดค่าเป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและ อนามัยสิ่งแวดล้อม s-ย: 5 0 (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย ks-กระทรวงสาธารณสุข</p>

มาตรการสำคัญ

- ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]
- ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม



ขั้นตอนเขียน ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (เขียนแบบฟอร์ม การยื่นขอใบอนุญาตนายจ้างและผู้สัมผัสอาหาร)

ขั้นตอนการเขียน	รายละเอียดขั้นตอนการเขียน	กรณีมีใบแจ้งเบาะแสผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้น	1. ตรวจสอบข้อมูลของสถานประกอบการ 2. 1) ผู้ประกอบการ 2) ผู้สัมผัสอาหาร	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
เขียนใบแจ้งเบาะแส	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้น	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้น	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้น	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	1. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 3. ตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ติดต่อสอบถาม : โทร. 02-5099442 / 02-5099443 / 02-5099444 / 02-5099445 / LINE: @mo-phd

ลงทะเบียนตามประเภทสถานประกอบการ

ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

หน่วยงาน	จำนวน
ศก.	8
สศก.	73
กรมพัฒนาการค้าขาย	1
เมืองพัทยา	1
อบจ.	6
ทช.	22
ทท.	106
พศ.	431
เทศบาลนคร	51
รวม	990

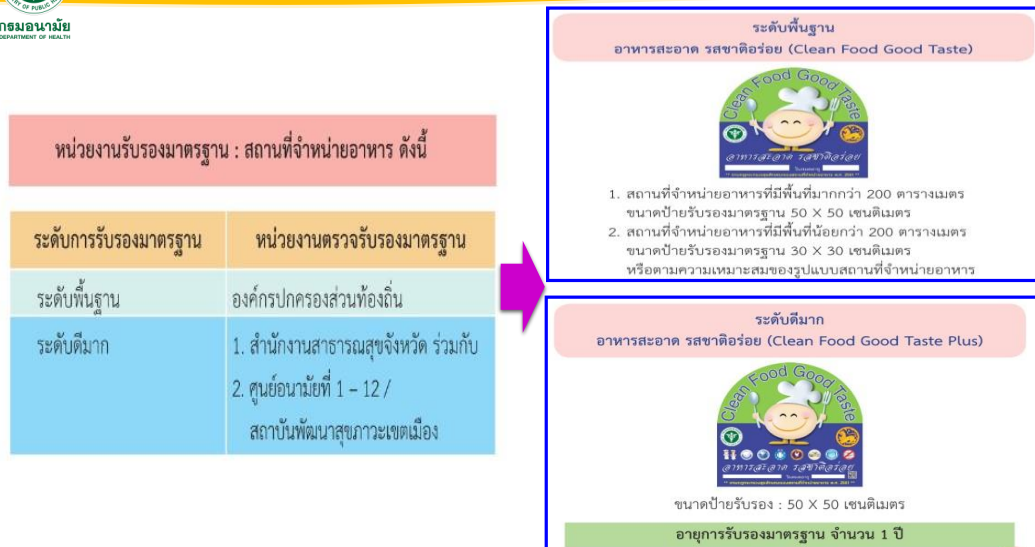
- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม
- สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชยกรรม อปท.

แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน



ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



หมายเหตุ: กรุงเทพมหานคร ที่เป็นเขตรับผิดชอบของสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง รวบรวมข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากระบบข้อมูลของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

แผนขับเคลื่อนการดำเนินงาน

แผนขับเคลื่อนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ต.ค. 65	พ.ย. 65	ธ.ค. 65	ม.ค. 66	ก.พ. 66	มี.ค. 66	เม.ย. 66	พ.ค. 66	มิ.ย. 66	ก.ค. 66	ส.ค. 66	ก.ย. 66
1. การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.1 ชี้แจงการพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร 1.2 พัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร												
2. พัฒนา platform การรายงานผลกิจกรรมการดำเนินงานในพื้นที่												
3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย												
4. ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการขับเคลื่อนงานในพื้นที่												
5. สรุปผลการดำเนินงาน												


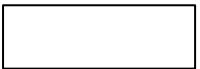
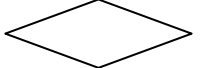


ทั้งนี้ แต่ละพื้นที่ที่สามารถวางแผนการดำเนินงานตามบริบทของพื้นที่ เพื่อให้สามารถพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

5. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)

ลำดับ	ผังกระบวนการ	รายละเอียดงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
1		ประชุมชี้แจงการดำเนินงาน	ต.ค. - ธ.ค.65	สอน./ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	ภาพกิจกรรมการจัดประชุมชี้แจงการดำเนินงาน
3		จัดทำแผน/กลไกขับเคลื่อนการดำเนินงาน	พ.ย. - ธ.ค.65	ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	แผน/กลไกขับเคลื่อนการดำเนินงานระดับพื้นที่
4		พัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐาน 1. ประเมินตนเอง 2. ประเมินโดยเจ้าหน้าที่ผ่านระบบ Foodhandler	ไตรมาส 2,3 ไตรมาส 3,4	ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	- ผลการประเมินตนเองของสถานประกอบการ - ผลการประเมินโดยเจ้าหน้าที่ผ่านระบบ Foodhandler

ลำดับ	ผังกระบวนการ	รายละเอียดงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
5		ลงพื้นที่เป้าหมาย เพื่อ รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์	ม.ค. - ส.ค.66	สอน./ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	- ภาพลงพื้นที่ รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง - การประชาสัมพันธ์ผ่าน Social Media ต่าง ๆ
6		ลงพื้นที่เป้าหมาย เพื่อติดตาม/ประเมินผล ค้นหาต้นแบบ/นวัตกรรม	ม.ค. - ส.ค.66	สอน./ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	- ภาพลงพื้นที่ ติดตามประเมินผล
7		สรุปผลการดำเนินงาน	ส.ค. - ก.ย.66	สอน./ศอ.1-12/สสจ./อปท./ผปก.	เอกสารสรุปผลการดำเนินงาน

ที่ใช้

	จุดเริ่มต้นและสิ้นสุดของกระบวนการ
	กิจกรรมและการปฏิบัติงาน
	การตัดสินใจ เช่น การตรวจสอบ การอนุมัติ
	แสดงถึงทิศทาง หรือการเคลื่อนไหวของงาน
	จุดเชื่อมต่อระหว่างขั้นตอน

6. ภาคผนวก (ถ้ามี)

-