



การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งในปีงบประมาณ 2565 ได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ 2566 มุ่งพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวไทย ภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมายของสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยว ให้มีคุณภาพ เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร พัฒนาระบบเฝ้าระวัง ส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ได้ และส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว และกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดให้ตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2566 ภายใต้โครงการที่ 6: โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ พร้อมทั้งคัดเลือกให้เป็นประเด็นการติดตามตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ของคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผล ประจำปีกระทรวงสาธารณสุข และประเด็นการตรวจราชการแบบบูรณาการร่วมกับสำนักนายกรัฐมนตรี ในประเด็นหรือตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับกรมอนามัย ปี 2566 ถือเป็นเป้าหมายหลักในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารที่มุ่งให้มีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในประเทศไทย

หัวข้อ การพัฒนาระบบนิเวศการท่องเที่ยว

ตัวชี้วัด : สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนดร้อยละ 30

1. คำนิยาม

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

1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
3. 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 สถานที่ประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก

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

2. บทบาทความรับผิดชอบ

ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
2. พัฒนาแพลตฟอร์มเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สถานประกอบการประเมินตนเองและเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองสถานประกอบการผ่านแพลตฟอร์ม
3. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
4. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
5. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

ศูนย์อนามัย

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
4. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
4. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1. ประสานความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย

(<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่

3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
4. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

3. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ปีงบประมาณ 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภค เป็นเลิศ (PP&P Excellence) ในแผนงานที่ 3 : การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ และถูกกำหนดไว้ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามคำเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้จัดทำมาตรการสำคัญ 4 ประเด็น ดังนี้

PP&P Excellence **โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ** 

ตัวชี้วัด ประจำปีงบประมาณ 2566 ของกระทรวงสาธารณสุข

ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 30)

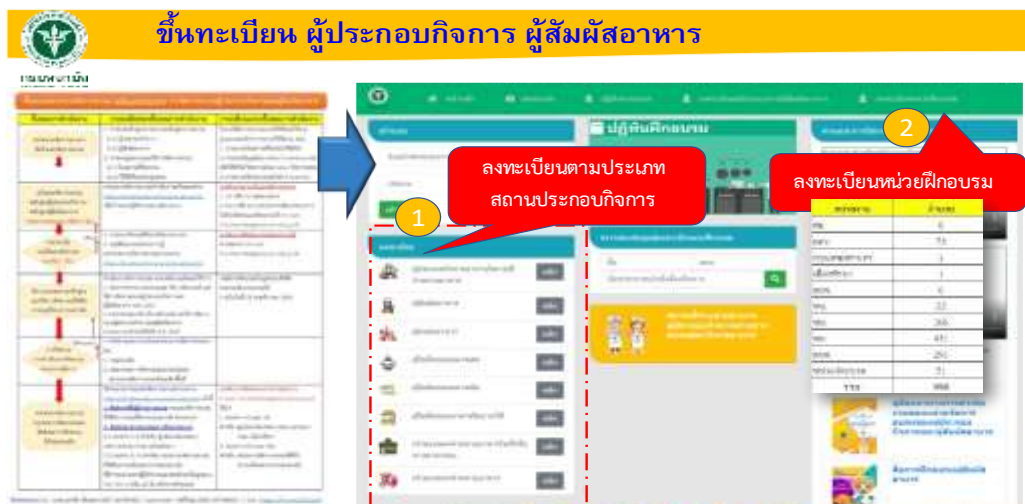
มาตรการสำคัญของโครงการ	พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ
<p>เป้าหมาย ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย</p> <ol style="list-style-type: none">1. ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [https://foodhandler.anamai.moph.go.th/]2. ยกระดับผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรบ3. ร้อยละ 75 ของเจ้าหน้าที่ยุติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับการอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ยุติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท. <p>โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับการท่องเที่ยววิถีใหม่</p>	<p>พื้นที่ดำเนินการ : 76 จังหวัด / ทบ.</p> <p><input type="checkbox"/> สถานที่จำหน่ายอาหารในแต่-อปท. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div><p>CFGT</p></div><div><p>CFGT+</p></div><div></div></div> <p>สิ่งสนับสนุน**</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"><div></div><div></div></div> <p>กรมอนามัย</p> <p><small>หมายเหตุ: กำหนดค่าเป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและคุ้มครองผู้บริโภค 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข</small></p>

มาตรการสำคัญ

1. ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]



2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ Foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม



3. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัย กำหนดแผนจัดการอบรมหลักสูตร BFSI สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่รับผิดชอบ ดำเนินการจัดการอบรม เช่น ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี เป็นต้น รวมถึงเตรียมการพัฒนาศักยภาพเพิ่มขีดความสามารถของเจ้าหน้าที่ทั้งในส่วนของการทบทวนองค์ความรู้ (Refresh) และพัฒนาระบบการรับรองการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้าพาณิชย์ฯ อปท.



5. แนว
 ทางการประเมินรับรองมาตรฐาน

การประเมินรับรองมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งหน่วยงานที่สามารถดำเนินการประเมินรับรองในแต่ละระดับ ดังภาพ



หมายเหตุ: กรุงเทพมหานคร ที่เป็นเขตรับผิดชอบของสถาบันพัฒนาสุภาพระเทศเมือง รวบรวมข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากระบบข้อมูลของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

6. ความสำเร็จของการดำเนินงาน (Small success)

ตัวชี้วัด	เกณฑ์คะแนนเทียบกับระดับความสำเร็จตามเป้าหมายของตัวชี้วัด				
	0.2	0.4	0.6	0.8	1
สถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ 6 (1994 แห่ง)	ร้อยละ 7 (2326 แห่ง)	ร้อยละ 8 (2659 แห่ง)	ร้อยละ 9 (2991 แห่ง)	ร้อยละ 10 (3323 แห่ง)

รอบที่ 1 : 5 เดือนแรก (ต.ค.65 – ก.พ.66)

ตัวชี้วัด	เกณฑ์คะแนนเทียบกับระดับความสำเร็จตามเป้าหมายของตัวชี้วัด				
	0.2	0.4	0.6	0.8	1
สถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ 12 (3988 แห่ง)	ร้อยละ 14 (4653 แห่ง)	ร้อยละ 16 (5317 แห่ง)	ร้อยละ 18 (5982 แห่ง)	ร้อยละ 20 (6647 แห่ง)

รอบที่ 2 : 5 เดือนหลัง (มี.ค. – ก.ค.66)

7. แผนการดำเนินงานระดับพื้นที่

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												

8. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (รอบ 5 เดือนแรก)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินงานตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน จัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน พัฒนาแพลตฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานตามกระบวนการ จัดสรรสารเคมีปนเปื้อนในอาหารเพื่อใช้ในการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยในการดำเนินงานของพื้นที่เป้าหมาย รวมถึงติดตามผลการดำเนินร่วมกับศูนย์อนามัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ แต่ทั้งนี้อาจทำให้ผลการดำเนินงานล่าช้ากว่าแผนที่กำหนดไว้ เนื่องจากแพลตฟอร์มดำเนินการพัฒนาควบคู่ไปกับการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดผลการดำเนินงานที่สำคัญ ดังนี้

ตารางที่ 1 กิจกรรมการขับเคลื่อนงานการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

หัวข้อ	รายละเอียด
หนังสือราชการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ปีงบประมาณ 2566 2. ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 3. ส่งชุดทดสอบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร 4. จัดทำหนังสือเชิญประชุมติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดฯ รายงานศูนย์อนามัย 5. จัดทำหนังสือขอให้สมัครเข้าใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) ไปยังศอ./สสจ./สส./กทม.
กิจกรรม	<ol style="list-style-type: none"> 1. ประชุมชี้แจงแนวทางขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด 2. พัฒนา platform (ระบบ Foodhandler) สำหรับการดำเนินงาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และ (3)แบบฟอร์มรายงานผล SI-2 3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. ลงพื้นที่ติดตาม สุ่มประเมิน รณรงค์ ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (นนทบุรี กรุงเทพมหานคร สมุทรปราการ นครสวรรค์) 5. ร่วมเป็นวิทยากรชี้แจงแนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด 6. นำเสนอตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ในเวทีประชุมคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผล ประจำกระทรวงสาธารณสุข ผ่านระบบ Video Conference 7. ร่วมประชุมชี้แจงเกณฑ์การประเมินจังหวัดอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ร่วมกับ สสอ.ป. สป. 8. ร่วมเป็นวิทยากรและเป็นพี่เลี้ยงศูนย์อนามัยที่ 1 ในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารของจังหวัดพะเยา 9. ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย 10. นำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ภายใต้แผนบูรณาการฯ ในเวทีประชุมคณะกรรมการตรวจติดตามและประเมิน สำนักนายกรัฐมนตรี 11. นำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ในเวทีการประชุมคลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม 12. เป็นวิทยากรบรรยายการใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler 13. จัดอบรมการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

หัวข้อ	รายละเอียด
	14. จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ร่วมกับบริษัท Central Restaurant Group จำนวน 2 ครั้ง 15. ร่วมเป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี (105)/ ศอ.7 ขอนแก่น (61คน)/ ศอ.8 อุดรธานี (107คน)/ ศอ.1 เชียงใหม่ (84คน) 16. ร่วมเป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เมื่อเทียบกับค่าเป้าหมายที่กำหนดในรอบ 5 เดือนแรก พบว่า มีผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย จำนวน 2,029 แห่ง จาก 3,323 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 61.06 ค่าคะแนนผลการดำเนินงาน เท่ากับ 0.2211 คะแนน เนื่องจากระบบประเมินรับรองสถานประกอบการในระบบ Foodhandler ถูกพัฒนาไปพร้อมกับการดำเนินงาน ทำให้ในไตรมาส 2 อาจมีผลการดำเนินงานน้อยกว่าค่าเป้าหมายที่กำหนดในคำรับรองการปฏิบัติราชการ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เป้าหมายและผลการดำเนินงาน

ตัวชี้วัด ยุทธศาสตร์/โครงการ	เป้าหมาย ปี 66	การถ่ายทอดค่าเป้าหมาย												
		ศอ.1	ศอ.2	ศอ.3	ศอ.4	ศอ.5	ศอ.6	ศอ.7	ศอ.8	ศอ.9	ศอ.10	ศอ.11	ศอ.12	สสม.
3. ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน** 3.1 มาตรฐาน CFGT	ร้อยละ 30	30 (3,531 แห่ง)	30 (1,149 แห่ง)	30 (763 แห่ง)	30 (3,722 แห่ง)	30 (2,924 แห่ง)	30 (3,295 แห่ง)	30 (1,723 แห่ง)	30 (1,980 แห่ง)	30 (1,852 แห่ง)	30 (1,516 แห่ง)	30 (2,807 แห่ง)	30 (2,771 แห่ง)	30 (5,095 แห่ง)
3.2 มาตรฐาน CFGT+ *นับร้อยละ 3 ของร้อยละ 30	ร้อยละ 3	3 (116 แห่ง)	3 (53 แห่ง)	3 (43 แห่ง)	3 (112 แห่ง)	3 (110 แห่ง)	3 (105 แห่ง)	3 (52 แห่ง)	3 (68 แห่ง)	3 (56 แห่ง)	3 (45 แห่ง)	3 (84 แห่ง)	3 (83 แห่ง)	3 (153 แห่ง)
ผลการดำเนินงาน (รวม 1,642 แห่ง)		222	81	54	153	324	244	75	132	63	61	109	78	46

หมายเหตุ: ผลการดำเนินงานผ่านระบบ Foodhandler ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566

9. ติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดให้ตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2566 ภายใต้โครงการที่ 6: โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ พร้อมทั้งคัดเลือกให้เป็นประเด็นการติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ของคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผลประจำกระทรวงสาธารณสุข และประเด็นการตรวจราชการแบบบูรณาการร่วมกับสำนักนายกรัฐมนตรี ในประเด็นหรือตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับกรมอนามัย ปี 2566 กรมอนามัย โดยสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งในเชิงนโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ พร้อมทั้งพัฒนาช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน โดยใช้ระบบ Foodhandler ของกรมอนามัยในการเก็บรวบรวมผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ติดตามผลการดำเนินงานผ่าน Group Line รวมถึงการประชุมติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2566 จากการประชุมศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง เข้าร่วมการประชุมพร้อมนำเสนอผลการดำเนินงานรายศูนย์อนามัย ประกอบด้วยประเด็นดังต่อไปนี้

1. การกระจายค่าเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ (รายจังหวัด): จังหวัดภายในศูนย์อนามัยหลายแห่งอยู่ระหว่างยืนยันข้อมูลค่าเป้าหมาย ซึ่งจะมีการแจ้งปรับค่าเป้าหมายที่มีการยืนยันจากพื้นที่มายังสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ เพื่อเสนอค่าเป้าหมายต่อกองแผนงาน กรมอนามัย เพื่อขอปรับค่าเป้าหมายที่เป็นปัจจุบัน

2. ผลการนำเข้าข้อมูลการประเมินตนเองและการประเมินรับรองผ่านระบบ Foodhandler (ข้อมูล ณ วันที่ 10 ก.พ.66) แต่ละศูนย์อนามัยมีผลการรายงานในระบบ Foodhandler ยังไม่ได้ตามค่าเป้าหมาย เนื่องจากระบบถูกพัฒนาไปพร้อมกับการดำเนินงาน ทำให้ในไตรมาส 2 อาจมีผลการดำเนินงานน้อยกว่าค่าเป้าหมายที่กำหนดในคำรับรองการปฏิบัติราชการ

3. ปัญหาอุปสรรค: (1)การโยกย้าย/ปรับเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ (2)การเข้าใช้งานระบบ Foodhandler เนื่องจากพัฒนาระบบใหม่ในส่วนของประเมินรับรองสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐาน (3)งบประมาณ (4)สิ่งสนับสนุน และ (5)การบังคับใช้กฎหมาย

4. ปัจจัยความสำเร็จการดำเนินงานตัวชี้วัด: ความร่วมมือและความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย

5. ข้อเสนอแนะ – การขอสนับสนุนจากส่วนกลาง: (1)บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (2)สร้างกระแสการใช้ระบบ Foodhandler พร้อมประโยชน์ของการใช้งาน (3)ป้ายมาตรฐาน (4)ชุดตรวจ SI-2 และสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

๖. อื่นๆ : แนวทางการตรวจสอบสุขภาพของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจากการที่ไม่มีข้อบัญญัติท้องถิ่นจะมีแนวทางดำเนินการอย่างไร พัฒนาฐานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมหลักสูตร BFSI/FSI ที่สามารถค้นหาได้ในระบบ Foodhandler

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมหารือ แลกเปลี่ยน และตอบข้อซักถามการดำเนินงานตัวชี้วัด พร้อมขอให้ร่วมกันขับเคลื่อนการดำเนินงานไปสู่เป้าหมายที่จะมีสถานที่จำหน่ายอาหารสะอาด ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวต่อไป



10. ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมาย

การพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานไปยังทุกศูนย์อนามัย เพื่อร่วมกันยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้รับบริการนั้น หลายหน่วยงานภาคีเครือข่ายร่วมกันพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่

1. มอบป้ายรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย: Clean Food Good Taste” ให้แก่ร้านอาหารภายในอาคารผู้โดยสารท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ (จำนวน 58 ร้าน) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2566 ณ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ จังหวัดสมุทรปราการ

2. ตรวจเยี่ยมเสริมพลังผู้ประกอบการและมอบป้ายผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus (CFGT+) ให้แก่ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเกาะดำแลนด อำเภอกงหรา จังหวัดนครสวรรค์

3. มอบป้ายรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับดีมาก: Clean Food Good Taste Plus” ให้แก่ร้านอาหารนิตยา ไก่ย่าง (จำนวน 11 สาขา) เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ร้านนิตยาไก่ย่าง สาขาแยกสะพานพระนั่งเกล้า จังหวัดนนทบุรี

นอกจากนี้ยังมีหน่วยงาน/บริษัทสนใจเข้าร่วมพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

1. ตรวจเยี่ยมร้านอาหารและตรวจประเมินรับรองร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน CFGT+ บริษัท มิตรชูบิชิ เฮฟวี อินดัสตรีส์ - มหาจักร แอร์ คอนดิชั่นเนอร์ส จำกัด เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร




2. ให้คำแนะนำและตรวจเยี่ยมร้านอาหาร บริษัท แพนดอร่า โพรดักชั่น จำกัด เขตประเวศ กรุงเทพมหานคร เพื่อรับรองร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน CFGT+



แบบฟอร์มรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
(เพื่อติดตามการดำเนินงานและต้องนำขึ้นเว็บไซต์ ภายในวันที่ 10 ของทุกเดือน)




ชื่อตัวชี้วัด : ตัวชี้วัดที่ 3.34 ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย




เป้าหมาย : ร้อยละ 10 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย รอบ 5 เดือนแรก


แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
1. ชี้แจงการพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	1 ครั้ง	ต.ค. - ธ.ค.65	<ul style="list-style-type: none"> - ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 - นำเสนอตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย - ในเวทีประชุมคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผล ประจำปีกระทรวงสาธารณสุข - ผ่านระบบ Video Conference วันที่ 15 ธ.ค. 65 - จัดทำหนังสือประชาสัมพันธ์คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 ไปยังศอ./สสจ./สธ. - ร่วมประชุมชี้แจงเกณฑ์การประเมินจังหวัดอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ร่วมกับ สสอป. วันที่ 27 ม.ค.66 จำนวน 1 ครั้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/211815 - ภาพประกอบการประชุม  <ul style="list-style-type: none"> - https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/download/?did=212315&id=101355&reload=

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
			<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำหนังสือขอความร่วมมือศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย - จัดทำหนังสือขอให้สมัครเข้าใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) ไปยังศอ./สสจ./สส./กทม. - ร่วมเป็นวิทยากรและเป็นพี่เลี้ยงศูนย์อนามัยที่ 1 ในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารของจังหวัดพะเยา วันที่ 31 มกราคม 2566 จำนวน 1 ครั้ง - ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย วันที่ 15 ก.พ. 66 จำนวน 1 ครั้ง - นำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ภายใต้แผนบูรณาการฯ ในเวทีประชุม 	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p data-bbox="1375 1177 1899 1257">- https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/212952</p>

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
			<p>คณะกรรมการตรวจติดตามและประเมิน สำนักนายกรัฐมนตรี วันที่ 21 ก.พ.66 จำนวน 1 ครั้ง</p> <p>- นำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดของ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ในเวที การประชุมคัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม วันที่ 20 ก.พ.66</p>	 

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
<p>2. พัฒนา platform การรายงาน ผลกิจกรรมการดำเนินงานใน พื้นที่</p>	<p>1 ระบบ</p>	<p>ต.ค. 65- มี.ค.66</p>	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาระบบ ประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินตนเองของสถานประกอบกิจการ - แบบประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ - การออกรายงานทั้งแบบประเมินตนเองและประเมินรับรอง - เป็นวิทยากรบรรยายการใช้งานระบบ สุขาภิบาลอาหาร Foodhandler ให้แก่ เจ้าหน้าที่หน่วยงาน สธ.และ อปท. ของ ศอ. 3 นครสวรรค์ (5 จังหวัด) วันที่ 18 ม.ค.66 จำนวน 1 ครั้ง - ประชุมพัฒนาระบบ Foodhandler 26 ม.ค.66 - การนำเข้าผลการตรวจทางชีวภาพ <ul style="list-style-type: none"> - เป็นวิทยากรบรรยายการใช้งานระบบ สุขาภิบาลอาหาร Foodhandler วันที่ 10 ก.พ.66 จำนวน 2 ครั้ง 	<p>https://foodhandler.anamai.moph.go.th</p>   

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
			<ul style="list-style-type: none"> - จัดอบรมการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) วันที่ 22 ก.พ.66 จำนวน 1 ครั้ง 	<p>https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/213013</p>  
3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	1 ครั้ง	พ.ย.65-ก.ค.66	<ul style="list-style-type: none"> - จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ร่วมกับบริษัท Central Restaurant Group วันที่ 12 - 14 ธ.ค.65 จำนวน 1 ครั้ง - ร่วมเป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี วันที่ 15 ธ.ค.65 จำนวน 1 ครั้ง - ร่วมเป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์ วันที่ 18 ม.ค.66 จำนวน 1 ครั้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - ภาพประกอบการอบรม  

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
			<p>- ร่วมเป็นวิทยากรอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ศอ.7 ขอนแก่น (61คน)/ศอ.8 อุดรธานี (107คน)/ศอ.1 เชียงใหม่ (84คน)//จนท.CRG (58คน) จำนวน 4 ครั้ง</p>	
4. ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการ ขับเคลื่อนงานในพื้นที่	2 ครั้ง	พ.ย.65-ส.ค.66	<p>- ลงพื้นที่ตรวจประเมินรับรองสถานที่ จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน CFGT+ จำนวน 2 แห่ง - ร่วมพิธีมอบป้ายรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย: Clean Food Good Taste” ให้แก่ร้านอาหาร ภายในอาคารผู้โดยสารท่าอากาศยาน สุวรรณภูมิ (58 ร้าน) เพื่อส่งเสริมการ</p>	- https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/211722

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
			<p>ท่องเที่ยวไทย วันที่ 11 ม.ค.66 จำนวน 1 ครั้ง</p> <p>- ตรวจเยี่ยมโรงอาหารและเชิญชวนเข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน CFGT+ บ.मितซูบิชิ แอร์ฯ ลาดกระบัง วันที่ 11 ม.ค.66 จำนวน 1 ครั้ง</p> <p>- ให้คำแนะนำโรงอาหาร บ.แพนดอรา เตรียมการประเมิน CFGT+ วันที่ 26 ม.ค.66</p> <p>- ตรวจประเมินรับรองโรงอาหาร บ.मितซูบิชิ แอร์ฯ ลาดกระบัง ตามมาตรฐาน CFGT+ วันที่ 16 ก.พ.66 จำนวน 1 ครั้ง</p> <p>- ลงพื้นที่สุ่มประเมินรับรองโรงอาหาร บ.แพนดอราฯ ตามมาตรฐาน CFGT+ วันที่ 20 ก.พ.66 จำนวน 1 ครั้ง</p> <p>- มอบป้ายรับรองมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย: Clean Food Good Taste Plus” ให้แก่ร้านอาหาร นิตยา ไก่ย่าง (11 สาขา) วันที่ 21 ก.พ. 66 จำนวน 1 ครั้ง</p>	<p>- ภาพประกอบ</p>  <p>- https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/212527</p>  <p>- https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/212547</p>  <p>- https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/212998</p>

แผนปฏิบัติการ/กิจกรรม	เป้าหมาย	ระยะเวลา ดำเนินการ	ผลการดำเนินงาน	หลักฐาน/ลิงค์ URL
				- https://foods.anamai.moph.go.th/th/news-anamai/213007 - กรมอนามัยแนะ เลือกร้านอาหาร Clean Food Good Taste รายการ 9 ข่าวค่ำ วันที่ 22 ก.พ. 66 ช่อง 9 MCOT HD https://youtu.be/Mvc6_J2dN6I
5. สรุปผลการดำเนินงาน รอบ 5 เดือน	1 ครั้ง	ก.พ.66	ดำเนินการเรียบร้อย	รายงานฉบับนี้
6. สรุปผลการดำเนินงาน รอบ 10 เดือน	1 ครั้ง	ก.ค.66	ยังไม่ถึงรอบดำเนินการ	

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย