เอกสารแสดงวิเคราะห์ตามต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อข้อมูลและความรู้ที่สำคัญและจำเป็นต่อภารกิจสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ข้อมูล ณ วันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๖๕

เอกสาร/คู่มือ/องค์ความรู้ต่างๆ	สถิติการดาวน์โหลดในรอบ ๑ ปี (ครั้ง)
๑. แนวทางการดำเนินงาน/คู่มือ ๑.๑ คู่มือประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงพยาบาล ๑.๒ คู่มือด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอย ๑.๓ คู่มือตลาดนัดน่าซื้อ ๑.๔ คู่มือตลาดสดน่าซื้อ ๑.๕ คู่มือวิชาการ การควบคุมการประกอบกิจการการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร ๑.๖ คู่มือแนวทางการควบคุมการประกอบกิจการประเภทใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ ๑.๗ คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ๑.๘ ถนนอาหารปลอดภัย และตลาดสดน่าซื้อส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีไทย ๑.๙ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๑.๑๐ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงแรม ๑.๑๑ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับมินิมาร์ท ๑.๑๒ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซุปเปอร์มาร์เก็ต ๑.๑๓ คู่มือ การประเมินรับรองมาตรฐานคุณภาพน้ำประปาหมู่บ้าน พ.ศ. ๒๕๖๓ ๑.๑๔ คู่มือ การดำเนินงานเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภคครัวเรือน ๑.๑๕ คู่มือ แนวทางการรจัดการคุณภาพน้ำบริโภคโรงเรียนในถิ่นทุรกันดาร ๑.๑๖ คู่มือ การควบคุมและเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มโรงเรียน ๑.๑๗ คู่มือ การเฝ้าระวังน้ำดื่มโรงเรียน ๑.๑๘ คู่มือปฏิบัติตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕	**๓๐ ครั้ง/ปี**

เอกสาร/คู่มือ/องค์ความรู้ต่างๆ	สถิติการดาวน์โหลดในรอบ ๑ ปี (ครั้ง)
๑.๑๙ คู่มือประชาชนในภาวะประสบสาธารณภัย การผลิตน้ำดื่มน้ำใช้ในภาวะฉุกเฉิน ๑.๒๐ คู่มือ การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่มในโรงเรียนสำหรับนักเรียนแกนนำ ๑.๒๑ คู่มือ พัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคในโรงพยาบาล ๑.๒๒ คู่มือกำหนดมาตรฐาน SOP โดยวิธีคัดเลือก ๑.๒๓ คู่มือกำหนดมาตรฐาน SOP โดยวิธีเฉพาะเจาะจง ๑.๒๔ คู่มือกำหนดมาตรฐาน SOP โดยวิธีเชิญชวน	
๒. กฎกระทรวงสาธารณสุข/ประกาศกระทรวงสาธารณสุข/ประกาศกรมอนามัย ๒.๑ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ๒.๒ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ๒.๓ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มข้นของแสงสว่างในที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ๒.๔ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ๒.๕ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ๒.๖ ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓ ๒.๗ ประกาศกรมอนามัย เกณฑ์เสนอแนะคุณภาพน้ำบริโภคเพื่อการเฝ้าระวัง พ.ศ. ๒๕๖๓ ๒.๘ กระกาศกรมอนามัย เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. ๒๕๖๓	**๑๑๕ ครั้ง/ปี**
๓. ฐานข้อมูล a. ร้านอาหารที่ได้รับป้าย Clean Food Good Taste B. ร้านอาหารที่ได้รับป้าย Clean Food Good Taste Plus c. ผลการดำเนินงานพัฒนาตลาดสด น่าซื้อ d. การตรวจตลาดนัด ปี ๒๕๕๗ e. เครือข่ายชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร	**๒๓ ครั้ง/ปี**

เอกสาร/คู่มือ/องค์ความรู้ต่างๆ	สถิติการดาวน์โหลดในรอบ ๑ ปี (ครั้ง)
f. การเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร g. สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้ใบรับรองมาตรฐาน h. รายชื่อโรงอาหารที่ได้ใบรับรองมาตรฐาน i. ข้อมูลจำนวนสถานประกอบกิจการร้านอาหารใน กทม. ปีงบประมาณ ๒๕๖๑ j. ข้อมูลสถานการณ์การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค ๒๕๖๒ k. ข้อมูลความเพียงพอ และประเภทของน้ำดื่มในครัวเรือนจำแนกรายจังหวัด ๒๕๖๒ l. ข้อมูลจำนวนแหล่งน้ำ และครัวเรือนที่ใช้น้ำประปาของ อปท. รายจังหวัด ปี ๒๕๖๒ m. ระบบข้อมูลการรับรองน้ำประปาดื่มได้ n. ฐานข้อมูลเฝ้าระวังคุณภาพน้ำบริโภค o. . สถานการณ์คุณภาพน้ำบริโภค - อุปโภค p. การดำเนินงานพัฒนาระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA)	
๔. สื่อสิ่งพิมพ์อื่นๆ a. ชุดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคสำหรับสตรีมีครรภ์ B. ๒๔ เมนูเด็ดผัก ผลไม้ ริมบาทวิถี c. กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ	**๑๓๒ ครั้ง/ปี**
รวมทั้งหมด	**๓๐๐ ครั้ง/ปี**

รูปกิจกรรมผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กรมอนามัย

ภาพข่าวกิจกรรม

ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา ฉบับที่082/2565

จัดทำโดย : ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา

ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา เยี่ยมติดตามการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม เพื่อเตรียมรับเสด็จ ณ โรงเรียนถิ่นทุรกันดาร จังหวัดบุรีรัมย์

ระหว่างวันที่ 1-2 ธันวาคม 2564 นายแพทย์พีระยุทธ สานุกูล ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา มอบหมายให้กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ร่วมกับสำนักทรัพยากรน้ำบาดาล เขต 5 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดบุรีรัมย์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอปะคำ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอนาโพธิ์ และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในพื้นที่ ลงพื้นที่เยี่ยมติดตามการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและควบคุมการระบาด COVID-19 และเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาล อาหาร และน้ำในโรงเรียน และเก็บตัวอย่างน้ำอุปโภค บริโภค เพื่อตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการกรมอนามัย ณ โรงเรียนในถิ่นทุรกันดาร จังหวัดบุรีรัมย์ ดังนี้

1. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเฉลิมพระเกียรติฯ บ้านโรงเลื่อย
2. ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนทรัพย์ทรายทอง
3. โรงเรียนโคกสูง
4. โรงเรียนวัดฤาษีสถิต
5. โรงเรียนวัดสระทอง

โดยศูนย์อนามัยที่ 9 กำกับ ติดตามการดำเนินงานด้านการป้องกันและควบคุม COVID-19 ในโรงเรียนผ่าน Thai stop covid และประเมินความเสี่ยงของคุณครูผ่าน Thai Save Thai รวมทั้งสนับสุนนชุดทดสอบ อ 11 อ 13 คลอรีนผง เจลแอลกอฮอล์ และผ้ากันเปื้อนสำหรับผู้ปรุงประกอบอาหารในโรงอาหาร ทั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากผู้บริหาร คณะครูของโรงเรียนแต่ละแห่งเป็นอย่างดี

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

www.anamai.moph.go.th

กรมอนามัย

ภาพข่าวกิจกรรม

ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา ฉบับที่ 077/2565

จัดทำโดย : ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา

ศูนย์อนามัยที่ 9 ตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารและน้ำโรงเรียนถิ่นทุรกันดารสุรินทร์

นายแพทย์พีระยุทธ สานุกูล ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา มอบหมายให้ กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ร่วมกับ สำนักทรัพยากรน้ำบาดาล เขต 5 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอบัวเชด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอกาบเชิง และโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลในพื้นที่ ลงพื้นที่ตรวจประเมินมาตรการป้องกันและควบคุมการระบาด COVID-19 และเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียน ระหว่างวันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2564 เพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ณ โรงเรียนในถิ่นทุรกันดาร จังหวัดสุรินทร์ ดังนี้

1. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรุน
2. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนช่าปะโต
3. ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาตุม
4. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาแตรว
5. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนท่านผู้หญิงสุประภาดา เกษมสันต์
6. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านโคกแสลง
7. โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนพีระยานุเคราะห์ฯ2

โดยศูนย์อนามัยที่ 9 กำกับ ติดตามการดำเนินงานด้านการป้องกันและควบคุม COVID-19 ในโรงเรียนผ่าน Thai stop covid และประเมินความเสี่ยงของคุณครูผ่าน Thai Save Thai และเฝ้าระวังคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้ได้มาตรฐานตามที่กรมอนามัยกำหนด รวมทั้งสนับสนุนชุดทดสอบ อ 11 อ 13 คลอรีนผง เจลแอลกอฮอล์ และ ATK อีกด้วย

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

www.anamai.moph.go.th

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
วันศุกร์ที่ 5 พฤศจิกายน 2564 เวลา 16.30 – 21.00 น.
ณ เขตปทุมวัน เขตพระนคร เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านอาหาร ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จำนวน 3 ทีม ณ เขตปทุมวัน เขตพระนคร เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร โดยได้รับเกียรติจาก ผู้อำนวยการเขต ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายเทศกิจ ตำรวจ และทหาร ร่วมลงพื้นที่ด้วย ประเด็นการติดตามประกอบด้วยการดำเนินการตามมาตรการสำหรับสถานประกอบการ Thai Stop COVID Plus และตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) Thai Stop COVID 2 Plus ประกอบด้วย 1. แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment) ได้แก่ ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe) ด้านการเว้นระยะห่าง (Distancing) ด้านการระบายอากาศ (Ventilation) 2. แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ (COVID Free Personal) โดยพบว่าทุกร้านพนักงานทุกคนฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ที่กำหนด 3. แนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ (COVID Free Customer) ที่ร้านอาหารมีการกำกับให้ปฏิบัติมาตรการ UP-DMHTA อย่างเคร่งครัด รวมถึงติดตามกิจกรรมเกี่ยวเนื่อง ได้แก่ การแสดงดนตรีในร้านอาหาร โดยเฉพาะร้านที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการติดตามพบว่าร้านที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านอาหารได้ผ่านการประเมินตามโครงการยกระดับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทยมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย หรือ Amazing Thailand Safety & Health Administration : SHA และให้บริการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านจนถึงเวลา 21.00 น. ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด โดยกรมอนามัยมีข้อแนะนำเพิ่มเติมในประเด็นการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus (TSC+) และควบคุมกำกับให้พนักงานประเมินตนเองผ่าน Thai Save Thai (TST) โดยเคร่งครัด ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่ร้านอาหารยังไม่ประเมินตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)

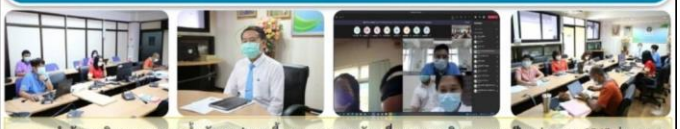
กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี
www.anamai.moph.go.th

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565
ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference)
วันพฤหัสบดีที่ 14 ตุลาคม 2564 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565 ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference) ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง โดยมี นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นประธานเปิดการประชุม ซึ่งได้เน้นย้ำการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุขในประเด็น: สุขภาพดีวิถีใหม่ : Living with COVID ขับเคลื่อนสังคมและเศรษฐกิจไทยยั่งยืน พร้อมทั้งขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในประเด็นที่เกี่ยวข้อง อาทิ การพัฒนาฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการอาหาร สร้างการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย และพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารภายใต้สถานการณ์ COVID-19 สู่ชีวิตวิถีใหม่

การประชุมในวันนี้เป็นการชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2565 ประกอบด้วย 9 หัวข้อ ดังนี้ ❶ การขับเคลื่อนงานตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ โดยมีประเด็นย่อย 3 ประเด็น ได้แก่ อาหารริมบาทวิถี (จังหวัดละ 1 แห่ง), ตลาดนัด และร้านอาหาร (จังหวัดละ 5 แห่ง) ❷ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด./โรงเรียน/โรงพยาบาล ❸ การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (EHA:1000) ❹ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดสด ❺ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่พิเศษ (SEZ, EEC, SEC) ❻ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในราชพัฒน์ ❼ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ❽ แนวทางการใช้ระบบการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (ระบบ Foodhandler) และ ❾ การดำเนินงาน TSC+ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร เพื่อให้การดำเนินงานในระดับพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ทั้งนี้ ได้ร่วมหารือและแลกเปลี่ยนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ไม่ว่าจะเป็นช่องทางการรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดที่พัฒนาให้เข้าถึงง่าย สะดวกในการรายงานผล รวมถึงหารือโอกาสบูรณาการการเฝ้าระวังในสถานประกอบกิจการอาหารร่วมกับ Mobile Unit เพื่อเป็นตัวช่วยในการดำเนินงานอีกหนึ่งช่องทางในพื้นที่ต่อไป

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี
www.anamai.moph.go.th

ภาพข่าวกิจกรรม

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ประชุมหารือการขับเคลื่อน กำกับ และติดตามการใช้กัญชาและกัญชงในสถานประกอบกิจการอาหาร ปีงบประมาณ 2565

วันที่ 18 พฤศจิยายน 2564 ณ ห้องประชุมชิด ชัยวงศ์ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม อาคาร 5 ชั้น 5 กรมอนามัย

นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นางณีรนุช อาภาจรัส ผู้อำนวยการกองกฎหมาย ผู้แทนสำนักโภชนาการ และนักวิชาการที่เกี่ยวข้อง ร่วมประชุมหารือการขับเคลื่อน กำกับ และติดตามการใช้กัญชาและกัญชงในสถานประกอบกิจการอาหาร ปีงบประมาณ 2565

การประชุมในครั้งนี้ นำเสนอกรอบแนวคิด ผลการดำเนินการขับเคลื่อนกัญชา กัญชง ในสถานประกอบกิจการอาหาร เมื่อปีงบประมาณ 2564 ได้แก่ (1)การแต่งตั้งและประชุมคณะทำงานฯ (2)การจัดทำร่างประกาศกรมอนามัย (3)การสำรวจและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการอาหาร และ(4)การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของกัญชาในเมนูอาหาร รวมถึงกำหนดบทบาทของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการขับเคลื่อนงาน พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนและให้ข้อเสนอแนะต่อแผนการขับเคลื่อน กำกับ และติดตามการใช้กัญชาในสถานประกอบกิจการอาหาร ปีงบประมาณ 2565 มีรายละเอียดดังนี้

แผนการขับเคลื่อนกัญชาในสถานประกอบกิจการอาหาร ปี 2565

ภาพข่าวกิจกรรม

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สรุปการจัดกิจกรรมวันล้างมือโลก ๒๕๖๔

"อนาคตของเราอยู่ที่มือ ก้าวไปข้างหน้าด้วยกัน : Our Future is at Hand – Let's Move Forward Together"

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมมือกับภาคีเครือข่ายทั่วประเทศทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ในการจัดกิจกรรมวันล้างมือโลกประจำปี ๒๕๖๔ ซึ่งประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลศูนย์/โรงพยาบาลทั่วไป/โรงพยาบาลชุมชน สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล โรงเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก วัด มัสยิด ตลาด และห้างสรรพสินค้า เป็นต้น ภายใต้คำขวัญ "อนาคตของเราอยู่ที่มือ ก้าวไปข้างหน้าด้วยกัน : Our Future is at Hand – Let's Move Forward Together" ตั้งแต่วันที่ ๑-๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๔ พบว่ามีหน่วยงานร่วมจัดกิจกรรมรณรงค์จำนวน ๖๕๓ แห่ง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๗๕,๐๔๗ คน ซึ่งประกอบด้วย แพทย์ พยาบาล เภสัชกร เจ้าหน้าที่สาธารณสุข ผู้ป่วยและญาติ เด็กนักเรียน นักศึกษา อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน พระสงฆ์ และประชาชนทั่วไป โดยกิจกรรมรณรงค์วันล้างมือโลกส่วนใหญ่เป็นการจัดกิจกรรมให้ความรู้ การสาธิต/ฝึกปฏิบัติการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ๗ ขั้นตอนที่ถูกต้อง การประกวดคลิปวีดีโอล้างมือ และผลการสำรวจพฤติกรรมการล้างมือที่ถูกต้องทั่วประเทศ มีผู้ตอบแบบสอบถามผ่าน QR-Code จำนวน ๖,๒๔๔ ราย ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ ๘๑.๓๙ มีอายุเฉลี่ย ๔๒.๘ ปี การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีมากที่สุด ร้อยละ ๓๕.๗๗ ด้านพฤติกรรมการล้างมือที่มีการล้างมือทุกครั้งมากที่สุดคือ หลังสัมผัสสิ่งสกปรก เช่น น้ำมูก น้ำลาย ขยะ เป็นต้น ร้อยละ ๙๕.๑๓ รองลงมาคือหลังออกจากห้องส้วม ร้อยละ ๙๕.๐๕ และก่อนกินอาหาร ร้อยละ ๘๗.๑๘ ส่วนใหญ่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ร้อยละ ๙๐.๒๗ รองลงมาคือใช้แอลกอฮอล์เจล ร้อยละ ๗๕.๘๕ โดยทราบถึงวิธีการล้างมือที่ถูกต้องว่ามี ๗ ขั้นตอน ร้อยละ ๘๖.๘๓ และในช่วงสถานการณ์โควิด-19 (COVID-19) พบว่า ประชาชนล้างมือบ่อยทั้งด้วยสบู่และน้ำสะอาดหรือแอลกอฮอล์เจล ร้อยละ ๙๓.๔๕

ทั้งนี้แต่ละหน่วยงานได้ประชาสัมพันธ์ผ่านเสียงตามสาย หนังสือพิมพ์ วารสาร ป้ายประชาสัมพันธ์ และสื่อทาง Social เช่น Facebook , Line โดยมีแนวทางการประชาสัมพันธ์ดังนี้

๑. ใช้กลไกภาครัฐ/หน่วยงานด้านสุขภาพส่งเสริมให้ประชาชนเรียนรู้ การล้างมือที่ถูกต้อง เพื่อสร้างสุขอนามัยที่ดีให้แก่ประชาชนทุกกลุ่มวัย

๒. ส่งเสริม สนับสนุน ให้ประชาชนและสถานบริการสาธารณสุขทุกแห่งเน้นความสำคัญในเรื่องการล้างมือด้วยน้ำสะอาดและสบู่ ๗ ขั้นตอน เพื่อสร้างความตระหนักและการปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมอนามัยการล้างมือที่ถูกต้อง จนเกิดเป็นนิสัยรักสุขภาพ

๓. ส่งเสริม สนับสนุน ให้ประชาชนเข้าถึงจุดให้บริการการล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดหรือแอลกอฮอล์เจลอย่างทั่วถึง

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี
www.anamai.moph.go.th

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)
วันพฤหัสบดีที่ 18 พฤศจิกายน 2564 เวลา 20.45 – 22.00 น.
ณ ร้านจำหน่ายอาหารบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

นายแพทย์เกียรติภูมิ วงศ์จิต ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานตรวจเยี่ยมเสริมพลัง ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) พร้อมด้วย นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย อธิบดีกรมอนามัย นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นายแพทย์เกษม เวชสุทธานนท์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง โดยมีผู้บริหารของกรุงเทพมหานคร นำโดย พล.ต.ต.อัครชัย พงษ์ศิริ ที่ปรึกษาของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นายวสันต์ บุญหมื่นไวย์ ผู้อำนวยการเขตพระนคร นายไพฑูรย์ งามมุข ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ให้การต้อนรับและร่วมลงพื้นที่ติดตามและสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการร้านอาหารที่มีการบริโภคสุราหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ในร้านอาหาร ในสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้านจำหน่ายอาหารบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร โดยข้อมูลของร้านอาหารหรือเครื่องดื่มที่เปิดให้บริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จำนวน 34 แห่ง โดยผ่านมาตรฐาน SHA จำนวน 18 ร้าน (ที่เหลืออยู่ในระหว่างดำเนินการยื่นขอมาตรฐาน) โดยผลการดำเนินงานที่ผ่านมาได้มีการลงพื้นที่ตรวจสอบและดำเนินคดีกับร้านที่ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามมาตรการ จำนวน 3 ร้าน สำหรับในวันนี้ประเด็นการติดตามประกอบด้วยการดำเนินการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ประกอบด้วย 1.แนวปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (COVID Free Environment) ได้แก่ ด้านสุขอนามัยและความปลอดภัย (Clean and Safe) การเว้นระยะห่าง (Distancing) ด้านการระบายอากาศ (Ventilation) 2.แนวปฏิบัติสำหรับผู้ให้บริการ (COVID Free Personal) 3.แนวปฏิบัติสำหรับผู้รับบริการ (COVID Free Customer) โดยกรุงเทพมหานคร ได้ออกประกาศ ฉ.46 ให้ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ที่ผ่านการตรวจประเมินตามมาตรฐานความปลอดภัยป้องกันโรค COVID - 19 รองรับสุขภาพดีวิถีใหม่ (Thai Stop COVID Plus) ของกรมอนามัย สามารถเปิดให้บริการได้ เช่นเดียวกับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ที่ผ่านการตรวจประเมินตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Amazing Thailand Safety & Health Administration) หรือ SHA ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา โดยมาตรการก่อนเข้าพื้นที่ถนนข้าวสารจะมีการตรวจเอกสารการฉีดวัคซีนครบตามเกณฑ์ ในกรณีที่ไม่มีผลดังกล่าวจะต้องตรวจ ATK ก่อนเข้าถนนข้าวสาร โดยปลัดกระทรวงสาธารณสุขได้เน้นย้ำให้สถานประกอบกิจการปฏิบัติตามมาตรการ และควบคุม กำกับ พนักงานและผู้ใช้บริการทุกคนปฏิบัติตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) อย่างเคร่งครัด

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ
และ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565
วันศุกร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2564 เวลา 09.00 - 12.30 น. ผ่านระบบ Video Conference
และ Facebook Live (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ) ณ ห้องประชุมกำธร สุวรรณกิจ กรมอนามัย

นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (ได้รับมอบหมายจาก นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย) เป็นประธานเปิดการประชุมชี้แจงการขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และมอบนโยบายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2565 โดยมีกลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาล องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล) ท้องถิ่นจังหวัด หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เข้าร่วมประชุม จำนวน 570 คน ผ่านระบบ Video Conference จำนวน 460 คน และ Facebook Live จำนวน 110 คน โดยกิจกรรมประกอบด้วย ❶ การชี้แจงการขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ (การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร) และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารปีงบประมาณ 2565 ที่สำคัญ ❷ การอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการใช้งานระบบลงทะเบียน ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร http://foodhandler.anamai.moph.go.th ❸ หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐาน ตลาดสด น่าซื้อ วิถีใหม่ ❹ การขับเคลื่อนสุขภาพดีวิถีใหม่ : Living with COVID ขับเคลื่อนสังคม และเศรษฐกิจไทยยั่งยืน โดยที่ประชุมได้สอบถามข้อมูลและอภิปรายเพิ่มเติมการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2565 รวมถึง สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้สร้างช่องทางในการสื่อสารระหว่างภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Open Chat และ Line Official : Foodsan.Official เพื่อเป็นช่องทางการสื่อสาร การสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และเป็นช่องทางในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ผลการประเมินความพึงใจการประชุม พบว่า ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจถึงพอใจมาก ร้อยละ 90 ขึ้นไป ในทุกเนื้อหาการประชุม โดยประเด็นที่สนใจให้จัดประชุมครั้งถัดไป เช่น การประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร การตรวจประเมินผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการ อปท. กับการขับเคลื่อน EHA งานสุขาภิบาลอาหาร และข้อเสนอแนะให้กรมอนามัยจัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้เจ้าหน้าที่ หลักสูตร BFSI และ FSI

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี
www.anamai.moph.go.th