



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

## แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

\*\*\*\*\*

ตัวชี้วัด : สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนดร้อยละ 40

1. **คำนิยาม สถานที่จำหน่ายอาหาร** หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ตามนิยามของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

### 2. หลักเกณฑ์การวัดผล

การวัดผลตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหาร ใช้เกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

2.1 เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หรือ

2.2 เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน หรือ

2.3 เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ หรือ

2.4 เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง สถานที่ประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานที่ประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก

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

### 3. บทบาทความรับผิดชอบ

#### ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
2. พัฒนาแพลตฟอร์มเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สถานประกอบการประเมินตนเองและเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองสถานประกอบการผ่านแพลตฟอร์ม เพื่อเพิ่มความเสถียรของระบบ
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 หากลืม user ติดต่อได้ที่ Line official
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
4. รมรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

#### สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากลืม user ติดต่อได้ที่ Line official

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

### **4. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย**

ปีงบประมาณ 2567 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังคงถูกกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ประเด็นนโยบายที่ 13 นวัตกรรมเพื่อความปลอดภัย ประกอบด้วย 6 มาตรการ 6 เป้าหมาย โดยมี 2 เป้าหมายที่กรมอนามัยขับเคลื่อน ได้แก่ (1) ที่พัก/ ที่กิน/ ที่เที่ยว และผู้ให้บริการได้มาตรฐาน GREEN Health Hotel และ Food Sanitation และ (2) ยกระดับความปลอดภัยที่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหาร และสิ่งแวดล้อม และถูกกำหนดไว้ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้จัดทำกิจกรรมสำคัญ 5 ประเด็น ดังนี้

1. ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้สถานที่จำหน่ายอาหารลงทะเบียน และประเมินตนเอง บนระบบ Foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]
2. ชี้แจงทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการอบรม บนระบบ Foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม
3. สนับสนุนการสมัครและใช้งานระบบ Foodhandler ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกระดับในพื้นที่
4. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม

5. บูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหาร ได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.

พร้อมทั้งขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านมาตรฐานสำคัญ ประกอบด้วย

1. พัฒนาระบบ และกลไก การขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
3. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึง ข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ
4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ วัสดุ หน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

## 5. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ค.ค. 66	พ.ย. 66	ธ.ค. 66	ม.ค. 67	ก.พ. 67	มี.ค. 67	เม.ย. 67	พ.ค. 67	มิ.ย. 67	ก.ค. 67	ส.ค. 67	ก.ย. 67
1. ชี้แจงการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร		↔										
2. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน			↔									
3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย						↔						
4. ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์	↔				↔							
5. สรุปผลการดำเนินงาน					↔					↔		

## 6. ร้อยละความสำเร็จรายไตรมาส (Small Success)

3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
- ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด - วางแผนการดำเนินงานในพื้นที่	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 20	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 30	- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40 - สรุปผลการดำเนินงาน

หมายเหตุ : \*กำกับ ติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดรายไตรมาส (รอบ 3, 6, 9, 12) เพื่อกระตุ้นตามการดำเนินงานให้บรรลุผลตามค่าเป้าหมายกำหนด

## 7. วิธีการประเมินผลและนำเข้าสู่ข้อมูลผลการดำเนินงาน

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ประสานและขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่ และรายงานผลการดำเนินงานตัวชี้วัดในระบบ Foodhandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> หรือ BKK Foodsafety ทุกเดือน

2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

2.1 วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ



2.2 สนับสนุน ติดตาม กำกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายไตรมาส (รอบ 3, 6, 9, 12) เพื่อกระตุ้นตามการดำเนินงานให้เป็นไปตามค่าเป้าหมายที่กำหนด

2.3 ประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด/กรุงเทพมหานคร

2.4 จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต รวมทั้งสุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารเชิงคุณภาพในพื้นที่

3. กรมอนามัยร่วมกับภาคีเครือข่ายสุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารเชิงคุณภาพในระดับเขต/พื้นที่ และจัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ภาพรวมของประเทศ

### ตารางที่ การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง
1	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนผู้ประกอบการ (สถานที่จำหน่ายอาหาร) - ประเมินตนเองของสถานประกอบการ (สถานที่จำหน่ายอาหาร)	Link: <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th/">https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</a> QR-code 
2	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ - ประเมินรับรองสถานประกอบการ (ร้านอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร)	Link: <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th/">https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</a> QR-code 
3	เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว ต้องส่งคำขอใช้งานมาประกอบการอนุมัติ ผ่าน Line Official: <a href="https://lin.ee/325oyRr">https://lin.ee/325oyRr</a>	Link: <a href="https://shorturl.at/JVX29">shorturl.at/JVX29</a> QR-code 

## 8. แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน

การประเมินรับรองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หน่วยงานที่สามารถรับรองได้ ประกอบด้วย

ระดับพื้นฐาน = องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ระดับดีมาก = สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง

ทั้งนี้ สามารถดำเนินการประเมินรับรองในภาพของคณะทำงาน/คณะกรรมการประเมินรับรองสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่ได้ แต่ต้องกำหนดหน่วยงานเข้าไปดำเนินการประเมินรับรองในระบบ Foodhandler เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานในช่องทางการรายงาน

## 9. ตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้อง

### ระดับกระทรวงฯ:

- ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 40)

### ระดับกรมฯ:

- ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ 40)

### ระดับคลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม:

- ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ 40)

## 10. สูตรคำนวณตัวชี้วัด (กรณีวัดเชิงปริมาณ)

รายการข้อมูล 1	A = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ร่วมพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$= (A * 100) / B$

## 11. หน่วยงานที่รับผิดชอบ: กรมอนามัย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

### ผู้ประสานงานตัวชี้วัด

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง/หน่วยงาน	หมายเลขโทรศัพท์/e-mail address	ประเด็นที่รับผิดชอบ
น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	Tel. 0 259 04861 Mobile 080 397 4445 e-mail: Araya.w@anamai.mail.go.th	ผลการดำเนินงาน ผ่านระบบ foodhandler
นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	Tel. 0 259 04178 Mobile 081 569 9044 e-mail: ekkachai.c@anamai.mail.go.th	

\*\*\*\*\*

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย