



การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งในปีงบประมาณ 2565 และปีงบประมาณ 2566 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร เช่น การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผ่านหลักสูตร BFSI การประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การสนับสนุนจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น สำหรับในปีงบประมาณ 2567 กระทรวงสาธารณสุขกำหนดนโยบายสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจด้านสุขภาพ ซึ่งกรมอนามัยดำเนินการสอดคล้องกับนโยบายในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย โดยดำเนินการยกระดับการท่องเที่ยวปลอดภัย ส่งเสริมเศรษฐกิจสุขภาพ ภายใต้นโยบายการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภทตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวเป็นพื้นที่เศรษฐกิจสุขภาพ ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รับบริการที่ปลอดภัย และกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดให้ตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567 ภายใต้โครงการที่ 6: โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ ถือเป็นเป้าหมายหลักในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารที่มุ่งให้มีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในประเทศไทย

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 ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

2. หลักเกณฑ์การวัดผล

การวัดผลตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหาร ใช้เกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

2.1 เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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 สถานที่ประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 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 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 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 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 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

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1. ประสานความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 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

4. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ปีงบประมาณ 2567 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังคงถูกกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ประเด็นนโยบายที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย 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. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ 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.

พร้อมทั้งขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านมาตรการสำคัญ ประกอบด้วย

1. พัฒนาระบบ และกลไก การขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
3. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ
4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รู้สิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

5. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ต.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: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code 
2	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ - ประเมินรับรองสถานประกอบการ (ร้านอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร)	Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code 
3	เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว ต้องส่งคำขอใช้งานมาประกอบการอนุมัติ ผ่าน Line Official: https://lin.ee/325oyRr	Link: shorturl.at/JVX29 QR-code 

8. แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน

การประเมินรับรองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หน่วยงานที่สามารถรับรองได้ ประกอบด้วย

ระดับพื้นฐาน = องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ระดับดีมาก = สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

ทั้งนี้ สามารถดำเนินการประเมินรับรองในภาพของคณะทำงาน/คณะกรรมการประเมินรับรองสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ได้ แต่ต้องกำหนดหน่วยงานเข้าไปดำเนินการประเมินรับรองในระบบ Foodhandler เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานในช่องทางการรายงาน

9. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

(รอบ 5 เดือนแรก)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน พัฒนาแพลตฟอร์มการประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สามารถนำเข้าสู่ข้อมูล จัดเก็บข้อมูลและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน ที่เชื่อมโยงไป

DoH Dashboad กองแผนงานกรมอนามัย (<https://dohdatacenter.anamai.moph.go.th>) รวมถึงติดตามผลการดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ แต่ทั้งนี้อาจทำให้ผลการดำเนินงานล่าช้ากว่าแผนที่กำหนดไว้ เนื่องจากการปรับเปลี่ยนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน : SAN” ทำให้ต้องพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานในระบบนำเข้าข้อมูล (Foodhandler) ใหม่ ส่งผลให้ค่าเป้าหมายอาจไม่เป็นไปตามที่กำหนด เพราะแพลตฟอร์มดำเนินการพัฒนาควบคู่ไปกับการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดผลการดำเนินงานที่สำคัญ ดังนี้

ตารางที่ 1 กิจกรรมการขับเคลื่อนงานการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

หัวข้อ	รายละเอียด
หนังสือราชการ	1. ขอความอนุเคราะห์ดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2567 2. ทบทวนจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อขับเคลื่อนตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2567 3. จัดทำหนังสือเชิญประชุมติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดฯ รายศูนย์อนามัย
กิจกรรม	1. ประชุมชี้แจงแนวทางขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด 2. ประชุมเตรียมแผนการบริหารจัดการ จัดเก็บ ประมวลผลฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ข้อมูลผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อปรับปรุงระบบ Foodhandler สำหรับการดำเนินงาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler 3. วิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด 4. จัดทำแนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (Inspection Guideline) 5. ประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำปี 67 โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมจากศูนย์อนามัยทุกศูนย์ 6. ประชุมชี้แจงทิศทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน จำนวน 350 user 7. ประชุมชี้แจงหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐาน เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน จำนวน 2,200 user 8. ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงาน และการกระจายค่าเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารรายจังหวัด เพื่อกำกับ ติดตามผลการดำเนินงาน กับศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

หัวข้อ	รายละเอียด
	9. ลงพื้นที่ติดตาม สุ่มประเมิน รณรงค์ ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (น่าน นครสวรรค์) 10. ร่วมเป็นวิทยากรชี้แจงแนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด 11. เป็นวิทยากรบรรยายการใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler 12. ร่วมประชุมติดตามความก้าวหน้าการขับเคลื่อนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ประเด็น 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย และนำเสนอผลการดำเนินงานในส่วนของการอนามัย 13. นำเสนอผลการดำเนินงานนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ประเด็น 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย ในการประชุมคลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม 14. ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ซึ่งได้มีการทบทวนจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบัน จึงได้มีการทำหนังสือขอให้ทบทวน โดยศูนย์อนามัยแจ้งกลับจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร จากจำนวนรวม 88,750 แห่ง (ข้อมูลจากผลการสำรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร เมื่อปี ๒๕๖๔ ซึ่งเป็นฐานในการคำนวณตามที่ระบุใน Template) มีการปรับเพิ่มเป็นจำนวนรวม 89,001 แห่ง ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายในรอบ 5 เดือนแรก พบ สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วมโดยลงทะเบียนในระบบ Foodhandler (ของกรมอนามัย) จำนวน 20,309 แห่ง และลงทะเบียนในระบบ BKK FoodSafety (ของกรุงเทพมหานคร) จำนวน 16,713 แห่ง รวมทั้งสิ้น จำนวน 37,022 แห่ง (คิดเป็น ร้อยละ 41.71) ผ่านมาตรฐาน จำนวน 27,210 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 30.66 เนื่องจากระบบประเมินรับรองสถานประกอบการในระบบ Foodhandler ถูกพัฒนาไปพร้อมกับการดำเนินงานจากการปรับเปลี่ยนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารใหม่ (SAN) ทำให้การพัฒนาระบบนำเข้าข้อมูล (Foodhandler) ล่าช้า ส่งผลค่าเป้าหมายอาจไม่เป็นไปตามที่กำหนด และเมื่อเทียบกับค่าเป้าหมายดำเนินการได้ ร้อยละ 30.88 ดังตารางที่ 2 และตารางที่ 3

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอการประเมิน	ระดับพื้นฐาน	ระดับดีมาก	ไม่ผ่าน	ยังไม่กดส่ง	รวมผ่าน
1	3,202	68	1,492	125	99	1,532	1,617
2	2,502	305	1,218	75	96	868	1,293
3	982	75	564	36	105	235	600
4	1,419	270	747	52	119	276	799
5	1,769	212	441	54	181	927	495
6	2,323	408	1,265	96	187	438	1,361
7	747	71	467	45	122	85	512
8	2,009	355	1,234	53	150	244	1,287
9	2,244	406	1,481	70	185	156	1,551
10	858	11	565	42	10	74	607

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอการประเมิน	ระดับพื้นฐาน	ระดับดีมาก	ไม่ผ่าน	ยังไม่จัดส่ง	รวมผ่าน
11	1,092	125	458	99	118	387	557
12	1,162	68	614	83	61	404	697
13	16,713	20	15,825	9	1	28	15,834
รวม	37,022	2,394	26,371	839	1,434	5,654	27,210

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 40)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	11,443	4,577	1,617	14.13
2	4,930	1,972	1,293	26.23
3	2,218	887	600	27.05
4	6,028	2,411	799	13.25
5	2,863	1,145	495	17.29
6	9,325	3,730	1,361	14.60
7	5,482	2,193	512	9.34
8	5,520	2,208	1,287	23.32
9	6,176	2,470	1,551	25.11
10	6,303	2,521	607	9.63
11	6,954	2,782	557	8.01
12	5,046	2,018	697	13.81
13	16,713	6,330	15,834	100.06
รวม	89,001	35,245	27,210	30.57

หมายเหตุ:

1. ผลการดำเนินงานผ่านระบบ Foodhandler ข้อมูล ณ วันที่ 25 ก.พ.67 และข้อมูลจาก BKK FoodSafety
2. ผลการประเมินระดับดีมาก (CFGT Plus/ SAN Plus) ใช้ผลการดำเนินงาน ณ วันที่ 25 ม.ค.67 เนื่องจากอยู่ระหว่างปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ในระบบ Foodhandler
3. จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารจากการทบทวนของศูนย์อนามัย ตามหนังสือทบทวน ณ วันที่ 26 ธ.ค.67 จำนวน 72,288 แห่ง และข้อมูลจากระบบ BKK FoodSafety ณ วันที่ 28 ก.พ. 67 จำนวน 16,713 แห่ง จำนวนรวมทั้งสิ้น 89,001 แห่ง
4. เกณฑ์การประเมินตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี 2567
ตัวชี้วัด 3.28 ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
ระดับ 4 มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 20 โดยลงทะเบียนในระบบ Foodhandler หรือ BKK Foodsafety
ระดับ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 15

10. การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย

10.1 เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) จำนวน 6 ครั้ง ให้แก่ (คอ.2(73), คอ.1(86), คอ.5(63), คอ.4(50), (คอ.8(50),คอ.8(23)



ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้เตรียมการรับสมัครการอบรมหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (FSI) (10-22 มี.ค.67) และจัดเตรียมการข้อมูลการรับสมัครหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) (14-17 พ.ค.67) ที่จะถึงนี้เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติในการสร้างคนทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่

10.2 เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย



11. ติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ตามที่กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายสำคัญการขับเคลื่อนงานในปีงบประมาณ 2567 จำนวน 13 นโยบาย โดยกรมอนามัยร่วมขับเคลื่อนงานในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ องค์ประกอบที่ 1 กินดี (อาหารปลอดภัย) และWellness Restaurant และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย ได้แก่ 1) ที่พัก/ที่กิน/ที่เที่ยวและผู้ให้บริการได้มาตรฐาน GREEN Health Hotel และ Food Sanitation และ2) ยกระดับความปลอดภัยที่ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหาร รวมถึงกำหนดให้ตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567 ภายใต้โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ ซึ่งได้ดำเนินการชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดในระดับพื้นที่แล้วนั้น กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งในเชิง

นโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ พร้อมทั้งพัฒนาช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน โดยใช้ระบบ Foodhandler ของกรมอนามัยในการเก็บรวบรวมผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ติดตามผลการดำเนินงานผ่าน Group Line รวมถึงเตรียมการจัดการประชุม ติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ในวันที่ 4, 5, 6, และ 8 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย ผ่านระบบ Video Conference โดยให้แต่ละศูนย์อนามัยนำเสนอผลการดำเนินงานรายหน่วยงาน ประกอบด้วยประเด็นดังต่อไปนี้

1. ผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย (รายศูนย์อนามัยและรายจังหวัด) ผ่านระบบ Foodhandler
2. ปัญหาอุปสรรค
3. ปัจจัยความสำเร็จการดำเนินงานตัวชี้วัด
4. ข้อเสนอแนะ – การขอสนับสนุนจากส่วนกลาง
5. ประเด็นอื่น ๆ

เพื่อเป็นการหารือ แลกเปลี่ยน ชักถามการดำเนินงานตัวชี้วัดให้สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานไปสู่เป้าหมายที่จะมีสถานที่จำหน่ายอาหารสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน จัดบริการแก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวต่อไป



กำหนดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2567

ผ่านระบบการประชุมทางไกล (Video Conference - Zoom meeting)

ระหว่างวันที่ 4, 5, 6, และ 8 มีนาคม 2567

ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย

1. ประเด็นติดตาม/นำเสนอ

1. ผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย (รายศูนย์อนามัยและรายจังหวัด) ผ่านระบบ Foodhandler (ข้อมูล ณ วันที่ 25 ก.พ.67) ไม่ประเด็น
 - 1.1 ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
 - มาตรฐาน CGST/SAN ร้อยละ 40 และร้อยละ 50 (ประเด็น 13 นิทท้องเที่ยวปลอดภัย และตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข)
 - มาตรฐาน CGST Plus/SAN Plus จังหวัดละ 5 แห่ง (ประเด็น 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็น 13 นิทท้องเที่ยวปลอดภัย)
 - 1.2 ร้อยละของอาหารปลอดภัย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาระดับสาธารณสุขจังหวัด ระดับต้นขึ้นไป
 - 1.3 ร้อยละของตลาดประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายตามมาตรฐานกรมอนามัย ร้อยละ 100
 - 1.4 ร้อยละของตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดคึกคักใจ กรมอนามัยระดับต้นขึ้นไป ร้อยละ 30
2. ปัญหาอุปสรรค (ต่อรายจังหวัด)
3. ปัจจัยความสำเร็จการดำเนินงานตัวชี้วัด
4. ข้อเสนอแนะ - การขอสนับสนุนจากส่วนกลาง
5. อื่นๆ

2. แผนการจัดประชุม Conference

ลำดับ	ศูนย์อนามัย	วันที่ Conference	เวลา	สถานที่	กลุ่มเป้าหมาย
1	คอ.1 เชียงใหม่	4 มี.ค. 67 (บ่าย)	13.00 – 15.00 น.	Conference	จนท.ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ของศูนย์อนามัย
2	คอ.2 พิษณุโลก	4 มี.ค. 67 (บ่าย)	15.00 – 16.30 น.	โดยใช้	
3	คอ.3 นครสวรรค์	5 มี.ค. 67 (เช้า)	08.30 – 10.00 น.	Zoom Meeting	
4	คอ.4 สระบุรี	5 มี.ค. 67 (เช้า)	10.00 – 12.00 น.	ณ ห้องประชุม	
5	คอ.5 ราชบุรี	5 มี.ค. 67 (บ่าย)	13.00 – 15.00 น.	ทรวง	
6	คอ.6 ชลบุรี	5 มี.ค. 67 (บ่าย)	15.00 – 16.30 น.	เหลียมรังสี	
7	คอ.7 ชอนแก่น	6 มี.ค. 67 (เช้า)	08.30 – 10.00 น.		
8	คอ.8 อุตรดิตถ์	6 มี.ค. 67 (เช้า)	10.00 – 12.00 น.		
9	คอ.9 นครราชสีมา	6 มี.ค. 67 (บ่าย)	13.00 – 15.00 น.		
10	คอ.10 อุบลราชธานี	6 มี.ค. 67 (บ่าย)	15.00 – 16.30 น.		
11	คอ.11 นครศรีธรรมราช	8 มี.ค. 67 (เช้า)	08.30 – 10.00 น.		
12	คอ.12 ยะลา	8 มี.ค. 67 (เช้า)	10.00 – 12.00 น.		
13	สถาบันพัฒนาสุขภาพภาคเหนือ	8 มี.ค. 67 (บ่าย)	13.00 – 15.00 น.		

กรุณาจัดส่งแบบตอบรับ มาที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ภายในวันที่ 1 มีนาคม 2567 ผ่าน Link: <https://shorturl.asia/JeZN2>

ผู้ประสานงาน : 1. น.ส.ธรรมา วงศ์ป้อม

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

มือถือ 080-397 4445

2. นายเอกชัย ชัยเดช

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

มือถือ 081-569-9044

12. ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

การพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานไปยังทุกศูนย์อนามัย เพื่อร่วมกันยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้รับบริการนั้น หลายหน่วยงานภาคีเครือข่ายร่วมกันพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้ ส่วนกลางดำเนินการติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย ผ่าน Line group และการจัดประชุมติดตามผลการดำเนินงานผ่านระบบ Video Conference และมุ่งเน้นกลไกการเยี่ยมเสริมพลังในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการบูรณาและความร่วมมือในทุกระดับ ซึ่งได้จัดทำช่องทางในการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ผ่าน Line group ดังภาพ



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย