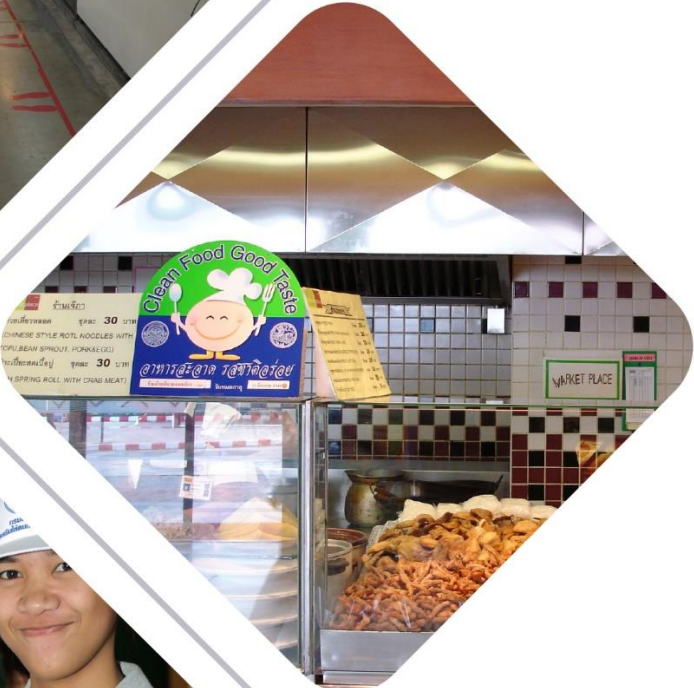




กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566



โดย

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



คำนำ

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งในปีงบประมาณ 2565 ได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ 2566 มุ่งพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวไทย ภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมายของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยว ให้มีคุณภาพ เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร พัฒนาระบบเฝ้าระวัง ส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ได้ และส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

กรมอนามัย
ธันวาคม 2565

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. หลักการและเหตุผล	1
2. วัตถุประสงค์	1
3. ขอบเขต	1
4. คำจำกัดความ	2
5. บทบาทความรับผิดชอบ	3
6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	8
7. สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	21
8. ผู้รับผิดชอบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	22
9. ช่องทางการติดต่อ	22

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ 2566

1. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร การขยายตัวของอุตสาหกรรม และครัวเรือน สิ่งต่างๆ เหล่านี้สามารถเป็นเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค การจัดการมูลฝอย และสิ่งปฏิกูล เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจาก ทั้งวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค เป็นต้น รวมถึงพิษเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักโรคบาติวิทยาพบว่า อัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษยังคงสูงอยู่โดยในแต่ละปีมีรายงานโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันไม่ต่ำกว่า 1 ล้านราย กล่าวคือ การปนเปื้อนของอาหารและน้ำนี้หากประชาชนบริโภคหรือได้รับเข้าสู่ร่างกายก็อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ปีงบประมาณ 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ปีงบประมาณ 2566 เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำและเพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวที่มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว

2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมายของสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยว ให้มีคุณภาพ เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
- 2) เพื่อพัฒนาระบบเฝ้าระวังในสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว ในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี และสามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวได้
- 3) เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และ ภาควิชาที่เกี่ยวข้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ได้
- 4) เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

3. ขอบเขต

บูรณาการหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและตามกฎหมายที่กำหนด

4. คำจำกัดความ

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

1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ 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)

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย หมายถึง ตลาดสดที่มีใบอนุญาตและปฏิบัติตามกฎหมาย โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่ ตั้งแต่ระดับพื้นฐานขึ้นไป

เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่ (Healthy Market) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่ ประกอบด้วยเกณฑ์ 50 ข้อ ซึ่งครอบคลุม 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านคุ้มครองผู้บริโภค โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อประกอบด้วยเกณฑ์ 20 ข้อ ซึ่งครอบคลุม 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม 2) ด้านความปลอดภัยของอาหาร และ 3) ด้านคุ้มครองผู้บริโภค โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้ จึงครอบคลุมพื้นที่เป็นสวนสาธารณะ ถนน หนทาง ทางเท้าและทางน้ำ ที่ประชาชนสัญจรไปมาตามปกติ

อาหารริมบาทวิถี หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาทหรือริมบาทวิถี มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำอยู่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต อันได้แก่ ที่หรือทางสาธารณะ

มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

5. บทบาทความรับผิดชอบ

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. สำรวจข้อมูลสถานการณ์ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านการท่องเที่ยว ในระดับเขตสุขภาพ
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ และส่งเสริมการใช้กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อผลักดันการขับเคลื่อนนโยบายและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในระดับพื้นที่ โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานท้องถิ่น เช่น อปท. ชุมชน และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานระดับจังหวัด
6. สนับสนุนแนวทางการดำเนินงาน องค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
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 และสร้างความรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหารที่เกี่ยวข้อง
7. เพิ่มขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ และ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 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
6. สนับสนุนองค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร
7. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดีแก่สถานประกอบกิจการอาหารในพื้นที่
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

ค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์/โครงการ	เป้าหมาย ปี 66	การถ่ายทอดค่าเป้าหมาย													
		คอ.1	คอ.2	คอ.3	คอ.4	คอ.5	คอ.6	คอ.7	คอ.8	คอ.9	คอ.10	คอ.11	คอ.12	สสม.	คอช.
1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย															
1.1 มาตรฐาน Clean Food Good Taste (33,128 แห่ง)	ร้อยละ 30	3,531	1,149	763	3,722	2,924	3,295	1,723	1,980	1,852	1,516	2,807	2,771	5,095	-
1.2 มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus (N = จำนวนร้านที่ได้ CFGT) (1,081 แห่ง)	ร้อยละ 3	116	53	43	112	110	105	52	68	56	45	84	83	153	-
2. ร้อยละของตลาดประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายตามมาตรฐานกรมอนามัย (1,675 แห่ง)	ร้อยละ 100	329	101	65	142	87	140	103	164	132	104	95	57	156	-
3. ร้อยละของตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดน้ำซื่อ กรมอนามัยระดับพื้นฐานขึ้นไป (1,036 แห่ง)	ร้อยละ 20	52	84	96	40	127	116	66	72	115	28	50	83	107	-
4. ร้อยละของอาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีระดับดีขึ้น (134 แห่ง)	ร้อยละ 80	14	8	10	14	11	12	8	14	6	10	14	12	1	-

ค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 (ต่อ)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์/โครงการ	เป้าหมาย ปี 66	การถ่ายทอดค่าเป้าหมาย													
		คอ.1	คอ.2	คอ.3	คอ.4	คอ.5	คอ.6	คอ.7	คอ.8	คอ.9	คอ.10	คอ.11	คอ.12	สสม.	คอช.
5. โรงเรียน กพด. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	13 แห่ง	1	1	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6. จำนวนโรงเรียน กพด. ที่มีการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบการจัดการน้ำบริโภค และการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	360 แห่ง	85	25	-	16	15	10	4	43	12	30	10	20	10	80

6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

6.1 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

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

PP&P Excellence

โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และบริการสุขภาพ



ตัวชี้วัด ประจําปีงบประมาณ 2566 ของกระทรวงสาธารณสุข

ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 30)

มาตรการสำคัญของโครงการ

เป้าหมาย ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

- ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]
- ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม
- ร้อยละ 75 ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับการอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม
- สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.

โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับการ
ท่องเที่ยววิถีชีวิตใหม่

พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ

พื้นที่ดำเนินการ : 76 จังหวัด / กทม.

- สถานที่จำหน่ายอาหารในแต่ละ อปท.
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30



CFGT



CFGT+



สิ่งสนับสนุน**



กปร-สำนักงาน

หมายเหตุ: กำหนดค่าเป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาพที่ 1 ตัวชี้วัด: ร้อยละ 30 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม

มาตรการสำคัญ

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

ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประกอบการ ลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

1 Log-in เข้าสู่ระบบ

2 สถานประกอบการ

3 สถานประกอบการ

คลิกทำแบบประเมินตนเอง

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

กรมอนามัย
Ministry of Public Health

ขึ้นทะเบียน ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

ลงทะเบียนตามประเภทสถานประกอบการ

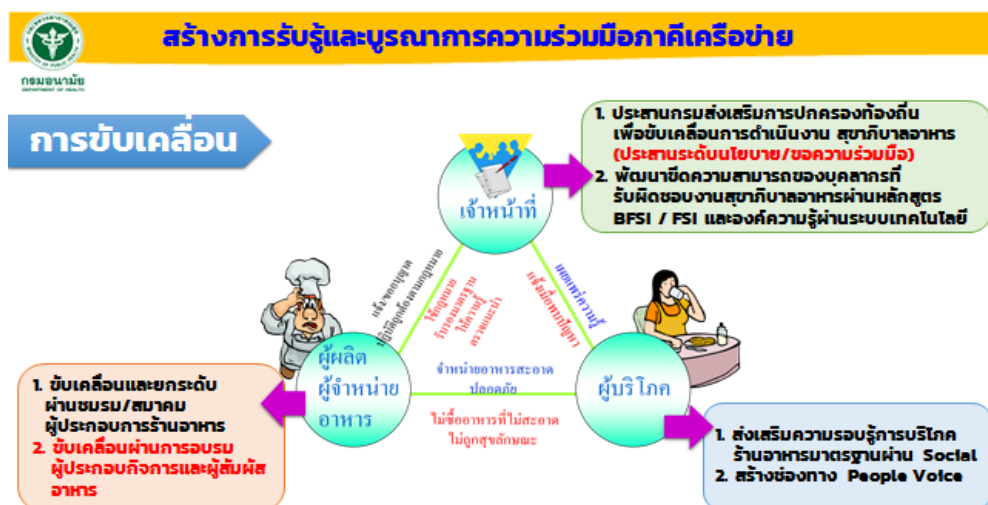
ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

หน่วยงาน	จำนวน
กทม.	8
สงขลา	73
กรุงเทพฯ	1
เชียงใหม่	1
ขอนแก่น	6
นครราชสีมา	22
พิษณุโลก	106
พิจิตร	431
อุบลราชธานี	291
นครราชสีมา	51
รวม	990

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

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

4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.



แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน

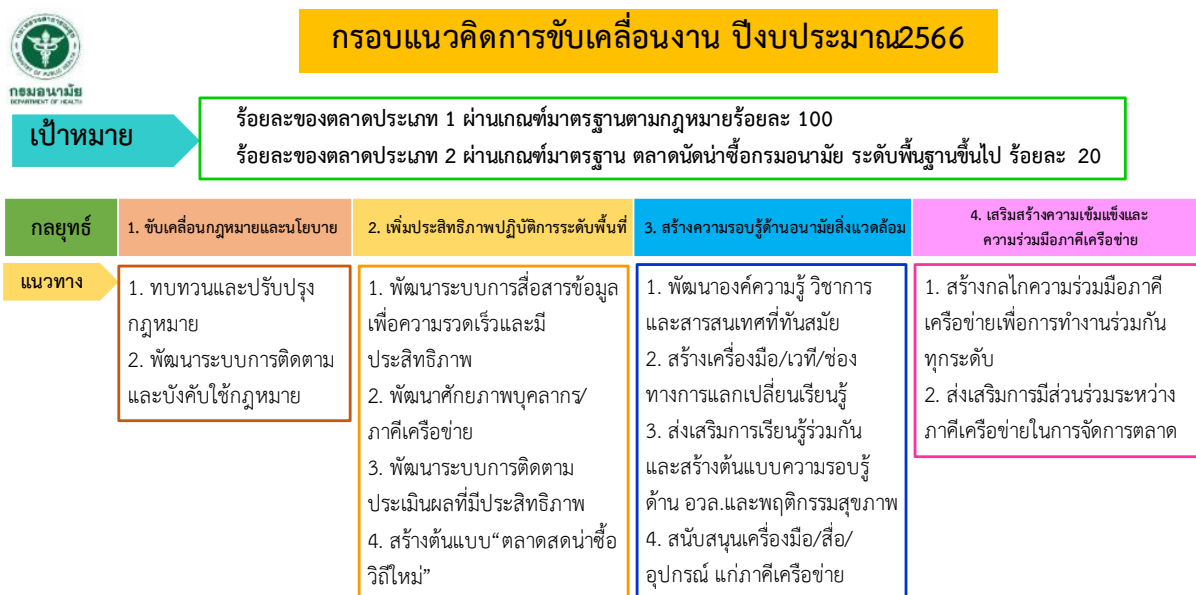
การประเมินรับรองมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งหน่วยงานที่สามารถดำเนินการประเมินรับรองในแต่ละระดับ ดังภาพ



หมายเหตุ: กรุงเทพมหานคร ที่เป็นเขตรับผิดชอบของสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง รวบรวมข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากระบบข้อมูลของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

6.2 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาด

ในปี 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด กำหนดเป็นตัวชี้วัดในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัยมุ่งเน้นการพัฒนาตลาดประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายร้อยละ 100 ส่วนการพัฒนาตลาดประเภท 2 ดำเนินการควบคู่ไปด้วยกัน ซึ่งกำหนดตัวชี้วัดเพื่อพัฒนาคือ ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อกรมอนามัยระดับพื้นฐานขึ้นไป ร้อยละ 20 โดยมีกลยุทธ์สำคัญในการขับเคลื่อนงาน ดังภาพ



แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน

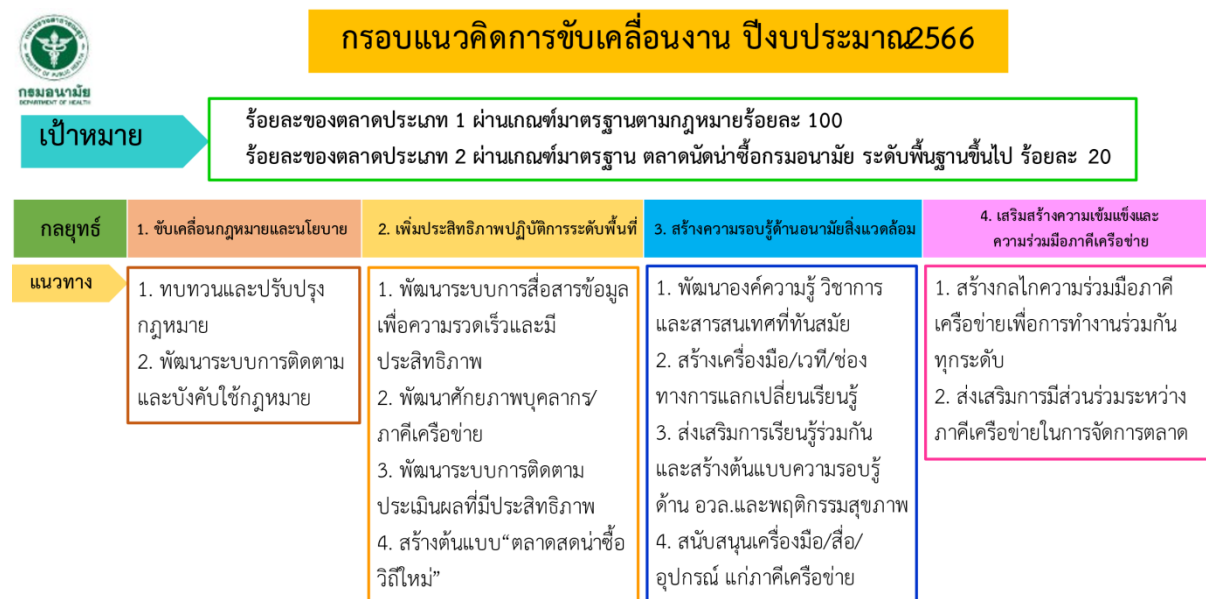
การประเมินรับรองมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งหน่วยงานที่สามารถดำเนินการประเมินรับรองในแต่ละระดับ ดังภาพ



หมายเหตุ: กรุงเทพมหานคร ที่เป็นเขตรับผิดชอบของสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง รวบรวมข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากระบบข้อมูลของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

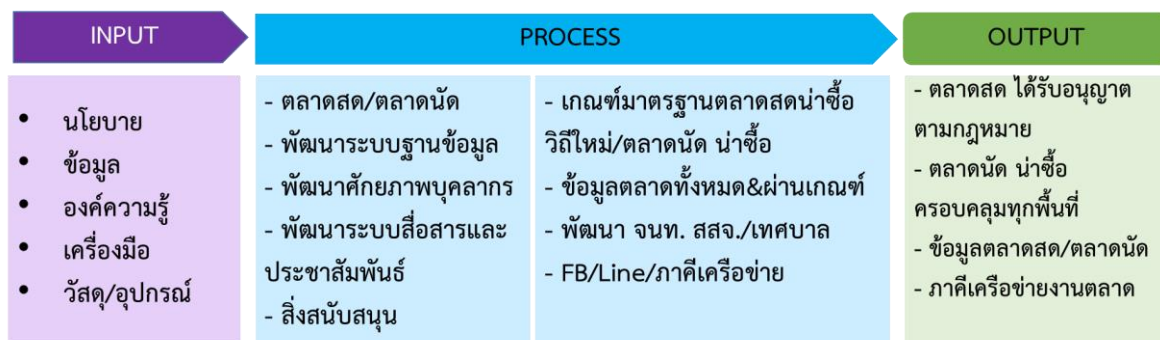
6.2 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาด

ในปี 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด กำหนดเป็นตัวชี้วัดในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัยมุ่งเน้นการพัฒนาตลาดประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายร้อยละ 100 ส่วนการพัฒนาตลาดประเภท 2 ดำเนินการควบคู่ไปด้วยกัน ซึ่งกำหนดตัวชี้วัดเพื่อพัฒนา คือ ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อกรมอนามัยระดับพื้นฐานขึ้นไป ร้อยละ 20 โดยมีกลยุทธ์สำคัญในการขับเคลื่อนงาน ดังภาพ



วัตถุประสงค์

1. จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหารอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ รวมถึงตลาดได้มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด และเป็นไปตามนโยบายสำคัญของกรมอนามัย
2. ตลาดสด/ตลาดนัดปลอดภัย ได้มาตรฐาน เกิดความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
3. เกิดการขับเคลื่อนพัฒนาตลาดในระดับพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม ด้วยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย



เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ (Healthy Market)



เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” (Healthy Market)

มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ดังนี้



ลำดับ	มาตรฐานด้าน	จำนวนข้อ
1	ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)	41
2	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)	5
3	ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)	2
4	ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)	2
รวม		50

ระดับพื้นฐาน



ผู้ประเมิน อปท.

ระดับดี



ผู้ประเมิน อปท.+ สสจ.

ระดับดีมาก



ผู้ประเมิน สสจ./กทม.+ กรมอนามัย

การรับรองมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” (Healthy Market)

ระดับพื้นฐาน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจประเมินและรับรองในประกาศนียบัตรให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” (Healthy Market)

ระดับดี องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการตรวจประเมิน และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” (Healthy Market)

ระดับดีมาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร ร่วมกับกรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 หรือ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ดำเนินการตรวจประเมิน และกรมอนามัยรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” (Healthy Market)

เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market)



เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” (Healthy Market)

❖ มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1. ด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
2. ด้านความปลอดภัยของอาหาร
3. ด้านคุ้มครองผู้บริโภค



ระดับการรับรองมาตรฐาน	จำนวนข้อที่ผ่าน	หน่วยงานตรวจรับรองมาตรฐาน
ระดับพื้นฐาน	ผ่าน 10 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 10)	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)
ระดับดี	ผ่าน 15 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 15)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.)
ระดับดีมาก	ผ่าน 20 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 20)	ศูนย์อนามัยที่ 1-12 / สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง (สสม.)

หมายเหตุ ประเมินแบบขั้นบันได ไม่สามารถนำข้ออื่นมารวมกันได้

การรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” (Temporary Market)

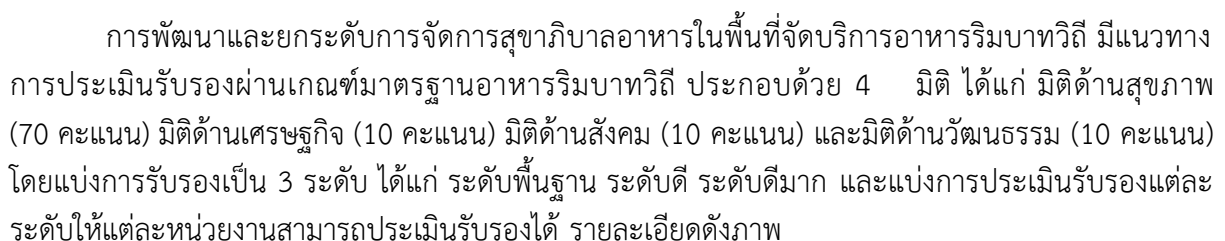
ระดับพื้นฐาน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจประเมินและรับรองในประกาศนียบัตรให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ” (Temporary Market)

ระดับดี องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการตรวจประเมินและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ” (Temporary Market)

ระดับดีมาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร ร่วมกับกรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 หรือ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ดำเนินการตรวจประเมิน และกรมอนามัยรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ” (Temporary Market)

ทั้งนี้ ในส่วนของการลงข้อมูลและประเมินรับรอง “ตลาด” ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล ลงข้อมูลและประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ผ่านระบบ Foodhandler เช่นเดียวกัน และสิ่งสนับสนุนคู่มือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง แบบตรวจประเมิน แบบฟอร์มประกาศนียบัตร สามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีดำเนินการมาต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2561 – ปัจจุบัน ซึ่งมีการกำหนดเป็นตัวชี้วัดการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญอีกหนึ่งประเด็นงาน โดยในปีงบประมาณ 2566 กำหนดให้มีการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีขึ้น ร้อยละ 80 ซึ่งในปี 2566 มีกลไกการดำเนินงานผ่านโครงการพัฒนาและยกระดับการจัดการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างสุขภาวะ สนับสนุนการท่องเที่ยวไทย ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ทั้งนี้ มีการกำหนดเป้าหมายดำเนินงานทั้งในพื้นที่เดิมและพื้นที่ใหม่ต่อเนื่อง



การลงข้อมูลและประเมินรับรอง “อาหารริมบาทวิถี” ให้ผู้รับผิดชอบพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ลงข้อมูลและประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ผ่านระบบ Foodhandler เช่นเดียวกัน



6.4 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพด./โรงเรียน/โรงพยาบาล

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566 กำหนดเป้าหมายด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่

1. โรงเรียน กพด. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 13 แห่ง แบ่งตามเขตสุขภาพที่มีโรงเรียน กพด.ในพื้นที่
2. โรงเรียน กพด. ที่มีการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบการจัดการน้ำบริโภคและการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 360 คน

มาตรการสำคัญในการดำเนินงาน ดังนี้

1. พัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายและการดำเนินงานจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียน กพด.
2. พัฒนาโรงเรียน กพด. ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงครัวโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ ในการควบคุม กำกับดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ
4. เสริมสร้างความร่วมมือของโรงเรียนในการพัฒนาโรงครัวในโรงเรียนที่ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
5. เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการคุณภาพน้ำและการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน

หลักเกณฑ์ของโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนพัฒนาสู่ลักษณะของโรงเรียนตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน กพด.

แบ่งเป็น 7 หมวด (จำนวน 20 ข้อ) ได้แก่

หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	(จำนวน 2 ข้อ)
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร	(จำนวน 2 ข้อ)
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	(จำนวน 4 ข้อ)
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	(จำนวน 5 ข้อ)
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	(จำนวน 3 ข้อ)
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	(จำนวน 1 ข้อ)
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	(จำนวน 3 ข้อ)

สรุปผลโรงเรียนต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ดำเนินการครบ 7 หมวด (ทุกข้อ)	ผ่าน
ดำเนินการไม่ครบ 7 หมวด	ไม่ผ่าน

Link google form: shorturl.at/afhMZ

QR-code: แบบตรวจโรงอาหารในโรงเรียน กพด.ต้นแบบ (20 ข้อ)



ทั้งนี้ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพด.(ทั่วไป) โรงเรียน ที่จัดบริการอาหารกลางวัน หรือ มีการจำหน่ายอาหาร ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงอาหารสำหรับพนักงาน โรงอาหารที่มีการจำหน่ายอาหาร ในส่วนราชการอื่น ๆ และร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ให้ดำเนินการตามมาตรฐานสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทั้งด้านสุขลักษณะ การอบรมสุขาภิบาลอาหาร การตรวจสุขภาพ

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล ภายใต้การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital Challenge โรงพยาบาลที่เข้าร่วมให้ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ (1)สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย และ (2)ร้านอาหารในโรงพยาบาล โดยมีรายละเอียดที่ต้องดำเนินการ รายละเอียดดังภาพ



การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหาร ผู้ป่วยในโรงพยาบาล

หมวด	คะแนน เต็ม	คะแนน (ร้อยละ 80)	คะแนน (ร้อยละ 90)
ส่วนที่ 1 การพัฒนา GREEN & CLEAN โรงพยาบาล (ระดับมาตรฐานและระดับดีเยี่ยม)			
หมวด 1 CLEAN : การสร้างกระบวนการพัฒนา	25	20	22.5
หมวด 2 G : GARBAGE การจัดการมูลฝอยทุกประเภท	30	24	27
หมวด 3 R : RESTROOM การพัฒนาส่วนมาตรฐานและการจัดการสิ่งปฏิกูล	30	24	27
หมวด 4 E : ENERGY การจัดการด้านพลังงานและทรัพยากร	35	28	31.5
หมวด 5 E : ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงพยาบาล	60	48	54
หมวด 6 N : NUTRITION การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการน้ำ อุณหภูมิห้องและการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในโรงพยาบาล	40	32	36
หมวด 7 Innovation : การพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัยด้าน GREEN	30		27
หมวด 8 Network : การสร้างเครือข่ายการพัฒนาด้าน GREEN	20		18
คะแนนรวม	270	176	243
ส่วนที่ 2 การพัฒนาสู่ความเป็นเลิศเฉพาะที่ ระดับท้าทาย			
1. การจัดการอาหารชีวอนามัยและเวชภัณฑ์สิ่งแวดล้อมสำหรับโรงพยาบาลระดับดีขึ้นไป			
2. การพัฒนาโรงพยาบาลคาร์บอนต่ำและเท่าทันการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Low Carbon and Climate Resilient Health Care)			
3. การจัดการพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ			
4. การจัดการของเสียทางการแพทย์ (Medical Waste Management)			

ระดับการพัฒนา GREEN & CLEAN Hospital Challenge



* หมายเหตุ: ประเด็นงานที่ต้องดำเนินการตามกฎหมาย ประกอบด้วย หมวด Garbage ข้อ 2.1, 3.1, 4 หมวด/หมวด Nutrition ข้อ 10 (คะแนน 6) และ ข้อ 11 (คะแนน 6)

หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล

(1) สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐาน (10 คะแนน)

- ☐ สุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
- ☐ มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

กรุณาเลือก

- ☐ โรงพยาบาลมีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหารจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย(โปรดประเมิน)
- ☐ โรงพยาบาลไม่มีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหารและจ้างหน่วยงานภายนอกจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย(โปรดประเมิน)
- ☐ โรงพยาบาล/สถาบัน ไม่มีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหารและไม่มีการจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย(10 คะแนน)
ข้ามไปข้อ 11

0	ดำเนินการไม่ครบ
6	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด)
8	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง
10	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร (อ.13) ความถี่ 3 เดือน/ครั้ง และหากตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้หาสาเหตุทำการแก้ไขปัญหานั้น และตรวจสอบซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน

(2) ร้านอาหารในโรงพยาบาล

ร้านอาหารโรงพยาบาลได้มาตรฐาน (10 คะแนน)

- ☐ สุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
- ☐ มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

กรุณาเลือก

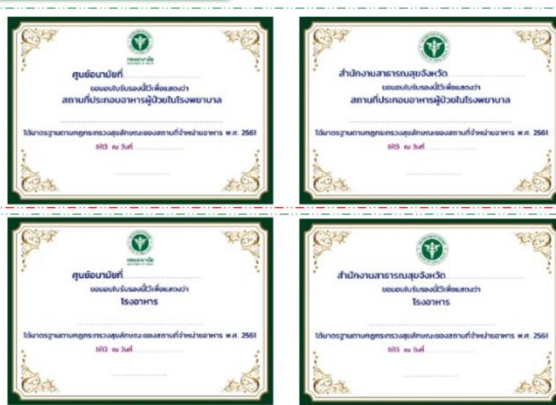
- ☐ โรงพยาบาล/สถาบัน มีร้านอาหารในโรงพยาบาล(โปรดประเมิน)
- ☐ โรงพยาบาล/สถาบัน ไม่มีร้านอาหารในโรงพยาบาล(10คะแนน)
ข้ามไปข้อ 12.1

0	ดำเนินการไม่ครบ
6	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด)
8	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร
10	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและ หากตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้หาสาเหตุ ทำการแก้ไขปัญหานั้น และ ตรวจสอบซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน

สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพด./โรงเรียน/โรงพยาบาล จะเป็นในส่วนของแบบฟอร์มใบรับรองมาตรฐาน สามารถดาวน์โหลดไฟล์เพื่อจัดทำประกาศนียบัตรรับรองได้

สิ่งสนับสนุน

File แบบฟอร์มใบรับรอง



ดาวน์โหลดไฟล์ AI



ดาวน์โหลดไฟล์ AI



หมายเหตุ: ศูนย์อนามัยและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สามารถดำเนินการจัดทำประกาศนียบัตรตามแบบฟอร์ม และลงนามโดยผู้มีอำนาจของหน่วยงาน

6.5 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน

ในปี 2566 จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพื่อพัฒนางานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง ระหว่างกรมอนามัยและกรมราชทัณฑ์ เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2565 โดยกรมอนามัยจะสนับสนุนงานด้านวิชาการและการจัดการสาธารณสุข เช่น ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ทันตกรรม โภชนาการ การออกกำลังกาย อนามัยแม่และเด็ก ผู้สูงอายุ อนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในสถานที่คุมขังให้มีคุณภาพ และมีประสิทธิภาพ ภายใต้ 4 แนวทางที่จะดำเนินการร่วมกับกรมราชทัณฑ์ คือ

1. ประสานขับเคลื่อนนโยบายและแนวทางการดำเนินการไปยังหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
2. พัฒนารูปแบบแนวทางด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง
3. ส่งเสริมและสนับสนุนในการพัฒนาคุณภาพด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง
4. ส่งเสริม สนับสนุนวิชาการ หลักสูตร และพัฒนาศักยภาพด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญในเรือนจำและทัณฑสถาน แบ่งออกเป็นดังนี้

1. โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ ภายใต้โครงการราชทัณฑ์ปันสุข ทำความดีเพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์ ปี 2566

ในปี 2566 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานเป้าหมาย จำนวน 143 แห่ง โดยมีแผนงานตลอดปีงบประมาณ ดังภาพ

ลำดับที่	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ
1	สนับสนุนวัสดุวิทยาศาสตร์เพื่อใช้สำหรับการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ จำนวน 143 แห่ง (สอน. จัดส่งให้เรือนจำทั่วประเทศ) ▪ น้ำยาตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (อ 13) ▪ น้ำยาตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ 11) ▪ ชุดตรวจสอบคลอรีนอิสระหลงเหลือในน้ำ (อ 31)	พ.ย. - ธ.ค. 65
2	จัดประชุมหารือร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลติดตาม และสรุปผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานเป้าหมาย	พ.ย. 65 – ก.ย. 66
3	นิเทศ ติดตาม ประสานงาน ให้คำแนะนำ สนับสนุนการดำเนินงาน และเยี่ยมเสริมพลังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถาน	ธ.ค. 65 - ส.ค. 66

ทั้งนี้ การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ จำนวน 2 แบบประเมิน ดังนี้

1. แบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2565) ข้อ 2 การสำรวจข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม หัวข้อ “การจัดการด้านสุขทกรรม จำนวน 26 ข้อ” และ “การจัดการด้านโรงเลี้ยงอาหาร จำนวน 17 ข้อ”

2. แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ ข้อ 2 ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม หัวข้อ “คุณภาพอาหารปลอดภัยและน้ำอุปโภคบริโภค” ประกอบด้วย (2.1)การจัดการด้านสุขทกรรม จำนวน 24 ข้อ และ (2.2) การจัดการด้านโรงเลี้ยงอาหาร จำนวน 17 ข้อ รวมถึงข้อ 4 การตรวจวัดคุณภาพ

หมายเหตุ: มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในการจัดการสุขทกรรมและโรงเลี้ยงอาหาร ของแบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง และแบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ มีเนื้อหาเดียวกันสามารถใช้ได้ทั้ง 2 แบบ

2. แนวทางการอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ (ผู้ปฏิบัติงานในแผนกสุทกรรม)

2.1 อบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ (อสรจ.)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดทำวิดีโอต้นแบบให้ความรู้ตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ (ผู้ปฏิบัติงานในแผนกสุทกรรม) รายวิทยาย่อย การสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ ซึ่งสามารถดาวน์โหลดรายละเอียดในคู่มือและสื่อการเรียนการสอนไปใช้ได้

QR Code ชุดสื่อการเรียนการสอน อสรจ.

๑. คู่มือครูฝึก อสรจ.

๒. หลักสูตรฝึกอบรม
อสรจ.

๓. สื่อการเรียนการสอน
ตามหลักสูตร อสรจ.



2.2 อบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย (3 ชั่วโมง)

1. เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานที่กักกัน ไม่เข้าข่ายตามกฎหมายที่จะต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย

2. แต่หากศูนย์อนามัย หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีความประสงค์ที่จะจัดการอบรมให้ผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัยก็สามารถทำได้ โดยประสานเรือนจำในพื้นที่ร่วมดำเนินการ

3. ศูนย์อนามัย หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สามารถออกใบรับรองการผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำได้เช่นเดียวกับใบรับรองผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร และแจ้งรายชื่อผู้ผ่านการอบรมมายังสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ข้อสังเกต: ควรพิจารณาอบรมให้ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นผู้ต้องขังที่มีโทษจำคุกเหลือไม่เกิน 3 ปี

ในปี 2566 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับกรมราชทัณฑ์ จะดำเนินการอบรมผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรฯ นำร่องในเรือนจำ 10 แห่ง ได้แก่

1. เรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานคร กรุงเทพมหานคร
2. เรือนจำพิเศษธนบุรี กรุงเทพมหานคร
3. เรือนจำพิเศษธนบุรี กรุงเทพมหานคร
4. เรือนจำกลางคลองเปรม กรุงเทพมหานคร
5. เรือนจำกลางบางขวาง จ.นนทบุรี
6. เรือนจำจังหวัดนนทบุรี จ.นนทบุรี
7. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง กรุงเทพมหานคร
8. ทัณฑสถานหญิงกลาง กรุงเทพมหานคร
9. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี กรุงเทพมหานคร
10. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์ กรุงเทพมหานคร

สิ่งสนับสนุน



สิ่งสนับสนุน



- คู่มือแนวทางการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารและน้ำในเรือนจำ
<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/3781#wow-book/>
- สื่อวีดิทัศน์ เรื่อง สุขภาพอาหารและน้ำในเรือนจำ สำหรับผู้ปฏิบัติงานในแผนกสุขภาพ
<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/videogallery/3498>



- รายชื่อเรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักกันทั่วประเทศ แยกตามพื้นที่ศูนย์อนามัย
- แบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2565)
- แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ

6.6 การดำเนินงานสุขภาพอาหารในพื้นที่พิเศษ

ปีงบประมาณ 2565 ดำเนินโครงการยกระดับการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อเมืองสุขภาพดีในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี นำร่อง จำนวน 1 แห่ง และในปีงบประมาณ 2566 ได้ขยายพื้นที่พัฒนาเมืองต้นแบบสุขภาพดีด้านอาหารและน้ำบริโภค พื้นที่เทศบาลตำบลบ้านฉาง ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง จ.ระยอง โดยมีแผนงานและแนวทางการดำเนินงาน ดังภาพ



การขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารในพื้นที่พิเศษ ปี 2566

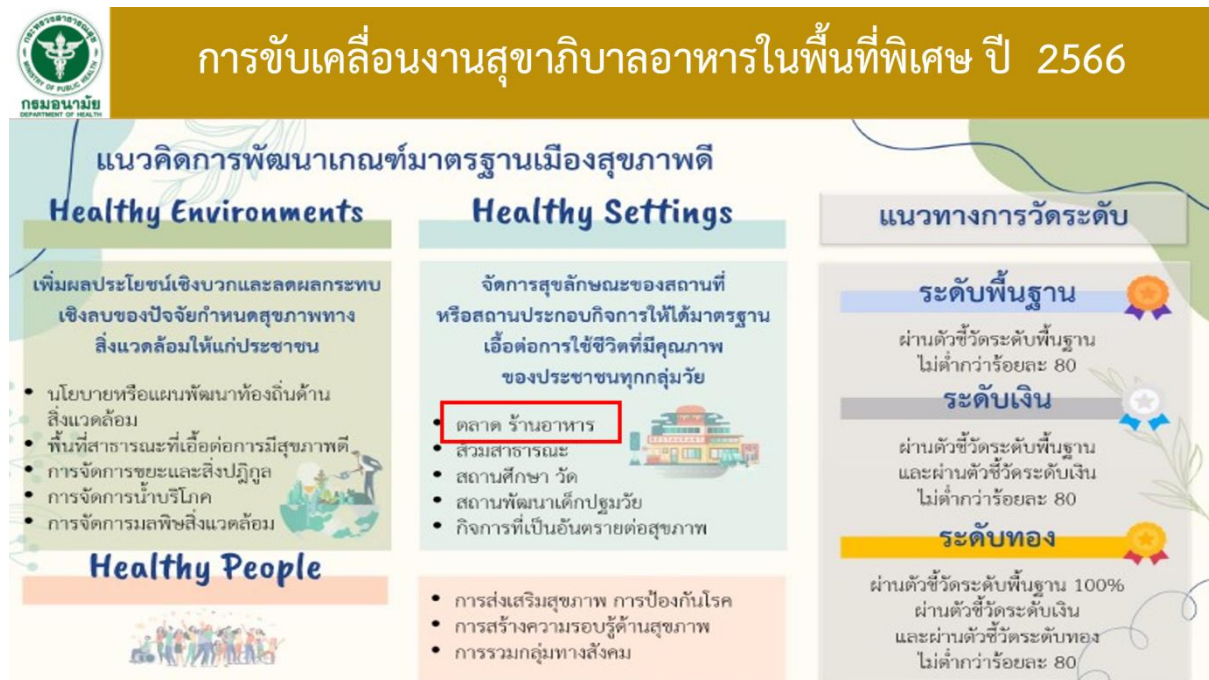
เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก (EEC)

พัฒนาเมืองต้นแบบสุขภาพดีด้านอาหารและน้ำบริโภค
พื้นที่เทศบาลตำบลบ้านฉาง ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง จ.ระยอง



ตามแนวคิดการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานเมืองสุขภาพดี ประเด็น Healthy Settings เรื่องจัดการสุขลักษณะของสถานที่หรือสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน เอื้อต่อการใช้ชีวิตที่มีคุณภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัย ต้องดำเนินการด้านสุขภาพอาหารในตลาด ร้านอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

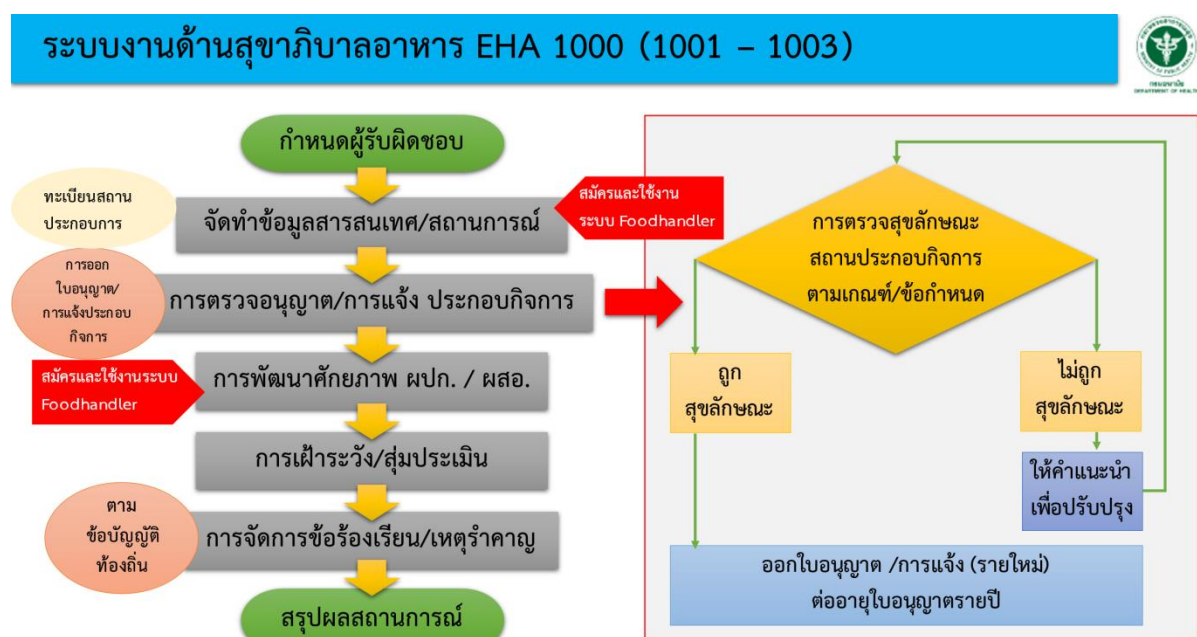
ทั้งนี้ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาด ร้านอาหาร เป็นส่วนหนึ่งในเกณฑ์ที่กำหนด ยังมีองค์ประกอบในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เมื่อพื้นที่สามารถดำเนินการได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด จะถูกนำไปคิดตามแนวทางการวัดระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับเงิน และระดับทอง รายละเอียดดังภาพ



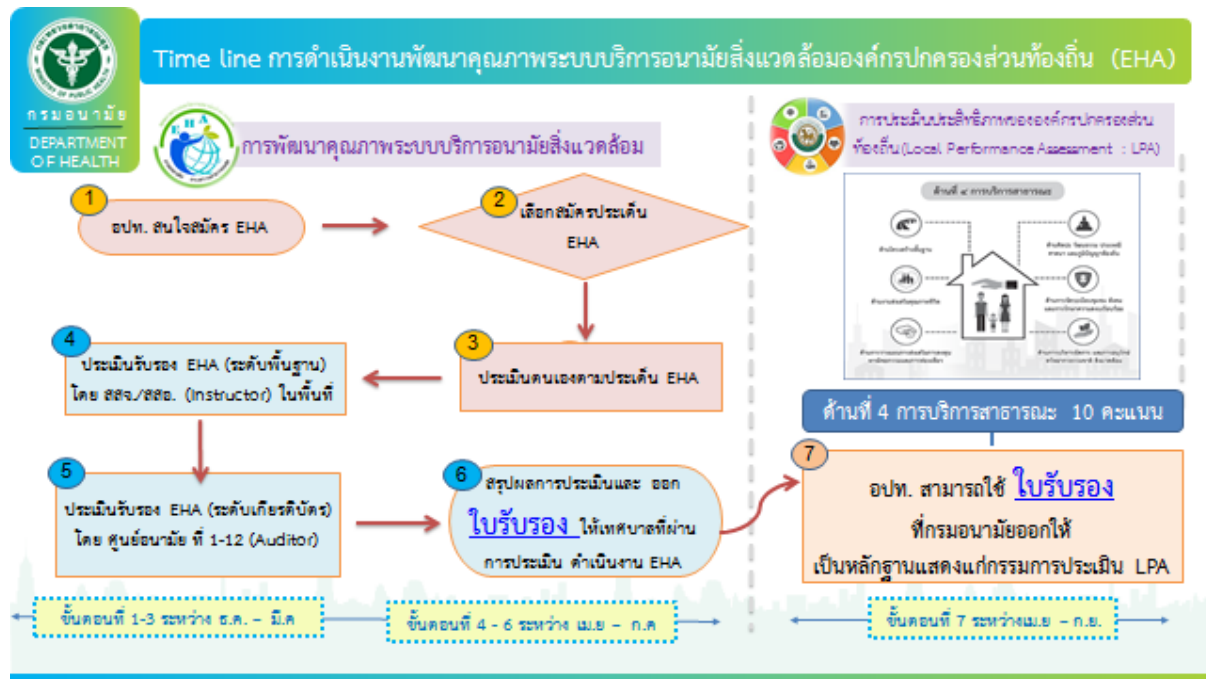
6.7 การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ประเด็น: การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000)

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000) มุ่งเน้น 7 ขั้นตอน ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ใช้ในทั้ง 3 ประเด็นงานย่อย (1001-1003) ดังภาพ ซึ่งเป็นกระบวนการสำคัญของการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่หน่วยงานนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานได้



การสมัครขอรับการประเมินรับรองการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประเด็น: การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000) สามารถสมัครได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ หรือสมัครผ่านเว็บไซต์ EHA Smart Web ได้



7. สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร



สิ่งสนับสนุน

- ☐ เกณฑ์ มาตรฐาน หลักเกณฑ์วิชาการ องค์ความรู้ คำแนะนำ แนวปฏิบัติ แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ☐ แพลตฟอร์มและข้อมูล
- ☐ หลักสูตร ระบบเรียนออนไลน์



Website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



<https://foodsan.anamai.moph.go.th>

8. ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร

 ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566			
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร : นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ			
ภารกิจงาน	ผู้รับผิดชอบ	ตำแหน่ง	เบอร์ติดต่อ
สถานที่จำหน่ายอาหาร	1. นายเอกชัย ชัยเดช 2. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	081-569-9044 080-397-4445
อาหารริมบาทวิถี	1. นายสุชาติ สุขเจริญ 2. เอกชัย ชัยเดช 3. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	089-681-8898 081-569-9044 080-397-4445
ตลาด (ตลาดสด/ตลาดนัด)	1. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย 2. น.ส.รุ่งลวณีย์ พรหมงาม 3. น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	084-677-7555 080-744-9695 094-238-0080
สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/โรงพยาบาล	1. น.ส.ชนัญญา เลิศสุโขทัย 2. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	086-974-1585 080-397-4445
สุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เสี่ยงเศรษฐกิจ/ภัยพิบัติ	1. นายพลวัฒน์ พุทธิรักษ์ 2. น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	081-740-5026 094-238-0080
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพกลุ่ม 3 กลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหาร	1. นางศิริพร แก้วเจริญ 2. น.ส.ปริยาณู เรื่องหิรัญนิช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	088-810-0950 084-729-2924
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน	1. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย 1. นายพลวัฒน์ พุทธิรักษ์ 2. น.ส.ปริยาณู เรื่องหิรัญนิช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	084-677-7555 081-740-5026 084-729-2924

9. ช่องทางการติดต่อ



ช่องทางการติดต่อสอบถาม

หน่วยงานที่รับผิดชอบ	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
ช่องทางการติดต่อ	โทรศัพท์ : 0-2590-4178 โทรสาร : 0-2590-4186, 4188 E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th http://foodhandler.anamai.moph.go.th



FoodSan.Official

**Openchat :
เครือข่าย อปท.**



คณะผู้จัดทำ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพิบาลอาหาร สำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 2. นายสุชาติ สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 3. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 4. น.ส.ชณัญญา เลิศสุโกวณิชย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 5. นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 6. นายพลาวัตร พุทธิรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 7. นางศิริพร แก้วเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 8. น.ส.รุ่งลาวัลย์ พรรณงาม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 9. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 10. น.ส.ปริยานุช เรืองศิริวนิช | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 11. น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |



แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

