

## การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

\*\*\*\*\*

สืบเนื่องจากกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมก่อนประกอบกิจการ จากสถานการณ์ COVID-19 ทำให้หน่วยงานจัดการอบรมไม่ได้ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความต้องการให้กรมอนามัยจัดทำหลักสูตรและเปิดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมาย ขาดช่องทางการสมัครเข้าอบรม แผนจัดอบรม และช่องทางตรวจสอบแผนฯ และข้อมูลผู้ผ่านการอบรม ให้มีระบบฐานข้อมูลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และการประเมินสถานประกอบการด้านอาหารในระดับประเทศ

กรมอนามัยจึงได้พัฒนาระบบ แพลตฟอร์ม Foodhandler เพื่อเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนการยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้แก่ 1) ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่มีความเชื่อมโยงกับระบบการออกบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2) ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการอาหาร 3) ระบบรายงานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารแยกดูข้อมูลเป็นรายปีได้ ซึ่งมี ผู้ใช้งานระบบแบ่งเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (User)

ปีงบประมาณ 2568 ตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ถูกกำหนดเป็นตัวชี้วัดการดำเนินงาน ซึ่งเป็นปีแรกของการขับเคลื่อนโดยผ่านตัวชี้วัดการประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (Joint KPI) ในองค์ประกอบการประเมินประสิทธิผลการดำเนินงาน (Performance Base) ดังภาพที่ 1



การประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568		
องค์ประกอบการประเมิน		
1 การประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Base) <span style="float: right;">ร้อยละ 70</span>		
ตัวชี้วัด	น้ำหนัก	
<b>1.1 ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ (Strategic KPI)</b>		
ตัวชี้วัด 1.1: ผลิตภาพการดำเนินงาน	ร้อยละ 15	
ตัวชี้วัด 1.2: ผลิตภาพการดำเนินงานด้านสุขภาพ	ร้อยละ 15	
<b>1.2 ตัวชี้วัดที่สัมพันธ์การบูรณาการข้ามหน่วยงาน (Cross KPI)</b>		
ตัวชี้วัด 1.3: ความสำเร็จในการดำเนินงานบูรณาการข้ามหน่วยงาน	ร้อยละ 5	
ตัวชี้วัด 1.4: ความสำเร็จในการดำเนินงานบูรณาการข้ามหน่วยงาน	ร้อยละ 15	
ตัวชี้วัด 1.5: ความสำเร็จในการดำเนินงานบูรณาการข้ามหน่วยงาน	ร้อยละ 15	
ตัวชี้วัด 1.6: ความสำเร็จในการดำเนินงานบูรณาการข้ามหน่วยงาน	ร้อยละ 15	
ตัวชี้วัด 1.7: ความสำเร็จในการดำเนินงานบูรณาการข้ามหน่วยงาน	ร้อยละ 15	
<b>2 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base) <span style="float: right;">ร้อยละ 30</span></b>		
<b>2.1 การประเมินความสอดคล้องของนโยบายกับยุทธศาสตร์ 4.0 (PMU 4.0)</b>		
ตัวชี้วัด 2.1: ความสอดคล้องของนโยบายกับยุทธศาสตร์ 4.0 (PMU 4.0)	ร้อยละ 15	
<b>2.2 การประเมินระดับความพึงพอใจของประชาชน (SC: Satisfaction Survey)</b>		
ตัวชี้วัด 2.2.1: ระดับความพึงพอใจของประชาชน	ร้อยละ 5	
ตัวชี้วัด 2.2.2: ระดับความพึงพอใจของประชาชน	ร้อยละ 5	
<b>2.3 การประเมินความพึงพอใจของบุคลากร</b>		
ตัวชี้วัด 2.3.1: ความพึงพอใจของบุคลากร	ร้อยละ 5	
ตัวชี้วัด 2.3.2: ความพึงพอใจของบุคลากร	ร้อยละ 5	

ภาพที่ 1 ตัวชี้วัดการประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (Joint KPI)

**ตัวชี้วัด :** ร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น

## 1. คำนิยาม

**ระบบ Food handler :** เป็นเครื่องมือดิจิทัลในการยกระดับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการกิจการอาหาร เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สมัครเข้ารับการอบรมและประเมินรับรองมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สร้างความมั่นใจของประชาชนในการเข้าไปใช้บริการในสถานประกอบการที่จะได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ประกอบด้วย

- 1) ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- 2) ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

**ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร :** ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรม ตรวจสอบผลการอบรม และประเมินตนเองตามมาตรฐานสถานประกอบการ เพื่อขอรับรองป้ายมาตรฐานจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสามารถตรวจสอบผลการรับรองมาตรฐานได้ด้วยตนเอง

**ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร :** หน่วยงานประเมินรับรองและหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

**ผู้ประกอบกิจการ :** บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น (ผู้จัดการ)

**ผู้สัมผัสอาหาร :** บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง-ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

## 2. หลักเกณฑ์การวัดผล

การวัดผลตัวชี้วัด คือ จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในระบบ Food handler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> ปีงบประมาณ 2568

## 3. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น

ปีงบประมาณ 2568 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังคงถูกกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญสำคัญประเด็นที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้มาตรฐาน ตามแผนการปฏิบัติราชการ (Joint KPI) เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านมาตรการสำคัญ ดังนี้

1. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
2. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ ผ่านระบบ Foodhandler

#### 4. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ต.ค. 67	พ.ย. 67	ธ.ค. 67	ม.ค. 68	ก.พ. 68	มี.ค. 68	เม.ย. 68	พ.ค. 68	มิ.ย. 68	ก.ค. 87	ส.ค. 68	ก.ย. 68
1. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน	↔	↔										
2. ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ	↔											
3. อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler			↔			↔						
4. ให้คำปรึกษาการใช้งานระบบ		↔						↔				
5. ติดตามการใช้งานระบบ									↔			
6. สรุปผลการดำเนินงาน					↔					↔		

#### 5. ร้อยละความสำเร็จรายไตรมาส (Small Success)




3 เดือน	5 เดือน (6 เดือน)	9 เดือน	10 เดือน (12 เดือน)
<p>มีการดำเนินการ</p> <p>1. ให้คำปรึกษาการเข้าใช้งานการจัดการอบรม การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หรือ</p> <p>2. ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ Foodhandler หรือ</p> <p>3. จัดทำแนวทางการการใช้งานระบบ Foodhandler พร้อมจัดการอบรม</p>	<p>ผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้นจากปี 2567 ร้อยละ 1</p>	<p>ให้คำปรึกษาการเข้าใช้งานระบบ</p>	<p>- ผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ร้อยละ 2 (4,752 ราย)</p> <p>- สรุปผลการดำเนินงาน</p>

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

#### 6. วิธีการประเมินผลและนำเข้าสู่ข้อมูลผลการดำเนินงาน

1. ผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในระบบ Food handler กรมอนามัย
2. กรมอนามัย จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ภาพรวมของประเทศ

ตารางที่ 1 การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง
1	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนผู้ประกอบการ	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 

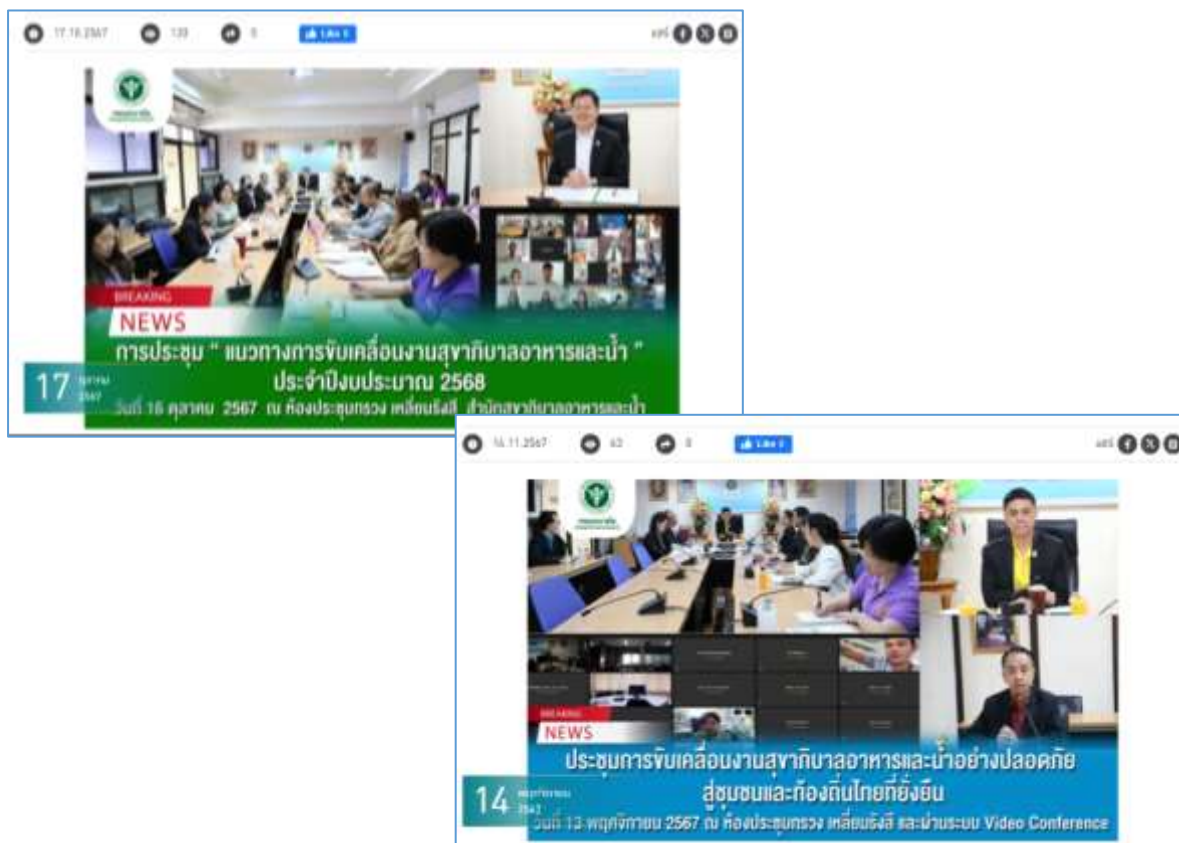
7. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น (รอบ 5 เดือนแรก)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้น ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน การปรับปรุงแพลตฟอร์มการจัดการลงทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงช่องทางการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนผ่านกิจกรรมดังต่อไปนี้

7.1 ชี้แจงแนวทางการใช้งานระบบ Foodhandler

วันพุธที่ 16 ตุลาคม 2567 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการจัดการประชุม “แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ 2568” ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 และผ่านระบบออนไลน์โปรแกรม Zoom Meeting เพื่อชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้แก่ศูนย์อนามัยทราบและเข้าใจแนวทางการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน รวมถึงวันที่ 13 พฤศจิกายน 2567 จัดการประชุมและมอบนโยบายการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างปลอดภัย สู่ชุมชนและท้องถิ่นไทยที่ยั่งยืน ใน ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 และผ่านระบบการประชุมทางไกล(Video Conference)/Facebook Live เพื่อชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างปลอดภัย ให้แก่ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องรับทราบเป้าหมายการดำเนินงาน แผนงาน และ

แนวทางให้เกิดความเข้าใจและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย 1-12, สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง, ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบ และแรงงานข้ามชาติ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ ประมาณ 1,000 คน ซึ่งในการประชุมทั้ง 2 ครั้ง ได้ชี้แจงแนวทางการใช้งานระบบ Foodhandler เพื่อทำความเข้าใจการใช้งานระบบ การประสานงาน ติดต่อหรือขอรับคำปรึกษาหากใช้งานแล้วเกิดข้อขัดข้องหรือสงสัย ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมประชุมได้เสนอข้อคิดเห็นการบูรณาการตั้งแต่ระดับนโยบายถ่ายทอดไปสู่การปฏิบัติระดับพื้นที่ ให้การดำเนินงานมีทิศทางเดียวกัน มีประสิทธิภาพ และเกิดความยั่งยืนต่อไป



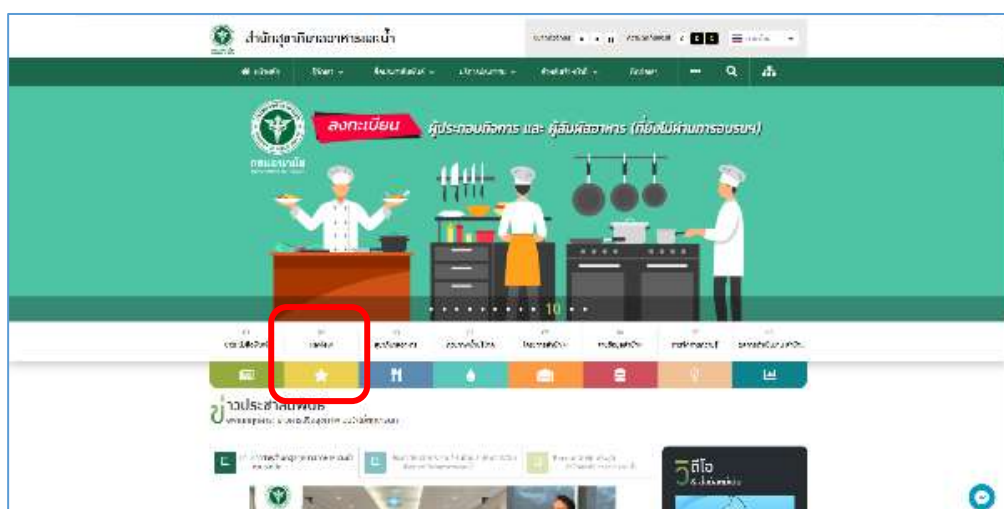
## 7.2 การพัฒนา/ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน (ระบบ Foodhandler)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งในเชิงนโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ โดยมีช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน ผ่าน Digital platform ที่เรียกว่า ระบบ Foodhandler กรมอนามัย ซึ่งใช้ในการรวบรวมผลการดำเนินการลงทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่ประสงค์เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุภาพโภชนาการตามกฎหมายกำหนด และต่อยอดผู้ประกอบการ (เจ้าของ) ในการประเมินมาตรฐานสุภาพโภชนาการ ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่เสิร์ฟอาหาร ทั้งนี้ ทีมผู้พัฒนาได้ปรับปรุงหลังบ้าน เพื่อจัดเก็บข้อมูลของผู้ประกอบการด้านอาหารที่จะขยายตัวเพิ่มมากขึ้นจากสภาพเศรษฐกิจของประเทศ รวมถึงรองรับการเข้าใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรมที่ขึ้นทะเบียน และอำนวยความสะดวกผู้ใช้งาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมี

ช่องทางให้คำปรึกษาการเข้าใช้งาน การลงทะเบียน การมองหาการอบรม และการประเมินมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร ผ่าน Line Official / OpenChat/ Line Group ดังภาพ



ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ Foodhandler ผ่านเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยสามารถเข้าถึงระบบ Foodhandler ได้ 2 ช่องทาง คือ แบนเนอร์หน้าเว็บ และ หัวข้อ Review ดังภาพ



### 7.3 การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย (อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler)

กรมอนามัย จัดทำหลักสูตร เรือธง กรมอนามัย ซึ่งหลักสูตรที่ขับเคลื่อนโดยกลุ่มพัฒนาระบบ สุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้รับคัดเลือกเป็นหลักสูตร เรือธง กรมอนามัย ได้แก่ B2: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และ B3: หลักสูตรการผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการจัดการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างวันที่ 17 – 20 ธันวาคม 2567 ผ่านหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) มีผู้ผ่านการอบรมและเข้ารับประกาศนียบัตร จำนวน 72 คน และจะดำเนินการจัดการอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผ่านหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ระหว่างวันที่ 9 – 21 มีนาคม 2568 ณ จังหวัดนนทบุรี



พร้อมทั้งสนับสนุนวิทยากรอบรมการใช้งานระบบให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรายศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ได้แก่

1. อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) รุ่นที่ 14 ประจำปี 2568 ระหว่างวันที่ 16 – 20 ธ.ค. 67 ณ โรงแรม เอ็มทู เดอ บางกอก เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร
2. บรรยายการใช้งานระบบ Foodhandler แก่เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ในวันที่ 27 ธ.ค. 67 ผ่านระบบ Video Conference เพื่อสร้างความเข้าใจการใช้งานระบบ Foodhandler ของหน่วยงานระดับพื้นที่
3. เป็นวิทยากรบรรยาย "การใช้งานระบบ Foodhandler" ในโครงการขับเคลื่อนการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN และ SAN Plus” จังหวัดสุโขทัย ปีงบประมาณ 2568 ในวันที่ 14 ม.ค. 68 ณ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย
4. เป็นวิทยากรบรรยาย "การใช้งานระบบ Foodhandler" แก่เครือข่ายสุขาภิบาลอาหารพื้นที่ ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี ในวันที่ 21 ม.ค. 68 ผ่านระบบ Conference

พร้อมทั้ง สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการขับเคลื่อนตัวชี้วัดดังกล่าว

#### 7.4 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น พบผลการดำเนินงานในรอบ 5 เดือนแรก ดังนี้

1. จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 2567 เป็นฐานในการคำนวณ (159,106 ราย ข้อมูล ณ วันที่ 27 กันยายน 2567)
2. จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 2568 พบว่า จำนวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารใช้ Foodhandler เพิ่มขึ้น จำนวน 97,162 ราย
3. เปรียบเทียบผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย

- เป้าหมายตามคำรับรองการปฏิบัติการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ผู้ประกอบการด้านอาหารลงทะเบียนในระบบ Foodhandler ร้อยละ 1 (1,592 ราย) ผลการดำเนินงานบรรลุตามเป้าหมาย คือ มีผู้ประกอบการลงทะเบียน 97,162 ราย ตามระบุในข้อ 2

- เป้าหมายตาม Joint KPI เป้าหมายขั้นต่ำ 79,553 ราย เป้าหมายมาตรฐาน 100,524 ราย เป้าหมายขั้นสูง 121,495 ราย ผลการดำเนินงาน 97,162 ราย บรรลุตามเป้าหมายขั้นต่ำ ทั้งนี้การรายงานผล Joint KPI จะรายงาน รอบ 6 เดือน ซึ่งยังมีระยะเวลาดำเนินการอีก 1 เดือน เพื่อให้สามารถบรรลุตามเป้าหมายมาตรฐาน

## ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน

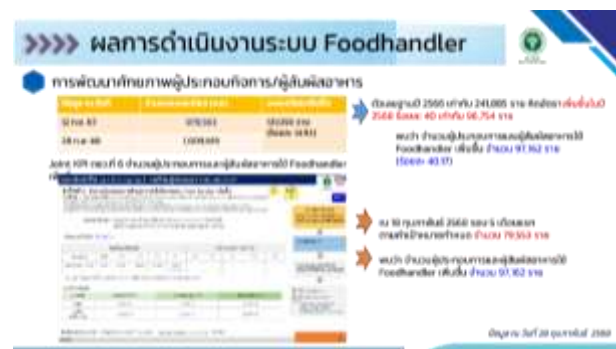
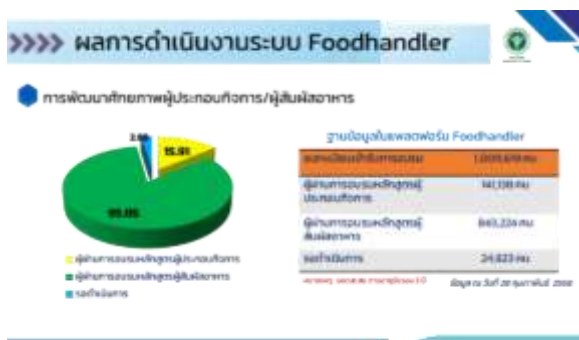
รายการ	จำนวน (ราย)	จำนวน (รวม)
ผู้ประกอบการ	15,152	97,162
ผู้สัมผัสอาหาร	82,010	

## ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย

รายการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน จำนวน (ราย)	
KPI PA (หน่วยงาน)	ร้อยละ 1 (1,592 ราย)	97,162	บรรลุตามเป้าหมาย
Joint KPI (อชิบดี)	ขั้นต่ำ 79,553 ราย		บรรลุตามเป้าหมายขั้นต่ำ
	ขั้นมาตรฐาน 100,524 ราย		ยังไม่บรรลุผล
	ขั้นสูง 121,495 ราย		ยังไม่บรรลุผล

หมายเหตุ : จำนวนผู้ประกอบการทั้งหมดไม่สามารถทราบได้ เนื่องจาก การประกอบกิจการมีทั้งเปิดใหม่และปิดตัว ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ โรคระบาด การย้ายถิ่นของแรงงาน ดังนั้นการตั้งค่าเป้าหมายจึงทำได้เพียงประมาณการเป็นค่าร้อยละที่จะเพิ่มขึ้น

## 8. ปัญหา/อุปสรรค



1. ความครอบคลุมการสมัครใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศฯ
2. เจ้าหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบ
3. การปรับเปลี่ยนมาตรฐาน ทำให้ต้องตั้งต้นการพัฒนาบบหลังบ้านใหม่
4. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่ประสงค์ลงทะเบียนในระบบ Foodhandler เนื่องจากห่วงความปลอดภัยของข้อมูลส่วนบุคคล



## 9. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

1. ออกประกาศกรมอนามัย โดยอาศัยอำนาจตามความในข้อ 12 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองด้านสุขลักษณะ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง

2. ออกประกาศกรมอนามัย โดยอาศัยอำนาจตามความในข้อ 15 (7) และข้อ 16 (5) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดหัวข้อวิชาเพิ่มเติม เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชาการใช้ระบบ Foodhandler

## 10. ปัจจัยความสำเร็จ

1. การจัดอบรมการใช้งานระบบ Foodhandler อย่างต่อเนื่อง
2. ความร่วมมือของหน่วยงานทุกระดับที่เชื่อมโยงไปยังภาคีเครือข่าย ผ่านทำให้เห็นและการบอกต่อ

\*\*\*\*\*

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย