



การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
ผ่านตัวชี้วัดสำคัญประเด็นที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้มาตรฐาน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

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

ปีงบประมาณ 2568 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารของประเทศ สอดคล้องกับบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ตั้งแต่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร เครือข่ายชมรม สมาคมผู้ประกอบการด้านอาหาร ตลอดจนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ โดยพัฒนาและส่งเสริมความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร ให้กับประชาชนและนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และยกระดับพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ส่งเสริมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และประสบการณ์อย่างมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN&SAN Plus ผ่านตัวชี้วัดสำคัญประเด็นที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้มาตรฐาน ตามแผนการปฏิบัติราชการ (Joint KPI) และโครงการสำคัญของหน่วยงานตามแผนยุทธศาสตร์กรมอนามัย ดังตารางที่ 1 เป้าหมายและตัวชี้วัดผลผลิต

ตารางที่ 1 เป้าหมายและตัวชี้วัดผลผลิต

เป้าหมาย/ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
1. เมืองรองเป็นศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบเมืองท่องเที่ยวด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัย และอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่มีความเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่	เมือง	12
2. สถานประกอบการกิจการ (ที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว) มีการจัดการตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม		
2.1 โรงแรม ประเภท 2 3 และ 4 จัดการตามมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)	ร้อยละ	25
2.2 สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	60
2.3 อาหารริมบาทวิถีดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	60
2.4 ตลาดประเภทที่ 1 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	100
2.5 ตลาดประเภทที่ 2 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	60
2.6 แหล่งท่องเที่ยวจัดการด้านสุขอนามัยและอนามัยสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction)	แห่ง	77 (จว.ละ 1 แห่ง และ กทม.)

ตัวชี้วัด : ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 60)

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

(1) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ดังนี้

1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
3. ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 20 ข้อ

หรือ

(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ดังนี้

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus หรือ

(3) เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 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 เพื่อให้สถานประกอบกิจการประเมินตนเองและเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองสถานประกอบกิจการผ่านแพลตฟอร์ม เพื่อเพิ่มเสถียรของระบบ
3. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
4. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
5. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

ศูนย์อนามัย

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนใช้งาน 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 หากไม่มี 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 หากไม่มี user ติดต่อได้ที่ Line official
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) หรือ BKK Foodsafety กรุงเทพมหานคร
4. รมรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

4. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN

ปีงบประมาณ 2568 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังคงถูกกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญสำคัญประเด็นที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้มาตรฐาน ตามแผนการปฏิบัติราชการ (Joint KPI) และโครงการสำคัญของหน่วยงานตามแผนยุทธศาสตร์กรมอนามัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านมาตรการสำคัญ ดังนี้

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

4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รัฐสิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

5. 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. ชี้แจงการดำเนินงาน - สถานที่จำหน่ายอาหาร - อาหารริมบาทวิถี		←→										
2. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน			←→					→				
3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย						←→						
4. ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์	←→				←→							
5. สรุปผลการดำเนินงาน					↔					↔		

6. ร้อยละความสำเร็จรายไตรมาส (Small Success)

3 เดือน	5 เดือน (6 เดือน)	9 เดือน	10 เดือน (12 เดือน)
-ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด - วางแผนการดำเนินงานในพื้นที่	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40	- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 60 - สรุปผลการดำเนินงาน

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

7. วิธีการประเมินผลและนำเข้าข้อมูลผลการดำเนินงาน

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

2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

2.1 วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ที่รับผิดชอบ



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

2.3 ประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด/กรุงเทพมหานคร

2.4 จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต รวมทั้งสุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารเชิงคุณภาพในพื้นที่

3. กรมอนามัย จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ภาพรวมของประเทศ

ตารางที่ 2 การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN

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

SAN = องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น บูรณาการร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ/รพ./รพ.สต.

SAN Plus = ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาพระดับเขตเมือง บูรณาการร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ/รพ./รพ.สต.

ทั้งนี้ สามารถดำเนินการประเมินรับรองในภาพของคณะทำงาน/คณะกรรมการประเมินรับรองสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ได้ แต่ต้องกำหนดหน่วยงานเข้าไปดำเนินการประเมินรับรองในระบบ Foodhandler เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานในช่องทางการรายงาน เพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นจริง

9. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN

(รอบ 5 เดือนแรก)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 60) ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน พัฒนาแพลตฟอร์มการประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สามารถนำเข้าสู่ข้อมูล จัดเก็บข้อมูลและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน

ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย รวมถึงติดตามผลการดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ ดังต่อไปนี้

9.1 ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร

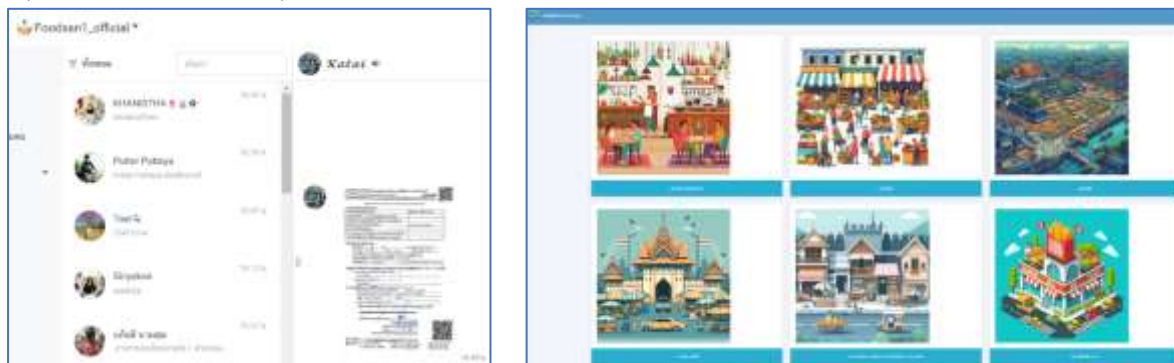
จัดการประชุม “แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ 2568” วันพุธที่ 16 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 และผ่านระบบออนไลน์โปรแกรม Zoom Meeting เพื่อชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้แก่ศูนย์อนามัยทราบและเข้าใจแนวทางการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน ให้สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ทั้งนี้นโยบายสำคัญ แนวทางการขับเคลื่อนงานการจัดการคุณภาพน้ำประปาหมู่บ้าน งานราชทัณฑ์ปันสุข งานโครงการพระราชดำริ งานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภทต่างๆ เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด อาหารริมบาทวิถี ให้ได้ตามมาตรฐาน และจัดการประชุมและมอบนโยบายการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างปลอดภัย สู่ชุมชนและท้องถิ่นไทยที่ยั่งยืน ในวันพุธที่ 13 พฤศจิกายน 2567 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 และผ่านระบบการประชุมทางไกล(Video Conference)/Facebook Live เพื่อชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอย่างปลอดภัย ให้แก่ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องรับทราบเป้าหมายการดำเนินงาน แผนงาน และแนวทางให้เกิดความเข้าใจและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย 1-12, สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง, ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบ และแรงงานข้ามชาติ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ ประมาณ 1,000 คน ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมประชุมได้เสนอข้อคิดเห็นการบูรณาการตั้งแต่ระดับนโยบายถ่ายทอดไปสู่การปฏิบัติระดับพื้นที่ ให้การดำเนินงานมีทิศทางเดียวกัน มีประสิทธิภาพ และเกิดความยั่งยืนต่อไป



9.2 การพัฒนา/ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งในเชิงนโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ โดยมีช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน ผ่าน Digital platform ที่เรียกว่า ระบบ Foodhandler กรมอนามัย ซึ่งใช้ในการเก็บรวบรวมผลการดำเนินงานสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และ

สถานที่สะสมอาหาร โดยพัฒนาหน้าประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้ชีวิตใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องของการรายงานผลการดำเนินงานให้มีความคล่องตัว รวดเร็วต่อการเข้าใช้งานระบบ ทีมผู้พัฒนาได้ปรับปรุงหลังบ้านเรียบร้อยแล้ว เพื่ออำนวยความสะดวกผู้ใช้งาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีช่องทางให้คำปรึกษาการเข้าใช้งานการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler ผ่าน Line Official / OpenChat/ Line Group ดังภาพ



9.3 การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย

กรมอนามัย จัดทำหลักสูตร เรือธง กรมอนามัย ซึ่งหลักสูตรที่ขับเคลื่อนโดยกลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร 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



พร้อมทั้งสนับสนุนทีมวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ให้แก่ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ (ผู้ผ่านการอบรม จำนวน 76 คน) ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี (ผู้ผ่านการอบรม จำนวน 40 คน) และสำนักงานสาธารณสุข และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวง

สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการขับเคลื่อนตัวชี้วัดดังกล่าว

9.4 ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร

การพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานไปยังทุกศูนย์อนามัย เพื่อร่วมกันยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้รับบริการนั้น หลายหน่วยงานภาคีเครือข่ายร่วมกันพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้ ส่วนกลางดำเนินการติดตามผลการดำเนินตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย ผ่าน Line group และการจัดประชุมติดตามผลการดำเนินงานผ่านระบบ Video Conference และมุ่งเน้นกลไกการเยี่ยมเสริมพลังในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการบูรณาและความร่วมมือในทุกระดับ ซึ่งได้จัดทำช่องทางในการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ผ่าน Line group

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลังสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus เพื่อขยายผลมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยวันที่ 6 พฤศจิกายน 2567 แพทย์หญิงอัมพร เบญจพลพิทักษ์ อธิบดีกรมอนามัย มอบป้ายมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus ให้นายภเดช กันตจินดา กรรมการบริหารนิตยาไถ่อย่าง จำนวน 30 สาขา ในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล พร้อมสรุปผลรูปแบบการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN Plus สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีหลายสาขา โดยมี นายแพทย์ธิตี แสงธรรม รองอธิบดีกรมอนามัย ร่วมงาน ณ ร้านนิตยาไถ่อย่าง สาขาแยกสะพานพระนั่งเกล้า จังหวัดนนทบุรี

วันที่ 7 – 8 มกราคม 2568 ลงพื้นที่เฝ้าระวังการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการอาหาร มาตรฐาน SAN Plus กลุ่มบริษัทเซ็นทรัล กรุ๊ป (CG) สู่การยกระดับเป็นมาตรฐาน SAN & SAN Plus ของสถานประกอบกิจการอาหารในรูปแบบกลุ่มบริษัท มีสถานประกอบกิจการผ่านมาตรฐาน SAN Plus จำนวน 9 แห่ง



วันที่ 16 - 20 พฤศจิกายน 2567 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่เฝ้าระวังมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการด้านอาหาร ณ จังหวัดภูเก็ต และจังหวัดตรัง ร่วมกับ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้แทนผู้ประกอบการค้าอาหาร เพื่อติดตามการจัดการด้านสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสร้างความมั่นใจการใช้บริการของนักท่องเที่ยวและประชาชน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารและประเด็นที่เกี่ยวข้อง ไตรมาส 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อรองรับการดำเนินงานที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สรุปสาระสำคัญ ดังนี้

ตัวชี้วัดขับเคลื่อนการบูรณาการร่วมกัน (Joint KPIs) ตามคำรับรองการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ได้กำหนดเป้าหมายดำเนินงานในไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 30 โดยมีตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ตัวชี้วัดที่ 5 (จังหวัดที่มีที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยวได้ตามมาตรฐาน) และตัวชี้วัดที่ 6 (จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้น) มีผลการดำเนินงาน ร้อยละ 26.58 ผลการดำเนินงานรายศูนย์อนามัยและสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ในภาพรวมของการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้ง 4 ตัวชี้วัด ประกอบด้วย สถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาดประเภท 1 และตลาดประเภท 2 อยู่ในเกณฑ์เป้าหมาย การดำเนินงานระยะไตรมาสที่ 1 ทั้งนี้ ได้แจ้งหน่วยงานที่รับผิดชอบในการเร่งดำเนินงานให้บรรลุตามเป้าหมายในไตรมาสที่ 2-3 เพื่อรายงานผลตามแผนงานโครงการของกรมอนามัยต่อไป

ข้อเสนอแนะจากที่ประชุม ประกอบด้วย 1) การปรับปรุงระบบข้อมูล Foodhandler ให้ครอบคลุมสถานประกอบการ ตลาด อาหารริมบาทวิถี และการตรวจประเมินสถานประกอบการของศูนย์ฯ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน 2) การบูรณาการเชื่อมโยงข้อมูล Foodhandler กับ BKK Food Safety ของกรุงเทพมหานคร และ 3) การประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN/SAN Plus แก่เจ้าหน้าที่ในส่วนภูมิภาคและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยกลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารได้รับข้อเสนอแนะจากที่ประชุมฯ พร้อมทั้งเร่งรัดให้มีการดำเนินงานตามเป้าหมายในไตรมาสถัดไป



9.5 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ในรอบ 5 เดือนแรก

สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนดในระดับคะแนน 4-5 ดังนี้

เกณฑ์ : มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 30 ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 20

ผลงาน : สถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด 72,466 แห่ง เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN จำนวน 42,401 แห่ง ร้อยละ 58.51 ผ่านตามเกณฑ์ 23,148 แห่ง ร้อยละ 31.94

เกณฑ์ : อาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 30 ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 20

ผลงาน : อาหารริมบาทวิถีทั้งหมด จำนวน 188 แห่ง (ข้อมูล ปี 67) เข้าร่วมดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN จำนวน 214 แห่ง ร้อยละ 113.83 ผ่านตามเกณฑ์ 89 แห่ง ร้อยละ 41.89

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอนำส่ง ประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	5,835	1,574	169	92	3,857	162	4,019
2	3,674	127	797	88	2,506	75	2,581
3	1,601	281	427	16	744	57	801
4	3,120	656	651	169	1,191	76	1,267
5	2,947	315	808	36	1,489	79	1,568
6	4,035	661	1,006	198	1,562	77	1,639
7	2,789	311	802	589	784	86	870
8	3,910	265	1,152	80	2,023	87	2,110
9	5,304	700	1,408	124	2,664	43	2,707
10	2,224	228	409	118	1,274	83	1,357
11	2,387	395	443	306	869	35	904
12	1,770	327	548	135	528	48	576
13	2,805	31	30	0	2,717	32	2,749
รวม	42,401	5,871	8,650	1,951	22,208	940	23,148

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 60)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	10,137	6,082	4,019	66.08
2	4,045	2,427	2,581	106.35
3	1,893	1,136	801	70.51
4	3,975	2,385	1,267	53.12
5	2,583	1,550	1,568	101.16
6	8,238	4,943	1,639	33.16
7	3,324	1,994	870	43.63
8	3,876	2,326	2,110	90.71

9	5,145	3,087	2,707	87.69
10	4,112	2,467	1,357	55.01
11	3,417	2,050	904	44.10
12	4,641	2,785	576	20.68
13	17,080	10,248	2,749	26.83
รวม	72,466	43,480	23,148	53.24

หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 2,675 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 43 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงาน “อาหารริมบาทวิถี”

เขตบริการ สุขภาพ	อาหารริมบาทวิถี						
	เข้าระบบ	รอนำส่งประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	26	0	0	9	7	9	16
2	11	1	0	3	2	5	7
3	26	2	1	3	8	12	20
4	17	8	1	6	0	2	2
5	16	3	3	9	0	1	1
6	16	4	0	8	2	2	4
7	9	5	0	3	1	0	1
8	23	6	0	7	7	3	10
9	16	1	7	3	1	4	5
10	9	3	0	3	0	3	3
11	28	5	3	4	6	10	16
12	15	8	0	4	2	1	3
13	2	0	0	1	1	0	1
รวม	214	46	15	63	37	52	89

ตารางที่ 5 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “อาหารริมบาทวิถี”

เขตบริการสุขภาพ	อาหารริมบาททั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 60)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	28	17	16	94.12
2	10	6	7	116.67
3	13	8	20	250.00
4	17	10	2	20.00
5	15	9	1	11.11
6	13	8	4	50.00
7	5	3	1	33.33
8	17	10	10	100.00
9	10	6	5	83.33
10	15	9	3	33.33
11	28	17	16	94.12

เขตบริการสุขภาพ	อาหาริมบาททั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 60)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
12	16	10	3	30.00
13	1	1	1	100.00
รวม	188	113	89	78.76

10. ปัญหา/อุปสรรค

1. กิจกรรมสร้างกระแสหรือขอความร่วมมือพิเศษจากภาคีเครือข่ายและนโยบายพิเศษจากผู้บริหาร ทำให้ต้องมีการปรับกิจกรรมและกำหนดรูปแบบการดำเนินงานในระยะเวลาที่เร่งรัด
2. การรับรองที่ยังไม่เป็นแบบ one stop service หรือ มีความแตกต่างกันของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และการจัดการอบรม ทำให้เกิดความเข้าใจเคลื่อนเคลื่อนทั้งการสื่อสารและการปฏิบัติในระดับพื้นที่

11. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

1. การกำหนดค่าเป้าหมายที่ต้องมีความชัดเจนและกำหนดระยะเวลาในการปรับแก้เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินการ ณ ช่วงเวลาที่รายงานผล
2. การรายงานผลการดำเนินงานผ่านโปรแกรมกลางระดับกรม ซึ่งปัจจุบันอยู่ในช่วงระหว่างพัฒนา

12. ปัจจัยความสำเร็จ

1. การชี้แจงแนวทางการดำเนินงานและตัวชี้วัดก่อนเริ่มต้นปีงบประมาณ เพื่อให้เกิดความเหมาะสม (Fit) ในการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่
2. ความตระหนักของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการขับเคลื่อนงานและกลไกการดำเนินงาน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย