

การดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

สืบเนื่องจากกระทรวงสาธารณสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมก่อนประกอบกิจการ จากสถานการณ์ COVID-19 ทำให้หน่วยงานจัดการอบรมไม่ได้ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความต้องการให้กรมอนามัยจัดทำหลักสูตรและเปิดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมาย 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) ในองค์ประกอบการประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Base) ดังภาพที่ 1

การประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568		
องค์ประกอบการประเมิน		
1 การประเมินประสิทธิภาพด้านการดำเนินงาน (Performance Base)		
ตัวชี้วัด		น้ำหนัก
1.1 ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ (Strategic KPIs)		
ตัวชี้วัด 1.1: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
ตัวชี้วัด 1.2: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
1.2 ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ (Strategic KPIs)		
ตัวชี้วัด 1.2.1: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 5	
ตัวชี้วัด 1.2.2: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
ตัวชี้วัด 1.2.3: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
ตัวชี้วัด 1.2.4: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
ตัวชี้วัด 1.2.5: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
2 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base)		
2.1 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base)		
ตัวชี้วัด 2.1.1: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 10	
2.2 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base)		
ตัวชี้วัด 2.2.1: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 5	
ตัวชี้วัด 2.2.2: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 5	
2.3 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base)		
ตัวชี้วัด 2.3.1: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 5	
ตัวชี้วัด 2.3.2: ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ	Score 5	

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

ตัวชี้วัด : ร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น

1. คำนิยาม

ระบบ Food handler : เป็นเครื่องมือดิจิทัลในการยกระดับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการ

กิจการอาหาร เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สมัครเข้ารับการอบรมและประเมินรับรองมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สร้างความมั่นใจของประชาชนในการเข้าไปใช้บริการในสถานประกอบการที่จะได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ประกอบด้วย

- 1) ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- 2) ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรม ตรวจสอบผลการอบรม และประเมินตนเองตามมาตรฐานสถานประกอบการ เพื่อขอรับรองป้ายมาตรฐานจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสามารถตรวจสอบผลการรับรองมาตรฐานได้ด้วยตนเอง

ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : หน่วยงานประเมินรับรองและหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

ผู้ประกอบการ : บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น (ผู้จัดการ)

ผู้สัมผัสอาหาร : บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง 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)
มีการดำเนินการ 1. ให้คำปรึกษาการเข้าใช้งาน การจัดการอบรม การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร หรือ 2. ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ Foodhandler หรือ 3. จัดทำแนวทางการการใช้งานระบบ Foodhandler พร้อมจัดการอบรม	ผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้นจากปี 2567 ร้อยละ 1	ให้คำปรึกษาการเข้าใช้งานระบบ	- ผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ร้อยละ 2 (4,752 ราย) - สรุปผลการดำเนินงาน

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: 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 

7. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น (รอบ 5 เดือนหลัง)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้น ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน การปรับปรุงแพลตฟอร์มการจัดการลงทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงช่องทางการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด

ผลการดำเนินงานรอบ 5 เดือนหลัง หลังจากที่ได้ประชุมติดตามการดำเนินงาน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ ในรอบ 5 เดือนหลังให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมดังต่อไปนี้

1. การพัฒนา/ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน (ระบบ Foodhandler)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งเชิงนโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ โดยมีช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน ผ่าน Digital platform ที่เรียกว่า ระบบ Foodhandler กรมอนามัย ซึ่งใช้ในการรวบรวมผลการดำเนินการลงทะเบียนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ประสงค์เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด และต่อยอดผู้ประกอบการ (เจ้าของ) ในการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่เสิร์ฟอาหาร ทั้งนี้ ทีมผู้พัฒนาได้ปรับปรุงหลังบ้าน เพื่อจัดเก็บข้อมูลของผู้ประกอบการด้านอาหารที่จะขยายตัวเพิ่มมากขึ้นจากสภาพเศรษฐกิจของประเทศ รวมถึงรองรับการเข้าใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรมที่ขึ้นทะเบียน และอำนวยความสะดวกผู้ใช้งาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีช่องทางให้คำปรึกษาการเข้าใช้งาน การลงทะเบียน การมองหาการอบรม และการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่าน Line Official / OpenChat/ Line Group



การดำเนินงาน 5 เดือนหลัง ในการปรับปรุง ติดตามการใช้งานระบบ หน่วยงานได้ดำเนินกิจกรรม ดังนี้

- (1) ดำเนินการออกแบบการแสดงผลการประเมินสถานประกอบการด้านอาหาร (1) สถานที่เสิร์ฟอาหาร และ (2) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ วันที่ 13 มี.ค. 68 ณ โรงแรมริเวอร์โรสเพลส จ.นนทบุรี
- (2) ออกแบบการแสดงผลการประเมินมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ผ่านเมนู "แดชบอร์ด" วันที่ 8 เม.ย.68
- (3) ออกแบบการออกรายงานข้อมูลการประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร ตลาดสด วันที่ 6 พ.ค.68
- (4) ออกแบบการออกรายงานข้อมูลการประเมินมาตรฐานตลาดสด วันที่ 5 มิ.ย.68
- (5) ออกแบบการจัดการข้อมูลหน่วยงานจัดการอบรมตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 วันที่ 11 มิ.ย.68
- (6) ให้คำปรึกษา และอนุมัติการใช้งานระบบแก่หน่วยงานตามประกาศกำหนด ผ่าน line Official โทรศัพท์เคลื่อนที่ และ e-mail

(7) จัดทำข้อมูลและเข้าร่วมนำเสนอระบบ Foodhandler ให้กรรมการ site visit PMQA 4.0 วันที่ 31 ก.ค.68

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	เลขประจำตัว	สถานะ
1	นางสาว นันทิยา นันทิยา	00000001	✓
2	นาย นันทิยา นันทิยา	00000002	✓
3	นางสาว นันทิยา นันทิยา	00000003	✓
4	นาย นันทิยา นันทิยา	00000004	✓
5	นางสาว นันทิยา นันทิยา	00000005	✓
6	นาย นันทิยา นันทิยา	00000006	✓
7	นางสาว นันทิยา นันทิยา	00000007	✓
8	นาย นันทิยา นันทิยา	00000008	✓
9	นางสาว นันทิยา นันทิยา	00000009	✓
10	นาย นันทิยา นันทิยา	00000010	✓



2. การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย (อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler)

ตามที่กรมอนามัย จัดทำหลักสูตร เรือธง กรมอนามัย ซึ่งหลักสูตรที่ขับเคลื่อนโดยกลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ได้รับคัดเลือกเป็นหลักสูตร เรือธง กรมอนามัย ได้แก่ B2: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และ B3: หลักสูตรการผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยทั้ง 2 หลักสูตรได้กำหนดหัวข้ออบรมในวิชาเสริม คือ **การใช้งานระบบ Foodhandler** เพราะเป็นระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารหลักที่ใช้ในปัจจุบัน ซึ่งประกอบด้วยหัวข้อ (1)การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และ (2)การประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารแต่ละประเภทสถานประกอบการ ดังนั้น ทุกการ จัดอบรมหลักสูตรทั้ง 2 นี้ ผู้เข้ารับการอบรมที่มาจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น จะได้รับการอบรมในหัวข้อนี้ด้วย ซึ่งสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ดำเนินการจัดการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รอบ 5 เดือนหลัง ได้แก่

- (1) จัดการอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผ่านหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) ระหว่างวันที่ 9 – 21 มีนาคม 2568 ณ จังหวัดนนทบุรี มีผู้ผ่านการอบรมและเข้ารับประกาศนียบัตร จำนวน 18 คน
- (2) จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) เพิ่มเติม ได้แก่
 - (1) เครือ CRG ระหว่างวันที่ 25 - 27 เม.ย. 68 ณ ห้างสรรพสินค้าโรบินสันพระราม 9 กรุงเทพมหานคร และ(2) ครูอาชีวศึกษา รุ่นที่ 5 เพื่อสร้างสมรรถครูอาชีวศึกษาให้มีผู้ผ่านการอบรมและเข้ารับประกาศนียบัตร จำนวน 50 คน ระหว่างวันที่ 29 – 31 กรกฎาคม 2568 ณ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



หน่วยงานได้สนับสนุนทีมวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ให้แก่ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี (ผู้ผ่านการอบรม จำนวน 67 คน) และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการขับเคลื่อนตัวชี้วัดดังกล่าว

พร้อมกันนี้เพื่อให้เกิดความครอบคลุมจึงได้จัดทำหนังสือประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบไปยังกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่อประชาสัมพันธ์ไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งผ่านหนังสือเรียนผู้ว่าราชการจังหวัด ซึ่งพบการลงทะเบียนเพิ่มขึ้นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (ดังภาพ)

ผลการดำเนินงานระบบ Foodhandler									
เขตสุขภาพ	หน่วยงาน								หน่วยจัด รวม
	สสอ.+สสอ.	กม.	กม.	กต.	อบต.	อบจ.	อปท.พิเศษ	หน่วยจัด	
คอ.01	54	3	14	204	131	1	0	5	412
คอ.02	24	2	9	47	40	0	0	0	122
คอ.03	55	1	10	57	71	2	0	0	196
คอ.04	38	3	30	67	108	2	0	1	249
คอ.05	51	3	20	74	101	1	0	2	252
คอ.06	61	4	29	111	85	1	1	1	293
คอ.07	45	1	9	76	41	0	0	0	172
คอ.08	91	2	9	107	54	1	0	2	266
คอ.09	46	1	7	78	80	0	0	2	214
คอ.10	28	1	9	83	82	1	0	0	204
คอ.11	24	4	13	91	97	1	0	0	230
คอ.12	62	4	19	78	80	2	0	1	246
สสอ.	0	0	0	0	0	0	1	51	52
รวม	579	29	178	1073	970	12	2	65	2908
ร้อยละ	19.91	1.00	6.12	36.90	33.36	0.41	0.07	2.24	

ข้อมูล ณ วันที่ 4 กรกฎาคม 2568

3. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Foodhandler เพิ่มขึ้น

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น พบผลการดำเนินงานในรอบ 5 เดือนหลัง ดังนี้

1. จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 2567 เป็นฐานในการคำนวณ (159,106 ราย ข้อมูล ณ วันที่ 27 กันยายน 2567)

2. จำนวนผู้ประกอบการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 2568 พบว่า จำนวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารใช้ Foodhandler เพิ่มขึ้น จำนวน 233,837 ราย

3. เปรียบเทียบผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย

- เป้าหมายตามคำรับรองการปฏิบัติการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ผู้ประกอบการด้านอาหารลงทะเบียนในระบบ Foodhandler ร้อยละ 2 (4,752 ราย) ผลการดำเนินงานบรรลุตามเป้าหมาย คือ มีผู้ประกอบการลงทะเบียน 233,837 ราย ตามระบุในข้อ 2

- เป้าหมายตาม Joint KPI เป้าหมายขั้นต้น 159,106 ราย เป้าหมายมาตรฐาน 201,048 ราย เป้าหมายขั้นสูง 242,990 ราย ผลการดำเนินงาน 233,837 ราย บรรลุตามเป้าหมายขั้นมาตรฐาน ทั้งนี้

การรายงานผล Joint KPI จะรายงาน รอบ 12 เดือน ซึ่งยังมีระยะเวลาดำเนินการอีก 1 เดือน เพื่อให้สามารถบรรลุตามเป้าหมายมาตรฐานได้

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน

รายการ	จำนวน (ราย)	จำนวน (รวม)
ผู้ประกอบการ	32,931	233,837
ผู้สัมผัสอาหาร	200,906	

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย

รายการ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน จำนวน (ราย)	
KPI PA (หน่วยงาน)	ร้อยละ 2 (4,752 ราย)	233,837	บรรลุตามเป้าหมาย
Joint KPI (อธิบดี)	ขั้นต้น 159,106 ราย		บรรลุตามเป้าหมายขั้นต้น
	ขั้นมาตรฐาน 201,048 ราย		บรรลุตามเป้าหมายขั้นมาตรฐาน
	ขั้นสูง 242,990 ราย		ยังไม่บรรลุผล

หมายเหตุ : จำนวนผู้ประกอบการทั้งหมดไม่สามารถทราบได้ เนื่องจาก การประกอบกิจการมีทั้งเปิดใหม่และปิดตัว ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ โรคระบาด การย้ายถิ่นของแรงงาน ดังนั้นการตั้งค่าเป้าหมาย จึงทำได้เพียงประมาณการเป็นค่าร้อยละที่จะเพิ่มขึ้น

8. ปัญหา/อุปสรรค

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

ความปลอดภัยของข้อมูลส่วนบุคคล

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. การจัดการอบรมการใช้งานระบบ Foodhandler อย่างต่อเนื่อง
2. ความร่วมมือของหน่วยงานทุกระดับที่เชื่อมโยงไปยังภาคีเครือข่าย ผ่านทำให้เห็นและการบอกต่อ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย