

การดำเนินงานตัวชี้วัด 3.42 จังหวัดมีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

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

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

ตารางที่ 1 เป้าหมายและตัวชี้วัดผลผลิต

เป้าหมาย/ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
1. เมืองรองเป็นศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบเมืองท่องเที่ยวด้านการจัดการสุขภาพอาหาร สุขอนามัย และอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่มีความเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่	เมือง	12
2. สถานประกอบกิจการ (ที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว) มีการจัดการตามมาตรฐานด้านสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม		
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 ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

2. หลักเกณฑ์การวัดผล

การวัดผลตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหาร ใช้เกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

(1) มาตรฐานการสุขภาพอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ดังนี้

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
3. ประเมินตนเองเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร 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 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากลืม user ติดต่อได้ที่ Line official
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)

4. รมรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากลืม user ติดต่อได้ที่ Line official
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
4. รมรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1. ประสานความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากลืม user ติดต่อได้ที่ Line official
3. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) 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	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 40	- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 60 - สรุปผลการดำเนินงาน

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

7. วิธีการประเมินผลและนำเข้าสู่ข้อมูลผลการดำเนินงาน

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

2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

2.1 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 = องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น บูรณาการร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ/รพ./รพ.สต.

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

ทั้งนี้ สามารถดำเนินการประเมินรับรองในภาพของคณะทำงาน/คณะกรรมการประเมินรับรอง สุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ได้ แต่ต้องกำหนดหน่วยงานเข้าไปดำเนินการ ประเมินรับรองในระบบ Foodhandler เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานในช่องทางการรายงาน เพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นจริง

9. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด (รอบ 5 เดือนหลัง)

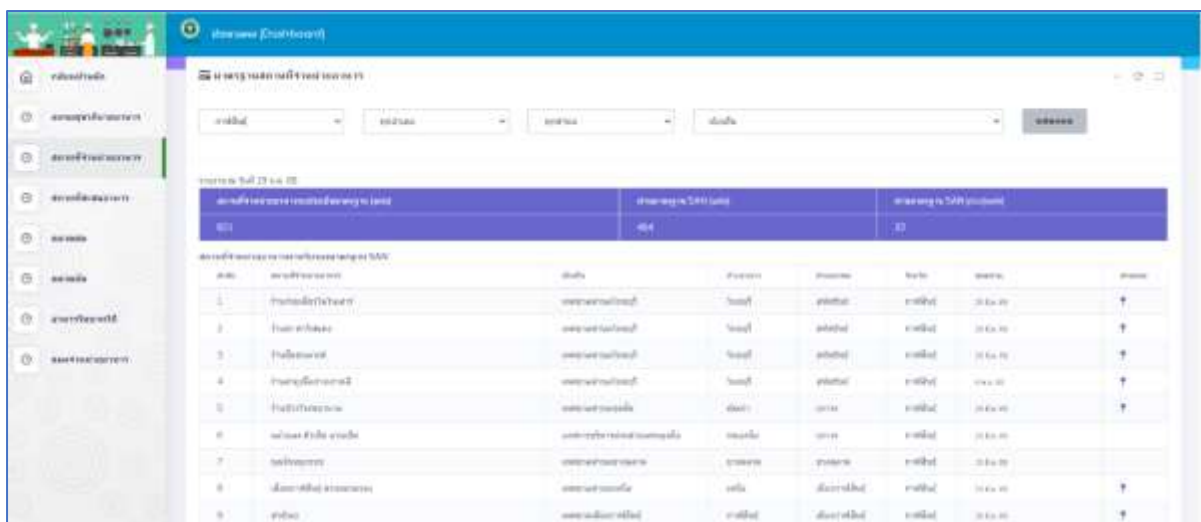
ตัวชี้วัดจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด เป็นการดำเนินงานร่วมกันระหว่าง สำนักงานแม่ข่ายสิ่งแวดล้อมและสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในส่วนที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำรับผิดชอบ คือ สถานที่จำหน่ายอาหาร/อาหารริมบาทวิถีดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 50) ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจง แนวทางการดำเนินงาน พัฒนาแพลตฟอร์ม การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สามารถนำเข้าสู่ข้อมูล จัดเก็บข้อมูลและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย

รวมถึงติดตามผลการดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้

ผลการดำเนินงานรอบ 5 เดือนหลัง หลังจากที่ได้ประชุมติดตามการดำเนินงาน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการ ในรอบ 5 เดือนหลังให้เป็นไปตามแผนที่วางไว้ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมดังต่อไปนี้

1. การพัฒนา/ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนตัวชี้วัดทั้งในเชิงนโยบายและการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่ โดยมีช่องทางการรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน ผ่าน Digital platform ที่เรียกว่า ระบบ Foodhandler กรมอนามัย ซึ่งใช้ในการเก็บรวบรวมผลการดำเนินงานสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่เสิร์ฟอาหาร โดยพัฒนาหน้าประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus และหน้าแดชบอร์ดของสถานประกอบการแต่ละประเภท ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องของการรายงานผลการดำเนินงานให้มีความคล่องตัว รวดเร็วต่อการใช้งานระบบ ทีมผู้พัฒนาได้ปรับปรุงหลังบ้านเรียบร้อยแล้ว เพื่ออำนวยความสะดวกผู้ใช้งาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีช่องทางให้คำปรึกษาการเข้า ใช้งานการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler ผ่าน Line Official / OpenChat/ Line Group ดังภาพ



ประเภท	ชื่อสถานประกอบการ	สถานะ	ประเมิน	ตรวจสอบ	วันที่	วันที่ครบกำหนด	หมายเหตุ
1	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
2	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
3	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
4	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
5	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
6	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
7	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
8	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	
9	ร้านกาแฟ/ร้านอาหาร	ผ่านการประเมิน	ผ่าน	ผ่าน	20.01.2568	20.01.2568	

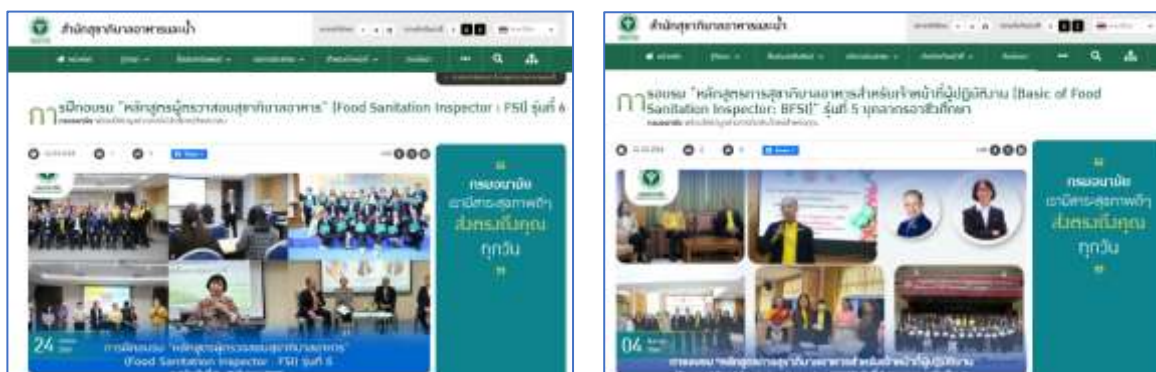
2. การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย

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

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 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) ครูอาชีพศึกษา รุ่นที่ 5 เพื่อสร้างสมรรถครูอาชีพศึกษาให้มีผู้ผ่านการอบรมและเข้ารับประกาศนียบัตร จำนวน 50 คน ระหว่างวันที่ 29 - 31 กรกฎาคม 2568 ณ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



พร้อมทั้งสนับสนุนทีมวิทยากรอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ให้แก่ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี (ผู้ผ่านการอบรม จำนวน 67 คน) และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการขับเคลื่อนตัวชี้วัดดังกล่าว

3. ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร

การพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานไปยังทุกศูนย์อนามัย เพื่อร่วมกันยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้รับบริการนั้น หลายหน่วยงานภาคีเครือข่ายร่วมกันพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้ ส่วนกลางดำเนินการติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย ผ่าน Line group และการจัดประชุมติดตามผลการดำเนินงานผ่านระบบ Video Conference และรอบ 5 เดือนหลัง มุ่งการเยี่ยมเสริมพลังในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการบูรณาและความร่วมมือ ซึ่งได้จัดทำช่องทางในการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ผ่าน Line group

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลังสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้ชีวิตใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus เพื่อขยายผลมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดย

วันที่ 14 มีนาคม 2568 ลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลังถนนคนเดิน (หน้าสวนเฉลิมพระเกียรติฯ ร.9) จ.นครนายก ร่วมกับภาคีเครือข่ายในพื้นที่

วันที่ 3-4 เมษายน 2568 ลงพื้นที่เฝ้าระวังและถอดบทเรียนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดนัดและอาหารริมบาทวิถี ณ จ.พระนครศรีอยุธยา

วันที่ 22 - 25 พฤษภาคม 2568 ลงพื้นที่เฝ้าระวังและถอดบทเรียนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดนัดและอาหารริมบาทวิถี ณ จ.อุทัยธานี

วันที่ 29 พฤษภาคม - 1 มิถุนายน 68 ลงพื้นที่เฝ้าระวังและถอดบทเรียนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดนัดและอาหารริมบาทวิถี ณ จ.สุโขทัย

วันที่ 19 - 22 มิถุนายน 2568 ลงพื้นที่เฝ้าระวังและถอดบทเรียนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาดนัดและอาหารริมบาทวิถี ณ จ.ประจวบคีรีขันธ์

วันที่ 15, 17-18 กรกฎาคม 2568 ลงพื้นที่พัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการอาหารมาตรฐาน SAN Plus กลุ่มบริษัทเซ็นทรัล กรุ๊ป (CG) สู่การยกระดับเป็นมาตรฐาน SAN & SAN Plus ของสถานประกอบกิจการอาหารในรูปแบบกลุ่มบริษัท มีสถานประกอบกิจการผ่านมาตรฐาน SAN Plus จำนวน 3 แห่ง



4. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

สถานที่จำหน่ายอาหาร/อาหารริมบาทวิถี ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัด ผลการดำเนินงาน ในรอบ 5 เดือนหลัง สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนดในระดับคะแนน 4-5 ดังนี้

ระดับ 4 : สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 50

อาหารริมบาทวิถี ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 50

ผลงาน : มีสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วม จำนวน 49,735 แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ 40,650 แห่ง ร้อยละ 56.11

อาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมฯ จำนวน 234 แห่ง ผ่านตามเกณฑ์ 119 แห่ง ร้อยละ 65.38

ระดับ 5 : จังหวัดที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด 8 จังหวัด

(รับผลร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม)

ผลงาน : จังหวัดที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด (มาตรฐานที่กำหนด 4 setting ได้แก่ สถานที่จำหน่าย/อาหารริมบาทวิถี ผ่านมาตรฐาน SAN/SAN plus โรงแรมผ่านมาตรฐาน GHH แหล่งท่องเที่ยวผ่านมาตรฐาน GHA) ผลการดำเนินงานมีจังหวัดที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด 12 จังหวัด ได้แก่ แพร่ พิษณุโลก สุโขทัย กำแพงเพชร อุทัยธานี ลพบุรี สุพรรณบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร ขอนแก่น กาฬสินธุ์ และบุรีรัมย์

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอนำส่งประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	7,981	1,451	106	79	6,148	184	6,332
2	3,909	258	481	35	2,990	80	3,070
3	1,511	84	33	8	1,227	106	1,333
4	4,043	639	528	299	1,906	137	2,043
5	3,267	379	743	67	1,656	143	1,799
6	5,229	628	856	164	2,847	100	2,947
7	3,392	114	59	341	2,663	138	2,801
8	4,097	284	540	90	2,694	103	2,797
9	5,689	827	1,211	88	3,067	62	3,129
10	2,833	259	315	249	1,701	82	1,783
11	2,969	532	290	175	1,703	98	1,801
12	2,010	376	335	181	832	63	895
13	2,805	27	32	22	9,888	32	9,920
รวม	49,735	5,858	5,529	1,798	32,151	1,333	40,650

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 60)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	10,137	6,082	6,332	104.11
2	4,045	2,427	3,070	126.49
3	1,893	1,136	1,333	117.34
4	3,975	2,385	2,043	85.66
5	2,583	1,550	1,799	116.06
6	8,238	4,943	2,947	59.62
7	3,324	1,994	2,801	140.47
8	3,876	2,326	2,797	120.25
9	5,145	3,087	3,129	101.36
10	4,112	2,467	1,783	72.27
11	3,417	2,050	1,801	87.85
12	4,641	2,785	895	32.14
13	17,080	10,248	9,920	96.80
รวม	72,466	43,480	40,650	93.49

หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 31 ก.ค.68
 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 9,836 แห่ง และบางส่วน
 จากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 52 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงาน “อาหารริมบาทวิถี”

เขตบริการ สุขภาพ	อาหารริมบาทวิถี						
	เข้าระบบ	รอนำส่ง ประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	32	0	0	24	0	7	7
2	11	2	1	2	1	4	5
3	26	0	0	0	15	11	26
4	14	3	0	1	3	7	10
5	18	2	3	7	1	5	6
6	15	2	0	6	4	3	7
7	21	13	0	3	3	2	5
8	24	6	3	3	7	5	12
9	16	1	6	2	0	7	7
10	11	2	2	1	2	4	6
11	27	3	1	7	7	9	16
12	16	3	1	0	5	5	10
13	3	0	0	1	0	2	2
รวม	234	37	17	57	48	71	119

ตารางที่ 5 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “อาหารริมบาทวิถี”

เขตบริการสุขภาพ	อาหารริมบาทวิถี(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 60)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	28	17	7	41.18
2	10	6	5	83.33
3	13	8	26	325.00
4	14*	10	10	100.00
5	12*	9	6	66.67
6	13	8	7	87.50
7	5	3	5	166.67
8	17	10	12	120.00
9	10	6	7	116.67
10	15	9	6	66.67
11	28	17	16	94.12
12	16	10	10	100.00
13	1	1	2	200.00
รวม	182	113	119	105.31

หมายเหตุ: *เนื่องจากติดปัญหาเรื่องประกาศเขตผ่อนในจังหวัด ทำให้ไม่มีพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีได้ เพราะตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจรประกาศเป็นเขตผ่อนผันก่อนการอนุญาตประกอบการในพื้นที่

ตารางที่ 6 ผลการดำเนินงานจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

5. ผลลัพธ์การดำเนินงานด้านตัวชี้วัดอาหาร จังหวัดเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการจัดการด้านสุขภาพอาหารที่เอื้อต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยว ตลอดจนเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของเครือข่าย (12 เมือง)												
ลำดับ	จังหวัด	จังหวัด พัฒนา (จังหวัด)	ลักษณะการดำเนินงาน			Setting ขึ้นเพื่อ						
			มีงบประมาณ สนับสนุน	มีแผนงาน สนับสนุน	มีกิจกรรม สนับสนุน	สถานที่จำหน่ายอาหาร SAN (ก่อน 10) / SAN plus (10-20)	อาหารปลอดภัย SAN ขึ้นไป (1-20)	SAN	SAN plus	GH (low)	GH (high)	GH (high)
ศูนย์การเรียนรู้ 01	นนทบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	103.32	59	0	1	9	28.13	2
ศูนย์การเรียนรู้ 02	พิษณุโลก	1	TRUE	TRUE	TRUE	158.85	20	1	1	20	33.90	2
ศูนย์การเรียนรู้ 02	สกลนคร	1	TRUE	TRUE	TRUE	157.34	25	0	1	20	45.45	2
ศูนย์การเรียนรู้ 03	นครสวรรค์	1	TRUE	TRUE	TRUE	88.98	41	15	1	12	26.67	4
ศูนย์การเรียนรู้ 03	กาญจนบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	111.98	13	0	3	0	26.09	2
ศูนย์การเรียนรู้ 03	จันทบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	149.41	14	0	3	7	35.00	0
ศูนย์การเรียนรู้ 03	สิงห์บุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	148.24	21	0	2	11	73.33	0
ศูนย์การเรียนรู้ 03	อุทัยธานี	1	TRUE	TRUE	TRUE	139.06	17	0	2	3	33.33	1
ศูนย์การเรียนรู้ 04	สกลบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	80.42	17	1	0	6	15.00	4
ศูนย์การเรียนรู้ 04	บึงกาฬ	1	TRUE	TRUE	TRUE	501.48	8	0	0	7	9.90	2
ศูนย์การเรียนรู้ 04	นครนายก	1	TRUE	TRUE	TRUE	119.09	23	1	0	15	18.52	3
ศูนย์การเรียนรู้ 04	ปทุมธานี	1	TRUE	TRUE	TRUE	121.25	3	0	0	10	21.28	2
ศูนย์การเรียนรู้ 04	นครราชสีมา	1	TRUE	TRUE	TRUE	189.27	35	8	3	15	42.86	3
ศูนย์การเรียนรู้ 04	หนองคาย	1	TRUE	TRUE	TRUE	30.36	30	1	2	8	23.53	1
ศูนย์การเรียนรู้ 04	สิงห์บุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	75.00	8	0	2	7	56.33	3
ศูนย์การเรียนรู้ 04	กาญจนบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	157.62	7	0	0	7	148.00	2
ศูนย์การเรียนรู้ 05	ราชบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	185.71	18	0	0	12	16.00	2
ศูนย์การเรียนรู้ 05	สุพรรณบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	117.35	14	8	2	11	42.31	3
ศูนย์การเรียนรู้ 05	กาญจนบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	110.45	32	0	0	20	18.31	8
ศูนย์การเรียนรู้ 05	นครปฐม	1	TRUE	TRUE	TRUE	25.00	1	0	1	2	5.56	1
ศูนย์การเรียนรู้ 05	นครราชสีมา	1	TRUE	TRUE	TRUE	71.22	13	0	0	34	26.56	4
ศูนย์การเรียนรู้ 05	ปทุมธานี	1	TRUE	TRUE	TRUE	127.22	33	1	1	63	38.13	5
ศูนย์การเรียนรู้ 05	สุพรรณบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	113.38	30	0	0	26	58.82	2
ศูนย์การเรียนรู้ 05	สุพรรณบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	70.00	12	0	1	4	13.79	1
ศูนย์การเรียนรู้ 06	ราชบุรี	1	TRUE	TRUE	TRUE	155.31	12	0	1	12	7.32	2
ศูนย์การเรียนรู้ 07	นครราชสีมา	1	TRUE	TRUE	TRUE	170.53	29	2	2	22	36.07	1
ศูนย์การเรียนรู้ 07	กาฬสินธุ์	1	TRUE	TRUE	TRUE	130.90	31	1	0	7	33.33	1
ศูนย์การเรียนรู้ 08	นครพนม	1	TRUE	TRUE	TRUE	109.72	23	5	2	6	20.69	2
ศูนย์การเรียนรู้ 09	บุรีรัมย์	1	TRUE	TRUE	TRUE	123.47	23	0	2	24	39.34	1
ศูนย์การเรียนรู้ 10	นครราชสีมา	1	TRUE	TRUE	TRUE	88.04	69	1	3	14	21.54	3
ศูนย์การเรียนรู้ 11	นครราชสีมา	1	TRUE	TRUE	TRUE	182.12	34	2	1	8	4.76	1
ศูนย์การเรียนรู้ 12	ศรีสะเกษ	1	TRUE	TRUE	TRUE	55.20	10	0	2	8	21.82	1
รวม		32										

หมายเหตุ : รายการข้างต้นเป็นข้อมูล ณ วันที่ 25/01/2561

หมายเหตุ : รายละเอียดเพิ่มเติม https://foodsafety.anamai.moph.go.th/web-upload/13x34c8a8a8c311038000343e8ab441d5ff/filecenter/68_PA_KPI/JUL_68/KPI_68_02_342_10_02.pdf?t=1754386675

10. ปัญหา/อุปสรรค

1. เจ้าหน้าที่ที่มีจำนวนจำกัด ไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบสถานประกอบการทั้งหมด ขาดระบบติดตามผลต่อเนื่อง เช่น ตรวจครั้งเดียวแล้วไม่มีการประเมินซ้ำ
2. ขาดงบประมาณและอุปกรณ์ตรวจสอบที่ทันสมัย
3. ผู้ประกอบการบางราย ขาดความรู้ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหาร มีทัศนคติว่าเป็นภาระเพิ่มต้นทุนมากกว่าจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภค

11. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

1. ให้แรงจูงใจเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างยอดเยี่ยม รวมถึงแรงจูงใจทางเศรษฐกิจ เช่น มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN&SAN plus และโปรโมชั่นผ่านแอปหรือสื่อท้องถิ่น
2. การรายงานผลการดำเนินงานผ่านโปรแกรมกลางระดับกรม ผ่านระบบ Foodhandler

12. ปัจจัยความสำเร็จ

1. บูรณาการการทำงานระหว่างกระทรวงสาธารณสุข และหน่วยงานท้องถิ่นให้มีทิศทางเดียวกัน
2. ความตระหนักของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการขับเคลื่อนงานและกลไกการดำเนินงาน
3. การมีเป้าหมายระยะยาวที่ชัดเจน การสื่อสารวิสัยทัศน์ให้ทุกฝ่ายเข้าใจ และการจัดทำแผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรม ภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ปี กรมอนามัย
4. ให้ชุมชนและผู้บริโภคมีบทบาทตรวจสอบ แจ้งเบาะแส และเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงผ่านกลไกการร้องเรียน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย