

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น รอบ 5 เดือนหลัง

1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

สืบเนื่องจากกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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) ระบบรายงานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารแยกข้อมูลเป็นรายปีได้ ซึ่งมี ผู้ใช้งานระบบแบ่งเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (User) ปัจจุบันในระบบมีผู้ประกอบการ (200,000 คน) และผู้สัมผัสอาหาร (700,000 คน) และมีหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงหน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร (Admin) ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 76 จังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กทม./เมืองพัทยา/อบจ./เทศบาล และ อบต.) จำนวน 7,825 แห่ง โดยภาพรวมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้ลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ ร้อยละ 42 และหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หน่วยงานนิติบุคคล (สถานประกอบการ) จำนวน 58 หน่วยงาน เข้ามาใช้งานระบบ ในการพัฒนาระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) กรมอนามัยได้มีการติดตาม ตรวจสอบ และพัฒนา ระบบให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้งานโดย ประเมินความพึงพอใจ/ รับฟังความคิดเห็นต่อการใช้ระบบทั้งในส่วนของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (User) และหน่วยงานจัดการอบรม (Admin) และพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ รวมถึงมีการการวิจัยการประเมินประสิทธิภาพระบบ และส่งเสริมการใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรม โดยดำเนินการพัฒนา สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ได้แก่ สร้างระบบลงทะเบียนและระบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ให้ประชาชนลงทะเบียนและสมัครเข้ารับการอบรมได้ด้วยตนเอง มีการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ในการใช้งานระบบ รวมถึงเพิ่มช่องทางสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนและเจ้าหน้าที่ในการเข้าใช้งานระบบ อาทิเช่น ระบบ Line official และ LINE OpenChat รวมถึงสร้างความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นในการขับเคลื่อนการดำเนินการร่วมกัน เพื่อส่งเสริมให้ อปท.ใช้งานพร้อมทั้งเชื่อมโยงและแบ่งปันข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่

การพัฒนาศักยภาพผู้ใช้งานและหน่วยฝึกอบรมให้ดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดเป็นหัวข้อการใช้ระบบสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of food sanitation inspector : BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบ

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

การประเมินผลการปฏิบัติงานของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

หลักเกณฑ์การประเมิน

1 การประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Rate)	ร้อยละ 70
ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
1.1 ตัวชี้วัดโดยยุทธศาสตร์สำคัญ (Strategic KPIs) ตัวชี้วัด 1 : ผลสัมฤทธิ์ของงาน ตัวชี้วัด 2 : ผลการประเมินคุณภาพการดำเนินงาน ตัวชี้วัด 3 : ผลการประเมินความพึงพอใจของประชาชน	ร้อยละ 10 - ร้อยละ 10
1.2 ตัวชี้วัดที่เชื่อมโยงการบูรณาการงาน (Link KPIs) ตัวชี้วัด 4 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 5 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 6 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 7 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 8 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ 5 ร้อยละ 10 ร้อยละ 10 ร้อยละ 10 ร้อยละ 10
การประเมินการดำเนินงาน (Performance Rate)	
2 การประเมินการดำเนินงาน (Performance Rate)	ร้อยละ 30
2.1 การประเมินการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 9 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 10 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ 10 ร้อยละ 10
2.2 การประเมินการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 11 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 12 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ 10 ร้อยละ 10
2.3 การประเมินการดำเนินงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 13 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตัวชี้วัด 14 : การบูรณาการงานร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ร้อยละ 10 ร้อยละ 10

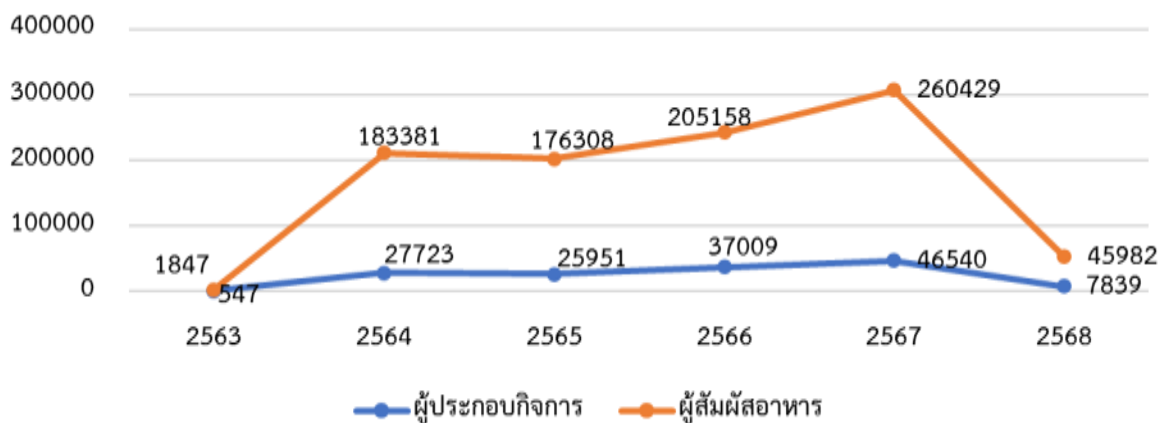
ภาพที่ 1 ตัวชี้วัดการประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (Joint KPI)

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด

● แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยพัฒนาเครื่องมือดิจิทัลระบบ Foodhandler มารองรับการดำเนินงานจัดการอบรม ต่อมาได้ออกประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 เพื่อเพิ่มวิธีการจัดการอบรมที่เกิดความครอบคลุมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมากยิ่งขึ้น เมื่อผ่านการอบรมจะมีอายุรับรอง 3 ปี ซึ่งพบผลผ่านการอบรมตั้งแต่ปี 2563 – 2568 ดังกราฟที่ 1

กราฟที่ 1 เปรียบเทียบผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตั้งแต่ปี 2563 – 2568



● แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้มการดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยในปี 2565 ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านการยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากการเติบโตของธุรกิจอาหารมีแนวโน้มการขยายตัวสูงขึ้นจากการท่องเที่ยวจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามายังประเทศไทย เมื่อปี 2566 มีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจำนวน 28,042,131 คน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2567) มีความคาดหวังในการท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติที่สวยงามและการได้สัมผัสกับอาหารไทยที่มีชื่อเสียงทั่วโลก ได้แก่ ผัดไทย ต้มยำ และข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น ตลอดจนอาหารริมทาง (Street Food) ซึ่งพบได้ทั่วไปทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ทั้งนี้ จากความคาดหวังด้านเมนูอาหาร ต้องมาพร้อมกับความมั่นใจและการสุขาภิบาลอาหารที่ปลอดภัยซึ่งถือเป็นภาพลักษณ์ที่สะท้อนถึงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลและการพัฒนาประเทศ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวต่างชาติแล้ว 1.2 ล้านล้านบาท (ฐานเศรษฐกิจ, 2567) ต่อมารัฐบาล เปิดเผยจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาเที่ยวไทยตลอดทั้งปี 2567 จำนวน 35.54 ล้านคน โดยรายงานการท่องเที่ยวไทยตลอดทั้งปี 2567 (1 ม.ค – 31 ธ.ค 67) สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 35.54 ล้านคน เพิ่มขึ้น 26.27% เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า และ

สร้างรายได้จากการท่องเที่ยวระหว่างประเทศถึง 1.67 ล้านล้านบาท เพิ่มขึ้นถึง 34 % โดยนักท่องเที่ยว ที่เดินทาง มาไทย 3 อันดับแรก ได้แก่ จีน มาเลเซีย และอินเดีย ส่วนการท่องเที่ยวภายในประเทศ คนไทยท่องเที่ยวไทย เดินทางรวม 198.69 ล้านคน-ครั้ง เพิ่มขึ้น 7.02% สร้างรายได้ในประเทศถึง 9.5 แสนล้านบาท เพิ่มขึ้น 12.03% โดยกรุงเทพฯ ชลบุรี และกาญจนบุรี ยังคงเป็นจุดหมายปลายทางยอดนิยม (รัฐลาบไทย, 2568) พร้อมทั้งการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) มองปัจจัยหนุนท่องเที่ยวไทยในปี 2568 ที่เป็นจุดแข็งด้านแหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรม อาหาร และมาตรการสนับสนุนจากภาครัฐ เช่น การส่งเสริม Soft Power และการชูเมืองรอง (THE STANDARD, 2568) จะเห็นได้ว่ามาตรการที่ส่งเสริมนั้นการควบคุม กำกับดูแลสถานประกอบการอาหาร ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม สอดรับไปกับนโยบายการท่องเที่ยวของ ประเทศ การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561 มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นจากตลาดแรงงานที่มีการขยายธุรกิจหรือการขยายตัวของแรงงานกลุ่มนี้ไป ยังภูมิภาคต่าง ๆ เพื่อการสร้างอาชีพและรายได้ในดำรงชีพ

- **แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน**

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารร่วมกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง พบผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารลงทะเบียนในระบบ Foodhandler รวม 1,037,888 คน แบ่งเป็นผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 145,609 คน และผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 873,105 คน

โดยมีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและต่อยอดระบบ Foodhandler ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 : พัฒนาระบบการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผู้ใช้งานเข้าถึงระบบได้สะดวก รวดเร็ว นำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนงานในทุกระดับ

กิจกรรมที่ 2 : การปรับปรุงมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ได้มีการปรับเปลี่ยนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler พร้อมทั้งให้คำปรึกษาการใช้งานระบบกับภาคีเครือข่าย

กิจกรรมที่ 3 : ผลักดันการใช้งานระบบ Foodhandler เป็นเงื่อนไขการอบรมใช้งานสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรวบรวมฐานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมตามกฎหมายกำหนด

กิจกรรมที่ 4 : ต่อยอดระบบ Foodhandler โดยการพัฒนาช่องทางรายงานผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ทั้งด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และด้านเคมี เพื่อให้เกิดระบบเฝ้าระวังด้านการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาศัยความร่วมมือหน่วยงานในระดับพื้นที่ ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย เป็นผู้เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร นำเข้าระบบ นำข้อมูลเพื่อใช้ในการดำเนินการที่ไม่ถูกสุขลักษณะในการให้บริการและลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กิจกรรมที่ 5 : อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler เพื่อพัฒนาบุคลากรและภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ความเข้าใจ เข้าถึง ใช้งานระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น พบผลการดำเนินงานในรอบ 5 เดือนแรก ดังนี้

1. จำนวนผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 2567 เป็นฐานในการคำนวณ (159,106 ราย ข้อมูล ณ วันที่ 27 กันยายน 2567)
2. จำนวนผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารที่ลงทะเบียนในปี 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 เป้าหมายขั้นต้น 79,553 ราย เป้าหมายมาตรฐาน 100,524 ราย เป้าหมายขั้นสูง 121,495 ราย ผลการดำเนินงาน 97,162 ราย บรรลุตามเป้าหมายขั้นต้น 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 (ราย)	การบรรลุผล
KPI PA (หน่วยงาน)	ร้อยละ 1 (1,592 ราย)	97,162	บรรลุตามเป้าหมาย
Joint KPI (อธิบดี)	ขั้นต้น 79,553 ราย		บรรลุตามเป้าหมายขั้นต้น
	ขั้นมาตรฐาน 100,524 ราย		ยังไม่บรรลุผล
	ขั้นสูง 121,495 ราย		ยังไม่บรรลุผล

หมายเหตุ : ผลการดำเนินงานในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งการรายงานภาพ Joint KPI จะเป็นผลการดำเนินงานที่นับ 6 เดือน ซึ่งคาดว่าจะผลการดำเนินงานจะเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่ตั้งไว้และจำนวนผู้ประกอบการทั้งหมดไม่สามารถทราบได้ เนื่องจาก การประกอบกิจการมีทั้งเปิดใหม่และปิดตัว ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ โรคระบาด การย้ายถิ่นของแรงงาน ดังนั้นการตั้งค่าเป้าหมายจึงทำได้เพียงประมาณการเป็นค่าร้อยละที่จะเพิ่มขึ้น

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการดำเนินงานระบบ Foodhandler โดยสรุปได้ ดังนี้

1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

- 1.1 ความครอบคลุมการสมัครใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศฯ
- 1.2 เจ้าหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบ

1.3 การปรับเปลี่ยนมาตรฐาน ทำให้ต้องตั้งต้นการพัฒนาระบบหลังบ้านใหม่

1.4 ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ไม่ประสงค์ลงทะเบียนในระบบ Foodhandler เนื่องจากห่วงความปลอดภัยของข้อมูลส่วนบุคคล

2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

2.1 ออกประกาศกรมอนามัย โดยอาศัยอำนาจตามความในข้อ 12 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ประเภท ประเภที่ สำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองด้านสุขลักษณะ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง

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

3. ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่จำเป็นต้องมีเพื่อขับเคลื่อนงานในพื้นที่

3.1 การมีส่วนร่วม/ความร่วมมือของภาคีเครือข่าย ในการดำเนินงาน

3.2 การเพิ่มศักยภาพ/ทักษะ ให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจในแนวทางการขับเคลื่อนงาน และการขยายผลไปยัง อปท. และ รพ.สต.

3.3 ผู้บริหารให้ความสนใจในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร

3.4 การสร้างบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกระดับ ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบ

3.5 จัดการอบรมการใช้งานระบบ Foodhandler อย่างต่อเนื่อง

3.6 ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ Foodhandler ให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรม หน่วยงานประเมินรับรอง อย่างต่อเนื่อง

● ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
1. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)	https://foodhandler.anamai.moph.go.th/
2. แนวทางการขอรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057
3. มาตรฐานสถานประกอบการอาหาร	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/san/
4. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/act-about-moph/download?id=68084&mid=34934&mkey=m_document&lang=th&did=22012
5. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#work-book/

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
6. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors)	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/
7. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/
8. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/

2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

- (1) Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
- (2) คอ. 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
- (3) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ/ โรงพยาบาล/ รพ.สต.
- (4) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/กรมการปกครองท้องถิ่น
- (5) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย
- (6) ผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- (7) ภาควิชาสุขอนามัยด้านสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง
- (8) ประชาชน

ความต้องการ/ความคาดหวัง

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหารและประเด็นที่เกี่ยวข้อง ไตรมาส 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อรองรับการดำเนินงานที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง พบความต้องการ/คาดหวังของเครือข่ายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่ ดังนี้

- 1) การปรับปรุงระบบข้อมูล Foodhandler ให้ครอบคลุมสถานประกอบการ ตลาดอาหารริมบาทวิถี และการตรวจประเมินสถานประกอบการของศูนย์ฯ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน
- 2) การบูรณาการเชื่อมโยงข้อมูล Foodhandler กับ BKK Food Safety ของกรุงเทพมหานคร

ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

ปีงบประมาณ 2568 อยู่ระหว่างเตรียมการประเมินความพึงพอใจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร

3. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด ประกอบด้วยมาตรการสำคัญ ดังนี้

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

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
การขับเคลื่อนระบบ Foodhandler	P: Partnership ขยายความครอบคลุมผู้ใช้งานระบบ Foodhandler และสร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร I: Invest พัฒนาการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงแบบประเมินมาตรฐาน ระบบการเฝ้าระวัง R: Regular ผลักดันการใช้งานระบบ Foodhandler สู่ข้อกำหนด เพื่อให้เกิดการเข้าใช้งานมากยิ่งขึ้น A: Advocacy สนับสนุนองค์ความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวีดิทัศน์ คู่มือ ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ เช่น หนังสือราชการ เว็บไซต์ และ Social Media	- ผู้ใช้งานระบบ Foodhandler มีความครอบคลุมมากขึ้นในกลุ่มขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - ระบบ Foodhandler เข้าถึงการใช้งานที่สะดวก รวดเร็ว
การต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัลสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	I: Invest สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง	มีช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร
การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร B: Building Capacity สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่	ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ มีความสามารถในการเข้าใช้งานระบบได้อย่าง Smart
ติดตาม ประเมินผลการใช้งานระบบ Foodhandler	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร/ ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานทุกระดับ	เสริมสร้างเครื่องมือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานทุกระดับ

4. แผนขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

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					↔					↔		

เนื่องจากผลการดำเนินงาน รอบ 5 เดือนแรก เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้น ในรอบ 5 เดือนหลัง จึงยังคงใช้มาตรการและแผนการดำเนินงานเดิมตามที่วางไว้ตั้งแต่ต้นปีงบประมาณได้ ตามรายละเอียดที่ระบุข้างต้น
