

## ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดที่ 3.42 จังหวัดที่มีพื้นที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด รอบ 5 เดือนหลัง

### 1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

ประเทศไทยเผชิญกับวิกฤติการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ หรือ โรคโควิด 19 ซึ่งพบการระบาดไปทั่วโลก ตั้งแต่เดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา และยังเผชิญกับปัญหาและภัยคุกคามด้านสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่องทั้งจากภัยธรรมชาติและภัยจากมนุษย์ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ หรือภาวะโลกร้อน (Global Warming) ปัญหามลพิษทางอากาศ เช่น ฝุ่นละออง PM<sub>2.5</sub> ภัยพิบัติเกิดขึ้นในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภัยแล้ง ปัญหาสารเคมีปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม และในปี 2567 ช่วงครึ่งปีแรก ประเทศไทยเผชิญสภาพอากาศร้อน อุณหภูมิสูงขึ้น และปริมาณน้ำฝนซึ่งเป็นผลจากปรากฏการณ์เอลนีโญ และในช่วงครึ่งปีหลังมีการเปลี่ยนเข้าสู่ภาวะลานีญาเร็วขึ้น ก่อให้เกิดอุทกภัยและความเสี่ยงน้ำท่วมในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะพื้นที่ทางภาคเหนือ ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงทางด้านสุขภาพที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มประชากรเปราะบาง คนยากจน ผู้สูงอายุ ผู้พิการ รวมทั้งเกิดวิกฤตทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมตามมา จึงต้องเร่งเสริมสร้างความเข้มแข็งระบบปฏิบัติการอนามัยสิ่งแวดล้อมระดับชุมชนและท้องถิ่นให้มีประสิทธิภาพสามารถตอบสนองต่อสถานการณ์อย่างทันทั่วถึง และพัฒนาให้เป็นเมืองสุขภาพดี อย่างไรก็ตาม ในช่วงเวลาที่ผ่านมากรมอนามัยขับเคลื่อนการดำเนินงาน เพื่อให้ประชาชนอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการสุขภาพดี โดยเน้นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความตระหนักรู้ มีส่วนร่วม และมีความสามารถจัดการปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมโดยการ สนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และชุมชน ซึ่งการดำเนินงานต้องอาศัยการบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงานระดับนโยบาย อันจะนำไปสู่การจัดการปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพในระดับพื้นที่ได้อย่างครอบคลุม และมีความยั่งยืน

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร เช่น การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผ่านหลักสูตร BFSI การประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การสนับสนุนจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น รวมถึงในปีงบประมาณ 2567 ได้ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารผ่านนโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุขในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย ถือเป็นการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภทตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวที่เป็นพื้นที่เศรษฐกิจสุขภาพ ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เริ่มดำเนินการอย่างเป็นทางการตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยมีการกำหนดค่าเป้าหมายดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เป้าหมายการดำเนินงาน (พ.ศ. 2566 – 2570)

ปีงบประมาณ 66	ปีงบประมาณ 67	ปีงบประมาณ 68	ปีงบประมาณ 69	ปีงบประมาณ 70
ร้อยละ 30	ร้อยละ 35	ร้อยละ 40	ร้อยละ 60	ร้อยละ 70

ปีงบประมาณ 2568 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารของประเทศ สอดคล้องกับบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ตั้งแต่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร เครือข่ายชมรม สมาคมผู้ประกอบการด้านอาหาร ตลอดจนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ โดยพัฒนาและส่งเสริมความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหารให้กับประชาชนและนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และยกระดับพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ส่งเสริมแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และประสบการณ์อย่างมีส่วนร่วม ในการขับเคลื่อนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “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. เมืองรองเป็นศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบเมืองท่องเที่ยวด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัย และอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่มีความเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่	เมือง	12
2. สถานประกอบกิจการ (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.)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ประกอบด้วย 2 ประเด็น ได้แก่ 1) สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN 2) อาหารริมบาทวิถี ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN ขึ้นไป

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 60) รอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน พัฒนาแพลตฟอร์มการประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่สามารถนำเข้าสู่ข้อมูล จัดเก็บข้อมูลและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลการดำเนินงานผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย รวมถึงติดตามผลการดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ในรอบ 5 เดือนแรก ดังนี้

1. สถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งหมดที่อนุญาตประกอบการ จำนวน 72,466 แห่ง
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียนในระบบ Foodhandler (ของกรมอนามัย) จำนวน 42,374 แห่ง และลงทะเบียนในระบบ BKK FoodSafety (ของกรุงเทพมหานคร) จำนวน 17,080 แห่ง
3. เปรียบเทียบผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย พบผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 23,149 แห่ง จากค่าเป้าหมาย จำนวน 43,480 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 53.24 ดังตารางที่ 2, 3

## ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอนำส่งประเมิน	รอประเมินตนเอง	รอประเมินรับรอง	SAN	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	42	32	2,750
<b>รวม</b>	<b>42,401</b>	<b>5,871</b>	<b>8,650</b>	<b>1,951</b>	<b>19,533</b>	<b>940</b>	<b>23,149</b>

**ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย**

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	2,750	26.83
<b>รวม</b>	<b>72,466</b>	<b>43,480</b>	<b>23,149</b>	<b>53.24</b>

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)

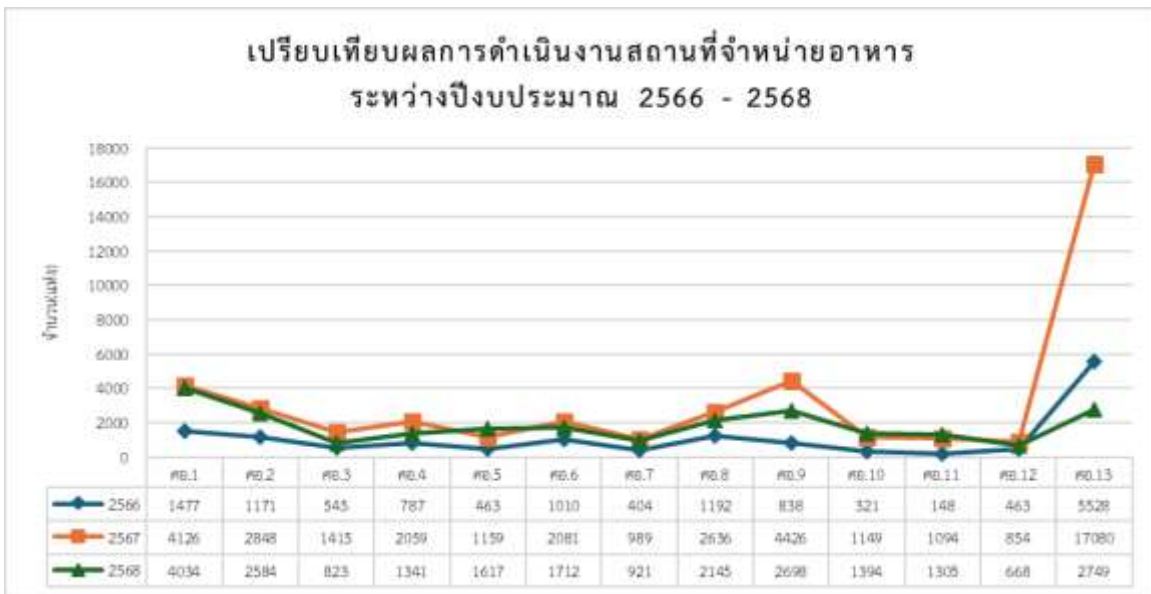
**ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด**

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เริ่มดำเนินการอย่างเป็นทางการตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยมีจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 88,021 แห่ง (ลดลงจากตัวเลขเดิมเนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารปิด/ยกเลิกกิจการ) เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปี 2566 ตามค่าเป้าหมายร้อยละ 30 จำนวน 26,261 แห่ง พบผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 14,347 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.12 ปี 2567 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 40 (ชาวคาดแดง) จำนวน 35,746 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 และใน 2568 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 60 จำนวน 43,480 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 23,149 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 53.24 จะเห็นได้ว่าการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายมีการเพิ่มขึ้นของผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม แต่ด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารในประเทศไทยมีการเพิ่มขึ้นและลดลงตามสภาพเศรษฐกิจและอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ทำให้ต้องผลักดันให้มีกลไกการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของหน่วยงานในระดับพื้นที่ที่ให้ความสำคัญกับสถานที่จำหน่ายอาหารในการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐานแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว ดังกราฟที่ 1

กราฟที่ 1 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระหว่างปี 2566 - 2568 รายศูนย์อนามัย

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม



แนวโน้มผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยในปี 2565 ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านการยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก Clean Food Good Taste Plus : CFGT Plus จังหวัดละ 5 แห่ง ปี 2566 ผลักดันการขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ร้อยละ 30 ต่อเนื่องในปี 2567 กำหนดเป้าหมายการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละ 40 ซึ่งได้มีการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อนผ่านช่องทางต่าง ๆ รวมถึงพัฒนาต้นแบบสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อสร้างกระแสให้ผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน โดยที่สถานประกอบการสามารถแจ้งความประสงค์กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ตั้งหรือสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/จังหวัด และศูนย์อนามัย/กรมอนามัย ประกอบกับมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานจากมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 74 ข้อ (กายภาพ) + 1 ข้อ (ด้านชีวภาพ) + 9 ข้อ Plus ปรับเป็น มาตรฐานสุขาภิบาล  
 อาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์  
 แมลงนำโรค) โดยในปี 2568 กำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 60 โดยใช้มาตรฐานสุขาภิบาล  
 อาหารที่มีการปรับปรุงใหม่ คือ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN plus ซึ่งคาดการณ์ว่าการ  
 ดำเนินงานจะสามารถบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2568 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการ  
 กระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละ  
 สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ในรอบ 5 เดือนแรก สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตาม  
 เกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนด ตามตารางที่ 4, 5 ดังนี้

เกณฑ์ : มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 30

ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 20

ผลงาน : มีสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วม จำนวน 42,401 แห่ง ร้อยละ 97.52

ผ่านตามเกณฑ์ 23,148 แห่ง ร้อยละ 53.24

#### ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้า ระบบ	รอนำส่ง ประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวม ผ่าน
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 5 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”**

เขตบริการสุขภาพ	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

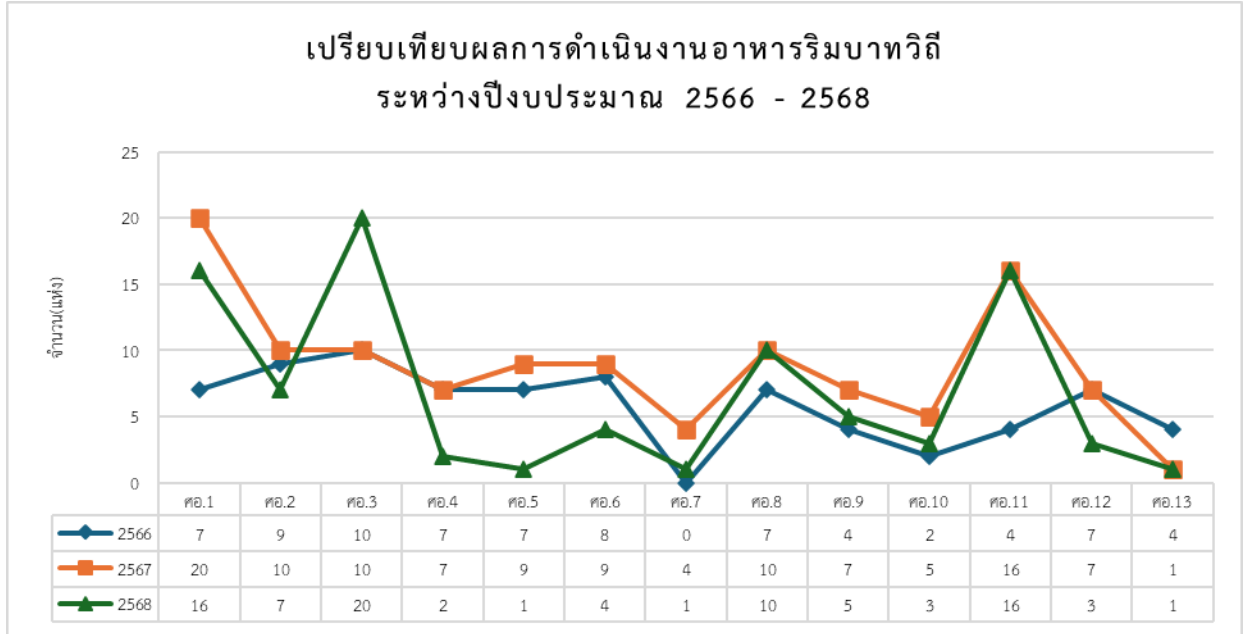
หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 2,675 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 43 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

**ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด**

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี เริ่มดำเนินการอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรมในปี 2561 จากความร่วมมือกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ผู้สนับสนุนงบประมาณขับเคลื่อนการดำเนินงาน โดยเริ่มจากการคัดเลือกพื้นที่ต้นแบบอาหารริมบาทวิถี การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐาน 4 มิติ ได้แก่ มิติสุขภาพ มิติเศรษฐกิจ มิติสังคม และมิติวัฒนธรรม โดยมี 100 คะแนน และแบ่งค่าคะแนนออกเป็นระดับพื้นฐาน ดี และดีมาก ซึ่งมีอาหารริมบาทวิถีต้นแบบจำนวน 12 แห่ง และขยายต่อเนื่องมาในปี 2562 – 2563 อีกรวมเป็น จำนวน 24 แห่ง จนกระทั่งในปี 2564 ประกาศเป็นนโยบายสำคัญในการขับเคลื่อนงานสุขภาพโภชนาการ โดย ดร.สาธิต ปิตุเตชะ อดีตรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข จากนั้นจึงกำหนดเป็นตัวชี้วัดการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จังหวัดละ 1 แห่ง ปี 2565 ขับเคลื่อนภายใต้ตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ วัดผลการดำเนินงานภาพรวมจังหวัดที่ขับเคลื่อนในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดนัด และอาหารริมบาทวิถี ซึ่งทั้ง 77 จังหวัดสามารถขับเคลื่อนได้ตามเป้าหมายที่กำหนด โดยการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบันเมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปี 2566 พบผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จำนวน 76 แห่ง (ร้อยละ 56.72) จำนวน 134 แห่ง ปี 2567 พบอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐาน ระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 115 แห่ง (ร้อยละ 59.28) จำนวน 194 แห่ง และใน 2568 พบอาหารริม

บาทวิถีผ่านมาตรฐาน ระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 89 แห่ง (ร้อยละ 78.76) จำนวน 188 แห่ง ทั้งนี้ การขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถีให้เป็นที่ยอมรับ มีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง เพราะเป็นพื้นที่หนึ่งที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจในภาพประเทศได้ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นการกำหนดพื้นที่อาหารริมบาทวิถีได้ต้องมีการกำหนดเป็นจุดผ่อนผันซึ่งมีหลายหน่วยงานที่เข้ามามีส่วนร่วมแต่เมื่อขับเคลื่อนไปสู่ระยะ บางแห่งไม่สามารถดำเนินการต่อได้จากปัจจัยทางด้านการเมือง การเปลี่ยนแปลงผู้บริหาร อาจทำให้เกิดการเพิ่ม-ลดของจำนวนอาหารริมบาทวิถีได้ และอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ดังกราฟที่ 2



กราฟที่ 2 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ระหว่างปี 2566 - 2568 รายศูนย์อนามัย

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้มผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี โดยในปี 2566 พบผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จำนวน 76 แห่ง (ร้อยละ 56.72) จำนวน 134 แห่ง และในปี 2567 พบอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐาน ระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 115 แห่ง (ร้อยละ 59.28) จำนวน 194 แห่ง ซึ่งได้มีการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อนผ่านช่องทางต่าง ๆ รวมถึงขับเคลื่อนผ่านนโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ประกอบกับการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานจากมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์แมลงนำโรค) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานในมิติสุขภาพ ทำให้คาดการณ์ว่าการดำเนินงานจะสามารถบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2568 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละอาหารริมบาทวิถีดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานในรอบ 5 เดือนแรก สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนด ดังนี้

เกณฑ์ : อาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมดำเนินการตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 30



ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 20

ผลงาน : อาหารริมบาทวิถีที่เข้าร่วมฯ จำนวน 214 แห่ง ร้อยละ 181.36 ผ่านตามเกณฑ์ 89 แห่ง ร้อยละ 75.42 ดังตารางที่ 6, 7

**ตารางที่ 6 ผลการดำเนินงาน “อาหารริมบาทวิถี”**

เขตบริการสุขภาพ	อาหารริมบาทวิถี						
	เข้าระบบ	รอนำส่งประเมิน	รอประเมินตนเอง	รอประเมินรับรอง	ผ่านSAN	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
<b>รวม</b>	<b>214</b>	<b>46</b>	<b>15</b>	<b>63</b>	<b>37</b>	<b>52</b>	<b>89</b>

**ตารางที่ 7 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
12	16	10	3	30.00
13	1	1	1	100.00
<b>รวม</b>	<b>188</b>	<b>113</b>	<b>89</b>	<b>78.76</b>

โดยมีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารและอาหารริมบาทวิถี ในปีงบประมาณ 2568 ประกอบด้วย 5 กิจกรรมหลัก ดังนี้

**กิจกรรมที่ 1 :** พัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

**กิจกรรมที่ 2 :** พัฒนาและขับเคลื่อนกฎหมายที่เกี่ยวข้องสถานประกอบการกิจการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดย สถานที่ยาหน่ายอาหาร ขับเคลื่อนผ่านกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีการ ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนของคุณลักษณะ หลักการและ วิธีการจัดการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ส่วนการพัฒนาและยกระดับ อาหารริมบาทวิถี ดำเนินการผ่าน หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เนื่องจาก (ร่าง)กฎกระทรวง สุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อยู่ระหว่างนำเข้าคณะอนุวิชาการกฎหมายพิจารณาให้ ข้อเสนอแนะ จึงใช้กลไกการมีส่วนร่วมในการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี

**กิจกรรมที่ 3 :** พัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยการจัดการอบรมการใช้งานระบบ สุขาภิบาลอาหาร Foodhandler และดำเนินการปรับปรุงระบบ Foodhandler สำหรับการดำเนินงาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งาน ระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler พร้อมทั้งให้คำปรึกษาการใช้ งานระบบกับภาคีเครือข่าย

**กิจกรรมที่ 4 :** พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร จากการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus เพื่อให้ภาคีเครือข่ายรับทราบ เข้าใจ นำไปปรับใช้ สำนักสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ ได้จัดการประชุมชี้แจงหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐาน เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้ วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน ทั้งมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และให้ความรู้มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบ Foodhandler ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รวมถึงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหารตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

**กิจกรรมที่ 5 :** ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลังสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus เพื่อขยายผลมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาด สร้าง ความมั่นใจการใช้บริการของนักท่องเที่ยวและประชาชน

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการ ดำเนินงานของตัวชี้วัด โดยสรุปได้ ดังนี้

### 1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

1.1 กิจกรรมสร้างกระแสหรือขอความร่วมมือพิเศษจากภาคีเครือข่ายและนโยบายพิเศษจาก ผู้บริหาร ทำให้ต้องมีการปรับกิจกรรมและกำหนดรูปแบบการดำเนินงานในระยะเวลาที่เร่งรัด

1.2 การรับรองที่ยังไม่เป็นแบบ one stop service หรือ มีความแตกต่างกันของเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานและการจัดการอบรม ทำให้เกิดความเข้าใจเคลื่อนเคลื่อนทั้งการสื่อสารและการปฏิบัติในระดับพื้นที่

## 2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

2.1 การกำหนดค่าเป้าหมายที่ต้องมีความชัดเจนและกำหนดระยะเวลาในการปรับแก้เพื่อลดความซ้ำซ้อนในการดำเนินการ ณ ช่วงเวลาที่รายงานผล

2.2 การรายงานผลการดำเนินงานผ่านโปรแกรมกลางระดับกรม ซึ่งปัจจุบันอยู่ในช่วงระหว่างพัฒนา

## 3. ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่จำเป็นต้องมีเพื่อขับเคลื่อนงานในพื้นที่

3.1 การมีส่วนร่วม/ความร่วมมือของภาคีเครือข่าย ในการดำเนินงาน

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

3.3 ผู้บริหารให้ความสนใจในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร

3.4. บูรณาการตัวชี้วัดระดับกระทรวง - กรม เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนในระดับพื้นที่

3.5 การสร้างบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกกระดับ ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI)

3.6 การกำหนดเป็นโครงการมุ่งเป้าในรอบ 6 เดือนหลัง พร้อมงบประมาณสนับสนุน ทำให้ผู้ปฏิบัติงานมีแนวทางการขับเคลื่อนที่ชัดเจนในระดับพื้นที่

3.7 บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่มีภารกิจสนับสนุนต่อการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ สสอป. กองอาหาร อย. ททท. เป็นต้น

### ● ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/act-about-moph/download?id=68084&amp;mid=34934&amp;mkey=m_document&amp;lang=th&amp;did=22012">https://foods.anamai.moph.go.th/th/act-about-moph/download?id=68084&amp;mid=34934&amp;mkey=m_document&amp;lang=th&amp;did=22012</a>
2. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/reg-about-moph/download?id=68085&amp;mid=34938&amp;mkey=m_document&amp;lang=th&amp;did=22013">https://foods.anamai.moph.go.th/th/reg-about-moph/download?id=68085&amp;mid=34938&amp;mkey=m_document&amp;lang=th&amp;did=22013</a>
3. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/">https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/</a>
5. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors)	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/">https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/</a>
6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/">https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/</a>
7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/">https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/</a>
8. มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร	<a href="https://foods.anamai.moph.go.th/th/san/?reload">https://foods.anamai.moph.go.th/th/san/?reload</a>

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
9. มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	<a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/streetfood-san/?reload">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/streetfood-san/?reload</a>
10. คู่มือการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี	<a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/998#wow-book/">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/998#wow-book/</a>
11. แนวทางการขอรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus	<a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057</a>
12. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)	<a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th/">https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</a>

## 2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

### กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

- (1) Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
- (2) ศอ. 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
- (3) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ/ โรงพยาบาล/ รพ.สต.
- (4) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/กรมการปกครองท้องถิ่น
- (5) ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- (6) ภาควิชาหรือหน่วยงานด้านสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง
- (7) ประชาชน

### ความต้องการ/ความคาดหวัง

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

- (1) ความร่วมมือของภาควิชาหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างมีส่วนร่วม ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชน
- (2) การสนับสนุนการขับเคลื่อนงานทุกระดับ:
  - (2.1) บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
  - (2.2) สร้างการรับรู้กลไก/ กลยุทธ์/เครื่องมือที่ใช้ในขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหาร
  - (2.3) การสร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตร BFSI/FSI
  - (2.4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
  - (2.5) ปรับปรุง ต่อยอดการใช้งานระบบ Foodhandler
  - (2.6) ยกย่อง/เชิดชูเกียรติ/สร้างมูลค่าผลงานผ่าน Social Media
  - (2.7) สิ่งสนับสนุนการดำเนินงาน เช่น แผ่นพับ คู่มือวิชาการ ชุดทดสอบการปนเปื้อนอาหาร เป็นต้น

### ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

ปีงบประมาณ 2568 อยู่ระหว่างเตรียมการประเมินความพึงพอใจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการขับเคลื่อนงาน  
สุขภาพอาหาร

#### 3. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด มาตรการสำคัญ ประกอบด้วย

1. พัฒนาระบบ และกลไก การขับเคลื่อนงานด้านสุขภาพอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขภาพอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
3. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขภาพอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูล หลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ
4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รู้สิทธิหน้าที่ และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

#### การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์ มาตรฐานด้านสุขภาพอาหาร	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน สุขภาพอาหาร I: Invest การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การ เฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และ สื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง R: Regular การรวบรวมกฎหมายภายใต้การ ดำเนินงานของ อปท. เชื่อมโยงการ จัดการสุขภาพอาหารในท้องถิ่น และ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานตาม เกณฑ์มาตรฐาน A: Advocacy สนับสนุนองค์ความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวีดิทัศน์ คู่มือ เพื่อประชาสัมพันธ์ทาง หนังสือราชการ เว็บไซต์ และ Social Media ต่าง ๆ	- แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขภาพ อาหาร - การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์ มาตรฐานสุขภาพอาหาร - เกิดการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง อย่างมีประสิทธิภาพ - เสริมสร้างความรู้ภาคีเครือข่ายในการ ขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารทุก ระดับ
การพัฒนาระบบสารสนเทศงาน สุขภาพอาหาร	I: Invest การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การ เฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และ สื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง	ช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูล สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบการ กิจการ ผู้สัมผัสอาหาร
การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน สุขภาพอาหาร B: Building Capacity	ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขภาพอาหารใน ระดับพื้นที่ มีความสามารถในการ ประยุกต์ใช้วิชาการด้านสุขภาพ อาหารเพื่ออากักับ ดูแลสถานประกอบ

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
	สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่	กิจการด้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย
ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการขับเคลื่อนงานในพื้นที่	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร/ เสริมสร้างแรงใจการดำเนินงานในพื้นที่	- กลไกการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ - กัลยาณมิตรในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

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

เนื่องจากผลการดำเนินงาน รอบ 5 เดือนแรก เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ดังนั้น ในรอบ 5 เดือนหลัง จึงยังคงใช้มาตรการและแผนการดำเนินงานเดิมตามที่วางไว้ตั้งแต่ต้นปีงบประมาณได้ ตามรายละเอียดที่ระบุข้างต้น

\*\*\*\*\*