**ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดที่ 3.42 จังหวัดมีที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด รอบ 5 เดือนแรก**

---

**1. บทวิเคราะห์สถานการณ์**

ประเทศไทยเผชิญกับวิกฤติการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ หรือ โรคโควิด 19 ซึ่งพบการระบาดไปทั่วโลก ตั้งแต่เดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา และยังเผชิญกับปัญหาและภัยคุกคามด้านสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่องทั้งจากภัยธรรมชาติและภัยจากมนุษย์ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ หรือภาวะโลกเดือด (Global Boiling) ปัญหามลพิษทางอากาศ เช่น ฝุ่นละออง $PM_{2.5}$ ภัยพิบัติเกิดขึ้นในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภัยแล้ง ปัญหาสารเคมีปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม และในปี 2567 ช่วงครึ่งปีแรก ประเทศไทยเผชิญสภาพอากาศร้อน อุณหภูมิสูงขึ้น และปริมาณน้ำฝนซึ่งเป็นผลจากปรากฏการณ์เอลนีโญ และในช่วงครึ่งปีหลังมีการเปลี่ยนเข้าสู่ภาวะลานีญาเร็วขึ้น ก่อให้เกิดอุทกภัยและความเสี่ยงน้ำท่วมในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะพื้นที่ทางภาคเหนือ ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงทางด้านสุขภาพที่ส่งผลกระทบทางสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มประชากรเปราะบาง คนยากจน ผู้สูงอายุ ผู้พิการ รวมทั้งเกิดวิกฤตทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมตามมา จึงต้องเร่งเสริมสร้างความเข้มแข็งระบบปฏิบัติการอนามัยสิ่งแวดล้อมระดับชุมชนและท้องถิ่นให้มีประสิทธิภาพสามารถตอบสนองต่อสถานการณ์อย่างทันท่วงที และพัฒนาให้เป็นเมืองสุขภาพดี อย่างไรก็ตาม ในช่วงเวลาที่ผ่านมากรมอนามัยขับเคลื่อนการดำเนินงาน เพื่อให้ประชาชนอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการสุขภาพดี โดยเน้นการส่งเสริมให้ประชาชนมีความตระหนักรู้ มีส่วนร่วม และมีความสามารถจัดการปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมโดยการสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และชุมชน ซึ่งการดำเนินงานต้องอาศัยการบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงานระดับนโยบาย อันจะนำไปสู่การจัดการปัญหาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพในระดับพื้นที่ได้อย่างครอบคลุม และมีความยั่งยืน

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร เช่น การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผ่านหลักสูตร BFSI การประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การสนับสนุนจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น รวมถึงในปีงบประมาณ 2567 ได้ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารผ่านนโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุขในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย ถือเป็นการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภทตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร

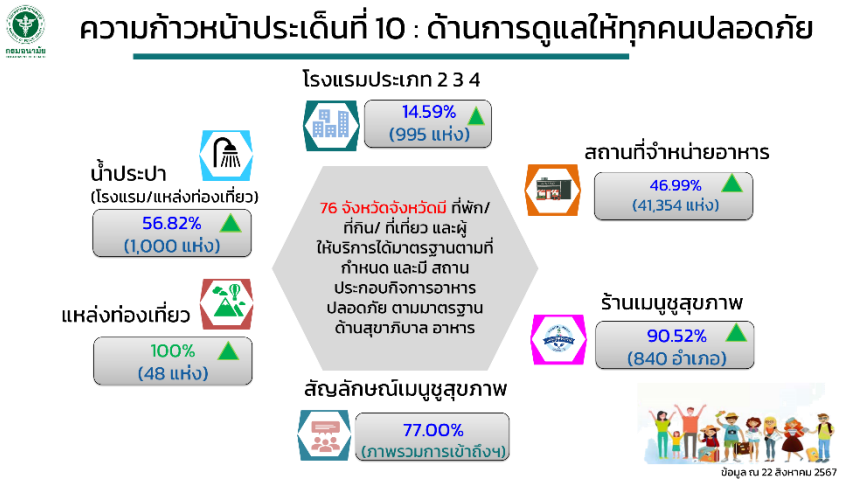
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวที่เป็นพื้นที่เศรษฐกิจสุขภาพ ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีมาตรฐาน

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เริ่มดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม 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 |

การดำเนินงานตัวชี้วัดจังหวัดมีที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ถูกขับเคลื่อนภายใต้นโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย โดยกำหนดจังหวัดนำร่องพื้นที่ท่องเที่ยวปลอดโรคและภัยสุขภาพที่ดำเนินการตามมาตรการขับเคลื่อนพื้นที่ท่องเที่ยวปลอดโรคและภัยสุขภาพ 31 จังหวัด และขยายตัวชี้วัดครอบคลุม 76 จังหวัด ส่วนของกรมอนามัยรับผิดชอบขับเคลื่อนในมาตรการที่ 3 ยกระดับเรื่องที่พักและอาหารปลอดภัย และปรับนโยบายใหม่เป็นประเด็นที่ 10 : ด้านการดูแลให้ทุกคนปลอดภัย โดยมีผลการดำเนินงานครอบคลุมตัวชี้วัดย่อย 6 ประเด็น ดังภาพแสดง



ปีงบประมาณ 2568 จังหวัดมีที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด ประกอบด้วย 2 ประเด็น ภายใต้ภารกิจของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้แก่ 1) สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN 2) อาหารริมบาทวิถี ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN ขึ้นไป

**1. การขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหาร**

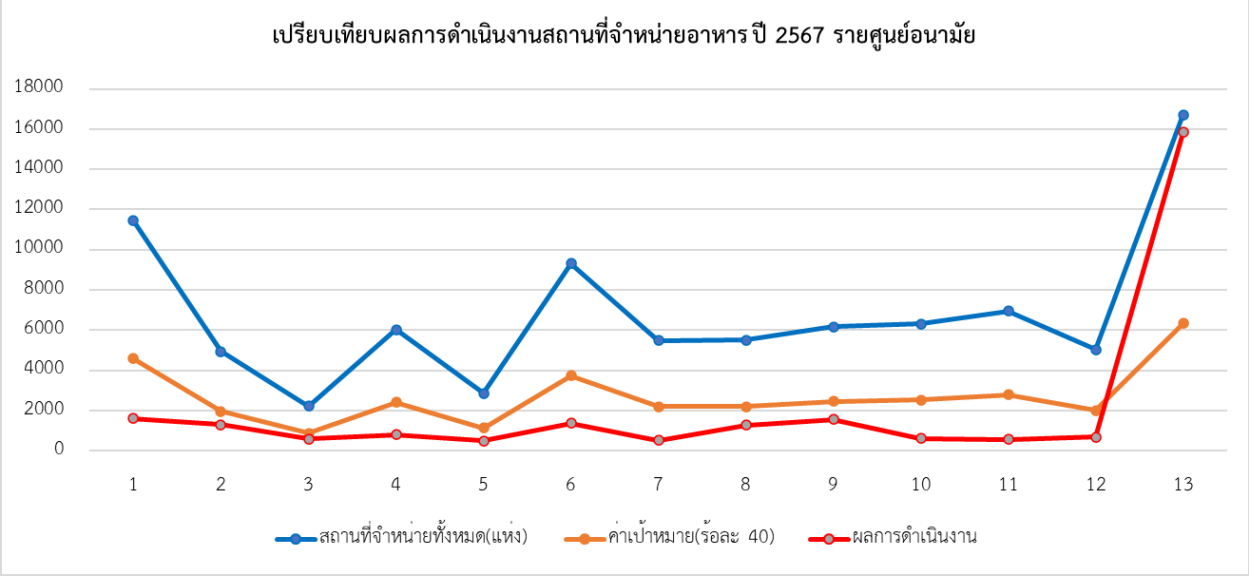
ในปี 2567 พบผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละ 40 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยมีจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ขออนุญาตตามกฎหมาย จำนวน 88,012 แห่ง เมื่อคิดผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งแบ่งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วมพัฒนาโดยการลงทะเบียนในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย จำนวน 42,374 แห่ง และลงทะเบียนในระบบ BKK FoodSafety ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 17,080 แห่ง พบว่าสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านมาตรฐาน จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 ดังตารางที่ 2 และตารางที่ 3

**ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2567 แยกรายศูนย์**

| เขตบริการสุขภาพ | สถานที่จำหน่ายอาหาร | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | เข้าระบบ | รอการประเมิน | ระดับพื้นฐาน | ระดับดีมาก | ไม่ผ่าน | ยังไม่กดส่ง | รวมผ่าน |
| 1 | 6,684 | 5 | 4,001 | 125 | 268 | 445 | 4,126 |
| 2 | 4,405 | 323 | 2,773 | 75 | 132 | 62 | 2,848 |
| 3 | 2,055 | 15 | 1,379 | 36 | 125 | 120 | 1,415 |
| 4 | 2,722 | 13 | 1,445 | 52 | 210 | 35 | 1,497 |
| 5 | 3,542 | 126 | 1,105 | 54 | 280 | 25 | 1,159 |
| 6 | 3,779 | 67 | 1,985 | 96 | 539 | 71 | 2,081 |
| 7 | 1,849 | 22 | 944 | 45 | 136 | 131 | 989 |
| 8 | 4,324 | 32 | 2,583 | 53 | 336 | 182 | 2,636 |
| 9 | 8,001 | 90 | 4,356 | 70 | 203 | 1,635 | 4,426 |
| 10 | 1,664 | 19 | 1,107 | 42 | 113 | 63 | 1,149 |
| 11 | 1,824 | 2 | 995 | 99 | 77 | 6 | 1,094 |
| 12 | 1,525 | 60 | 771 | 83 | 141 | 18 | 854 |
| 13 | 17,080 | 0 | 14,759 | 2,321 | 0 | 0 | 17,080 |
| **รวม** | **59,454** | **774** | **38,203** | **3,151** | **2,560** | **2,793** | **41,354** |

**ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย ปี 2567 แยกรายศูนย์**

| เขตบริการสุขภาพ | สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง) | ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 40) | ผลการดำเนินงาน | ร้อยละ |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 11,443 | 4,577 | 4,126 | 36.06 |
| 2 | 4,930 | 1,972 | 2,848 | 57.77 |
| 3 | 1,893 | 887 | 1,415 | 74.75 |
| 4 | 6,028 | 2,411 | 1,497 | 24.83 |
| 5 | 2,863 | 1,145 | 1,159 | 40.48 |
| 6 | 9,325 | 3,730 | 2,081 | 22.32 |
| 7 | 4,451 | 2,193 | 989 | 22.22 |
| 8 | 5,520 | 2,208 | 2,636 | 47.75 |
| 9 | 6,176 | 2,470 | 4,426 | 71.66 |
| 10 | 6,303 | 2,521 | 1,149 | 18.23 |
| 11 | 6,954 | 2,782 | 1,094 | 15.73 |
| 12 | 5,046 | 2,018 | 854 | 16.92 |
| 13 | 17,080 | 6,832 | 17,080 | 100.00 |
| **รวม** | **88,012** | **35,746** | **41,354** | **46.99** |

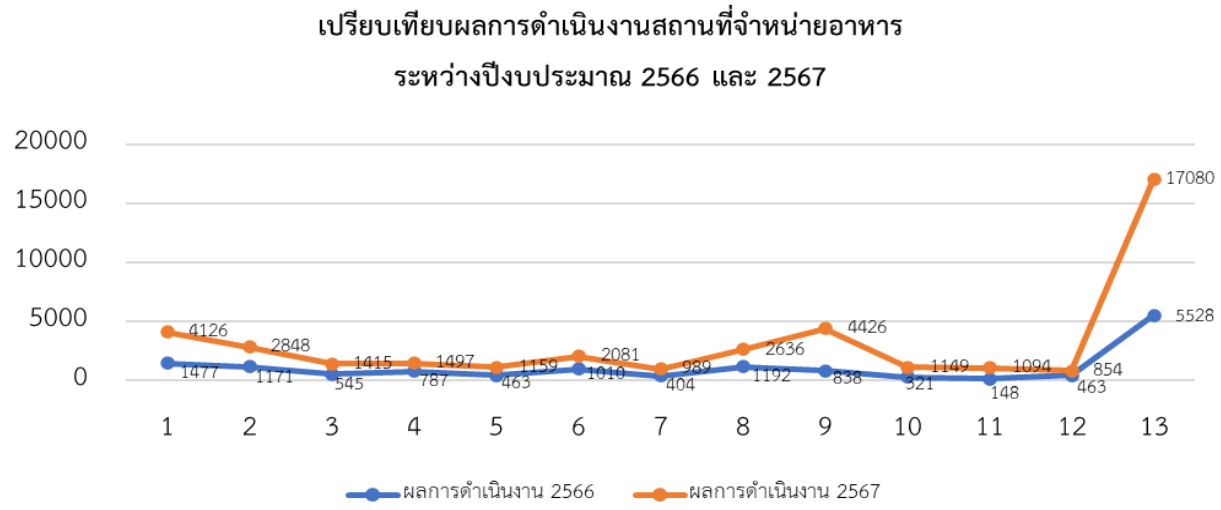



กราฟที่ 1 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2567 รายศูนย์อนามัย

**ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด**

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เริ่มดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม 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 และในปี 2567 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 40 (ขาวคาดแดง) จำนวน 35,746 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 จะเห็นได้ว่าการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายมีการเพิ่มขึ้นของผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม แต่ด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารในประเทศไทยมีการเพิ่มขึ้นและลดลงตามสภาพเศรษฐกิจและอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ทำให้ต้องผลักดันให้มีกลไกการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของหน่วยงานในระดับพื้นที่ที่ให้ความสำคัญกับสถานที่จำหน่ายอาหารในการจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว ดังกราฟที่ 2




กราฟที่ 2 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระหว่างปี 2566 - 2567 รายศูนย์อนามัย

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้มผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยในปี 2565 ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านการยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก Clean Food Good Taste Plus : CFGT Plus จังหวัดละ 5 แห่ง และในปี 2566 ผลักดันการขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่าน

เกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ร้อยละ 30 และต่อเนื่องมาในปี 2567 ร้อยละ 40 ซึ่งได้มีการประชาสัมพันธ์การขับเคลื่อนผ่านช่องทางต่าง ๆ รวมถึงพัฒนาต้นแบบสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อสร้างกระแสให้ผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน โดยที่สถานประกอบการสามารถแจ้งความประสงค์กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ตั้งหรือสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/จังหวัด และศูนย์อนามัย/กรมอนามัย ประกอบกับมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานจากมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 74 ข้อ (กายภาพ) + 1 ข้อ (ด้านชีวภาพ) + 9 ข้อ Plus ปรับเป็น มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์แมลงนำโรค) ทำให้คาดการณ์ว่าการดำเนินงานจะสามารถบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2567 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย จำนวน 77 จังหวัด โดยมีค่าเป้าหมายร้อยละ 40 (ขาวคาดแดง) จำนวน 35,746 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 ดังตารางที่ 4

**ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2567 แยกรายศูนย์**

| เขตบริการสุขภาพ | สถานที่จำหน่ายอาหาร | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | เข้าระบบ | รอการประเมิน | ระดับพื้นฐาน | ระดับดีมาก | ไม่ผ่าน | ยังไม่กดส่ง | รวมผ่าน |
| 1 | 6,684 | 5 | 4,001 | 125 | 268 | 445 | 4,126 |
| 2 | 4,405 | 323 | 2,773 | 75 | 132 | 62 | 2,848 |
| 3 | 2,055 | 15 | 1,379 | 36 | 125 | 120 | 1,415 |
| 4 | 2,722 | 13 | 1,445 | 52 | 210 | 35 | 1,497 |
| 5 | 3,542 | 126 | 1,105 | 54 | 280 | 25 | 1,159 |
| 6 | 3,779 | 67 | 1,985 | 96 | 539 | 71 | 2,081 |
| 7 | 1,849 | 22 | 944 | 45 | 136 | 131 | 989 |
| 8 | 4,324 | 32 | 2,583 | 53 | 336 | 182 | 2,636 |
| 9 | 8,001 | 90 | 4,356 | 70 | 203 | 1,635 | 4,426 |
| 10 | 1,664 | 19 | 1,107 | 42 | 113 | 63 | 1,149 |
| 11 | 1,824 | 2 | 995 | 99 | 77 | 6 | 1,094 |
| 12 | 1,525 | 60 | 771 | 83 | 141 | 18 | 854 |
| 13 | 17,080 | 0 | 14,759 | 2,321 | 0 | 0 | 17,080 |
| **รวม** | **59,454** | **774** | **38,203** | **3,151** | **2,560** | **2,793** | **41,354** |

**2. การขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถี**

ในปี 2566 การดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี เป็นการขับเคลื่อนตัวชี้วัดภายใต้หน่วยงาน ซึ่งกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานคือ ร้อยละของอาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ระดับดีขึ้นไป (ร้อยละ 80) จำนวน 134 แห่ง พบผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จำนวน 76 แห่ง (ร้อยละ 56.72) ไม่เป็นไปตามค่าเป้าหมาย และในปี 2567 ขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถีผ่าน13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย และปรับนโยบายใหม่เป็นประเด็นที่ 10 : ด้านการดูแลให้ทุกคนปลอดภัย โดยวัดผลการดำเนินงานใน 31 จังหวัดนำร่องมีอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ระดับดีขึ้นไป อย่างน้อย 1 แห่ง พบผลการดำเนินงานมีอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐาน จำนวน 30 แห่ง (30 จังหวัด) (ร้อยละ 96.77) และการขับเคลื่อนทั้ง 77 จังหวัด พบอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐาน ระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 115 แห่ง ดังตารางที่ 5

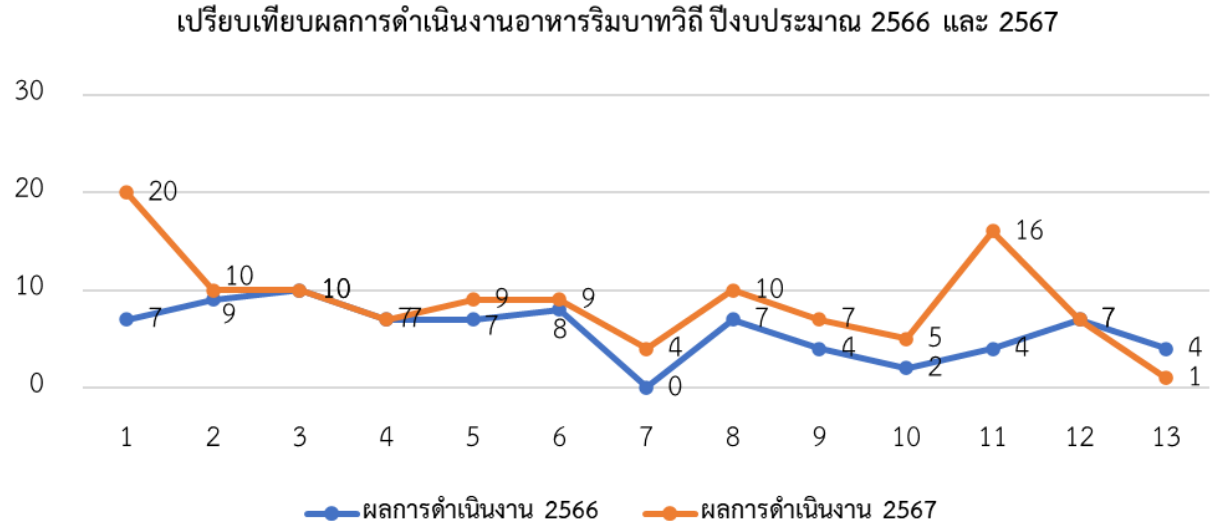
**ตารางที่ 5 ผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ปี 2567 แยกรายศูนย์**

| เขตบริการสุขภาพ | อาหารริมบาทวิถี | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | เข้าระบบ | รอการประเมิน | ระดับพื้นฐาน | ระดับดี | ระดับดีมาก | ไม่ผ่าน | ยังไม่กดส่ง | ยกเลิก | รวมผ่านพื้นฐานขึ้นไป |
| 1 | 28 | 2 | 10 | 5 | 5 | 1 | 5 | 0 | 20 |
| 2 | 11 | 1 | 0 | 6 | 4 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| 3 | 13 | 0 | 0 | 7 | 3 | 0 | 3 | 0 | 10 |
| 4 | 16 | 1 | 1 | 4 | 2 | 0 | 8 | 0 | 7 |
| 5 | 15 | 3 | 1 | 4 | 4 | 0 | 0 | 1 | 9 |
| 6 | 13 | 0 | 0 | 7 | 2 | 0 | 4 | 0 | 9 |
| 7 | 9 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 |
| 8 | 20 | 1 | 1 | 7 | 2 | 1 | 8 | 0 | 10 |
| 9 | 17 | 8 | 1 | 5 | 1 | 0 | 2 | 0 | 7 |
| 10 | 9 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 0 | 5 |
| 11 | 28 | 0 | 3 | 8 | 5 | 1 | 4 | 0 | 16 |
| 12 | 14 | 1 | 0 | 4 | 3 | 0 | 6 | 0 | 7 |
| 13 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| **รวม** | **194** | **18** | **19** | **60** | **36** | **4** | **47** | **1** | **115** |

**ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด**

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี เริ่มดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมในปี 2561 จากความร่วมมือกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ผู้สนับสนุนงบประมาณขับเคลื่อนการดำเนินงาน โดยเริ่มจากการคัดเลือกพื้นที่ต้นแบบอาหารริมบาทวิถี การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐาน 4 มิติ ได้แก่ มิติสุขาภาพ มิติเศรษฐกิจ มิติสังคม และมิติวัฒนธรรม โดยมี 100 คะแนน และแบ่งค่าคะแนนออกเป็นระดับพื้นฐาน ดี และดีมาก ซึ่งมีอาหารริมบาทวิถีต้นแบบจำนวน 12 แห่ง และขยายต่อเนื่องมาในปี 2562 – 2563 อีกรวมเป็น จำนวน 24 แห่ง จนกระทั่งในปี 2564 ประกาศเป็นนโยบายสำคัญในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร โดย ดร.สาธิต ปิตุเตชะ อดีตรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข จากนั้นจึงกำหนดเป็นตัวชี้วัดการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จังหวัดละ 1 แห่ง ปี 2565 ขับเคลื่อนภายใต้ตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ วัดผลการดำเนินงานภาพรวมจังหวัดที่ขับเคลื่อนในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดนัด และอาหารริมบาทวิถี ซึ่งทั้ง 77 จังหวัดสามารถขับเคลื่อนได้ตามเป้าหมายที่กำหนด โดยการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปีปัจจุบัน เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปี 2566 พบผลการดำเนินงานผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี จำนวน 76 แห่ง (ร้อยละ 56.72) จำนวน 134 แห่ง และในปี 2567 พบอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐาน ระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 115 แห่ง (ร้อยละ 59.28) จำนวน 194 แห่ง ทั้งนี้ การขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถีให้เป็นที่นิยม มีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง เพราะเป็นพื้นที่หนึ่งที่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจในภาพประเทศได้ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นการกำหนดพื้นที่อาหารริมบาทวิถีได้ต้องมีการกำหนดเป็นจุดผ่อนผัน ซึ่งมีหลายหน่วยงานที่เข้ามามีส่วนร่วม อาจทำให้เกิดการเพิ่ม-ลดของจำนวนอาหารริมบาทวิถีได้ และอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ดังกราฟที่ 3




กราฟที่ 3 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ระหว่างปี 2566 - 2567 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 ประกอบกับมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานจากมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์แมลงนำโรค) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานในมิติสุขภาพ ทำให้คาดการณ์ว่าการดำเนินงานจะสามารถบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2567 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถีผ่านมาตรฐานระดับพื้นฐานขึ้นไป จำนวน 115 แห่ง (ร้อยละ 59.28) จำนวน 194 แห่ง ดังตารางที่ 6

**ตารางที่ 6 ผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี ปี 2567 แยกรายศูนย์**

| เขตบริการสุขภาพ | อาหารริมบาทวิถี | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | เข้าระบบ | รอการประเมิน | ระดับพื้นฐาน | ระดับดี | ระดับดีมาก | ไม่ผ่าน | ยังไม่กดส่ง | ยกเลิก | รวมผ่านพื้นฐานขึ้นไป |
| 1 | 28 | 2 | 10 | 5 | 5 | 1 | 5 | 0 | 20 |
| 2 | 11 | 1 | 0 | 6 | 4 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| 3 | 13 | 0 | 0 | 7 | 3 | 0 | 3 | 0 | 10 |
| 4 | 16 | 1 | 1 | 4 | 2 | 0 | 8 | 0 | 7 |
| 5 | 15 | 3 | 1 | 4 | 4 | 0 | 0 | 1 | 9 |
| 6 | 13 | 0 | 0 | 7 | 2 | 0 | 4 | 0 | 9 |
| 7 | 9 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 4 | 0 | 4 |
| 8 | 20 | 1 | 1 | 7 | 2 | 1 | 8 | 0 | 10 |
| 9 | 17 | 8 | 1 | 5 | 1 | 0 | 2 | 0 | 7 |
| 10 | 9 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 0 | 5 |
| 11 | 28 | 0 | 3 | 8 | 5 | 1 | 4 | 0 | 16 |
| 12 | 14 | 1 | 0 | 4 | 3 | 0 | 6 | 0 | 7 |
| 13 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| **รวม** | **194** | **18** | **19** | **60** | **36** | **4** | **47** | **1** | **115** |

โดยมีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารและอาหารริมบาทวิถี ในปีงบประมาณ 2567 ประกอบด้วย 5 กิจกรรมหลัก ดังนี้

**กิจกรรมที่ 1** : พัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยปี 2567 เป็นปีที่มีการปรับเปลี่ยนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” ได้ขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร (Re-brand) ผ่านการ (1)Re-Standard กำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร (2)Re-Process นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาเป็นเครื่องมือรวบรวมข้อมูล (Big Data) ของสถานประกอบการอาหาร รวมถึงข้อมูลผ่านการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในชื่อเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” และ (3)Re-Logo ปรับรูปแบบสัญลักษณ์ สร้างภาพลักษณ์ ภาพจำ ผ่านมาตรฐาน SAN & SAN Plus ซึ่งสอดคล้องกับบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ตั้งแต่ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เครือข่ายชมรม สมาคมผู้ประกอบกิจการอาหาร ที่จัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว ตลอดจนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารทุกระดับได้รับการพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งกำหนดค่าเป้าหมายการขับเคลื่อนสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้มีมาตรฐาน บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และติดตาม สุ่มประเมิน รณรงค์ ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลังสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ร่วมกับภาคีเครือข่าย

**กิจกรรมที่ 2** : พัฒนาและขับเคลื่อนกฎหมายที่เกี่ยวข้องสถานประกอบกิจการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยสถานที่จำหน่ายอาหาร ขับเคลื่อนผ่านกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนของสุขลัษณะ หลักการและวิธีการจัดการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ส่วนการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ดำเนินการผ่าน หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เนื่องจาก (ร่าง)กฎกระทรวงสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อยู่ระหว่างนำเข้าคณะอนุวิชาการกฎหมายพิจารณาให้ข้อเสนอแนะ จึงใช้กลไกการมีส่วนร่วมในการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี

**กิจกรรมที่ 3** : พัฒนาระบบเฝ้าระวังด้านการสุขาภิบาลอาหาร ด้วยสุขลักษณะของการปรุง ประกอบจำหน่ายอาหาร เป็นปัจจัยหนึ่งที่อาจส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด เกิดการปนเปื้อน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีกลไกและเครื่องมือการเฝ้าระวังทางด้าน 1.กายภาพ 2.ชีวภาพ และ 3.เคมี โดยอาศัยความร่วมมือหน่วยงานในระดับพื้นที่ ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร เพื่อชี้เป้าการดำเนินการที่ไม่ถูกสุขลักษณะในการให้บริการและลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

**กิจกรรมที่ 4** : พัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร จัดการอบรมการใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler และดำเนินการปรับปรุงระบบ Foodhandler สำหรับการดำเนินงาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler พร้อมทั้งให้คำปรึกษาการใช้งานระบบกับภาคีเครือข่าย

**กิจกรรมที่ 5** : พัฒนาบุคลากรและภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร จากการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus เพื่อให้ภาคีเครือข่ายรับทราบ เข้าใจ นำไปปรับใช้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้จัดการประชุมชี้แจงหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐาน เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน ทั้งมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และให้ความรู้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบ Foodhandler ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รวมถึงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

**กิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง** ได้แก่ การประชุมติดตามและนำเสนอความก้าวหน้าการขับเคลื่อนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ประเด็น 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย และนำเสนอผลการดำเนินงานในส่วนของกรมอนามัย ในการประชุมคณะอนุกรรมการขับเคลื่อน/คลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม และประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดสำคัญของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด โดยสรุปได้ ดังนี้

**1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน**

1.1 ขาดบุคลากรในระดับจังหวัด/ท้องถิ่น เช่น มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบโดยตรง

1.2 การลงข้อมูลผ่านระบบ Foodhandler น้อย เนื่องจากมีการปรับเกณฑ์มาตรฐานใหม่ และผู้ประกอบกิจการยังเข้าถึงน้อย หรือไม่สะดวกใช้งานเทคโนโลยี

1.3 ขาดงบประมาณการเยี่ยมเสริมพลัง

1.4 ผู้บริหารบางแห่งไม่ให้ความสำคัญของต่องานสุขาภิบาลอาหาร

1.5 บางท้องถิ่นไม่มีการออกข้อบัญญัติทำให้ขาดการบังคับใช้กฎหมาย รวมถึงการบังคับใช้กฎหมายที่แตกต่างกันในบริบทของหน่วยงานท้องถิ่นที่มีความเป็นเมืองหรือชุมชน

1.6 เจ้าหน้าที่ทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานสาธารณสุข ขาดการพัฒนาศักยภาพที่ต่อเนื่อง

**2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา**

2.1 ผลักดันให้กระทรวงมหาดไทย โดยกรมส่งเสริมปกครองท้องถิ่น เป็นเจ้าภาพหลักในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในระดับประเทศ

2.2 ควรมีการบูรณาการตัวชี้วัดกับหน่วยงานวิชาการอื่นในกระทรวงสาธารณสุข

2.3 ความชัดเจนของตัวชี้วัดขับเคลื่อนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข

2.4. บางพื้นที่ของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีการปรับเปลี่ยน/หยุดกิจการ ทำให้ต้องใช้เวลาในการสร้างความเข้าใจ เชิญชวนพัฒนาและยกระดับการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

**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 การสร้างบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกระดับ 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 | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/act-about-moph/download?id=68084&mid=34934&mkey=m_document&lang=th&did=22012 |
| 2. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/reg-about-moph/download?id=68085&mid=34938&mkey=m_document&lang=th&did=22013 |
| 3. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/ |
| 5. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors) | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/ |
| 6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/ |
| 7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/ |
| 8. มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/san/?reload |
| 9. มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/streetfood-san/?reload |
| 10. คู่มือการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/998#wow-book/ |
| 11. แนวทางการขอรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus | https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057 |
| 12. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) | https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ |

## 2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

**<u>กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</u>**

(1) Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

(2) ศอ. 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

(3) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ/ โรงพยาบาล/ รพ.สต.

(4) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/กรมการปกครองท้องถิ่น

(5) ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(6) ภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง

(7) ประชาชน

**ความต้องการ/ความคาดหวัง**

(1) ความร่วมมือและความเข้มแข็งของภาคีเครือข่าย ทั้งหน่วยงานสังกัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงมหาดไทย กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สถาบันการศึกษา รัฐวิสาหกิจ ภาคเอกชน สมาคม/ชมรมผู้ประกอบกิจการอาหาร

(2) การสนับสนุนการขับเคลื่อนงานทุกระดับ:

(2.1) บูรณการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

(2.2) สร้างการรับรู้กลไก/ กลยุทธ์/เครื่องมือที่ใช้ในขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหาร

(2.3) การสร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตร BFSI/FSI

(2.4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

(2.5) ปรับปรุง ต่อยอดการใช้งานระบบ Foodhandler

(2.6) ยกย่อง/เชิดชูเกียรติ/สร้างมูลค่าผลงานผ่าน Social Media

(2.7) สิ่งสนับสนุนการดำเนินงาน เช่น แผ่นพับ คู่มือวิชาการ ชุดทดสอบการปนเปื้อนอาหาร เป็นต้น

**ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ**

ปีงบประมาณ 2567 ประเมิน ความพึงพอใจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการขับเคลื่อนงาน พบผู้ร่วมตอบแบบสอบถาม จำนวน 230 คน ส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง ร้อยละ 82.6 มีกลุ่มอายุระหว่าง 18-38 ปี ร้อยละ 62.6 รองลงมาอายุระหว่าง 39-53 ปี ร้อยละ 31.7 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร้อยละ 76.1

ความพึงพอใจแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารที่มีการปรับเปลี่ยนใหม่ภายใต้ สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN และ SAN Plus ในประเด็นดังต่อไปนี้ 1. ทิศทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 และแนวทางการบูรณาการร่วมกับชมรมและภาคีเครือข่าย 2. หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” 3. การจัดการข้อมูลสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และ 4. ความพึงพอใจต่อแบบตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจถึงพอใจมาก รายละเอียดดังตารางที่ 7 และตารางที่ 8

**ตารางที่ 7 ความพึงพอใจการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร**

| ประเด็นคำถาม | ไม่พอใจ | | พอใจ | | พอใจมาก | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| 1. ทิศทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 และแนวทางการบูรณาการร่วมกับชมรมและภาคีเครือข่าย | | | | | | |
| - ได้รับความรู้หรือมุมมองใหม่ | 3 | 1.3 | 130 | 56.5 | 97 | 42.2 |
| - สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | 2 | 0.9 | 99 | 43.0 | 129 | 56.1 |
| - พึงพอใจต่อการถ่ายทอดของวิทยากร | 1 | 0.4 | 101 | 43.9 | 128 | 55.7 |
| 2. หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” | | | | | | |
| - ได้รับความรู้หรือมุมมองใหม่ | 3 | 1.3 | 115 | 50.0 | 112 | 48.7 |
| - สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | 2 | 0.9 | 110 | 47.8 | 118 | 51.3 |
| - พึงพอใจต่อการถ่ายทอดของวิทยากร | 1 | 0.4 | 104 | 45.2 | 125 | 54.3 |
| 3. การจัดการข้อมูลสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล | | | | | | |
| - ได้รับความรู้หรือมุมมองใหม่ | 4 | 1.7 | 121 | 52.6 | 105 | 45.7 |
| - สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | 4 | 1.7 | 123 | 53.5 | 103 | 44.8 |
| - พึงพอใจต่อการถ่ายทอดของวิทยากร | 5 | 2.2 | 111 | 48.3 | 114 | 49.6 |

**ตารางที่ 8 ความพึงพอใจต่อแบบตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่**

| แบบตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ | ไม่พอใจ | | พอใจ | | พอใจมาก | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| - ได้รับความรู้หรือมุมมองใหม่ | 3 | 1.3 | 109 | 47.4 | 118 | 51.3 |
| - สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ | 2 | 0.9 | 106 | 46.1 | 122 | 53.0 |
| - มีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | 7 | 3.0 | 121 | 52.6 | 102 | 44.3 |
| - พึงพอใจต่อการถ่ายทอดของวิทยากร | 2 | 0.9 | 106 | 46.1 | 122 | 53.0 |

| ความพึงพอใจต่อแบบตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ | ไม่พอใจ | | พอใจ | | พอใจมาก | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ |
| ตลาดประเภทที่ 1 | 2 | 0.9 | 119 | 51.7 | 109 | 47.4 |
| ตลาดประเภทที่ 2 | 2 | 0.9 | 120 | 52.2 | 108 | 47.0 |
| สถานที่จำหน่ายอาหาร | 1 | 0.4 | 115 | 50.0 | 114 | 49.6 |
| สถานที่สะสมอาหาร | 2 | 0.9 | 115 | 50.0 | 113 | 49.1 |
| การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ | 3 | 1.3 | 116 | 50.4 | 111 | 48.3 |

**3. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด** มาตรการสำคัญ ประกอบด้วย

1. พัฒนาระบบ และกลไก การขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

2. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง

3. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ

4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รู้สิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

**<u>การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB</u>**

| กิจกรรม | มาตรการ (PIRAB) | ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้ |
|---|---|---|
| การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร | P: Partnership<br>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>I: Invest<br>การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การเฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และสื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง<br>R: Regular<br>การรวบรวมกฎหมายภายใต้การดำเนินงานของ อปท. เชื่อมโยงการจัดการสุขาภิบาลอาหารในท้องถิ่น และติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน<br>A: Advocacy<br>สนับสนุนองค์ความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ คู่มือ เพื่อประชาสัมพันธ์ทางหนังสือราชการ เว็บไซต์ และ Social Media ต่าง ๆ | - แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร<br>- การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร<br>- เกิดการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างมีประสิทธิภาพ<br>- เสริมสร้างความรู้ภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ |
| การพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร | I: Invest<br>การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การเฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และสื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง | ช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร |

| กิจกรรม | มาตรการ (PIRAB) | ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้ |
|---|---|---|
| การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย | P: Partnership<br>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร<br>B: Building Capacity<br>สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ | ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ มีความสามารถในการประยุกต์ใช้วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อกำกับ ดูแลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย |
| ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการขับเคลื่อนงานในพื้นที่ | P: Partnership<br>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร/ เสริมสร้างแรงใจการดำเนินงานในพื้นที่ | - กลไกการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่<br>- 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<br>- สถานที่จำหน่ายอาหาร<br>- อาหารริมบาทวิถี | | ← | → | | | | | | | | | |
| 2. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน | | | ← | — | — | — | — | → | | | | |
| 3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย | | | | | | ← | — | → | | | | |
| 4. ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์ | ← | — | → | | ← | — | → | | | | | |
| 5. สรุปผลการดำเนินงาน | | | | | ← | → | | | | ← | → | |

**********