

กรมอนามัย
Department of Health**การดำเนินงานตัวชี้วัด 3.36 จังหวัดมีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด****ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569**

ประเทศไทยนับเป็นประเทศที่มีศักยภาพสูงด้านการผลิตอาหาร อันเนื่องมาจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและสภาพภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเพาะปลูก ตลอดจนการมีระบบห่วงโซ่อุปทานอาหารที่สามารถเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจและสังคมทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติได้อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังคงเผชิญกับความท้าทายสำคัญในการสร้างหลักประกันด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) และการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) ที่มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการลดความเสี่ยงจากโรคอุบัติที่ที่เกิดจากการบริโภคอาหาร (Foodborne Diseases) ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนและระบบเศรษฐกิจ (FAO, 2020; WHO, 2022)

จากข้อมูลสถานการณ์โรค ปี 2567 โดยกองระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค พบผู้ป่วยด้วยกลุ่มโรคจากอาหารเป็นสื่อ 3 โรคสำคัญ ได้แก่ โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน จำนวน 250,637 ราย (อัตราอุบัติการณ์ 386.11 ต่อประชากรแสนคน), โรคอาหารเป็นพิษ 57,594 ราย (อัตราอุบัติการณ์ 88.72 ต่อประชากรแสนคน) และโรคบิด 116 ราย (อัตราอุบัติการณ์ 0.17 ต่อประชากรแสนคน) โดยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันยังเป็นสาเหตุการเสียชีวิตจำนวน 4 ราย (กรมควบคุมโรค, 2568) สะท้อนถึงความรุนแรงของปัญหาและความจำเป็นในการดำเนินการเชิงระบบเพื่อป้องกันและควบคุมโรคที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจำนวนประมาณ 1,009,619 คน ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีบทบาทสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และเป็นเป้าหมายหลักในการส่งเสริมองค์ความรู้ พฤติกรรมสุขาภิบาล และการควบคุมความเสี่ยงในระบบการผลิตและจำหน่ายอาหาร โดยมีสถานประกอบการด้านอาหารทั้งหมด 49,215 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 1,770 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1,944 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีจำนวน 82 แห่ง (กรมอนามัย, 2568) ซึ่งกระจายอยู่ทั่วประเทศ แม้ว่าจะมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่องแต่ยังพบว่ามีข้อจำกัดหลายประการ ได้แก่ ความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงองค์ความรู้และการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การสื่อสารความเสี่ยงด้านอาหารที่ยังไม่สอดคล้องกับบริบทชุมชนและวิถีชีวิตของผู้บริโภค ส่งผลให้การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเกิดได้ช้า รวมถึงขาดกลไกบูรณาการระหว่างภาคส่วนในระดับพื้นที่ ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาสังคม ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสร้างความยั่งยืน

ปีงบประมาณ 2569 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารของประเทศ 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. สถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	ร้อยละ	70
1.1 สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65
1.2 อาหารริมบาทวิถีดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65
1.3 ตลาดประเภทที่ 1 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	100
1.4 ตลาดประเภทที่ 2 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65

ตัวชี้วัด : ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 65)

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) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ดังนี้

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
3. ประเมินตนเองเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร 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 เพื่อเพิ่มความเสถียรของระบบ
3. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
4. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบกิจการด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
5. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
6. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

ศูนย์อนามัย

1. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
2. ขอความร่วมมือศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากไม่มี 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 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ หากไม่มี 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 2569 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ยังคงถูกกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญสำคัญประเด็นที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้มาตรฐาน ตามแผนการปฏิบัติราชการ (Joint KPI) และโครงการสำคัญของหน่วยงานตามแผนยุทธศาสตร์กรมอนามัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย รวมถึงขับเคลื่อนมาตรฐาน SAN & SAN plus ผ่านแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ระยะที่ 1 (พ.ศ.2566-2570) และ ระยะที่ 2 ร่างแผน ฯ (พ.ศ. 2571 - 2575) ภายใต้คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ตาม พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมทั้งบูรณาการผ่านตัวชี้วัดร่วมระหว่างหน่วยงานสาธารณสุข ดังนั้น เพื่อให้การขับเคลื่อนเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงกำหนดมาตรการสำคัญ ดังนี้

1. พัฒนาระบบ และกลไก การขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ขยายผลการใช้งานระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อสร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน และเชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
3. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ
4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รู้สิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

5. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ก.ย. 67	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	↔												
2. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย		↔											
3. รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ ประชาสัมพันธ์		↔		↔									
4. ติดตามผลการดำเนินงาน					↔					↔			
5. สรุปผลการดำเนินงาน						↔					↔		

6. ร้อยละความสำเร็จรายไตรมาส (Small Success)

3 เดือน	5 เดือน (6 เดือน)	9 เดือน	10 เดือน (12 เดือน)
-ชี้แจงแนวทางการ ขับเคลื่อนตัวชี้วัด - จัดทำแผนการ ดำเนินงาน	ขับเคลื่อนสถานที่ จำหน่ายอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40	ขับเคลื่อนสถานที่ จำหน่ายอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 50	- ขับเคลื่อนสถานที่ จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ มาตรฐานฯ ร้อยละ 65 - สรุปผลการดำเนินงาน

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

7. วิธีการประเมินผลและนำเข้าข้อมูลผลการดำเนินงาน

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

2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

2.1 วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ




2.2 สนับสนุน ติดตาม กำกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของ สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รายไตรมาส (รอบ 3, 6, 9, 12) เพื่อกระตุ้นตามการดำเนินงานให้
เป็นไปตามค่าเป้าหมายที่กำหนด

2.3 ประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด/กรุงเทพมหานคร

2.4 จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต รวมทั้งสุ่มประเมินสถานที่
จำหน่ายอาหารเชิงคุณภาพในพื้นที่

3. กรมอนามัย จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด ภาพรวมของประเทศ

ตาราง 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 = องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น บูรณาการร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ/รพ./รพ.สต.

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

ทั้งนี้ สามารถดำเนินการประเมินรับรองในภาพของคณะทำงาน/คณะกรรมการประเมินรับรอง สุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่ได้ แต่ต้องกำหนดหน่วยงานเข้าไปดำเนินการประเมินรับรองในระบบ Foodhandler เพื่อให้เกิดผลการดำเนินงานในช่องทางการรายงาน เพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นจริง

9. ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดจังหวัดมีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด (รอบ 5 เดือนแรก)

ตัวชี้วัดจังหวัดมีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด เป็นการดำเนินงานร่วมกันระหว่าง สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมและสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในส่วนที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำรับผิดชอบ ที่เกี่ยวข้อง คือ สถานที่จำหน่ายอาหาร ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN (ร้อยละ 32) ในรอบ 5 เดือนแรก ทั้งในเชิงการประสานงาน การจัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน การขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย รวมถึงติดตามผลการดำเนินการร่วมกับ

ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ โดยสรุปสาระสำคัญของการขับเคลื่อนดังต่อไปนี้

9.1 ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดประชุม “แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ 2568” โดยมีหน่วยงานส่วนภูมิภาคของกรมอนามัยเข้าร่วมประชุมอย่างครบถ้วน ได้แก่ ศูนย์อนามัยที่ 1-12, สสม., ศอช. เพื่อชี้แจง “แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประจำปีงบประมาณ 2569” วันที่ 8 กันยายน 2569 ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3 และผ่านระบบ Video Conference ให้หน่วยงานพื้นที่ได้รับทราบและเข้าใจแนวทางการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน และขับเคลื่อนได้ตามบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้



9.2 การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมพัฒนาองค์ความรู้และหลักวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน วันที่ 6, 7, 10 พฤศจิกายน 2568 ผ่านระบบ Video Conference และ Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านองค์ความรู้ และหลักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ในการใช้แบบตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน “SAN” และ “SAN Plus” รวมถึงการใช้งานระบบสารสนเทศสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler มีเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร เข้าร่วมการประชุม จำนวน 3,140 คน ประกอบด้วย

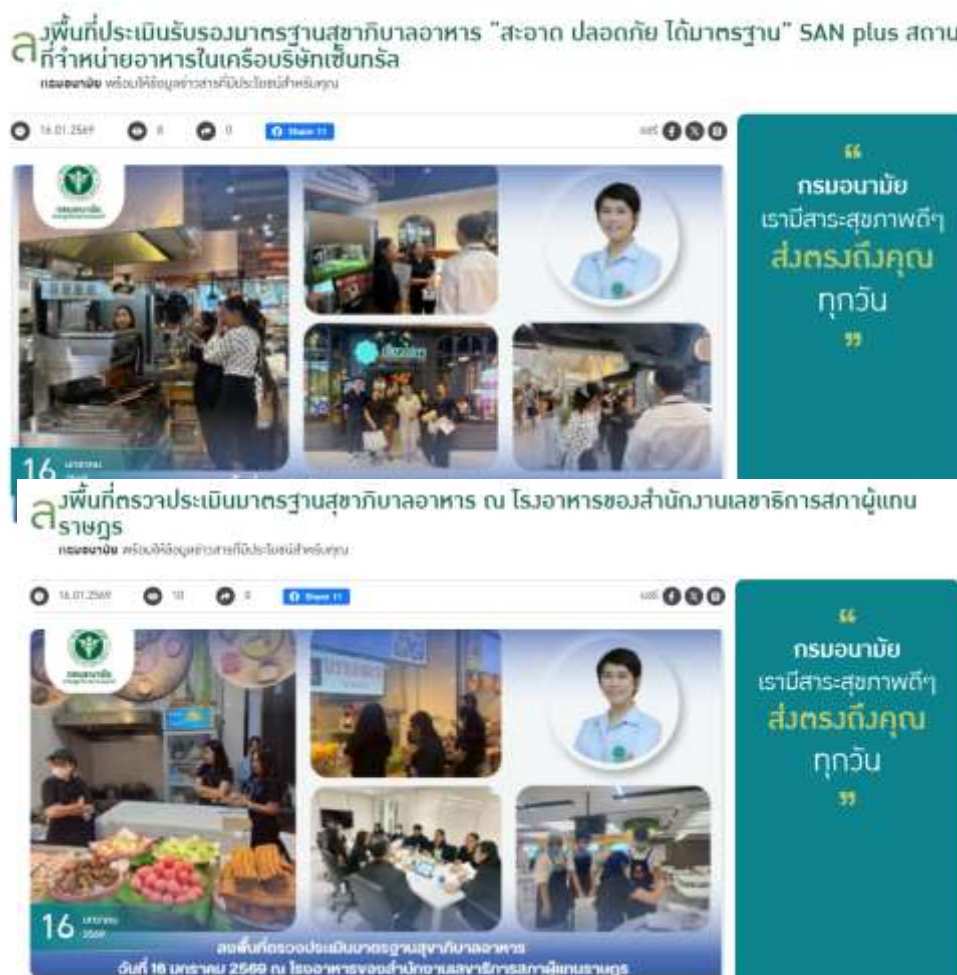
1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 1,829 คน (ร้อยละ 58.25)
2. หน่วยงานสาธารณสุข (ศูนย์อนามัย สสจ. สสอ. รพ. รพ.สต.) จำนวน 1,204 คน (ร้อยละ 38.34)
3. หน่วยงานอื่น ๆ เช่น หน่วยงานจัดการอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับกรมอนามัย จัดอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร สถาบันการศึกษา ภาคเอกชน จำนวน 107 คน (ร้อยละ 3.41)



ทั้งนี้ ดำเนินการจัดการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ผ่านหลักสูตร เรือง กรมอนามัย ซึ่งหลักสูตรที่ขับเคลื่อนโดยกลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ได้รับคัดเลือกเป็นหลักสูตร เรือง กรมอนามัย ได้แก่ B2: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และ B3: หลักสูตรการผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) โดยการสนับสนุนวิทยากรจากทีมส่วนกลาง เพื่อการบูรณาการการดำเนินงาน

9.3 ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร

การพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN & SAN plus ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานไปยังทุกศูนย์อนามัย เพื่อร่วมกันยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ดี ให้บริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค รวมถึงได้ลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลัง และประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ได้แก่ ศูนย์อาหารและสถานที่จำหน่ายอาหารในเครือเซ็นทรัล โรงอาหาร กินนี้ อาคารรัฐสภา เป็นต้น



9.4 ติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร

วันพฤหัสบดีที่ 29 มกราคม 2569 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2569 ครั้งที่ 1 โดยมีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารจากศูนย์อนามัยที่ 1-12 และ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง เข้าร่วมประชุมและนำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2569 ในประเด็นดังต่อไปนี้

1. ผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย ผ่านระบบ Foodhandler ซึ่งมีบางจังหวัดที่มีความท้าทายในการผลักดันการดำเนินงานให้ได้ตามค่าเป้าหมายที่กำหนด

2. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน: (1) มาตรฐาน SAN ยังไม่เป็นที่รู้จักในหลายภาคส่วน ต้องมีการประชาสัมพันธ์สร้างกระแสให้เป็นที่รู้จัก (2) การปรับปรุง ต่อยอด ระบบ Foodhandler (3) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารยังไม่ครอบคลุม (4) การจัดทำระบบ e-learning สำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (5) องค์กรความรู้ของ อปท.และภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหารและการตรวจประเมินตามมาตรฐาน SAN/SAN Plus ในแต่ละ setting และ (6) อปท.ไม่มีข้อบัญญัติท้องถิ่น/ชาดการบังคับใช้กฎหมายส่งผลต่อการขับเคลื่อนงานด้านอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

3. ปัจจัยความสำเร็จการดำเนินงาน: (1) บูรณาการความร่วมมือของทุกหน่วยงาน เช่น กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ท้องถิ่นจังหวัด (2) กำหนดเป็นตัวชี้วัดร่วมกับกระทรวงมหาดไทย และ (3) ขับเคลื่อนผ่านสมาคม/ชมรมสถานประกอบการด้านอาหาร

4. การขอรับการสนับสนุนจากส่วนกลาง: (1) ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ชุดตรวจความปลอดภัยอาหาร (2) ป้ายรับรองมาตรฐาน SAN/SAN Plus/ ผ้ากันเปื้อน/ของชำร่วย (3) มีการยกย่องเชิดชูเกียรติผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารให้แก่หน่วยงานที่ร่วมขับเคลื่อน และ (4) สื่อสารประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น ผ่านสถานการณ์ แคมเปญสำคัญๆ ระดับจังหวัด

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รับทราบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากที่ประชุม เพื่อนำมาปรับปรุงและพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารต่อไป



9.5 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN

ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ในรอบ 5 เดือนแรก

สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนดในระดับคะแนน 4-5 ดังนี้

เกณฑ์ : มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 35

ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 32

ผลงาน : มีสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วม จำนวน 57,878 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 81.80 ของสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 70,759 แห่ง

ผ่านตามเกณฑ์ 41,511 แห่ง ร้อยละ 58.67

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอนำส่ง ประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่านSAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	8,552	1,530	110	91	6,539	205	6,744
2	4,113	262	297	159	3,252	83	3,335
3	1,507	93	33	12	1,295	105	1,400
4	4,719	647	497	316	2,433	164	2,597
5	3,836	436	711	174	2,070	147	2,217
6	6,329	762	748	206	3,837	145	3,982
7	3,649	146	29	229	3,015	139	3,154
8	4,252	373	463	91	2,791	108	2,899
9	6,093	828	931	146	3,574	64	3,638
10	3,038	188	234	222	2,053	84	2,137
11	3,434	631	246	187	2,056	345	2,401
12	2,438	528	311	184	1,152	101	1,253
13	5,918	40	40	83	5,713	41	5,754
รวม	57,878	6,464	4,650	2,100	39,780	1,731	41,511

หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 28 ก.พ. 69 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 5,640 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 73 แห่ง (SAN) และ 41 แห่ง (SAN Plus)

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 65)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	10,137	6,588	6,744	66.53
2	4,322	2,809	3,335	77.16
3	1,318	857	1,400	106.22
4	3,527	2,293	2,597	73.63
5	2,737	1,780	2,217	81.00
6	6,261	4,071	3,982	63.60
7	3,324	2,162	3,154	94.89
8	3,636	2,363	2,899	79.73
9	5,145	3,344	3,638	70.71
10	4,845	3,150	2,137	44.11
11	2,987	1,940	2,401	80.38
12	4,616	3,001	1,253	27.14
13	17,904	11,638	5,754	32.14
รวม	70,759	45,996	41,511	58.67

หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 28 ก.พ. 69
 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 5,640 แห่ง และบางส่วน
 จากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 73 แห่ง (SAN) และ 41 แห่ง (SAN Plus)

10. ปัญหา/อุปสรรค

1. เจ้าหน้าที่ที่มีจำนวนจำกัด ไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบสถานประกอบการทั้งหมด ขาดระบบติดตามผลต่อเนื่อง เช่น ตรวจครั้งเดียวแล้วไม่มีการประเมินซ้ำ
2. ขาดงบประมาณและอุปกรณ์ตรวจสอบที่ทันสมัย
3. ผู้ประกอบการบางราย ขาดความรู้ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหาร มีทัศนคติว่าเป็นภาระเพิ่มต้นทุนมากกว่าจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภค
4. มาตรฐาน SAN ยังไม่เป็นที่รู้จักในหลายภาคส่วน ต้องมีการประชาสัมพันธ์สร้างกระแสให้เป็นที่รู้จัก
5. การปรับปรุง ต่อยอด ระบบ Foodhandler
6. เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร ขาดองค์ความรู้และการตรวจประเมินตามมาตรฐาน SAN&SAN Plus ในแต่ละ setting
7. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ไม่มีข้อบัญญัติท้องถิ่น/ไม่ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง/ขาดการบังคับใช้กฎหมาย ส่งผลต่อการขับเคลื่อนงานด้านอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

11. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

1. ให้แรงจูงใจเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างยอดเยี่ยม รวมถึงแรงจูงใจทางเศรษฐกิจ เช่น มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN&SAN plus และโปรโมชั่นผ่านแอปหรือสื่อท้องถิ่น

2. บูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานนอกกระทรวงฯ เช่น สธ./ทพท./กรมการค้าภายใน ฯลฯ
3. กำหนดเป็นตัวชี้วัดร่วมกับกระทรวงมหาดไทย
4. ขับเคลื่อนผ่านสมาคม/ชมรมสถานประกอบการด้านอาหาร และกลุ่มเบรด์ขนาดใหญ่

12. ปัจจัยความสำเร็จ

1. ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน
2. ความตระหนักของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการขับเคลื่อนงานและกลไกการดำเนินงาน
3. การกำหนดเป้าหมายและแผนปฏิบัติการระยะยาวที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรมภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ปี กรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย