

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดที่ 3.36 จำนวนจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด (รอบ 5 เดือนหลัง)

1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

ประเทศไทยเผชิญกับวิกฤติการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ หรือ โรคโควิด 19 ซึ่งพบการระบาดไปทั่วโลก ตั้งแต่เดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา และยังคงเผชิญกับปัญหาและภัยคุกคามด้านสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่องทั้งจากภัยธรรมชาติและภัยจากมนุษย์ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ หรือภาวะโลกร้อน (Global Boiling) ปัญหามลพิษทางอากาศ เช่น ฝุ่นละออง PM_{2.5} ภัยพิบัติเกิดขึ้นในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ภัยแล้ง ปัญหาสารเคมีปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม และในปี 2567 ช่วงครึ่งปีแรก ประเทศไทยเผชิญสภาพอากาศร้อน อุณหภูมิสูงขึ้น และปริมาณน้ำฝนซึ่งเป็นผลจากปรากฏการณ์เอลนีโญ และในช่วงครึ่งปีหลังมีการเปลี่ยนเข้าสู่ภาวะลานีญาเร็วขึ้น ก่อให้เกิดอุทกภัยและความเสี่ยงน้ำท่วมในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะพื้นที่ทางภาคเหนือ ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงทางด้านสุขภาพที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มประชากรเปราะบาง คนยากจน ผู้สูงอายุ ผู้พิการ รวมทั้งเกิดวิกฤตทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมตามมา

ด้านการท่องเที่ยว ปี 2568 พบว่า นักท่องเที่ยวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมีจำนวน 7.136 ล้านคน (คิดเป็น 87.24 % เมื่อเทียบกับช่วงก่อนโควิด-19) ลดลง 12.2% ส่งผลให้มูลค่าบริการรับด้านการท่องเที่ยวอยู่ที่ 0.344 ล้านล้านบาท (คิดเป็น 93.56%เมื่อเทียบกับช่วงก่อนโควิด-19) เพิ่มขึ้น 3.6% ชะลอลงจาก 12.4% ในไตรมาสก่อน ส่วนการท่องเที่ยวภายในประเทศของนักท่องเที่ยวชาวไทย (ไทยเที่ยวไทย) มีจำนวน 69.63 ล้านคน-ครั้ง ขยายตัว 2.1% ชะลอลงจากการขยายตัว 2.6% ในไตรมาสก่อน รายรับจากนักท่องเที่ยวชาวไทยอยู่ที่ 0.303 ล้านล้านบาท เพิ่มขึ้น 1.9% เทียบกับการขยายตัว 5.4% ในไตรมาสก่อน ส่งผลให้มีรายรับรวมจากการท่องเที่ยว 0.647 ล้านล้านบาท เพิ่มขึ้น 12.1% ชะลอลงจาก 13.7% ในไตรมาสก่อน และมีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติสะสมตั้งแต่วันที่ 1 ม.ค. - 2 พ.ย. 68 ที่ผ่านมามีทั้งสิ้น 26,889,456 คน สร้างรายได้จากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวต่างชาติแล้วประมาณ 1,242,365 ล้านบาท โดยจำนวนนักท่องเที่ยวสูงสุด 5 อันดับแรก ได้แก่ มาเลเซีย (3,881,852 คน) จีน (3,795,540 คน) อินเดีย (2,001,467 คน) รัสเซีย (1,430,848 คน) และเกาหลีใต้ (1,281,701 คน) ตามลำดับ

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร เช่น การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผ่านหลักสูตร BFSI การประเมินรับรองสถานประกอบการกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การสนับสนุนจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น รวมถึงในปีงบประมาณ 2567 ได้ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารผ่านนโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุขในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย ถือเป็นการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารประเภทตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร 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 2569 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. สถานประกอบกิจการ (ที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว): สถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	ร้อยละ	70
1.2 สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65
1.3 อาหารริมบาทวิถีดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65
1.4 ตลาดประเภทที่ 1 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	100
1.5 ตลาดประเภทที่ 2 ดำเนินการตามมาตรฐาน SAN	ร้อยละ	65

ปีงบประมาณ 2569 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนตัวชี้วัดจังหวัดที่มีที่พัก ที่กิน ที่เที่ยวได้ตามมาตรฐานที่กำหนด 1 ประเด็น คือ สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN โดยดำเนินการต่อเนื่องในพื้นที่เมืองรองจากปี 2568 เพื่อให้เกิดความครอบคลุมพื้นที่เมืองรอง

ปีงบประมาณ 2568 พบผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัด ดังนี้

เกณฑ์ : มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60

ผ่านตามเกณฑ์ ร้อยละ 50

ผลงาน : มีสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วม จำนวน 49,753 แห่ง ร้อยละ 114.43

ผ่านตามเกณฑ์ 40,650 แห่ง ร้อยละ 56.11 ตามตารางที่ 2, 3

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2568 แยกรายศูนย์

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอนำส่งประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวมผ่าน
1	7,981	1,451	106	79	6,148	184	6,332
2	3,909	258	481	35	2,990	80	3,070
3	1,511	84	33	8	1,227	106	1,333
4	4,043	639	528	299	1,906	137	2,043
5	3,267	379	743	67	1,656	143	1,799
6	5,229	628	856	164	2,847	100	2,947
7	3,392	114	59	341	2,663	138	2,801
8	4,097	284	540	90	2,694	103	2,797
9	5,689	827	1,211	88	3,067	62	3,129
10	2,833	259	315	249	1,701	82	1,783
11	2,969	532	290	175	1,703	98	1,801
12	2,010	376	335	181	832	63	895
13	2,805	27	32	22	2,717	37	9,920
รวม	49,735	5,858	5,529	1,798	32,151	1,333	40,650

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย ปี 2568 แยกรายศูนย์

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

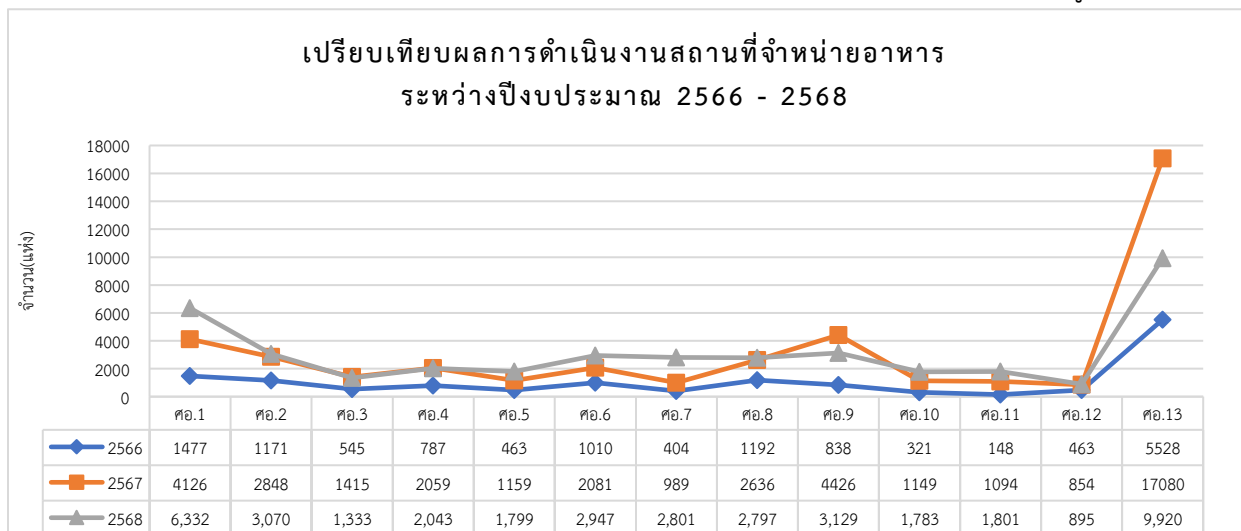
หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 31 ก.ค.68 ทั้งนี้ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 9,836 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 55 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

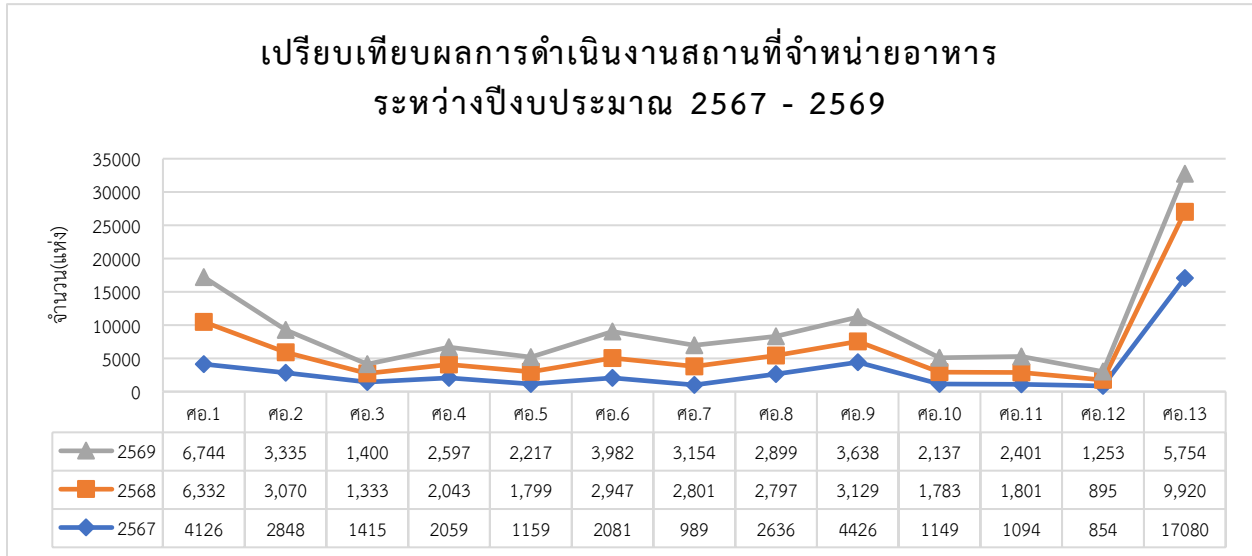
ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด

- 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 (ขาวคาดแดง) จำนวน 35,746 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 ปี 2568 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 60 จำนวน 49,753 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 40,650 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 56.11 และปี 2569 กำหนดค่าเป้าหมายร้อยละ 65 โดยมีจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร (ที่ได้รับการอนุญาตประกอบการจากท้องถิ่น) จำนวน 70,759 แห่ง โดยในปีงบประมาณ 2569 พบสถานที่จำหน่ายอาหาร เข้าร่วม จำนวน 57,878 แห่ง ผ่านมาตรฐาน SAN & SAN plus รวมจำนวน 41,511 แห่ง แบ่งเป็น ผ่านมาตรฐาน SAN จำนวน 39,780 แห่ง และผ่านมาตรฐาน SAN plus จำนวน 1,731 แห่ง (ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569) จะเห็นได้ว่าสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับการอนุญาตประกอบการจากท้องถิ่นมีจำนวนลดลง ส่งผลให้ตัวเลขผ่านการรับรองมากขึ้น เมื่อเทียบกับข้อเท็จจริงที่ต้องผลักดันให้หน่วยงานท้องถิ่นทำหน้าที่ในการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้เกิดการบังคับใช้กฎหมายในการอนุญาตประกอบกิจการให้ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าสู่ระบบ ส่งผลให้สถานที่จำหน่ายอาหารสามารถจัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN & SAN plus แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว ดังนั้น การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายมีอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม ต้องผลักดันให้มีกลไกการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของหน่วยงานในระดับพื้นที่ ดังกราฟที่ 1, 2

กราฟที่ 1 เปรียบเทียบผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระหว่างปี 2566 - 2568 รายศูนย์อนามัย





กราฟที่ 2 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 มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN) จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์แมลงนำโรค) โดยในปี 2568 กำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 60 และขยับขึ้นอีกร้อยละ 5 รวมต้องขับเคลื่อนร้อยละ 65 ในปี 2569 โดยใช้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่มีการปรับปรุงใหม่ คือ “สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN plus ต่อเนื่องมาเป็นปีที่ 3 ของการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้การ Rebrand

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2569 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 ตามตารางที่ 4, 5

ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการ สุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้า ระบบ	รอนำส่ง ประเมิน	รอประเมิน ตนเอง	รอประเมิน รับรอง	ผ่าน SAN	ผ่าน SAN plus	รวม ผ่าน
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

ตารางที่ 5 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

เขตบริการสุขภาพ	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

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 65)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
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 และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 73 แห่ง (SAN) และ 41 แห่ง (SAN Plus)

การดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร ในปีงบประมาณ 2569 ประกอบด้วย 5 กิจกรรมหลัก ดังนี้

กิจกรรมที่ 1: พัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ดำเนินการควบคู่ไปกับการพัฒนาและขับเคลื่อนมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยสถานที่จำหน่ายอาหาร ขับเคลื่อนผ่านกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนของสุขลักษณะ หลักการและวิธีการจัดการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต่อยอดช่องทางการนำเข้าสู่ข้อมูลสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler โดยเฉพาะการรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus ที่เป็นการร่วมมือของเครือข่ายในระดับพื้นที่ ทั้งศูนย์อนามัย สำนักสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการด้านอาหารที่เข้าใช้งานระบบสารสนเทศดังกล่าวเพื่อเป็นศูนย์รวมของข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารทั่วประเทศที่ได้รับรองมาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยวต่อไป

กิจกรรมที่ 2: พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร 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) หรือหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รวมถึงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

กิจกรรมที่ 3: ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์การดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลังสถานที่จำหน่ายอาหาร มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus เพื่อขยายผลมาตรฐานในสถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารริมบาทวิถี ตลาด สถานที่สะสมอาหาร ในการสร้างความมั่นใจการใช้บริการของนักท่องเที่ยวและประชาชน

กิจกรรมที่ 4: การติดตามผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการจัดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2569 ครั้งที่ 1 โดยมีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารจากศูนย์อนามัยที่ 1-12 และ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง เข้าร่วมประชุม

และนำเสนอผลการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนกลไกการขับเคลื่อน ปัญหา อุปสรรค และสิ่งสนับสนุนที่จะขอรับจากส่วนกลาง เช่น ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ป้ายรับรอง มาตรฐาน SAN/SAN Plus/ ผ้ากันเปื้อน สื่อสารประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น ผ่านสถานการณ์ แคนเปญสำคัญๆ ระดับจังหวัด และยกย่องเชิดชูเกียรติ

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด โดยสรุปได้ ดังนี้

1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

- 1) เจ้าหน้าที่มีจำนวนจำกัด ไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบสถานประกอบการทั้งหมด ขาดระบบติดตามผล ต่อเนื่อง เช่น ตรวจครั้งเดียวแล้วไม่มีการประเมินซ้ำ
- 2) ขาดงบประมาณและอุปกรณ์ตรวจสอบที่ทันสมัย
- 3) ผู้ประกอบการบางราย ขาดความรู้ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหาร มีทัศนคติว่าเป็นภาระเพิ่มต้นทุน มากกว่าจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภค
- 4) มาตรฐาน SAN ยังไม่เป็นที่รู้จักในหลายภาคส่วน ต้องมีการประชาสัมพันธ์สร้างกระแสให้เป็นที่รู้จัก
- 5) การปรับปรุง ต่อยอด ระบบ Foodhandler
- 6) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร ขาดองค์ความรู้และการตรวจประเมินตามมาตรฐาน SAN&SAN Plus ในแต่ละ setting
- 7) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ไม่มีข้อบัญญัติท้องถิ่น/ไม่ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง/ขาดการบังคับใช้กฎหมาย ส่งผลต่อการขับเคลื่อนงานด้านอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

- 1) ให้แรงจูงใจเจ้าหน้าที่ในการปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างยอดเยี่ยม รวมถึงแรงจูงใจทางเศรษฐกิจ เช่น มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN&SAN plus และโปรโมชั่นผ่าน แอปหรือสื่อท้องถิ่น
- 2) บูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานนอกกระทรวงฯ เช่น สด./ททท./กรมการค้าภายใน ฯลฯ
- 3) กำหนดเป็นตัวชี้วัดร่วมกับกระทรวงมหาดไทย
- 4) ขับเคลื่อนผ่านสมาคม/ชมรมสถานประกอบการด้านอาหาร และกลุ่มแบรด์ขนาดใหญ่

3. ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่จำเป็นต้องมีเพื่อขับเคลื่อนงานในพื้นที่

- 1) ความเข้มแข็งของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน
- 2) ความตระหนักของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการขับเคลื่อนงานและกลไกการดำเนินงาน
- 3) การกำหนดเป้าหมายและแผนปฏิบัติการระยะยาวที่ชัดเจนและเป็นรูปธรรมภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ปี กรมอนามัย

● ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม	https://foods.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://foods.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://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/
5. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors)	https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/
6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/
7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foods.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/
8. มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร	https://foods.anamai.moph.go.th/th/san/?reload
11. แนวทางการขอรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus	https://foods.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057
12. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)	https://foodhandler.anamai.moph.go.th/

2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

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

ความต้องการ/ความคาดหวัง

จากการจัดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2569 ครั้งที่ 1 ปีงบประมาณ 2569 พบความต้องการ/คาดหวังของเครือข่ายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่ ดังนี้

กลไกการขับเคลื่อนการดำเนินงาน

- (1) บูรณาการความร่วมมือของทุกหน่วยงาน เช่น กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ท้องถิ่นจังหวัด
- (2) กำหนดเป็นตัวชี้วัดร่วมกับกระทรวงมหาดไทย
- (3) ขับเคลื่อนผ่านสมาคม/ชมรมสถานประกอบการด้านอาหาร

การรับการสนับสนุนจากส่วนกลาง

- (1) ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ชุดตรวจความปลอดภัยอาหาร
- (2) ป้ายรับรองมาตรฐาน SAN/SAN Plus/ ผ้ากันเปื้อน/ของชำร่วย
- (3) มีการยกย่องเชิดชูเกียรติผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารให้แก่หน่วยงานที่ร่วมขับเคลื่อน
- (4) สื่อสารประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น ผ่านสถานการณ์ แคมเปญสำคัญๆ ระดับจังหวัด

ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

ปีงบประมาณ 2568 สํารวจความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากการใช้บริการของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร พบผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 81.36 มีอายุเฉลี่ย 35.00 ปี โดยระดับการศึกษาสูงสุดปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 83.05 รองลงมาคือ ปริญญาโทหรือเทียบเท่า ร้อยละ 13.56 ประเภทของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่หน่วยงานภาครัฐ ร้อยละ 98.31

จากการสอบถามพบว่า การได้รับบริการ ด้านการให้คำแนะนำ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 77.97 รองลงมาคือ มีช่องทางถาม-ตอบ ร้อยละ 76.27 และมีเจ้าหน้าที่คอยให้คำปรึกษาตอบข้อซักถาม ร้อยละ 74.58 ตามลำดับ รวมถึงมีความพึงพอใจโดยรวมต่อการให้บริการงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 76.27 ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ หน่วยงานต้องดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่อง

ตารางแสดงความพึงพอใจการให้บริการงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเด็นความเห็น	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1) ให้คำแนะนำการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	9	15.25	37	62.71	11	18.64	2	3.39	0	0.00
2) มีช่องทางถาม-ตอบงานสุขาภิบาลอาหาร	10	16.95	35	59.32	11	18.64	3	5.08	0	0.00
3) มีเจ้าหน้าที่คอยให้คำปรึกษาตอบข้อซักถาม	11	18.64	32	54.24	15	25.42	1	1.69	0	0.00
4) ท่านมีความพึงพอใจโดยรวมต่อการให้บริการงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	10	16.95	35	59.32	13	22.03	1	1.69	0	0.00

ปีงบประมาณ 2569 รอบ 5 เดือนหลัง หน่วยงานได้จัดทำ Quick survey ความต้องการองค์ความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย พบว่า องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ระดับเทศบาลตำบล ร้อยละ 54.35 และองค์การบริหารส่วนตำบล ร้อยละ 32.61 ร่วมตอบแบบสอบถาม ในประเด็นดังต่อไปนี้

1. รับประทานมีการปรับเปลี่ยนมาตรฐานจาก Clean Food Good Taste (CFGT), ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่, ตลาดนัดน่าซื้อ และ Street Food Good Health มาเป็นมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN&SAN Plus “สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐาน” พบร้อยละ 97.83

2. ทราบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN&SAN Plus “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” ครอบคลุมสถานประกอบกิจการ ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารริมบาทวิถี และสถานที่ สละสลวย พบร้อยละ 95.65

3. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN&SAN Plus “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” ในระดับปานกลาง ร้อยละ 69.57 และระดับมาก ร้อยละ 23.91

4. ต้องการให้กรมอนามัยจัดการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน/ ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN&SAN Plus ในรูปแบบ Online มีความต้องการ ร้อยละ 97.83

3. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด มาตรการสำคัญ ประกอบด้วย

1. พัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
2. ขยายการใช้งานระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบัน
3. เพิ่มศักยภาพภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ที่ทันสถานการณ์ เข้าถึงข้อมูลถูกต้องน่าเชื่อถือ
4. ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร จากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่ รู้สิทธิหน้าที่

และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

ทั้งนี้ ยังคงใช้มาตรการเดิมในการขับเคลื่อนตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหาร

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน สุขาภิบาลอาหาร I: Invest การพัฒนาเครื่องมือรับรองมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร นวัตกรรมและ เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร R: Regular สนับสนุนการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วย การสาธารณสุขของ อปท. เชื่อมโยงการ จัดการสุขาภิบาลอาหาร ติดตาม และ ประเมินผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ มาตรฐาน	- แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาล อาหาร - การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - เกิดการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง อย่างมีประสิทธิภาพ - เสริมสร้างความรู้ภาคีเครือข่ายในการ ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารทุก ระดับ - สร้างการมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน สุขาภิบาลอาหาร

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
	A: Advocacy สื่อสาร สร้างความรอบรู้ สื่อ ประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร สนับสนุนการดำเนินงานของภาคี เครือข่ายในทุกระดับ	
การพัฒนาระบบสารสนเทศงาน สุขาภิบาลอาหาร	I: Invest การพัฒนาเครื่องมือรับรองมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร นวัตกรรมและ เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร	ช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูล สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบการ กิจการ ผู้สัมผัสอาหาร
การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน สุขาภิบาลอาหาร B: Building Capacity สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ในระดับพื้นที่และการพิทักษ์สิทธิของ ประชาชนในการได้รับบริการอาหารที่ สะอาด ปลอดภัย	ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารใน ระดับพื้นที่ มีความสามารถในการ ประยุกต์ใช้วิชาการด้านสุขาภิบาล อาหารเพื่อกำกับ ดูแลสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานและ เป็นไปตามกฎหมาย ขยายผลสร้าง ผลเมืองด้านสุขาภิบาลอาหาร (Food spy)
ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการขับเคลื่อน งานในพื้นที่	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน สุขาภิบาลอาหาร/ เสริมสร้างแรงใจการ ดำเนินงานในพื้นที่	<ul style="list-style-type: none"> - กลไกการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่ - กัลยาณมิตรในการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร - บูรณาการการดำเนินงานสุขาภิบาล อาหารในระดับพื้นที่ ภูมิภาค

4. แผนขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

ยังคงใช้แผนการดำเนินงานเดิมที่วางไว้ตั้งแต่รอบ 5 เดือนแรก

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						←→					←→		

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ กรมอนามัย