

## ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดที่ 3.36 จำนวนจังหวัดที่มีพัก ที่กิน ที่เที่ยว ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

### 1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

ประเทศไทยเผชิญกับวิกฤตการณ์แพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ หรือ โรคโควิด 19 ซึ่งพบการระบาดไปทั่วโลก ตั้งแต่เดือนมกราคม 2563 เป็นต้นมา และยังเผชิญกับปัญหาและภัยคุกคามด้านสิ่งแวดล้อมอย่างต่อเนื่องทั้งจากภัยธรรมชาติและภัยจากมนุษย์ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ หรือภาวะโลกร้อน (Global Boiling) 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

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 ที่ผ่านมาทั้งสิ้น 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 สถานที่ที่เสิร์ฟอาหาร 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     |

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 2 เป้าหมายและตัวชี้วัดผลผลิต

ตารางที่ 2 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 เพื่อให้เกิดความครอบคลุม

ปี 2567 พบผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ในรอบ 5 เดือนแรก ดังนี้

สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนดในระดับคะแนน 4-5 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 3, 4

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2568 แยกรายศูนย์

| เขตบริการ<br>สุขภาพ | สถานที่จำหน่ายอาหาร |                |                    |                     |             |                  |         |
|---------------------|---------------------|----------------|--------------------|---------------------|-------------|------------------|---------|
|                     | เข้าระบบ            | รอนำส่งประเมิน | รอประเมิน<br>ตนเอง | รอประเมิน<br>รับรอง | ผ่าน<br>SAN | ผ่าน SAN<br>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 4 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย ปี 2568 แยกรายศูนย์

| เขตบริการ<br>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  |

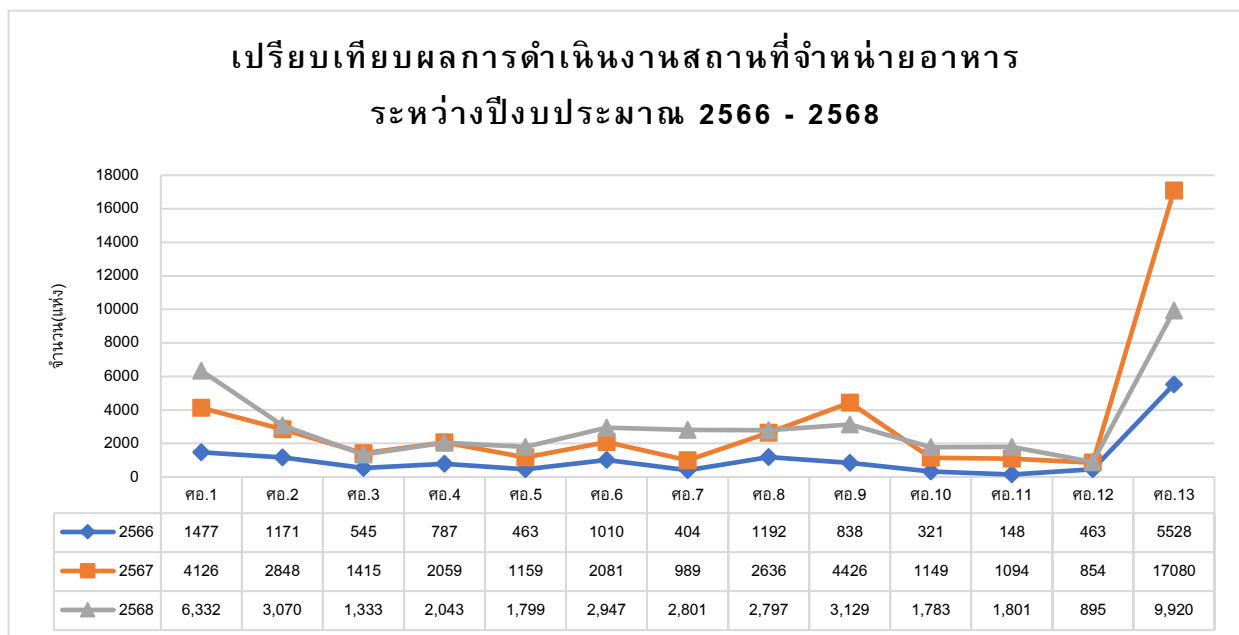
หมายเหตุ : ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร SAN & SAN Plus ในระบบ Foodhandler ณ วันที่ 31 ก.ค.68 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 9,836 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 55 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

### 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 ปี 2567 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 40 (ขาวคาตแดง) จำนวน 35,746 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 41,354 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 46.99 และใน 2568 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 60 จำนวน 49,753 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 40,650 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 56.11 จะเห็นได้ว่าการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายมีการเพิ่มขึ้นของผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม แต่ด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารในประเทศไทยมีการเพิ่มขึ้นและลดลงตามสภาพเศรษฐกิจและอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ทำให้ต้องผลักดันให้มีกลไกการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของหน่วยงานในระดับพื้นที่ที่ให้ความสำคัญกับสถานที่จำหน่ายอาหารในการจัดการอาหารที่สะอาดปลอดภัย 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 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

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2568 ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN ที่ได้มีการกระจายค่าเป้าหมายการดำเนินงานผ่านศูนย์อนามัยลงไปยังระดับจังหวัดนั้น พบ ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการตามมาตรฐาน SAN สรุปผลการดำเนินงานเปรียบเทียบตามเกณฑ์ตัวชี้วัดที่กำหนด ตามตารางที่ 5, 6 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 5, 6

ตารางที่ 5 ผลการดำเนินงาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

| เขตบริการสุขภาพ | สถานที่จำหน่ายอาหาร |                |                |                 |          |               |         |
|-----------------|---------------------|----------------|----------------|-----------------|----------|---------------|---------|
|                 | เข้าระบบ            | รอนำส่งประเมิน | รอประเมินตนเอง | รอประเมินรับรอง | 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   |

| เขตบริการ<br>สุขภาพ | สถานที่จำหน่ายอาหาร |                    |                    |                     |             |                  |         |
|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------|------------------|---------|
|                     | เข้าระบบ            | รอนำส่ง<br>ประเมิน | รอประเมิน<br>ตนเอง | รอประเมิน<br>รับรอง | ผ่าน<br>SAN | ผ่าน SAN<br>plus | รวมผ่าน |
| 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 6 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

| เขตบริการ<br>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 ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครใช้ผลจาก Bkk Foodsafety จำนวน 9,836 แห่ง และบางส่วนจากการขับเคลื่อนต้นแบบของส่วนกลาง กรมอนามัย จำนวน 55 แห่ง (SAN) และ 32 แห่ง (SAN Plus)

การดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร ในปีงบประมาณ 2568 ประกอบด้วย 5 กิจกรรมหลัก ดังนี้

**กิจกรรมที่ 1 :** พัฒนามาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

**กิจกรรมที่ 2 :** พัฒนาและขับเคลื่อนกฎหมายที่เกี่ยวข้องสถานประกอบการกิจการด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยสถานที่จำหน่ายอาหาร ขับเคลื่อนผ่านกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขและประกาศกรมอนามัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนของสุขลักษณะ หลักการและวิธีการจัดการอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

**กิจกรรมที่ 3 :** พัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยการจัดการอบรมการใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler และดำเนินการปรับปรุงระบบ Foodhandler สำหรับการใช้งาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler พร้อมทั้งให้คำปรึกษาการใช้งานระบบกับภาคีเครือข่าย

**กิจกรรมที่ 4 :** 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) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI) รวมถึงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

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

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด โดยสรุปได้ ดังนี้

### 1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

1. เจ้าหน้าที่ที่มีจำนวนจำกัด ไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบสถานประกอบการทั้งหมด ขาดระบบติดตามผลต่อเนื่อง เช่น ตรวจครั้งเดียวแล้วไม่มีการประเมินซ้ำ
2. ขาดงบประมาณและอุปกรณ์ตรวจสอบที่ทันสมัย
3. ผู้ประกอบการบางราย ขาดความรู้ความเข้าใจ ด้านสุขาภิบาลอาหาร มีทัศนคติว่าเป็นภาระเพิ่มเติมทุนมากกว่าจะเป็นการส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภค

### 2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

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

2. การรายงานผลการดำเนินงานผ่านโปรแกรมกลางระดับกรม ผ่านระบบ Foodhandler

### 3. ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่จำเป็นต้องมีเพื่อขับเคลื่อนงานในพื้นที่

1. บูรณาการการทำงานระหว่างกระทรวงสาธารณสุข และหน่วยงานท้องถิ่นให้มีทิศทางเดียวกัน
2. ความตระหนักของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในการขับเคลื่อนงานและกลไกการดำเนินงาน

3. การมีเป้าหมายระยะยาวที่ชัดเจน การสื่อสารวิสัยทัศน์ให้ทุกฝ่ายเข้าใจ และการจัดทำแผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรม ภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ปี กรมอนามัย

4. ให้ชุมชนและผู้บริโภคมีบทบาทตรวจสอบ แจ้งเบาะแส และเสนอแนะแนวทางการปรับปรุงผ่านกลไกการร้องเรียน

● ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

| ประเด็นความรู้                                                                              | ลิงค์ประเด็นความรู้                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม                                 | <a href="https://foodsan.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://foodsan.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://foodsan.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://foodsan.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://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#wow-book/</a>                                                                                                                                             |
| 5. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors) | <a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#wow-book/</a>                                                                                                                                             |
| 6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร          | <a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#wow-book/</a>                                                                                                                                             |
| 7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร                      | <a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/</a>                                                                                                                                           |
| 8. มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร                                                               | <a href="https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/san/?reload">https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/san/?reload</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) ภาควิชาสุขอนามัยด้านสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง
- (7) ประชาชน

### ความต้องการ/ความคาดหวัง

ปีงบประมาณ 2568 เพื่อรองรับการดำเนินงานที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ร่วมกับสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง พบความต้องการ/คาดหวังของเครือข่ายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่ ดังนี้

- (1) ความร่วมมือของภาคีเครือข่ายอย่างมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน
- (2) การสนับสนุนการขับเคลื่อนงานทุกระดับ:
  - (2.1) บูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
  - (2.2) สร้างการรับรู้กลไก/ กลยุทธ์/เครื่องมือที่ใช้ขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหาร
  - (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 สำนักรวความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากการใช้บริการของการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร พบผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 81.36 มีอายุเฉลี่ย 35.00 ปี โดยระดับการศึกษาสูงสุดปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 83.05 รองลงมาคือ ปริญญาโทหรือเทียบเท่า ร้อยละ 13.56 ประเภทของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่หน่วยงานภาครัฐ ร้อยละ 98.31

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

**ตารางแสดงความพึงพอใจการใช้บริการงานด้านสุขาภิบาลอาหาร**

| 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) ท่านมีความพึงพอใจโดยรวมต่อการใช้บริการงานด้านสุขาภิบาลอาหาร | 10        | 16.95  | 35    | 59.32  | 13      | 22.03  | 1     | 1.69   | 0          | 0.00   |

**3. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด** มาตรการสำคัญ ประกอบด้วย

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

### การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

| กิจกรรม                                             | มาตรการ (PIRAB)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร | <p>P: Partnership<br/>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน<br/>สุขาภิบาลอาหาร</p> <p>I: Invest<br/>การพัฒนาเครื่องมือรับรองมาตรฐาน<br/>สุขาภิบาลอาหาร นวัตกรรมและ<br/>เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร</p> <p>R: Regular<br/>สนับสนุนการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วย<br/>การสาธารณสุขของ อปท. เชื่อมโยงการ<br/>จัดการสุขาภิบาลอาหาร ติดตาม และ<br/>ประเมินผลการดำเนินงานตามเกณฑ์<br/>มาตรฐาน</p> <p>A: Advocacy<br/>สื่อสาร สร้างความรอบรู้ สื่อ<br/>ประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร<br/>สนับสนุนการดำเนินงานของภาคี<br/>เครือข่ายในทุกระดับ</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร</li> <li>- การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร</li> <li>- เกิดการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างมีประสิทธิภาพ</li> <li>- เสริมสร้างความรู้ภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ</li> <li>- สร้างการมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนสุขาภิบาลอาหาร</li> </ul> |
| การพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร               | <p>I: Invest<br/>การพัฒนาเครื่องมือรับรองมาตรฐาน<br/>สุขาภิบาลอาหาร นวัตกรรมและ<br/>เทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>ช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูล<br/>สถานประกอบกิจการด้านอาหาร<br/>ระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบการ<br/>ผู้สัมผัสอาหาร</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย                        | <p>P: Partnership<br/>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน<br/>สุขาภิบาลอาหาร</p> <p>B: Building Capacity<br/>สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร<br/>ในระดับพื้นที่และการพิทักษ์สิทธิของ<br/>ประชาชนในการได้รับบริการอาหารที่<br/>สะอาด ปลอดภัย</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารใน<br/>ระดับพื้นที่ มีความสามารถในการ<br/>ประยุกต์ใช้วิชาการด้านสุขาภิบาล<br/>อาหารเพื่อกำกับ ดูแลสถานประกอบ<br/>กิจการด้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานและ<br/>เป็นไปตามกฎหมาย ขยายผลสร้าง<br/>พลเมืองด้านสุขาภิบาลอาหาร (Food<br/>spy)</p>                                                                                              |
| ติดตาม เยี่ยมเสริมพลังการขับเคลื่อนงานในพื้นที่     | <p>P: Partnership<br/>ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้าน<br/>สุขาภิบาลอาหาร/ เสริมสร้างแรงใจการ<br/>ดำเนินงานในพื้นที่</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กลไกการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่</li> <li>- กัลยาณมิตรในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร</li> <li>- บูรณาการการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ ภูมิภาค</li> </ul>                                                                                                                                                 |

## 4. แผนขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

| กิจกรรม                                        | ก.ย.<br>68 | ต.ค.<br>68 | พ.ย.<br>68 | ธ.ค.<br>68 | ม.ค.<br>69 | ก.พ.<br>69 | มี.ค.<br>69 | เม.ย.<br>69 | พ.ค.<br>69 | มิ.ย.<br>69 | ก.ค.<br>69 | ส.ค.<br>69 | ก.ย.<br>69 |
|------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|------------|
| 1. ชี้แจงการดำเนินงาน<br>- สถานที่จำหน่ายอาหาร | ↔          | ↔          |            |            |            |            |             |             |            |             |            |            |            |
| 2. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย                   |            | ↔          | ↔          |            |            |            |             |             |            |             |            |            |            |
| 3. รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/<br>ประชาสัมพันธ์    |            | ↔          |            | ↔          |            |            |             |             |            |             |            |            |            |
| 4. ติดตามผลการดำเนินงาน                        |            |            |            |            | ↔          |            |             |             |            | ↔           |            |            |            |
| 5. สรุปผลการดำเนินงาน                          |            |            |            |            |            | ↔          |             |             |            |             | ↔          |            |            |

\*\*\*\*\*

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย