ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดที่ 3.28 ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย รอบ 5 เดือนหลัง

---

1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งในปีงบประมาณ 2565 และปีงบประมาณ 2566 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร เช่น การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผ่านหลักสูตร BFSI การประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การสนับสนุนจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น สำหรับในปีงบประมาณ 2567 กระทรวงสาธารณสุขกำหนดนโยบายสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจด้านสุขภาพ ซึ่งกรมอนามัยดำเนินการสอดคล้องกับนโยบายในประเด็นที่ 12 เศรษฐกิจสุขภาพ และประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย โดยดำเนินการยกระดับการท่องเที่ยวปลอดภัยส่งเสริมเศรษฐกิจสุขภาพ ภายใต้นโยบายการส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภทตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวเป็นพื้นที่เศรษฐกิจสุขภาพ ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รับบริการที่ปลอดภัย และกระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดให้ตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี 2567 ภายใต้โครงการที่ 6: โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ ถือเป็นเป้าหมายหลักในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารที่มุ่งให้มีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่มาเยือนแหล่งท่องเที่ยวในประเทศไทย

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

ผลการดำเนินงาน : รอบ 5 เดือนแรก (ต.ค. 66 - มี.ค. 67) มีผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ซึ่งได้มีการทบทวนจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ให้เป็นปัจจุบัน จึงไปมีการทำหนังสือขอให้ทบทวน โดยศูนย์อนามัยแจ้งกลับจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร จากจำนวนรวม 88,750 แห่ง (ข้อมูลจากผลการสำรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร เมื่อปี 2564 ซึ่งเป็นฐานในการคำนวณตามที่ระบุใน Template) มีการปรับเพิ่มเป็นจำนวนรวม 89,001 แห่ง ผลการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ในรอบ 5 เดือนแรก พบ สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วมโดยลงทะเบียนในระบบ

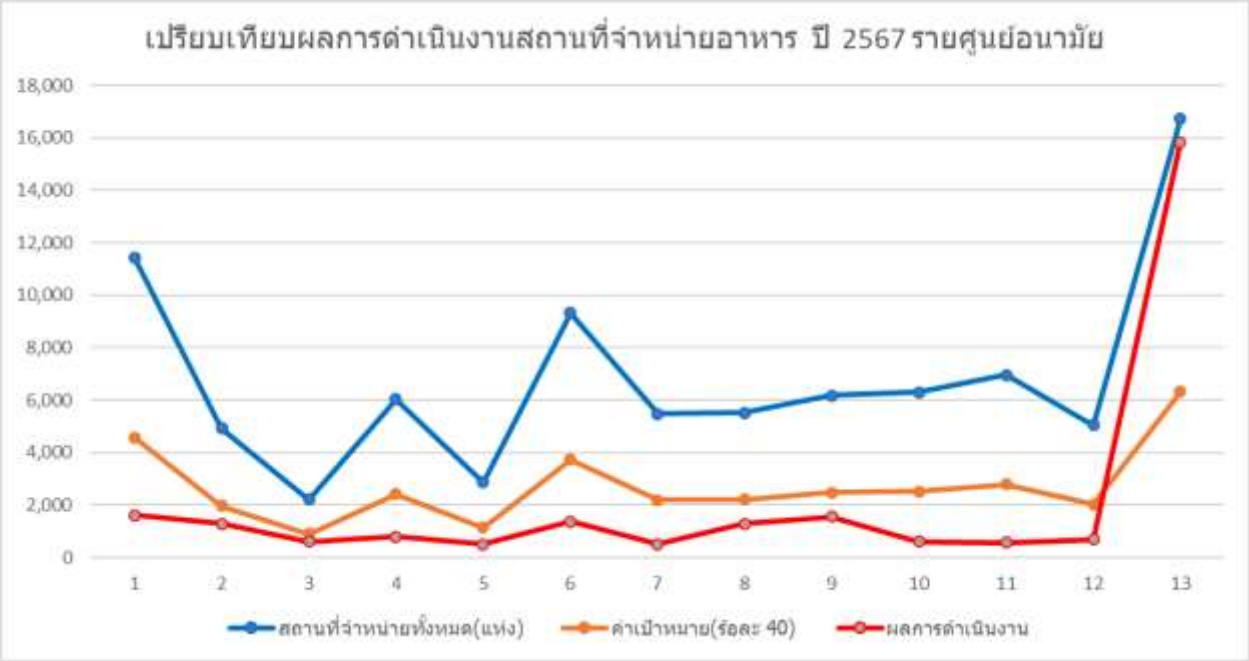
Foodhandler (ของกรมอนามัย) จำนวน 20,309 แห่ง และลงทะเบียนในระบบ BKK FoodSafety (ของกรุงเทพมหานคร) จำนวน 16,713 แห่ง รวมทั้งสิ้น จำนวน 37,022 แห่ง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 27,210 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 41.71 และเมื่อเทียบกับค่าเป้าหมายดำเนินการได้ ร้อยละ 30.57 ดังตารางที่ 2 และตารางที่ 3

ตารางที่ 2 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2567 (รอบ 5 เดือนแรก) แยกรายศูนย์

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอการประเมิน	ระดับพื้นฐาน	ระดับดีมาก	ไม่ผ่าน	ยังไม่กดส่ง	รวมผ่าน
1	3,202	68	1,492	125	99	1,532	1,617
2	2,502	305	1,218	75	96	868	1,293
3	982	75	564	36	105	235	600
4	1,419	270	747	52	119	276	799
5	1,769	212	441	54	181	927	495
6	2,323	408	1,265	96	187	438	1,361
7	747	71	467	45	122	85	512
8	2,009	355	1,234	53	150	244	1,287
9	2,244	406	1,481	70	185	156	1,551
10	858	11	565	42	10	74	607
11	1,092	125	458	99	118	387	557
12	1,162	68	614	83	61	404	697
13	16,713	20	15,825	9	1	28	15,834
รวม	**37,022**	**2,394**	**26,371**	**839**	**1,434**	**5,654**	**27,210**

ตารางที่ 3 ผลการดำเนินงานเทียบกับค่าเป้าหมาย ปี 2567 (รอบ 5 เดือนแรก) แยกรายศูนย์

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายทั้งหมด(แห่ง)	ค่าเป้าหมาย(ร้อยละ 40)	ผลการดำเนินงาน	ร้อยละ
1	11,443	4,577	1,617	14.13
2	4,930	1,972	1,293	26.23
3	2,218	887	600	27.05
4	6,028	2,411	799	13.25
5	2,863	1,145	495	17.29
6	9,325	3,730	1,361	14.60
7	5,482	2,193	512	9.34
8	5,520	2,208	1,287	23.32
9	6,176	2,470	1,551	25.11
10	6,303	2,521	607	9.63
11	6,954	2,782	557	8.01
12	5,046	2,018	697	13.81
13	16,713	6,330	15,834	100.06
รวม	**89,001**	**35,245**	**27,210**	**30.57**



หมายเหตุ:

1. ผลการดำเนินงานผ่านระบบ Foodhandler ข้อมูล ณ วันที่ 25 ก.พ.67 และข้อมูลจาก BKK FoodSafety
2. ผลการประเมินรดับดีมาก (CFGT Plus/ SAN Plus) ใช้ผลการดำเนินงาน ณ วันที่ 25 ม.ค.67 เนื่องจากอยู่ระหว่างปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus ในระบบ Foodhandler
3. จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารจากการทบทวนของศูนย์อนามัย ตามหนังสือทบทวน ณ วันที่ 26 ธ.ค.67 จำนวน 72,288 แห่ง และข้อมูลจากระบบ BKK FoodSafety ณ วันที่ 28 ก.พ. 67 จำนวน 16,713 แห่ง จำนวนรวมทั้งสิ้น 89,001 แห่ง
4. เกณฑ์การประเมินตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี 2567

ตัวชี้วัด 3.28 ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด

ระดับ 4 มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 20 โดยลงทะเบียนในระบบ Foodhandler หรือ BKK Foodsafety

ระดับ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านตามเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 15

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัจจัยความสำเร็จที่มีต่อการดำเนินงานของตัวชี้วัด 3.28 ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ที่ได้จากการขับเคลื่อนตัวชี้วัดในรอบ 5 เดือนแรก โดยสรุปได้ ดังนี้

(1) เป็นประเด็นตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุขและประเด็น Quick win นโยบายกระทรวงสาธารณสุข

(2) กำหนดเป็นนโยบายสำคัญกระทรวง และเป็น PA ระดับจังหวัด โดยการ Coach ระหว่างจังหวัดให้ขับเคลื่อนไปพร้อม ๆ กัน

(3) การประสานงาน บูรณาการความร่วมมือของทุกหน่วยงานทั้งในพื้นที่ ภูมิภาค ส่วนกลาง

(4) ภาคีเครือข่ายมีความเข้มแข็งและมีสัมพนธภาพที่ดี

(5) การนำประเด็นการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารนำเสนอในการประชุม คสจ./ ตัวชี้วัดเมืองสุขภาพดี/ การอบรมหลักสูตร BFSI

(6) มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

(7) ส่วนกลางให้การสนับสนุนข้อมูลองค์ความรู้ในการดำเนินงานอย่างสม่ำเสมอ

สำหรับปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน รอบ 5 เดือนแรก สรุปได้ ดังนี้

(1) บุคลากรระดับเขต/จังหวัด/อปท. มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบโดยตรง

(2) ขาดบุคลากรในระดับจังหวัด/ท้องถิ่น เช่น มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบโดยตรง

(3) การลงข้อมูลผ่านระบบ Foodhandler ยังมีผลการนำเข้าไม่มาก เนื่องจากมีการปรับเกณฑ์มาตรฐานใหม่ ทำให้การเข้าใช้งานระบบ Foodhandler ของท้องถิ่นและผู้ประกอบกิจการยังเข้าถึงน้อย ผู้ประกอบกิจการบางรายไม่สะดวกใช้งานเทคโนโลยี พร้อมทั้งการกำหนด user เข้าระบบของบางหน่วยงาน เช่น รพ./รพ.สต.

(4) การอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารยังไม่ครอบคลุม

(5) ความเข้าใจบทบาทการดำเนินงานของ อปท.ต่อการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร

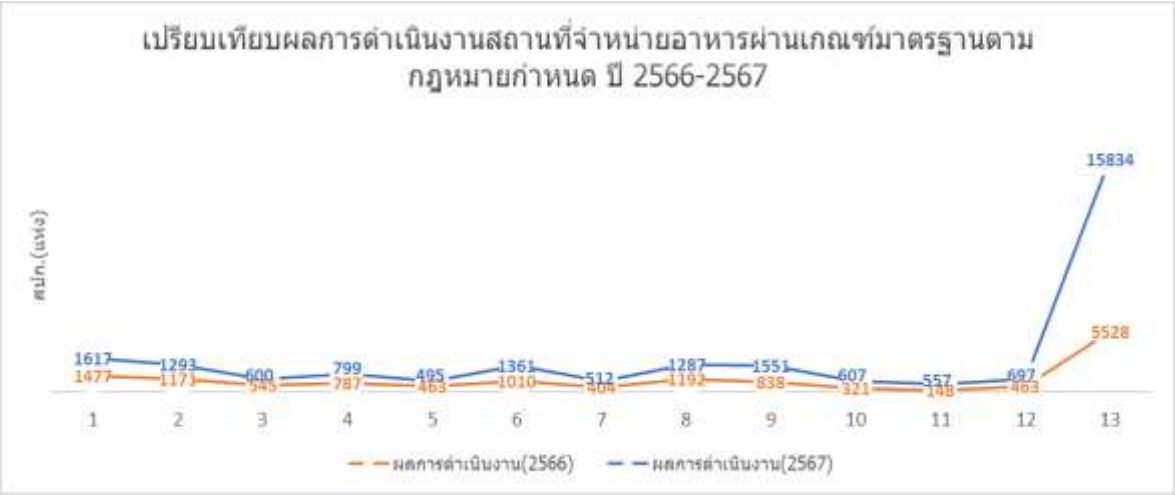
(6) การบังคับใช้กฎหมายที่แตกต่างกันในบริบทของหน่วยงานท้องถิ่นที่มีความเป็นเมืองหรือชุมชน รวมถึงบางท้องถิ่นไม่มีการออกข้อบัญญัติทำให้ขาดการบังคับใช้กฎหมาย

(7) ขาดงบประมาณดำเนินงาน และการเยี่ยมเสริมพลัง

1.1 ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย เริ่มดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรมตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยมีจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด จำนวน 89,001 แห่ง เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปี 2566 ตามค่าเป้าหมายร้อยละ 30 จำนวน 26,261 แห่ง พบผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ จำนวน 14,347 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.12 และในปี 2567 มีค่าเป้าหมายร้อยละ 40 (ขาวคาดแดง) จำนวน 37,022 แห่ง พบผ่านมาตรฐานฯ จำนวน 27,210 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 30.57 จะเห็นได้ว่าการขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายมีการเพิ่มขึ้นของผลการดำเนินงานอย่างเป็นรูปธรรม แต่ด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารในประเทศไทยมีการเพิ่มขึ้นและลดลงตามสภาพเศรษฐกิจและอายุการประเมินรับรองอยู่ที่ 1 ปีรับรองเทียบเท่ากับการอนุญาตประกอบการ ทำให้ต้องผลักดันให้มีกลไกการดำเนินงานที่ต่อเนื่องของหน่วยงานในระดับพื้นที่ที่ให้ความสำคัญกับสถานที่จำหน่ายอาหารที่จัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐานแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว และในปี 2566 ใช้ข้อมูลจาก Foodhandler และ BKK Foodsafety แต่ข้อมูลของกรุงเทพมหานคร มีการแจ้งผลการดำเนินงานจากหน่วยงานในสังกัดเพิ่มขึ้นจากเดิม เนื่องจากมีสถานประกอบการดำเนินการประกอบกิจการเพิ่มขึ้นจากปี 2566 ค่อนข้างมาก ดังกราฟ



- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้มผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยในปี 2565 ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านการยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก Clean Food Good Taste Plus : CFGT Plus จังหวัดละ 5 แห่ง และในปี 2566 ผลักดันการขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย 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 จำนวน 20 ข้อ ตาม 5 ปัจจัย (สถานที่/อาหาร/ภาชนะอุปกรณ์/บุคคล/สัตว์แมลงนำโรค) ทำให้คาดการณ์ว่าการดำเนินงานจะสามารถบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

ปี 2567 กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย จำนวน 77 จังหวัด พบ สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วมโดยลงทะเบียนในระบบ Foodhandler (ของกรมอนามัย) จำนวน 20,309 แห่ง และลงทะเบียนในระบบ BKK FoodSafety (ของกรุงเทพมหานคร) จำนวน 16,713 แห่ง รวมทั้งสิ้น จำนวน 37,022 แห่ง ผ่านมาตรฐาน จำนวน 27,210 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 41.71 และเมื่อเทียบกับค่าเป้าหมายดำเนินการได้ ร้อยละ 30.57 ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2567 (รอบ 5 เดือนแรก) แยกรายศูนย์

เขตบริการสุขภาพ	สถานที่จำหน่ายอาหาร						
	เข้าระบบ	รอการประเมิน	ระดับพื้นฐาน	ระดับดีมาก	ไม่ผ่าน	ยังไม่กดส่ง	รวมผ่าน
1	3,202	68	1,492	125	99	1,532	1,617
2	2,502	305	1,218	75	96	868	1,293
3	982	75	564	36	105	235	600
4	1,419	270	747	52	119	276	799
5	1,769	212	441	54	181	927	495
6	2,323	408	1,265	96	187	438	1,361
7	747	71	467	45	122	85	512
8	2,009	355	1,234	53	150	244	1,287
9	2,244	406	1,481	70	185	156	1,551
10	858	11	565	42	10	74	607
11	1,092	125	458	99	118	387	557
12	1,162	68	614	83	61	404	697
13	16,713	20	15,825	9	1	28	15,834
รวม	**37,022**	**2,394**	**26,371**	**839**	**1,434**	**5,654**	**27,210**

โดยมีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ในปีงบประมาณ 2567 ดังนี้

1. ประชุมชี้แจงแนวทางขับเคลื่อนตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด

2. ปรับปรุงระบบ Foodhandler สำหรับการดำเนินงาน ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler

3. วิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด

4. จัดทำแนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (Inspection Guideline)

5. ประชุมชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ปี 2567 โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมจากศูนย์อนามัยทุกศูนย์

6. ประชุมชี้แจงทิศทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน จำนวน 350 user

7. ประชุมชี้แจงหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐาน เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงาน จำนวน 2,200 user

8. ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงาน และการกระจายค่าเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารรายจังหวัด เพื่อกำกับ ติดตามผลการดำเนินงาน กับศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

9. ลงพื้นที่ติดตาม สุ่มประเมิน รณรงค์ ขับเคลื่อน เยี่ยมเสริมพลัง ตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (น่าน นครสวรรค์)

10. ร่วมเป็นวิทยากรชี้แจงแนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด

11. เป็นวิทยากรบรรยายการใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler

12. ร่วมประชุมติดตามและนำเสนอความก้าวหน้าการขับเคลื่อนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ประเด็น 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย และนำเสนอผลการดำเนินงานในส่วนของกรมอนามัย ในการประชุมคณะอนุกรรมการขับเคลื่อน/คลัสเตอร์อนามัยสิ่งแวดล้อม

13. ประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

- 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/
4. คู่มือ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/2360#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. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)	https://foodhandler.anamai.moph.go.th/

1.2 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 เป็นต้น

ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

ปี 2566 จากการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ตลอดปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้การดำเนินงานตรงตามความต้องการของผู้ใช้บริการหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการขับเคลื่อน จึงได้สำรวจความพึงพอใจต่องานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 พบผู้ร่วมตอบแบบสอบถาม จำนวน 200 คน เป็นเพศหญิง ร้อยละ 69.50 และเพศชาย ร้อยละ 30.50 อายุเฉลี่ย 40.93 ปี โดยมีผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาลตำบล) และผู้ประกอบการด้านอาหาร มากที่สุด 3 ลำดับแรก ร้อยละ 22.00, 19.00, 11.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ข้อมูลทั่วไป (n = 200)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	61	30.50
หญิง	139	69.50
อายุ (เฉลี่ย)	40.93 ปี	
หน่วยงาน		
กรมอนามัย	3	1.50

ศูนย์อนามัย	8	4.00
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	44	22.00
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ	9	4.50
องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.)	1	0.50
เทศบาลนคร	0	0.00
เทศบาลเมือง	17	8.50
เทศบาลตำบล	38	19.00
องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)	15	7.50
เมืองพัทยา	0	0.00
กรุงเทพมหานคร	1	0.50

ความพึงพอใจต่องานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566 แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ดังนี้

ด้านที่ 1 ความพึงพอใจต่อวิชาการ มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ความพึงพอใจถึงพอใจมาก คือ ข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทันต่อกฎหมาย และทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน (ร้อยละ 100.00) รองลงมาคือ ข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นประโยชน์ และตรงตามความต้องการ และท่านสามารถนำข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ไปใช้ประโยชน์ได้ (ร้อยละ 98.50)

ด้านที่ 2 ความพึงพอใจต่อการประสานงานและบริการ พบว่า ความพึงพอใจถึงพอใจมาก คือ เจ้าหน้าที่ ให้บริการด้วยความสุขภาพ อัธยาศัยดี มีความกระตือรือร้น และเต็มใจให้บริการ (ร้อยละ 62.69) รองลงมาคือ มีช่องทางในการติดต่อประสานงานและให้ข้อเสนอแนะที่หลากหลาย เช่น Line Official / Open chat / Page Facebook /โทรศัพท์ เป็นต้น เจ้าหน้าที่ มีความรู้และทักษะ ในการให้คำปรึกษา คำแนะนำได้อย่างถูกต้อง และเจ้าหน้าที่ สามารถตอบข้อซักถามได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน ตรงประเด็นที่สอบถามความครอบคลุมเนื้อหาที่บรรยาย (ร้อยละ 98.00)

ด้านที่ 3 ความพึงพอใจต่อข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ความพึงพอใจถึงพอใจมาก คือ ข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นประโยชน์และตรงตามความต้องการ (ร้อยละ 98.50) รองลงมาคือ สามารถเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และมีการสื่อสารช่องทางสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ สารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ใช้บริการทราบ (ร้อยละ 97.50)

ด้านที่ 4 ภาพรวมความพึงพอใจงานสุขาภิบาลอาหาร พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจถึงพอใจมาก ร้อยละ 98.00

ตารางที่ 6 ความพึงพอใจต่องานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566

ประเด็นความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					
	พอใจมาก		พอใจ		ไม่พอใจ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านที่ 1 ความพึงพอใจต่อวิชาการ มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร						
1. ข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทันต่อกฎหมาย และทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน	102	51.00	98	49.00	0	0.00
2. มีสื่อประชาสัมพันธ์ คู่มือวิชาการ แผ่นพับ ที่น่าสนใจและเหมาะสมกับการนำไปใช้งาน	85	42.50	109	54.50	6	3.00
3. ท่านสามารถเข้าถึงข้อมูลวิชาการ มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้อย่างสะดวก รวดเร็ว	98	49.00	94	47.00	8	4.00
4. ข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นประโยชน์ และตรงตามความต้องการ	109	54.50	88	44.00	3	1.50
5. ท่านสามารถนำข้อมูลวิชาการ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ไปใช้ประโยชน์ได้	113	56.50	84	42.00	3	1.50
ด้านที่ 2 ความพึงพอใจต่อการประสานงานและบริการ						
1. ช่องทางในการติดต่อประสานงานและให้ข้อเสนอแนะที่หลากหลาย เช่น Line Official / Open chat / Page Facebook /โทรศัพท์ เป็นต้น	107	53.50	89	44.50	4	2.00
2. เจ้าหน้าที่ ให้บริการด้วยความสุขภาพ อัธยาศัยดี มีความกระตือรือร้น และเต็มใจให้บริการ	116	58.00	81	40.50	3	1.50
3. เจ้าหน้าที่ มีความรู้และทักษะ ในการให้คำปรึกษา คำแนะนำได้อย่างถูกต้อง	118	59.00	78	39.00	4	2.00
4. เจ้าหน้าที่ สามารถตอบข้อซักถามได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน ตรงประเด็นที่สอบถาม	113	56.50	83	41.50	4	2.00
5. ท่านได้รับสิ่งสนับสนุนด้านต่าง ๆ เพียงพอต่อการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	84	42.00	100	50.00	16	8.00
ด้านที่ 3 ความพึงพอใจต่อข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร						
1. การชี้แจงข่าวสาร กฎหมาย มาตรฐาน และวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ภาคีเครือข่าย	94	47.00	100	50.00	6	3.00
2. ท่านสามารถเข้าถึงข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารได้อย่างสะดวก รวดเร็ว	97	48.50	98	49.00	5	2.50
3. ข้อมูลสารสนเทศและข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นประโยชน์และตรงตามความต้องการ	103	51.50	94	47.00	3	1.50
4. มีช่องทางรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	97	48.50	97	48.50	6	3.00
5. มีการสื่อสารช่องทางสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ สารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ใช้บริการทราบ	94	47.00	101	50.50	5	2.50
ด้านที่ 4 ภาพรวมความพึงพอใจงานสุขาภิบาลอาหาร						
1. ท่านมีความพึงพอใจต่องานสุขาภิบาลอาหารในภาพรวม	106	53.00	90	45.00	4	2.00

ตารางที่ 7 ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารจากผู้รับบริการ

นโยบายดำเนินงาน	การกำหนดตัวชี้วัดดำเนินงาน	การพัฒนาขีดความสามารถ	การบังคับใช้กฎหมาย	ระบบสารสนเทศ	สิ่งสนับสนุน	การสื่อสารสร้างความรอบรู้
1. MOU ในระดับนโยบายกับ อปท. เพื่อที่จะทำงานในระดับพื้นที่ไปด้วยกัน โดยส่วนสาธารณสุขช่วยสนุบสนุน เพราะการกำหนดเป็น KPI ของสาธารณสุขเพียงฝ่ายเดียว หลาย ๆ ครั้ง สาธารณสุขต้องเป็นฝ่ายลงไปทำเพื่อมาตอบ KPI ตนเอง	1. ควรมีการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและความเหมาะสมของค่าเป้าหมายให้มีความสอดคล้องตามบริบทของพื้นที่ ก่อนกำหนดเป็นดรรชนีชี้วัดความสำเร็จ (KPI)	1. ควรมีการจัดประชุมเจ้าหน้าที่แบบ onsite เป็นประจำทุกปี	1. การออกข้อกฎหมาย ที่อ้างอิงหลักวิชาการมากเกินไป ทำให้ผู้ปฏิบัติงานที่มีหน้าที่ตรวจสอบและออกใบอนุญาตปฏิบัติตามได้ยาก และบางครั้งไม่เหมาะสมกับบริบทของร้าน	1. ปรับปรุงระบบการรายงานผลการอบรมให้รายงานผลได้ครั้งละหลายๆ คน ไม่รายงานผลทีละคน	1. ขอให้ส่วนกลางสนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	1. ควรมีการประชาสัมพันธ์และสื่อสารให้ผู้ประกอบการทราบ เพราะเป็นความปลอดภัยของผู้บริโภค และมีผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวนมากที่ยังไม่ทราบ
2. ผู้บริหาร อปท. ผลักดันเชิงนโยบายให้เกิดการบังคับใช้ใน อปท. อย่างจริงจัง และ ควรกำหนดตัวชี้วัดเป็นของ อปท.จะทำให้งานดียิ่งขึ้น เพราะสาธารณสุขไม่มีอำนาจสั่งการ	2. แผนงานโครงการต้องมีความเหมาะสม มีระบบแผนงานโครงการที่ชัดเจน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนกำหนดเป็นนโยบายที่สำคัญร่วมกัน มีกลวิธีการปฏิบัติที่สามารถทำได้จริง ตัวชี้วัดสามารถวัดได้จริง	2. ควรมีการพบปะกันเพื่อแลกเปลี่ยนการทำงาน ปีละ 2 ครั้ง		2. ทำโปรแกรมการจัดการอบรมระบบออนไลน์แจกทุก อปท. ให้ทำเหมือนกันทุกที่ โดยไม่ต้องให้แต่ละที่คิดเองทำเอง	2. ควรเพิ่มสื่อและสิ่งสนับสนุนมาด้วยครับ	2. ช่องทางการสื่อสารยังไม่เข้าถึงผู้ประกอบการอาหารเท่าที่ควร รวมถึงข่าวสารการประชาสัมพันธ์สื่อ คู่มือต่าง ๆ
3. รับฟังความคิดเห็นจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องนำมากำหนดนโยบาย	3. ควรกำหนด KPI ให้ตรงกับภารกิจตามกฎหมาย ควรส่งเสริมการใช้อำนาจหน้าที่ของ	3. ควรมีการจัดเวทีประชุมวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ		3. อยากให้มีการสอนอบรม food handler เพื่อจัดให้ความรู้อบรม	3. ต้องการสิ่งสนับสนุนเอกสารด้านวิชาการ	3. ส่วนกลางควรมีการประชาสัมพันธ์สถานประกอบการที่ผ่านมาตรฐาน

นโยบายดำเนินงาน	การกำหนดตัวชี้วัดดำเนินงาน	การพัฒนาขีดความสามารถ	การบังคับใช้กฎหมาย	ระบบสารสนเทศ	สิ่งสนับสนุน	การสื่อสารสร้างความรอบรู้
การดำเนินงานและตัวชี้วัด	ท้องถิ่น ซึ่งสืบเนื่องจากการกระจายอำนาจให้กับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ไม่ใช่เอางานทั้งหมดมาทำเอง ขณะที่ผู้มีอำนาจหน้าที่โดยตรง ไม่ได้ทำในบทบาทหน้าที่	ภูมิภาค / ประเทศ		เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบเพิ่มเติม	เอกสาร โปสเตอร์ แผ่นพับ	และมีป้ายรับรองให้อย่างต่อเนื่อง
4. ควรส่งต่อภารกิจงานและสร้างการมีส่วนร่วมต่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารแก่ อปท.	4. ตัวชี้วัดของกรมอนามัยต้องเป็นตัวชี้วัดของราชการส่วนท้องถิ่นร่วมด้วย	4. การอบรมหลักสูตร BFSI ส่วนกลางควรตั้งงบประมาณจัดอบรมเจ้าหน้าที่สาธารณสุข โดยไม่มีค่าใช้จ่ายอย่างน้อยปีละครั้ง หรือปีเว้นปี เนื่องจากงบประมาณเบิกจากต้นสังกัด 5,000 บาท/หลักสูตร ค่อนข้างสูง สสจ./สสอ.มีงบประมาณจำกัด และจะไม่ได้รับการอนุมัติให้อบรม		4. การเข้าถึงเทคโนโลยีของผู้ประกอบการยังมีข้อจำกัด ทำให้เข้าไปประเมินตนเองในระบบ food handler น้อย ที่มีข้อมูลส่วนมาก เจ้าหน้าที่จะช่วยประเมินให้		
5. อยากให้ประเทศไทยมีข้อมูลคุณภาพทางจุลชีววิทยา		5. อยากให้มีหลักสูตร BFSI ในส่วนภูมิภาค				

นโยบาย ดำเนินงาน	การกำหนด ตัวชี้วัด ดำเนินงาน	การพัฒนาขีด ความสามารถ	การบังคับใช้ กฎหมาย	ระบบ สารสนเทศ	สิ่ง สนับสนุน	การสื่อสาร สร้างความ รอบรู้
และเคมีของ อาหารนอกจาก พ.ร.บ.อาหาร 2522 ภาชนะ สัมผัสอาหาร และผู้สัมผัส อาหาร ภายในประเทศ ในภาพรวมในแต่ ละปีและประเมิน ความเสี่ยงของ กลุ่มอาหารให้ ผู้บริโภคพิจารณา ในการเลือก รับประทาน						

ปีงบประมาณ 2567 ช่วงไตรมาส 2 ของการดำเนินงาน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำดำเนินการชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารที่มีการปรับเปลี่ยนใหม่ภายใต้ สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน SAN และ SAN Plus จึงได้ประเมินความพึงพอใจผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต่อการขับเคลื่อนงาน พบผู้ร่วมตอบแบบสอบถาม จำนวน 230 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง 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 8

ตารางที่ 8 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

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

2.1 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 ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร I: Invest การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การเฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และสื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง R: Regular การรวบรวมกฎหมายภายใต้การดำเนินงานของ อปท. เชื่อมโยงการจัดการสุขาภิบาลอาหารในท้องถิ่น และติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน A: Advocacy สนับสนุนองค์ความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวิดีทัศน์ คู่มือ เพื่อประชาสัมพันธ์ทางหนังสือราชการ เว็บไซต์ และ Social Media ต่าง ๆ	- แนวทางการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร - การพัฒนาและยกระดับตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - เกิดการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างมีประสิทธิภาพ - เสริมสร้างความรู้ภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารทุกระดับ
การพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	I: Invest การพัฒนาแบบประเมินมาตรฐาน การเฝ้าระวัง พัฒนารูปแบบการเรียนรู้ และสื่อการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง	ช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร
การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร B: Building Capacity สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่	ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ มีความสามารถในการประยุกต์ใช้วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อกำกับ ดูแลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ให้ได้มาตรฐานและเป็นไปตามกฎหมาย

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

2.2 แผนขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

กิจกรรม	ต.ค. 66	พ.ย. 66	ธ.ค. 66	ม.ค. 67	ก.พ. 67	มี.ค. 67	เม.ย. 67	พ.ค. 67	มิ.ย. 67	ก.ค. 67	ส.ค. 67	ก.ย. 67
1. ชี้แจงการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหาร		←	→									
2. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน			←	—	—	—	—	→				
3. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย						←	→					
4. ติดตาม/รณรงค์/เยี่ยมเสริมพลัง/ประชาสัมพันธ์	←	—	→		←	→						
5. สรุปผลการดำเนินงาน					←	→				←	→	

****