

วันที่ 16 ส.ค. 66
เวลา



สนง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ

เลขที่รับ ๒๐๖๖

วันที่ 12 ม.ค. 2566

ที่ ขย ๐๐๒๓๖/๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ สำนักงานองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ และสำนักงานเทศบาลเมืองชัยภูมิ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการ เพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการ ท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหารการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐาน ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการ ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อถาวรบริกการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว ในกรณี กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับ มาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวภายใต้วิถีชีวิตใหม่ จึงขอความ ร่วมมือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดได้ทางเว็บไซต์ <https://bit.ly/3Q6wjMy> หรือ QR Code รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ที่ ขย ๐๐๒๓๗.๑๔/๑๑... ที่ว่าการอำเภอเทพสถิต
12 ม.ค. 2566

- เรียน นายก ทต./นายก อบต.ทุกแห่ง
- เพื่อ โปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการต่อไป
 -
 - รายงานผลการดำเนินการให้อำเภอ
ภายในวันที่.....



เขียน นายก อบต.บ้านไร่
เพื่อโปรดทราบ
แจ้ง.....
เห็นควรพิจารณาดำเนินการต่อไป
(นางสาววลินดา จังโกฏี)
เจ้าพนักงานธุรการ ชำนาญงาน

(นางสาวบุษมาวดี นิกกรม)
นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ
12 ม.ค. 2566 สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร./โทรสาร ๐๔๔-๘๒๒๒๐๓

จ.อ. (อนุฉวี พึ่งฤทธ)
หัวหน้าสำนักปลัด
นายสุภกฤษ ฐานเจริญ
รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่

โปรดส่งการ...
(นายมนตรี สติระณวัฒน์)

นายกรานต์ เขตจันทัก
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่



ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่
รับเลขที่ 358
ลงวันที่ 09 มีค 2566
เวลา.....

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหารการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว ในการนี้ กรมอนามัยขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวไทยภายใต้วิถีชีวิตใหม่

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบด้วย ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดได้ทางเว็บไซต์ <https://bit.ly/3Q6wjMy> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น
 กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ
 โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๗๒๒๕
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th



ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓๗/๓๗๕๕๕๓

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขที่ 70698
วันที่ 29 ส.ค. 2565
เรื่อง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัยได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวไทยภายใต้วิถีชีวิตใหม่ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
เลขรับ 2750
วันที่ 29 ส.ค. 2565
15.37

นางศอรดาพร นกวิสัมฤทธิ์
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๗๘

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ปีงบประมาณ 2566

โดย

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำนำ

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งในปีงบประมาณ 2565 ได้รับความร่วมมือในการพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแต่ละประเภทอย่างดียิ่ง รวมถึงการขับเคลื่อนในประเด็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ 2566 มุ่งพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวไทย ภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมายของสถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยว ให้มีคุณภาพ เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร พัฒนาระบบเฝ้าระวัง ส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ได้ และส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว

กรมอนามัย
ธันวาคม 2565

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. หลักการและเหตุผล	1
2. วัตถุประสงค์	1
3. ขอบเขต	1
4. คำจำกัดความ	2
5. บทบาทความรับผิดชอบ	3
6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	8
7. สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	21
8. ผู้รับผิดชอบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	22
9. ช่องทางการติดต่อ	22

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ปีงบประมาณ 2566

1. หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของสังคมทำให้เกิดสภาพความเป็นเมืองที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของประชากร การขยายตัวของอุตสาหกรรม และครัวเรือน สิ่งต่างๆ เหล่านี้สามารถเป็นเหตุให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพทั้งประเด็นของความปลอดภัยอาหาร คุณภาพน้ำบริโภค การจัดการมูลฝอย และ สิ่งปฏิกูล เป็นต้น ซึ่งทำให้ประชาชนมีความเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษจาก ทั้งวัตถุดิบอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร อันอาจเกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ ทั้งพิษเฉียบพลัน เช่น โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค เป็นต้น รวมถึงพิษเรื้อรัง เช่น ก่อให้เกิดมะเร็ง จากการเฝ้าระวังโรคของสำนักโรคระบาดวิทยาพบว่า อัตราป่วยของโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน และโรคอาหารเป็นพิษยังคงสูงอยู่โดยในแต่ละปีมีรายงานโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันไม่ต่ำกว่า 1 ล้านราย กล่าวคือ การปนเปื้อนของอาหารและน้ำนี้หากประชาชนบริโภคหรือได้รับเข้าสู่ร่างกายก็อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน

กรมอนามัยเป็นหน่วยงานหลักที่ขับเคลื่อนด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ปีงบประมาณ 2565 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ปีงบประมาณ 2566 เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำและเพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวที่มีกำจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว

2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมายของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารประเภท ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในพื้นที่ท่องเที่ยว ให้มีคุณภาพ เป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
- 2) เพื่อพัฒนาระบบเฝ้าระวังในสถานประกอบการด้านอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว ในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี และสามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวได้
- 3) เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และ ภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และสามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ได้
- 4) เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานประกอบการด้านอาหาร ในแหล่งท่องเที่ยว

3. ขอบเขต

บูรณาการหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการกิจการด้านอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานและตามกฎหมายที่กำหนด

4. คำจำกัดความ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบดังนี้

1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้

สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการได้ ดังนี้

มาตรฐาน Clean Food Good Taste หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด (สุขลักษณะ 4 หมวด และชีวภาพ 1 หมวด)

มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน 5 หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง สถานที่ประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก

1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)
2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)
3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)
4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผักผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดรถสาธารณะ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย หมายถึง ตลาดสดที่มีใบอนุญาตและปฏิบัติตามกฎหมาย โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ ตั้งแต่ระดับพื้นฐานขึ้นไป

เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ (Healthy Market) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ ประกอบด้วยเกณฑ์ 50 ข้อ ซึ่งครอบคลุม 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านคุ้มครองผู้บริโภค โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อประกอบด้วยเกณฑ์ 20 ข้อ ซึ่งครอบคลุม 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม 2) ด้านความปลอดภัยของอาหาร และ 3) ด้านคุ้มครองผู้บริโภค โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้ จึงครอบคลุมพื้นที่เป็นสวนสาธารณะ ถนน ถนนทาง ทางเท้าและทางน้ำ ที่ประชาชนสัญจรไปตามปกติ

อาหารริมบาทวิถี หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมบาทวิถีหรือริมบาทวิถี มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต อันได้แก่ ที่หรือทางสาธารณะ

มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก

5. บทบาทความรับผิดชอบ

ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ทบทวน ปรับปรุงมาตรฐาน คู่มือและแนวทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง
2. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยว
3. พัฒนาแพลตฟอร์มเพื่อประเมินตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
5. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านการท่องเที่ยวให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
6. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI) และแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
7. ทำหน้าที่ Certification Body เพื่อประเมินรับรองหลักสูตร หน่วยงานอบรม และคุณภาพการให้บริการระดับพื้นที่
8. สนับสนุน กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ของหน่วยงานส่วนภูมิภาค
9. ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยวและความรอบรู้สุขภาพด้านอาหารปลอดภัย
10. ตอบบทเรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในพื้นที่ท่องเที่ยว

ศูนย์อนามัย

1. สํารวจข้อมูลสถานการณํ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านการท่องเที่ยว ในระดับเขตสุขภาพ
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ และส่งเสริมการใช้กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อผลักดันการขับเคลื่อนนโยบายและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในระดับพื้นที่ โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานท้องถิ่น เช่น อปท. ชุมชน และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานระดับจังหวัด
6. สนับสนุนแนวทางการดำเนินงาน องค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
7. เพิ่มขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ระดับจังหวัดในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดี
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1. สํารวจข้อมูล สถานการณํ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการอาหาร ในระดับจังหวัด
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับจังหวัด และส่งเสริมการใช้กลไกคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อผลักดันการขับเคลื่อนนโยบายและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหารในระดับจังหวัด โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานท้องถิ่น เช่น อปท. ชุมชน และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานระดับจังหวัด
6. สนับสนุนแนวทางการดำเนินงาน องค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหารที่เกี่ยวข้อง
7. เพิ่มขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดีในระดับจังหวัด
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

1. สืบรวจข้อมูลสถานการณ์ และประเมินความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ
2. สร้างความร่วมมือภาคีเครือข่าย ชมรมผู้ประกอบการอาหาร ในระดับระดับพื้นที่ เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานและยกระดับการดำเนินงานระดับพื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ
3. พัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการอาหาร ในระดับพื้นที่ โดยกรอกข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหารผ่านแพลตฟอร์มที่กำหนด
4. ส่งเสริม ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการอาหาร พัฒนาและควบคุมการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายที่กำหนด
5. เผยแพร่ ผลักดันการนำระบบฐานข้อมูล/เครื่องมือการดำเนินงานสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
6. สนับสนุนองค์ความรู้วิชาการ และสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการอาหาร
7. พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
8. ประเมิน รับรองมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งขยายผลแบบอย่างที่ดีแก่สถานประกอบการกิจการอาหารในพื้นที่
9. กำกับ ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารแบบบูรณาการในระดับพื้นที่

ค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขภาพอาหาร ปีงบประมาณ 2566

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์/โครงการ	เป้าหมาย		การนำยอดค่าเป้าหมาย												ค.อ.ค.
	ปี 66	ค.อ.1	ค.อ.2	ค.อ.3	ค.อ.4	ค.อ.5	ค.อ.6	ค.อ.7	ค.อ.8	ค.อ.9	ค.อ.10	ค.อ.11	ค.อ.12	ล.สม.	
1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย	ร้อยละ 30	3,531	1,149	763	3,722	2,924	3,295	1,723	1,980	1,852	1,516	2,807	2,771	5,095	-
1.1 มาตรฐาน Clean Food Good Taste (33,128 แห่ง)	ร้อยละ 30	116	53	43	112	110	105	52	68	56	45	84	83	153	-
1.2 มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus (N = จำนวนร้านที่ได้ CFG) (1,061 แห่ง)	ร้อยละ 3														
2. ร้อยละของตลาดประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายตามมาตรฐานกรมอนามัย (1,675 แห่ง)	ร้อยละ 100	329	101	65	142	87	140	103	164	132	104	95	57	156	-
3. ร้อยละของตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดน้ำจืด กรมอนามัยระดับพื้นฐานขึ้นไป (1,036 แห่ง)	ร้อยละ 20	52	84	96	40	127	116	66	72	115	28	50	83	107	-
4. ร้อยละของร้านอาหารริมทางวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพิจารณาและยกระดับอาหารริมทางวิถีระดับดีขึ้นไป (134 แห่ง)	ร้อยละ 80	14	8	10	14	11	12	8	14	6	10	14	12	1	-

คำนำหมายการดำเนินงานสุขภาพโภชนาการ ปีงบประมาณ: 2566 (ต่อ)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์/โครงการ	ปี 66	การถ่ายทอดค่าเป้าหมาย													
		สบ.1	สบ.2	สบ.3	สบ.4	สบ.5	สบ.6	สบ.7	สบ.8	สบ.9	สบ.10	สบ.11	สบ.12	สบ.ค	
5. โรงเรียน กพด. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขภาพโภชนาการ	13 แห่ง	1	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6. จำนวนโรงเรียน กพด. ที่มีการพัฒนาศักยภาพผู้บริหารจัดการกับโรค และการจัดการสุขภาพโภชนาการ	360 แห่ง	85	25	-	16	15	10	4	43	12	30	10	20	10	80

6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

6.1 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ปีงบประมาณ 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร กำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภค เป็นเลิศ (PP&P Excellence) ในแผนงานที่ 3 : การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ และ ถูกกำหนดไว้ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 - 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้จัดทำมาตรการสำคัญ 4 ประเด็น ดังนี้

PP&P Excellence **โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และบริการสุขภาพ**

ตัวชี้วัด ปีงบประมาณ 2568 ของหน่วยงานสุขภาพ

ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด (ร้อยละ 30)

มาตรการสำคัญของโครงการ **พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ**

เป้าหมาย ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย **พื้นที่เป้าหมาย 176 จังหวัด / กทม.**

สถานที่จำหน่ายอาหารในเขต อปท. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30

1. ยกย่องร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และ
ฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม

3. ร้อยละ 70 ของเจ้าพนักงานผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับ
การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าพนักงานผู้ปฏิบัติงาน (OFPI/FRS) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม

4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร กทม. หอการค้า พาณิชย์ อปท.

โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิต

CFGT **CFGT+** **สิ่งที่ไม่สมบูรณ์****

หมายเหตุ: ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและประเมินตนเองด้วยระบบ foodhandler ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3 ปี (พ.ศ. 2568 - 2570) ของกรมอนามัย

ภาพที่ 1 ตัวชี้วัด: ร้อยละ 30 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม มาตรการสำคัญ

1. ยกย่องร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประกอบการ ลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

ผู้ประกอบการ

ผู้สัมผัสอาหาร

คลิกที่แถบ ประเมินตนเอง

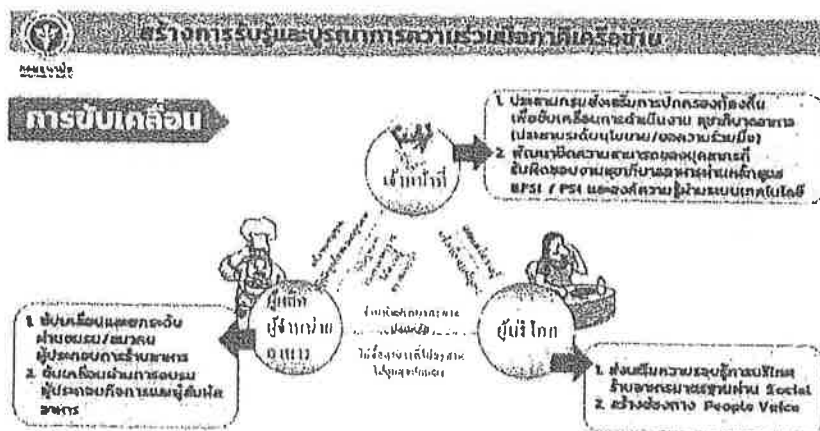
2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม



3. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม

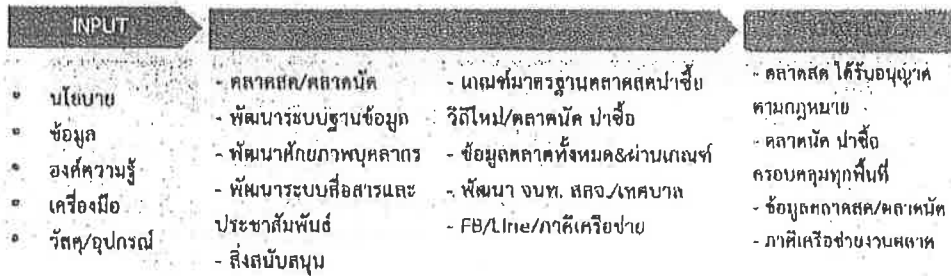
กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัย กำหนดแผนจัดการอบรมหลักสูตร BFSI สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่รับผิดชอบดำเนินการจัดการอบรม เช่น ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ ศูนย์อนามัยที่ ๘ สระบุรี ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี เป็นต้น รวมถึงเตรียมการพัฒนาศักยภาพเพิ่มขีดความสามารถของเจ้าหน้าที่ทั้งในส่วนของการทบทวนองค์ความรู้ (Refresh) และพัฒนาระบบการรับรองการพัฒนา ศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชยฯ อปท.



วัตถุประสงค์

1. จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ รวมถึงตลาดได้มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด และเป็นไปตามนโยบายสำคัญของกรมอนามัย
2. ตลาดสด/ตลาดนัด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เกิดความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
3. เกิดการขับเคลื่อนพัฒนาตลาดในระดับพื้นที่อย่างเป็นรูปธรรม ด้วยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย



เกณฑ์มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ (Healthy Market)



เกณฑ์มาตรฐาน "ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่" (Healthy Market)

มาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ แบ่งออกเป็น 4 ด้าน ดังนี้

ลำดับ	ชื่อเกณฑ์มาตรฐาน	คะแนน
1	ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)	41
2	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)	5
3	ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)	2
4	ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)	2
รวม		50

ระดับพื้นฐาน



ระดับดี



ระดับดีมาก



การรับรองมาตรฐาน "ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่" (Healthy Market)

ระดับพื้นฐาน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจประเมินและรับรองในประกาศนียบัตรให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่" (Healthy Market)

ระดับดี องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการตรวจประเมินและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่" (Healthy Market)

ระดับดีมาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร ร่วมกับกรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 หรือ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ดำเนินการตรวจประเมิน และกรมอนามัยรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดสดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่" (Healthy Market)

เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market)



เกณฑ์มาตรฐาน "ตลาดนัด นำซื้อ" (Healthy Market)

มาตรฐาน "ตลาดนัด นำซื้อ" แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้

1. ด้านสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
2. ด้านความปลอดภัยของอาหาร
3. ด้านคุ้มครองผู้บริโภค



ระดับการรับรองมาตรฐาน	จำนวนของร้านค้า	หน่วยงานตรวจสอบรับรองมาตรฐาน
ระดับพื้นฐาน	ผ่าน 10 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 10)	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)
ระดับดี	ผ่าน 15 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 15)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.)
ระดับดีมาก	ผ่าน 20 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 20)	ศูนย์อนามัยที่ 1-12 / สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง (ผสม.)

หมายเหตุ ประเมินแบบชี้แจงข้อ ไม่สามารถชี้แจงได้รวมไม่ได้

การรับรองมาตรฐาน "ตลาดนัด นำซื้อ" (Temporary Market)

ระดับพื้นฐาน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจประเมินและรับรองในประกาศนียบัตรให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดนัด นำซื้อ" (Temporary Market)

ระดับดี องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ดำเนินการตรวจประเมินและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดนัด นำซื้อ" (Temporary Market)

ระดับดีมาก สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร ร่วมกับกรมอนามัย ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 หรือ สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ดำเนินการตรวจประเมิน และกรมอนามัยรับรองประกาศนียบัตร ให้แก่ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์การประเมิน "ตลาดนัด นำซื้อ" (Temporary Market)

ทั้งนี้ ในส่วนของการลงข้อมูลและประเมินรับรอง "ตลาด" ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล ลงข้อมูลและประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ผ่านระบบ Foodhandler เช่นเดียวกัน และสิ่งสนับสนุนคู่มือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง แบบตรวจประเมิน แบบฟอร์มประกาศนียบัตร สามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

6.3 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาหารริมบาทวิถี

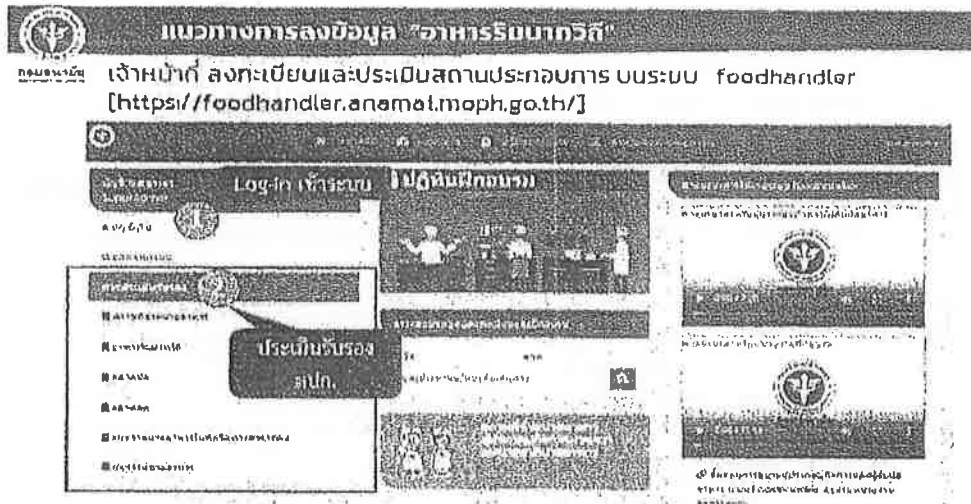
การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีดำเนินการมาต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2561 - ปัจจุบัน ซึ่งมีการกำหนดเป็นตัวชี้วัดการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญอีกหนึ่งประเด็นงาน โดยในปีงบประมาณ 2566 กำหนดให้มีการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดีขึ้นไป ร้อยละ 80 ซึ่งในปี 2566 มีกลไกการดำเนินงานผ่านโครงการพัฒนาและยกระดับการจัดการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างสุขภาวะ สนับสนุนการท่องเที่ยว ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) ทั้งนี้ มีการกำหนดเป้าหมายดำเนินงานทั้งในพื้นที่เดิมและพื้นที่ใหม่ต่อเนื่อง



การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี มีแนวทางการประเมินรับรองผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ (70 คะแนน) มิติด้านเศรษฐกิจ (10 คะแนน) มิติด้านสังคม (10 คะแนน) และมิติด้านวัฒนธรรม (10 คะแนน) โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับดี ระดับดีมาก และแบ่งการประเมินรับรองแต่ละระดับให้แก่หน่วยงานสามารถประเมินรับรองได้ รายละเอียดดังภาพ



การลงข้อมูลและประเมินรับรอง “อาหารริมบาทวิถี” ให้ผู้รับผิดชอบพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ลงข้อมูลและประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานกำหนด ผ่านระบบ Foodhandler เช่นเดียวกัน



6.4 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพต./โรงเรียน/โรงพยาบาล

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพต. ปีงบประมาณ 2566 กำหนดเป้าหมายด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่

1. โรงเรียน กพต. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพต. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 13 แห่ง แบ่งตามเขตสุขภาพที่มีโรงเรียน กพต.ในพื้นที่
2. โรงเรียน กพต. ที่มีการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบการจัดการน้ำบริโภคและการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 360 คน

มาตรการสำคัญในการดำเนินงาน ดังนี้

1. พัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายและการดำเนินงานจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียน กพต.
2. พัฒนาโรงเรียน กพต. ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงครัวโรงเรียน กพต. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ ในการควบคุม กำกับดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ
4. เสริมสร้างความร่วมมือของโรงเรียนในการพัฒนาโรงครัวในโรงเรียนที่ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
5. เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการคุณภาพน้ำและการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน

หลักเกณฑ์ของโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนพัฒนาสุขลักษณะของโรงครัวตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน กพด. แบ่งเป็น 7 หมวด (จำนวน 20 ข้อ) ได้แก่

- หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป (จำนวน 2 ข้อ)
- หมวด 2 สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 2 ข้อ)
- หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม (จำนวน 4 ข้อ)
- หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ (จำนวน 5 ข้อ)
- หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก (จำนวน 3 ข้อ)
- หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม (จำนวน 1 ข้อ)
- หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร (จำนวน 3 ข้อ)

โรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ดำเนินการครบ 7 หมวด (ทุกข้อ) ผ่าน
 ดำเนินการไม่ครบ 7 หมวด ไม่ผ่าน
 Link google form: shorturl.at/afhMZ
 QR-code: แบบตรวจโรงอาหารในโรงเรียน กพด.ต้นแบบ (20 ข้อ)



ทั้งนี้ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพด.(ทั่วไป) โรงเรียน ที่จัดบริการอาหารกลางวัน หรือ มีการจำหน่ายอาหาร ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โรงอาหารสำหรับพนักงาน โรงอาหารที่มีการจำหน่ายอาหาร ในส่วนราชการอื่น ๆ และร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ให้ดำเนินการตามมาตรฐานสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทั้งด้านสุขลักษณะ การอบรมสุขาภิบาลอาหาร การตรวจสุขภาพ

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล ภายใต้การประเมิน GREEN & CLEAN Hospital Challenge โรงพยาบาลที่เข้าร่วมให้ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ (1)สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย และ (2)ร้านอาหารในโรงพยาบาล โดยมีรายละเอียดที่ต้องดำเนินการ รายละเอียดดังภาพ

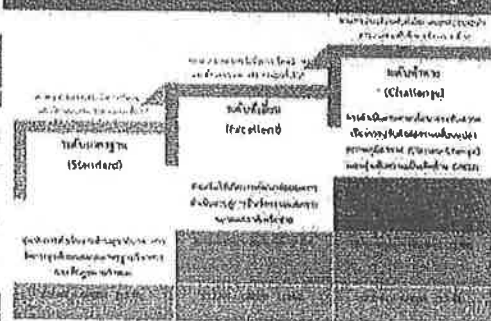


การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหาร ผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ประเภท	รวม	ผ่าน	ไม่ผ่าน
รวม	20	17	3
ผ่าน	17	17	0
ไม่ผ่าน	3	0	3
รวม	20	17	3

ระดับการพิพาก GREEN & CLEAN Hospital Challenge



* หมายเหตุ: ประเด็นงานที่ถือสำเนาการดำเนินงานประกอบอาหาร หมวดละ 2.1, 3.1, 4 หมวด/หมวด (เกณฑ์ข้อ 10 (คะแนน 6) และ ข้อ 11 (คะแนน 6)

หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล

(1) สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลได้มาตรฐาน (10 คะแนน)

- สุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
- มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

กฎเกณฑ์

- โรงพยาบาลมีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหาร จัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย (โปรดระบุ)
- โรงพยาบาลไม่มีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหาร และจ้างหน่วยงานนอกจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย (โปรดระบุ)
- โรงพยาบาล/สถานอื่น ไม่มีโรงครัว/สถานที่ประกอบอาหาร และไม่มีการจัดบริการอาหารสำหรับผู้ป่วย (10 คะแนน) ข้ามไปข้อ 11.

ข้อ	เกณฑ์การให้คะแนน
9	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
10	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดตรวจทางปัสสาวะ/อุจจาระ/น้ำลาย/น้ำเสาะ และมีการใช้ดัชนีอาหาร (0,13) ความถี่ 3 เดือนครั้ง
10	ดำเนินการได้ครบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกระทรวงสาธารณสุข 60 ข้อตามโรงครัว พ.ศ. 2561 (4 หมวด) แต่มีการประกอบอาหาร สุขาภิบาลอาหาร โดยชุดตรวจทางปัสสาวะ/อุจจาระ/น้ำลาย/น้ำเสาะในชื่อโครงการ พ.ศ. 2561 (4 หมวด) และมีการใช้ดัชนีอาหาร (0,13) ความถี่ 3 เดือนครั้ง และเผยแพร่ผลอาหารปัสสาวะ/อุจจาระ/น้ำลาย/น้ำเสาะสู่ผู้เกี่ยวข้องในทุกระดับ และเผยแพร่รายงานไม่พบบทเรียน

(2) ร้านอาหารในโรงพยาบาล

ร้านอาหารโรงพยาบาลได้มาตรฐาน (10 คะแนน)

- สุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
- มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร

กฎเกณฑ์

- โรงพยาบาล/สถานอื่น มีร้านอาหารในโรงพยาบาล (โปรดระบุ)
- โรงพยาบาล/สถานอื่น ไม่มีร้านอาหารในโรงพยาบาล (10คะแนน) ข้ามไปข้อ 12.1

ข้อ	เกณฑ์การให้คะแนน
10	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด)
10	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร
10	ร้อยละ 100 ของร้านอาหารในโรงพยาบาล ดำเนินการ ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงคุณลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (4 หมวด) และมีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารและตรวจควบคุมการปนเปื้อนโดยชุดตรวจปัสสาวะ/อุจจาระ/น้ำลาย/น้ำเสาะ และมีการใช้ดัชนีอาหาร และตรวจประเมินผลไม่พบบทเรียน

สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน กพต./โรงเรียน/โรงพยาบาล จะเป็นในส่วนของแบบฟอร์มใบรับรองมาตรฐาน สามารถดาวน์โหลดไฟล์เพื่อจัดทำประกาศนียบัตรรับรองได้

สิ่งสนับสนุน File แบบฟอร์มใบรับรอง

แบบฟอร์ม: คู่มือจัดทำและดำเนินการมีตรารับรองมาตรฐาน คู่มือการเป็นเจ้าภาพรับมาตรฐานสุขภาพนักเรียน และแบบฟอร์มใบรับรองมาตรฐาน

6.5 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน

ในปี 2566 จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือเพื่อพัฒนางานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง ระหว่างกรมอนามัยและกรมราชทัณฑ์ เมื่อวันที่ 7 ตุลาคม 2565 โดยกรมอนามัยจะสนับสนุนงานด้านวิชาการและการจัดการสาธารณสุข เช่น ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ทัศนธรรม โภชนาการ การออกกำลังกาย อนามัยแม่และเด็ก ผู้สูงอายุ อนามัยสิ่งแวดล้อม และสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในสถานที่คุมขังให้มีคุณภาพ และมีประสิทธิภาพ ภายใต้ 4 แนวทางที่จะดำเนินการร่วมกับกรมราชทัณฑ์ คือ

1. ประสานขับเคลื่อนนโยบายและแนวทางการดำเนินการไปยังหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
2. พัฒนารูปแบบแนวทางการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง
3. ส่งเสริมและสนับสนุนในการพัฒนาคุณภาพด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง
4. ส่งเสริม สนับสนุนวิชาการ หลักสูตร และพัฒนาศักยภาพด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในสถานที่คุมขัง

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่สำคัญในเรือนจำและทัณฑสถาน แบ่งออกเป็นดังนี้

1. โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ ภายใต้โครงการราชทัณฑ์ปันสุข ทำความดี เพื่อชาติ ศาสน์ กษัตริย์ ปี 2566

ในปี 2566 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานเป้าหมาย จำนวน 143 แห่ง โดยมีแผนงานตลอดปีงบประมาณ ดังภาพ

ลำดับที่	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ
1	สนับสนุนวิทยากรเพื่อใช้สำหรับการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานทั่วประเทศ จำนวน 143 แห่ง (มอบ: จัดส่งให้เรือนจำทั่วประเทศ) <ul style="list-style-type: none"> ▪ น้ำยาตรวจลอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (ย 13) ▪ น้ำยาตรวจลอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (ย 11) ▪ ชุดตรวจสลายกรีนอีแอมของเหลือน้ำ (ย 31) 	พ.ย. - ธ.ค. 65
2	จัดประชุมหารือร่วมกับเจ้าพนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลติดตาม และสรุปผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถานเป้าหมาย	พ.ย. 65 - ก.ย. 66
3	นิเทศ ติดตาม ประสานงาน ให้คำแนะนำ สนับสนุนการดำเนินงาน และเยี่ยมเสริมพลังด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำและทัณฑสถาน	ธ.ค. 65 - ธ.ค. 66

ทั้งนี้ การประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำ จำนวน 2 แบบประเมิน ดังนี้

1. แบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2565) ข้อ 2 การสำรวจข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม หัวข้อ "การจัดการด้านสุขทกรรม จำนวน 26 ข้อ" และ "การจัดการด้านโรงเลี้ยงอาหาร จำนวน 17 ข้อ"

2. แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ ข้อ 2 ข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม หัวข้อ "คุณภาพอาหารปลอดภัยและน้ำอุปโภคบริโภค" ประกอบด้วย (2.1)การจัดการด้านสุขทกรรม จำนวน 24 ข้อ และ (2.2) การจัดการด้านโรงเลี้ยงอาหาร จำนวน 17 ข้อ รวมถึงข้อ 4 การตรวจวัดคุณภาพ

หมายเหตุ: มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในการจัดการสุขทกรรมและโรงเลี้ยงอาหาร ของแบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง และแบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ มีเนื้อหาเดียวกันสามารถใช้ได้ทั้ง 2 แบบ

2. แนวทางการอบรมให้ความรู้ผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ (ผู้ปฏิบัติงานในแผนกกุศกรกรรม)

2.1 อบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ (อสรจ.)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดทำวีดิทัศน์อบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ (ผู้ปฏิบัติงานในแผนกกุศกรกรรม) รายวิชาย่อย การสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ ซึ่งสามารถดาวน์โหลดรายละเอียดในคู่มือและสื่อการเรียนการสอนไปใช้ได้

QR Code ชุดสื่อการเรียนการสอน อสรจ.

๑. คู่มือครูฝึก อสรจ.

๒. หลักสูตรฝึกอบรม
อสรจ.

๓. สื่อการเรียนการสอน
ตามหลักสูตร อสรจ.



2.2 อบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย (3 ชั่วโมง)

1. เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานที่ยกกัน ไม่เข้าข่ายตามกฎหมายที่จะต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย
2. แต่หากศูนย์อนามัย หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีความประสงค์ที่จะจัดการอบรมให้ผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัยก็สามารถทำได้ โดยประสานเรือนจำในพื้นที่ร่วมดำเนินการ
3. ศูนย์อนามัย หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สามารถขอใบรับรองการผ่านการอบรมของผู้สัมผัสอาหารในเรือนจำได้เช่นเดียวกับใบรับรองผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร และแจ้งรายชื่อผู้ผ่านการอบรมมายังสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ข้อสังเกต: ควรพิจารณาอบรมให้ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นผู้ต้องขังที่มีโทษจำคุกเหลือไม่เกิน 3 ปี

ในปี 2566 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับกรมราชทัณฑ์ จะดำเนินการอบรมผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรฯ นำร่องในเรือนจำ 10 แห่ง ได้แก่

1. เรือนจำพิเศษกรุงเทพมหานคร กรุงเทพมหานคร
2. เรือนจำพิเศษมีนบุรี กรุงเทพมหานคร
3. เรือนจำพิเศษธนบุรี กรุงเทพมหานคร
4. เรือนจำกลางคลองเปรม กรุงเทพมหานคร
5. เรือนจำกลางบางขวาง จ.นนทบุรี
6. เรือนจำจังหวัดนนทบุรี จ.นนทบุรี
7. ทัณฑสถานบำบัดพิเศษกลาง กรุงเทพมหานคร
8. ทัณฑสถานหญิงกลาง กรุงเทพมหานคร
9. ทัณฑสถานหญิงธนบุรี กรุงเทพมหานคร
10. ทัณฑสถานโรงพยาบาลราชทัณฑ์ กรุงเทพมหานคร

สิ่งสนับสนุน



สิ่งสนับสนุน



- คู่มือแนวทางการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการในเรือนจำ
<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/handbook8781/#wow-book/>
- สื่อวีดิทัศน์ เรื่อง สุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรือนจำ สำหรับผู้ปฏิบัติงานในแผนกสุขาภิบาล
<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/vlogallery/3498>






- รายชื่อเชิงนำ/พันธกิจสถาน/สถาปัตยกรรมทั่วประเทศ แยกตามพื้นที่ศูนย์อนามัย
- แบบประเมินสิ่งจำเป็นขั้นพื้นฐานสำหรับผู้ต้องขัง (ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 พ.ศ. 2565)
- แบบเฝ้าระวังด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในเรือนจำ


6.6 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่พิเศษ

ปีงบประมาณ 2565 ดำเนินโครงการยกระดับการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อเมืองสุขภาพดีในพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก เทศบาลเมืองแสนสุข จังหวัดชลบุรี นำร่อง จำนวน 1 แห่ง และในปีงบประมาณ 2566 ได้ขยายพื้นที่พัฒนาเมืองต้นแบบสุขภาพดีด้านอาหารและน้ำบริโภค พื้นที่เทศบาลตำบลบ้านฉาง ต.บ้านฉาง อ.บ้านฉาง จ.ระยอง โดยมีแผนงานและแนวทางการดำเนินงาน ดังภาพ



ตามแนวคิดการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานเมืองสุขภาพดี ประเด็น Healthy Settings เรื่องจัดการสุขลักษณะของสถานที่หรือสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน เชื้อต่อการใช้ชีวิตที่มีคุณภาพของประชาชน ทุกกลุ่มวัย ต้องดำเนินการด้านสุขาภิบาลอาหารในตลาด ร้านอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

ทั้งนี้ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในตลาด ร้านอาหาร เป็นส่วนหนึ่งในเกณฑ์ที่กำหนด ยังมีองค์ประกอบในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เมื่อพื้นที่สามารถดำเนินการได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด จะถูกนำไปติดตามแนวทางการวัดระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน ระดับเงิน และระดับทอง รายละเอียดดังภาพ



การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่พิเศษ ปี 2566

แนวคิดการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานเมืองสุขภาพดี

Healthy Environments

เพิ่มผลประโยชน์เชิงบวกและลดผลกระทบเชิงลบของปัจจัยกำหนดสุขภาพที่ในแวดล้อมให้แก่ประชาชน

- นโยบายหรือแผนพัฒนาท้องถิ่นด้านสิ่งแวดล้อม
- มีการจัดระเบียบพื้นที่สาธารณะให้เหมาะสม
- การจัดการขยะและสิ่งปฏิกูล
- การจัดการน้ำประปา
- การจัดการมลพิษทางอากาศ

Healthy Settings

จัดการชุดลักษณะของสถานที่หรือสถานประกอบการให้มีความเหมาะสมเพื่อการใช้ชีวิตที่มีคุณภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัย

ตลาด ร้านอาหาร

- สถานการณ์
- สถานศึกษา วัด
- สถานการเด็กปฐมวัย
- กิจกรรมที่เป็นต้นแบบอย่างเหมาะสม

Healthy People

ส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค หรือลดความรุนแรงโรครวมถึงสุขภาพจิต

แนวทางการวัดระดับ

ระดับพื้นฐาน

ผ่านตัวชี้วัดระดับพื้นฐาน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

ระดับเงิน

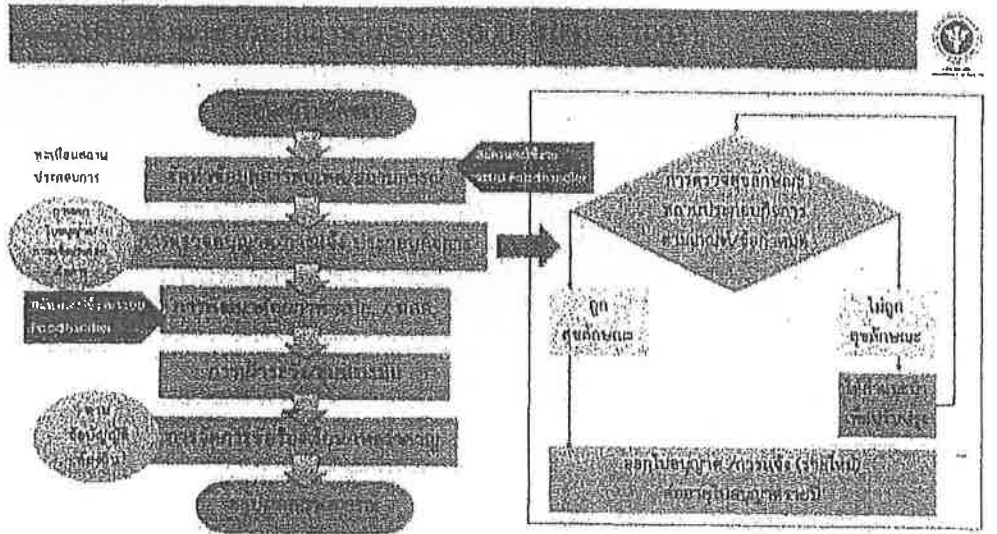
ผ่านตัวชี้วัดระดับเงิน และผ่านตัวชี้วัดระดับเงิน ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

ระดับทอง

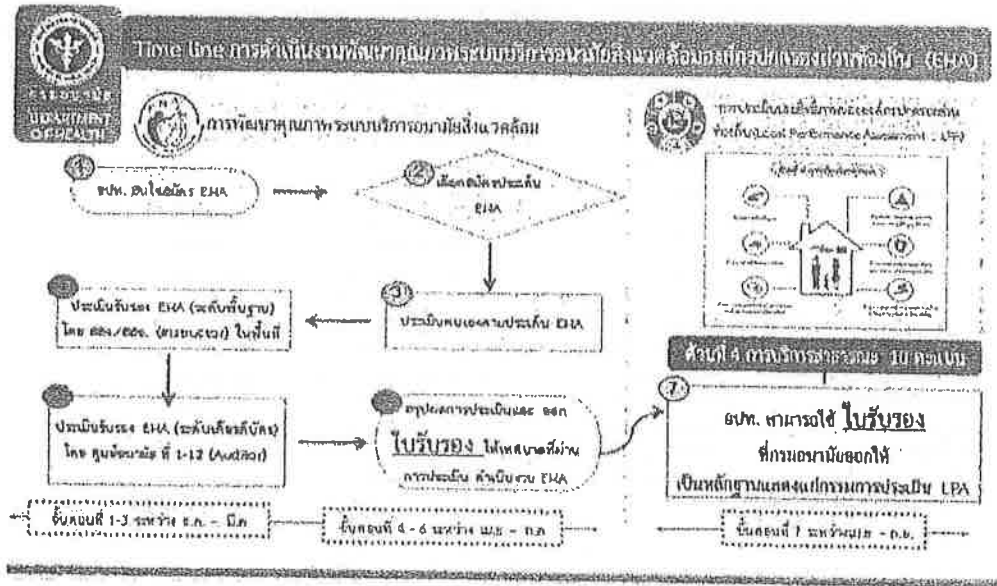
ผ่านตัวชี้วัดระดับเงิน 100% ผ่านตัวชี้วัดระดับเงิน และผ่านตัวชี้วัดระดับทอง ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

6.7 การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ประเด็น: การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000)

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000) มุ่งเน้น 7 ขั้นตอน ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ใช้ในทั้ง 3 ประเด็นงานย่อย (1001-1003) ดังภาพ ซึ่งเป็นกระบวนการสำคัญของการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกสถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่หน่วยงานนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานได้



การสมัครขอรับการประเมินรับรองการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประเด็น: การจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA:1000) สามารถสมัครได้ที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในพื้นที่ หรือสมัครผ่านเว็บไซต์ EHA Smart Web ได้

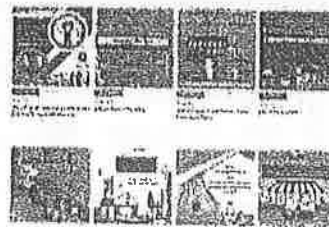


7. สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร



สิ่งสนับสนุน

- เกณฑ์ มาตรฐาน หลักเกณฑ์วิชาการ องค์ความรู้ คำแนะนำ แนวปฏิบัติ แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร
- แพลตฟอร์มแลกเปลี่ยนข้อมูล
- หลักสูตร วิทยากร วิทยากรออนไลน์



Website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

<https://foodsafety.anamai.moph.go.th>

8. ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร

 ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566			
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร : เกษชัย เกษแก้วเจริญชัย นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ			
หน่วยงานที่กำกับดูแล	1. นายอดิษฐ์ ชัยเดช 2. น.ส.มาลา ราชปิณ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	081-559-9084 060-397-4465
อาหารวิสาหกิจ	1. นายสุชาติ สุขเจริญ 2. เอกชัย ชัยเดช 3. น.ส.ธนาภา วาสปิณ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	089-661-6678 081-517-9081 090-397-4465
ตลาด (คนละคน/คนละวัน)	1. นางจันทร์มาศ ทวีเลิศชัย 2. น.ส.สุจิตา ไรศรี ทวีเลิศชัย 3. น.ส.เจษฎา ราชจตุรเมธี	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	084-677-7555 060-768-9895 091-738-0000
ศูนย์บริการสาธารณสุขในชุมชน/โรงเรียน/หอพัก	1. น.ส.หญิงสุภา ณีกุลนิรมณี 2. น.ส.มณฑา วาสปิณ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	086-974-1586 060-397-4465
ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่เกษตรกรรม/ศูนย์ส่งเสริม	1. นายถาวร ทุลสรูป 2. น.ส.เจษฎา ราชจตุรเมธี	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	081-799-5024 091-278-0000
กิจการที่เป็นอันตรายถึงสุขภาพกลุ่ม 3 และผู้ด้อยโอกาสในครัวเรือน	1. นางสิริพร นันทเจริญ 2. น.ส.เกศมาศ เข็มศรีนิรมณี	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	088-610-0250 081-729-2224
การดำเนินงานศูนย์บริการสาธารณสุขในชุมชนและพื้นที่ชุกชุม	1. นางภัทราพร คุรรณศิริกิจ 2. น.ส.มาลา ราชปิณ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	081-677-7555 081-760-6605 081-729-2224

9. ช่องทางการติดต่อ



ช่องทางการติดต่อสอบถาม

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ช่องทางการติดต่อ



กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
เลขที่ 88/22 ถนนตวานนท์ ตำบลลาดชะโด
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์ : 0-2590-4178
โทรสาร : 0-2590-4186, 4188
E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
http://foodhandler.anamai.moph.go.th



Openchat :
เครือข่าย อปท.



คณะผู้จัดทำ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพภัตตาคาร สำนักสุขภาพภัตตาคารและน้ำ กรมอนามัย

- | | | |
|--------------------|------------------|----------------------------------|
| 1. นายชัยเลิศ | กิ่งแก้วเจริญชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 2. นายสุชาติ | สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 3. นางจิรพรรณ | พรหมสถิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 4. น.ส.ชณัญฉิศา | เลิศสุโกชนิษฐ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 5. นายเอกชัย | ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 6. นายพลวัฒน์ | พุทธรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 7. นางศิริพร | แก้วเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 8. น.ส.รุ่งลาวัลย์ | พรรณขาม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 9. น.ส.อารยา | วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 10. น.ส.ปริญญช | เรืองทิธัญวณิช | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 11. น.ส.เจนจิรา | ดวงสอนแสง | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |

