

**ตัวชี้วัดที่ ๑๗ : ระดับความสำเร็จของการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  
ตามกฎหมายกำหนด**

หน่วยวัด : ระดับ

น้ำหนัก : ๕ (M)

เป้าหมาย : ระดับ ๕

**คำอธิบาย :** ความสำเร็จการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด มีวัตถุประสงค์เพื่อให้อำเภอมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารให้มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยให้บริการประชาชนและนักท่องเที่ยวในพื้นที่

**คำนิยาม :**

**สถานที่จำหน่ายอาหาร** หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตามนิยามของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบดังนี้

๑. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
๒. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
๓. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

**โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการได้ ดังนี้**

- (๑) เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือ
- (๒) เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน หรือ
- (๓) เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste Plus) ระดับดีมาก

**เกณฑ์การให้คะแนน**

กำหนดผลการดำเนินงานเป็นระดับความสำเร็จ แบ่งเกณฑ์การให้คะแนนเป็น ๕ ระดับ พิจารณาจากความก้าวหน้าของขั้นตอนการดำเนินงาน โดยพิจารณาจากรายละเอียดของการดำเนินงานตามเกณฑ์ที่กำหนดแต่ละระดับ ดังนี้

ระดับคะแนน	ระดับความสำเร็จ				
	ขั้นตอนที่ ๑	ขั้นตอนที่ ๒	ขั้นตอนที่ ๓	ขั้นตอนที่ ๔	ขั้นตอนที่ ๕
๑	√				
๒	√	√			
๓	√	√	√		
๔	√	√	√	√	
๕	√	√	√	√	√

ระดับ คะแนน	เกณฑ์การให้คะแนน/ขั้นตอนการดำเนินงาน										
๑	มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนดระดับอำเภอ										
๒	มีการจัดทำทะเบียนเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น										
๓	มีการบันทึกข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในระบบ Foodhandler : <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th">https://foodhandler.anamai.moph.go.th</a> ของกรมอนามัย										
๔	-มีการประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามตามกฎหมายกำหนดโดยใช้โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้ (๑) เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือ (๒) เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน หรือ (๓) เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste Plus) ระดับดีมาก - และมีการบันทึกผลการประเมินในระบบ Foodhandler : <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th">https://foodhandler.anamai.moph.go.th</a> ของกรมอนามัย										
๕	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ๓๕ <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <thead> <tr> <th>๑</th> <th>๒</th> <th>๓</th> <th>๔</th> <th>๕</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๑๕</td> <td>๒๐</td> <td>๒๕</td> <td>๓๐</td> <td>๓๕</td> </tr> </tbody> </table> สูตรคำนวณ ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด = (A/B) X ๑๐๐ โดยกำหนดให้ A = สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด B = สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หมายเหตุ* สถานที่จำหน่ายอาหารกลุ่มเป้าหมาย : สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ของอำเภอ	๑	๒	๓	๔	๕	๑๕	๒๐	๒๕	๓๐	๓๕
๑	๒	๓	๔	๕							
๑๕	๒๐	๒๕	๓๐	๓๕							

รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน

ข้อมูลพื้นฐานประกอบตัวชี้วัด	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานปีงบประมาณ		
		๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖
สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด	ร้อยละ	-	-	๕๕.๓๔*

แหล่งข้อมูล : สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/ โรงพยาบาล/ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

หมายเหตุ : \* ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เป้าหมายเฉพาะพื้นที่ตั้งของ รพ./สสอ.

\*\* ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ เป้าหมายพื้นที่ทั้งอำเภอ

**วิธีการจัดเก็บข้อมูล :**

๑. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ติดตามการขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัด และรายงาน ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดในแบบฟอร์มที่กำหนด (จัดเก็บข้อมูลตัวชี้วัดและรายงานผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย ในระบบ Foodhandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>) เป็นรายไตรมาส

๒. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด นำข้อมูล จากระบบ Foodhandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> มาวิเคราะห์ GAP ในภาพรวมของจังหวัด และจัดทำแผนปิด GAP ในปีถัดไป รวมทั้งการตรวจประเมินเชิงคุณภาพ พร้อมจัดส่งให้กรมอนามัย

๓. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด วิเคราะห์ข้อมูลฯ ระดับจังหวัด จัดทำเป็นรายงานสรุปผลการดำเนินงาน รายไตรมาสและจัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฯ กระทรวงสาธารณสุข

**ระดับการวัด : ระดับความสำเร็จสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด**

รอบ ๓ เดือน	รอบ ๖ เดือน	รอบ ๙ เดือน	รอบ ๑๒ เดือน
<p>- มีการประชุมขับเคลื่อนการดำเนินงานและชี้แจงเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย</p> <p>- มีคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการดำเนินงานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมายกำหนดในระดับอำเภอ</p> <p>- สสอ. และรพ.ร่วมกับอปท. สํารวจเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(เทศบาลหรือองค์การบริหารส่วนตำบล) ในเขตอำเภอ</p>	<p>- สสอ. และรพ.ร่วมกับอปท. จัดทำทะเบียนเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาลหรือองค์การบริหารส่วนตำบล) ในเขตอำเภอ และบันทึกข้อมูลเพื่อยืนยันเป้าหมายสถานที่จำหน่ายอาหารในระบบ</p> <p>Foodhandler : <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th">https://foodhandler.anamai.moph.go.th</a> ของกรมอนามัย</p>	<p>- มีการบันทึกผลการประเมินในระบบ</p> <p>Foodhandler : <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th">https://foodhandler.anamai.moph.go.th</a> ของกรมอนามัย</p> <p>- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด <math>\geq 30</math></p>	<p>- มีการบันทึกผลการประเมินในระบบ</p> <p>Foodhandler : <a href="https://foodhandler.anamai.moph.go.th">https://foodhandler.anamai.moph.go.th</a> ของกรมอนามัย</p> <p>- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด <math>\geq 35</math></p>

**ผู้กำกับตัวชี้วัด :** ๑. นายนิพนธ์ วงษ์ตา

๒. ว่าที่พันตรีดิษณ์กร สิงห์ยะเมือง

**ผู้รับผิดชอบตัวชี้วัดหลัก :** นางวิรงรอง สิงห์ยะบุศย์

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘-๘๘๖๑-๘๘๖๐

**ผู้รับผิดชอบตัวชี้วัด :** ๑. นายอุทัย พันธุ์ธนะ

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘-๖๘๕๖-๖๑๕๑

๒. น.ส.จรัสพร บุญวิเศษ

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๙-๙๐๕๔-๔๑๙๓

๓. นางอินทิรา เจริญสมบัติ

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘-๙๕๓๒-๒๒๘๘

- เอกสารสนับสนุน : ๑. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
๒. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
๓. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑  
และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
๔. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย  
อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
๕. คู่มืออาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
๖. คู่มือการดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการ  
และผู้สัมผัสอาหาร
๗. คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๘. QR code เกณฑ์การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม  
กฎหมายกำหนดและคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

