|  |  |
| --- | --- |
| **หมวด** | **1. ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ (PP&P Excellence)** |
| **แผนที่** | **3. การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ** |
| **โครงการที่** | **3. โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ** |
| **ระดับการแสดงผล** | **จังหวัด/เขต/ประเทศ** |
| **ชื่อตัวชี้วัด** | **14. ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด** |
| **คำนิยาม** | **สถานที่จำหน่ายอาหาร** หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบดังนี้  1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ และมิใช่การขายของในตลาด  2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ  3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค 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 สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก  1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)  2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)  3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)  4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) |
| **เกณฑ์เป้าหมาย** :   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ปีงบประมาณ 66** | **ปีงบประมาณ 67** | **ปีงบประมาณ 68** | **ปีงบประมาณ 69** | **ปีงบประมาณ 70** | | ร้อยละ 30 | ร้อยละ 35 | ร้อยละ 40 | ร้อยละ 60 | ร้อยละ 70 |   หมายเหตุ: กำหนดค่าเป้าหมายตามกรอบแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม  ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข | |
| **วัตถุประสงค์** | เพื่อให้จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารที่มีความต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ รวมถึงมีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยให้บริการในพื้นที่ |
| **ประชากรกลุ่มเป้าหมาย** | 77 จังหวัด |
| **วิธีการจัดเก็บข้อมูล** | 1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร ขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัด และรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดในแบบฟอร์มที่กำหนด เป็นรายไตรมาส  2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง นำข้อมูล มาวิเคราะห์ GAP ในภาพรวมของเขตสุขภาพ และจัดทำแผนปิด GAP ในปีถัดไป รวมทั้งการตรวจประเมินเชิงคุณภาพ พร้อมจัดส่งให้กรมอนามัย  3. กรมอนามัย วิเคราะห์ข้อมูลฯ ระดับประเทศ จัดทำเป็นรายงานสรุปผลการดำเนินงานฯรายไตรมาส  4. กรมอนามัย จัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฯ กระทรวงสาธารณสุข |
| **แหล่งข้อมูล** | สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/กรุงเทพมหานคร/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น |
| **รายการข้อมูล 1** | A = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด |
| **รายการข้อมูล 2** | B = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ร่วมพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด |
| **สูตรคำนวณตัวชี้วัด** | =(A\*100)/B |
| **ระยะเวลาประเมินผล** | ประเมินผล รอบ 6 รอบ 9 และรอบ 12 เดือน  (มีนาคม 2566, มิถุนายน 2566, กันยายน 2566) |
| **เกณฑ์การประเมิน :**  **ปี 2566:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รอบ 3 เดือน** | **รอบ 6 เดือน** | **รอบ 9 เดือน** | **รอบ 12 เดือน** | |  | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ  ร้อยละ 10 | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ  ร้อยละ 20 | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ  ร้อยละ 30 |   **ปี 2567:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รอบ 3 เดือน** | **รอบ 6 เดือน** | **รอบ 9 เดือน** | **รอบ 12 เดือน** | |  |  |  |  |   **ปี 2568:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รอบ 3 เดือน** | **รอบ 6 เดือน** | **รอบ 9 เดือน** | **รอบ 12 เดือน** | |  |  |  |  |   **ปี 2569:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รอบ 3 เดือน** | **รอบ 6 เดือน** | **รอบ 9 เดือน** | **รอบ 12 เดือน** | |  |  |  |  |   **ปี 2570:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **รอบ 3 เดือน** | **รอบ 6 เดือน** | **รอบ 9 เดือน** | **รอบ 12 เดือน** | |  |  |  |  | | |
| **วิธีการประเมินผล :** | 1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ประสานและขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่ และรายงานตามแบบฟอร์มที่กำหนด  2. ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง  2.1 วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ที่รับผิดชอบ  2.2 สนับสนุน ติดตาม กำกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  2.3 ประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด/กรุงเทพมหานคร  2.4 จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต รวมทั้งสุ่มประเมินฯ เชิงคุณภาพในพื้นที่  3. กรมอนามัยร่วมกับภาคีเครือข่ายสุ่มประเมินเชิงคุณภาพฯ ในระดับเขต/พื้นที่ และจัดทำ สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของประเทศ |
| **เอกสารสนับสนุน :** | 1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม  2. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่  3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง  4. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561  5. คู่มือ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)  6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัสอาหาร  7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร |
| **รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Baseline data** | **หน่วยวัด** | **ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.** | | | | **2563** | **2564** | **2565** | | จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ | แห่ง | - | - | 380 |   หมายเหตุ: สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก (Clean Food Good Taste Plus) ภายใต้ตัวชี้วัดจังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ ปีงบประมาณ 2565 |
| **ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ /**  **ผู้ประสานงานตัวชี้วัด** | **ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ**  1. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ  โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2590 4861 โทรศัพท์มือถือ : 080 397 4445  โทรสาร : 0 2590 4186 E-mail : Araya.w@anamai.mail.go.th  **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย**  2. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2590 4178 โทรศัพท์มือถือ : 081 569 9044  โทรสาร : 0 2590 4188 E-mail : ekkachai.c@anamai.mail.go.th  **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** |
| **หน่วยงานประมวลผลและจัดทำข้อมูล**  **(ระดับส่วนกลาง)** | นางลลนา ทองแท้ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ  โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2590 4180 โทรศัพท์มือถือ : 08 9413 4968  โทรสาร : 0 2590 4188 E-mail : lalana.t@anamai.mail.go.th  **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** |
| **ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน** | นางลลนา ทองแท้ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ  โทรศัพท์ที่ทำงาน : 0 2590 4180 โทรศัพท์มือถือ : 08 9413 4968  โทรสาร : 0 2590 4188 E-mail : lalana.t@anamai.mail.go.th  **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย** |