



คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม

ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation: EHA)

กระบวนการที่ 1

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร



คำนำ

การรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation: EHA) เป็นกลไกและเครื่องกระตุ้นให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเกิดการพัฒนาระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นระบบทั้งองค์กร เพื่อให้การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีคุณภาพและยั่งยืน ลดความเสี่ยงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม เป็นการสร้างหลักประกันให้แก่ประชาชนที่จะได้รับการคุ้มครองด้านการบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณภาพ และช่วยส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของชุมชนให้ดีขึ้น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 ซึ่งเป็นพระราชบัญญัติที่ควบคุมดูแลเกี่ยวกับการอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อคุ้มครองประชาชนด้านสุขภาพ โดยครอบคลุมการดำเนินกิจการต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขของประชาชน ตั้งแต่ระดับครัวเรือน ชุมชน ตลอดจนกิจการขนาดเล็กและขนาดใหญ่

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำคู่มือ มาตรฐานการปฏิบัติงานของการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (SOP) **กระบวนการที่ 1 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร** เพื่อเป็นเครื่องมือในการสร้างมาตรฐานการปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถบริหารจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้คุณภาพตามมาตรฐานการปฏิบัติงานระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมในแต่ละท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน เพื่อประโยชน์สุขของประชาชนสอดคล้องกับการพัฒนาคุณภาพบริหารราชการของประเทศต่อไป

กรมอนามัย

**คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)
การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(Environmental Health Accreditation: EHA)**

วัตถุประสงค์ของการจัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

๑. เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน
๒. เพื่อเป็นเอกสารอ้างอิงในการปฏิบัติงาน ลดความผิดพลาดในการทำงาน
๓. เพื่อเป็นเครื่องมือในการติดตามงานของผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
๔. เพื่อเป็นเครื่องมือในการฝึกอบรม และเป็นสื่อในการประสานงาน เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานสอดคล้องกับ นโยบาย วิสัยทัศน์ ภารกิจ และเป้าหมายขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้

ประโยชน์ของการจัดทำคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

๕. ผู้ปฏิบัติงานปฏิบัติงานเกิดความเข้าใจ ช่วยเสริมสร้างความมั่นใจในการทำงาน ลดขั้นตอนการทำงานที่ซับซ้อน และลดข้อผิดพลาดจากการทำงานที่ไม่เป็นระบบ ส่งผลให้ได้งานที่มีคุณภาพตามระยะเวลาที่กำหนด
๖. เป็นคู่มือช่วยในการเรียนรู้การทำงานของผู้ที่เริ่มปฏิบัติงานใหม่ ให้สามารถเริ่มปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ ช่วยลดเวลาในการสอนงาน บุคลากร หรือเจ้าหน้าที่ที่สามารถทำงานแทนกันได้ แต่ละหน่วยงานรู้งานซึ่งกันและกัน ช่วยในการออกแบบระบบงานใหม่และปรับปรุงงาน เป็นต้น

เนื้อหาของคู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

๑. วัตถุประสงค์ : ระบุถึงสิ่งที่ต้องการจากการปฏิบัติตาม SOP ในแต่ละประเด็น
๒. ขอบเขตของงาน : ระบุความครอบคลุมของ SOP ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน
๓. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ระบุหน่วยงาน/ตำแหน่งบุคคลที่นำ SOP ไปปฏิบัติ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์
๔. เอกสารอ้างอิง : ระบุชื่อและหมายเลขเอกสารที่เกี่ยวข้องกับ SOP
๕. แผนภูมิการทำงาน : ระบุขั้นตอนการปฏิบัติงานโดยย่อ เพื่อให้ทราบว่า ใคร ทำอะไร
๖. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน : เป็นการบรรยายรายละเอียดของการทำงานตามแผนภูมิ
๗. คำนิยาม : เป็นการอธิบายความหมาย เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน
๘. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง : เป็นการระบุชื่อและหมายเลขของแบบฟอร์มที่ใช้ในการบันทึกการปฏิบัติงานตามขั้นตอนต่างๆ

มาตรฐาน การปฏิบัติงาน องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	รหัสกระบวนการงาน EHA 1000
		แก้ไขครั้งที่ 6 : ตุลาคม 2564
	ผู้จัดทำ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	วันที่เริ่มใช้เอกสาร : ตุลาคม 2564
		จำนวนหน้า : 16 หน้า

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้บุคลากรของท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ

1.2 เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ของสถานประกอบการด้านอาหาร

2. ขอบเขต

ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดผู้รับผิดชอบ การจัดทำทะเบียนฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การออกใบอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การตรวจสอบสุ่มลักษณะตามเกณฑ์/ข้อกำหนด การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ และสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม จัดการปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิในการบริโภคและการเลือกใช้บริการที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ (เพิ่มเติม) :

การตรวจแนะนำมี 2 ลักษณะ คือ

1. การตรวจสอบสุ่มลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน

ซึ่งขั้นตอนวิธีการในการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร มี 3 วิธีการหลัก ๆ ดังนี้

1. ตรวจแนะนำตามแบบฟอร์มข้อมูลมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด

2. ตรวจแนะนำตามขั้นตอนการปรุง/ผลิตอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ การเสิร์ฟ และการจำหน่ายหรือจัดบริการแก่ผู้บริโภค

3. ตรวจแนะนำตามระบบหมวดหมู่ของส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหาร ได้แก่ สถานที่/โครงสร้าง วัตถุดิบ/อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร

สรุปผลการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง หากมีประเด็นที่ไม่ชัดเจนให้ใช้ความเห็นของคณะกรรมการเป็นข้อยุติ

กระบวนการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. สถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่เสิร์ฟอาหาร)
2. ตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด)
3. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

4. เอกสารอ้างอิง

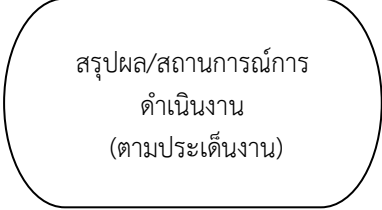
1. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการจัดบริการอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.
2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะสำหรับมินิมาร์ท. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2549.
3. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานโครงการก๊วยเตี้ยวอนามัยส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2552.
4. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.
5. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 167-88 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดสด น่าซื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2556.
7. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
8. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
9. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2558
10. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2559.
11. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก หน้า 19-24 (ลงวันที่ 20 มิถุนายน 2561), 2561.
12. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2561.
13. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2562.

5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1.	<pre> graph TD A([กำหนดผู้รับผิดชอบ]) --> B[] </pre>	7 วัน	1. มีความรู้ด้าน สาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/ สุขาภิบาลอาหาร) และ มีประสบการณ์ในการ ทำงานด้านสุขาภิบาล อาหาร อย่างน้อย 1 ปี หรือผ่านการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI หรือใบรับรองวิชาชีพ ตามกฎหมาย และมี ประสบการณ์ในการ ทำงานด้านสุขาภิบาล อาหาร อย่างน้อย 3 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ ของผู้รับผิดชอบและ คณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือ มอบหมายผู้รับผิดชอบที่ มีคุณสมบัติตาม มาตรฐานคุณภาพงาน และคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร	นายกเทศมนตรี
ระยะดำเนินการ					
2.	<pre> graph TD A[] --> B[] </pre>	30 วัน	มีทะเบียนข้อมูลสถาน ประกอบกิจการด้าน อาหาร ที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และ ปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน อยู่เสมอ โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถาน ประกอบกิจการ/ ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจ สุ่มลักษณะสถาน ประกอบกิจการ	1. มีทะเบียนข้อมูลสถาน ประกอบกิจการด้าน อาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็น ปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบ กิจการ/ ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจ สุ่มลักษณะสถานประกอบ กิจการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียน สถานประกอบกิจการ จำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ อย่างใดอย่างหนึ่ง โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
		<p>45 วัน</p> <p>การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p>แก้ไข</p>	<p>1. เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบ การออก และบังคับใช้ อย่างถูกต้องและ ทันสมัย ครอบคลุมทุก สถานประกอบกิจการ</p> <p>2. ตรวจสอบสุจริตลักษณะตาม แบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตาม กฎหมายหรือตามแบบ ตรวจสอบแนะนำที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. สถานประกอบกิจการ ได้รับการตรวจและมี สุจริตลักษณะถูกต้อง ก่อนดำเนินการ ออกใบอนุญาตหรือ การแจ้งหรือต่ออายุ ใบอนุญาต</p>	<p>2.2 จัดเก็บในระบบ คอมพิวเตอร์</p> <p>2.3 จัดเก็บในระบบ โปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่น หรือระบบที่ กรมอนามัยสนับสนุน</p>	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย
3.		<p>45 วัน</p> <p>การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p>แก้ไข</p>	<p>1. เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบ การออก และบังคับใช้ อย่างถูกต้องและ ทันสมัย ครอบคลุมทุก สถานประกอบกิจการ</p> <p>2. ตรวจสอบสุจริตลักษณะตาม แบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตาม กฎหมายหรือตามแบบ ตรวจสอบแนะนำที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. สถานประกอบกิจการ ได้รับการตรวจและมี สุจริตลักษณะถูกต้อง ก่อนดำเนินการ ออกใบอนุญาตหรือ การแจ้งหรือต่ออายุ ใบอนุญาต</p>	<p>1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p>2. มีเอกสารการตรวจสอบสุจริตลักษณะตาม แบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตาม กฎหมายหรือตามแบบ ตรวจสอบแนะนำที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ ขออนุญาตหรือการแจ้ง หรือต่ออายุใบอนุญาต มีข้อมูลการตรวจสอบสุจริตลักษณะ</p> <p>3.1 จัดทำเป็น เพิ่มข้อมูล</p> <p>3.2 จัดเก็บในระบบ คอมพิวเตอร์ (Excel/Application)</p>	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย
4.		<p>15 วัน</p>	<p>ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรการ สุขาภิบาลของกรม อนามัยและมีบัตร ประจำตัวผู้สัมผัส อาหาร/ประกาศนียบัตร</p>	<p>1. มีแผนงาน/โครงการ อบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p> <p>3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ ผ่านการอบรมตาม หลักเกณฑ์ที่กรมอนามัย กำหนด</p>	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
	↓			4. แจกแจงแผนการจัดอบรม และทะเบียนผู้ผ่านการ อบรมให้กรมอนามัย ตามเงื่อนไขที่กฎหมาย กำหนด	
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถาน ประกอบกิจการ</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	60 วัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. สุ่มตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น โดยการเก็บข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสุขภาพ/มาตรฐาน/การอนุญาตหรือแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสุขภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้งครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน 	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย
6.	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">การจัดการข้อร้องเรียน/ เหตุรำคาญ</div> <div style="text-align: center;">→</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">ตามข้อบัญญัติ ท้องถิ่น</div>	20	สามารถจัดการข้อร้องเรียนและเหตุรำคาญตามข้อบัญญัติท้องถิ่นการออกคำสั่งตาม	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีช่องทางการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/ 	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
	↓		ปกครองและ เปรียบเทียบปรับและ ดำเนินคดี	เหตุร้ายคาญ	
7.		30	1. มีการสรุปผล/ สถานการณ์การ ดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร และจัดทำข้อเสนอแนะ จากการดำเนินงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร	1. มีรายงานสรุปผล/ สถานการณ์ การดำเนินงานฯ และแฟ้มรวบรวมผลงาน ปีละ 1 ครั้ง 2. เอกสารข้อเสนอแนะ จากการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเตรียมการ

(1) กำหนดผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารท้องถิ่น/หน่วยงาน กำหนดผู้รับผิดชอบที่มีความรู้ทางด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรพัฒนาเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector:FSI, Basic Food Sanitation Inspector:BFSI หรือหลักสูตรทางด้านอาหารปลอดภัยอื่น ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบอาจเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 หรืออาจเป็นเจ้าพนักงานอื่นที่กฎหมายได้กำหนดให้เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจตรา แนะนำ ควบคุม สถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามระเบียบหรือข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือตามที่มีกฎหมายกำหนด เช่น พ.ร.บ.วิชาชีพการสาธารณสุขชุมชน พ.ร.บ.ส่งเสริมวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นต้น เพื่อให้มีการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการหรือคณะทำงานฯ เพื่อให้มีผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) สํารวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ ข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย สํารวจข้อมูลเพื่อรวบรวมจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ และปรับปรุงข้อมูลที่มีอยู่ให้เป็นปัจจุบัน ควรจัดเก็บจัดเก็บอยู่ในระบบคอมพิวเตอร์และ/หรือจัดทำเป็นแฟ้มข้อมูลซึ่งมีรายละเอียดของข้อมูลที่สำคัญ คือ ชื่อ ที่อยู่หรือที่ตั้ง เจ้าของ/ผู้ประกอบกิจการ ประเภทกิจการ เอกสารการอนุญาตหรือใบรับแจ้ง วันที่อนุญาต วันที่ครบกำหนดต่อใบอนุญาต จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ประวัติการเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจติดตามต่ออายุใบอนุญาต/ใบแจ้ง การผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ เป็นต้น

(3) การออกใบอนุญาตและการแจ้งประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องมีการตรวจสอบการออกข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติว่า มีการบังคับใช้หรือมีความถูกต้องทันสมัยหรือไม่ โดยที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งนั้น ต้องได้รับการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจากเจ้าหน้าที่ก่อน เมื่อดำเนินการถูกต้องตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจึงออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร รายละเอียดขั้นตอนการอนุญาต/การแจ้งตามกระบวนการ EHA 9002, EHA 9003 และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.2558

การตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหาร สามารถจำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ ได้แก่

1. การตรวจสอบลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจสอบเพื่อเปรียบเทียบดำเนินการคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งต้องเป็นผู้ตรวจที่มีอำนาจ

หน้าที่ตามกฎหมาย ตามรายละเอียดขั้นตอนกระบวนการ EHA 9004, EHA 9005

กรณีตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหารแล้วไม่ถูกสุขลักษณะ ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องให้คำแนะนำผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกสุขลักษณะภายในระยะเวลาที่กำหนด และมีการติดตามผลการดำเนินการปรับปรุงในภายหลัง โดยใช้แบบบันทึก 3 ตอนหรือหนังสือราชการส่วนท้องถิ่น หรือแบบบันทึกข้อแนะนำอื่น ๆ หรือตามแบบฟอร์มการตรวจแนะนำของกรมอนามัย (ในกรณีมีการประกาศ/กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องให้ยึดตามเกณฑ์ข้อกำหนดในกฎกระทรวงเป็นหลัก) สถานประกอบกิจการด้านอาหารแต่ละประเภท มีดังนี้

1. สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

วิธีการตรวจสอบลักษณะ เพื่อบุคคล/รับรองการแจ้ง ของสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และอาจมีข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่ท้องถิ่นกำหนด ที่ไม่ขัดหรือแย้งกับกฎกระทรวง

2. สถานที่เสิร์ฟอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่เสิร์ฟอาหารจะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ: ใช้แบบตรวจมินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และ ร้านขายของชำ

วิธีการตรวจสอบสุลักษณะ เพื่ออนุญาตของสถานที่สะสมอาหาร คือ (1) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของมินิมาร์ท (2) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของซูเปอร์มาร์เก็ต และ (3) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของร้านขายของชำ

3. ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้าง

การพิจารณาว่าเข้าข่ายตลาด ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ใดๆ ที่เป็นที่ยกของเอกชน มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ
2. มีการชุมนุมหรือเป็นที่รวมของผู้ค้าหลายราย หลายผู้ประกอบการ
3. มีการจำหน่ายหรือมีแผงสินค้าประเภทอาหารสด อาหารปรุงหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม จำหน่ายเป็นประจำหรือครั้งคราวหรือไม่ก็ตาม

ส่วนการขออนุญาตไม่บังคับใช้กับหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการจัดตั้งตลาด แต่ต้องปฏิบัติตามด้านสุลักษณะเช่นเดียวกับเอกชนที่ต้องขอรับใบอนุญาต และต้องเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.2558 ตลาดตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

ตลาดประเภทที่ 1 หรือ ตลาดสด : ใช้แบบตรวจตลาดสด ตล1. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฆ่าแมลง

ตลาดประเภทที่ 2 หรือ ตลาดนัด : ใช้แบบตรวจตลาดนัด ตล2. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว

4. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคได้ทันที มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

- (1) แบบตั้งประจำที่ ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ หรือ รูปแบบของการตั้งประจำที่
- (2) แบบเร่ขาย ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขาย เคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

วิธีการตรวจสอบสุลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ใช้แบบตรวจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด หรือตามข้อกำหนดในกฎหมาย และมีการทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วยตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องออกเอกสารการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งตามเงื่อนไขให้แก่สถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ หรือ สำเนาแบบตรวจแนะนำ หรือใบอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง/ใบประกาศนียบัตรรับรอง/ป้ายสัญลักษณ์/เครื่องหมายที่หน่วยงานราชการหรือท้องถิ่นกำหนด โดยจัดทำทะเบียนการอนุญาต/การแจ้งหรือการรับรองตามระบบงานทะเบียนที่ส่วนราชการกำหนดเป็นแฟ้มข้อมูลแยกหมวดหมู่ หรือจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลในคอมพิวเตอร์

(4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการดำเนินงานที่ต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวกับสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด โดยเจ้าหน้าที่ต้องมีแผนงาน/โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และจัดอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลการอบรม และสรุปเป็นรายงานเสนอผู้บริหารหน่วยงาน กรณีพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการตามขั้นตอนของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้ กรมอนามัย ทราบตามเงื่อนไขของกฎหมายนั้น ๆ (ตลาดและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาจกำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตหรือการแจ้งหรือการต่อไปอนุญาตประกอบการให้ผู้ประกอบการ ว่า ต้องผ่านขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพหรือฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้มาก่อนในข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติท้องถิ่น)

6.3 ระยะเวลาติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(5) การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการเป็นการคุ้มครองผลประโยชน์ของผู้บริโภค ทั้งยังควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมาย เพื่อลดความเสี่ยงหรืออันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบการ ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่โดยตรงในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่น จึงต้องทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภค และพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ด้วย ซึ่งการดำเนินการมีดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการที่ได้รับการออกไปอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี โดยเฝ้าระวังทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานของสถานประกอบการ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของสถานประกอบการด้านอาหารที่อนุญาตหรือแจ้ง

2. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน อาจกำหนดประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะเฝ้าระวังตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น การสุ่มเฝ้าระวังอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ความสะอาดของสถานประกอบการ การเฝ้าระวังอาหารสะอาดในโรงเรียน/ร้านอาหาร/มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน ประกอบด้วย

2.1 การเตรียมเครื่องมือและวิธีการเก็บตัวอย่างด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

2.2 ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามแผนงานที่วางไว้

2.3 รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปสถานการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการเฝ้าระวัง อาจเป็นรายเดือนหรือรายปี และให้แนวทางการแก้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น กรณีพบปัญหาเมื่อผู้สัมผัสอาหารไม่สะอาดจากการใช้ชุดทดสอบ SI-2 ที่ให้ผลบวก ต้องให้คำแนะนำวิธีการล้างมือ เป็นต้น

3. สื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร ผ่านช่องทางสาธารณะ อาทิ ช่องทางการรับฟังความคิดเห็น ช่องทางการร้องเรียน เว็บไซต์เทศบาล หรือช่องทางออนไลน์อื่นๆ และเมื่อมีประเด็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสิทธิสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคอาหาร จากการใช้บริการสถานประกอบกิจการ ต้องนำประเด็นดังกล่าวมาจัดทำแผนประชุมผู้มีส่วนได้เสียต่าง ๆ เช่น การจัดประชุมภาคีเครือข่ายด้านอาหาร ประชุมชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อจัดทำแผนการสื่อสารความเสี่ยงและแนวทางแก้ไขปัญหา

4. จัดทำสรุปรายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบันเพื่อเสนอต่อผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรการ แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

(6) การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายและผู้เกี่ยวข้อง มีการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ ตามกระบวนการ EHA 6000 9004 และ 9005 โดยมีแนวทางหรือมาตรการป้องกัน หรือมีช่องทางการจัดการ ข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

(7) สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน

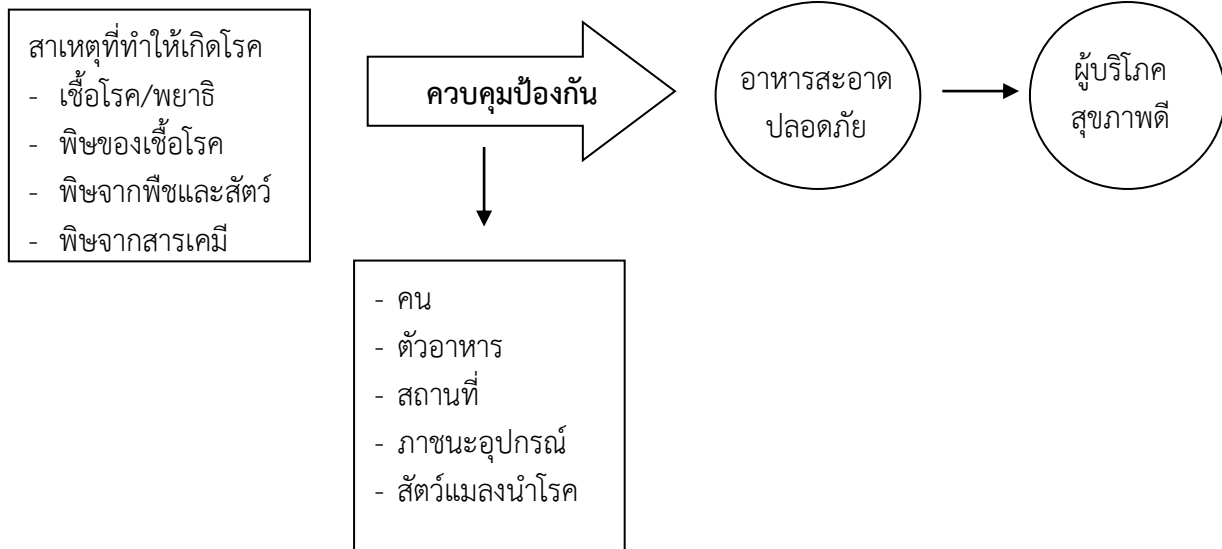
ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตลอดทั้งปีงบประมาณ ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ การจัดการข้อร้องเรียน เหตุรำคาญ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขปัญหา ซึ่งควรดำเนินการจัดทำเป็นรูปเล่มรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร

7. คำนิยาม

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบบริการอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้อง
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



แผนภูมิแสดง แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

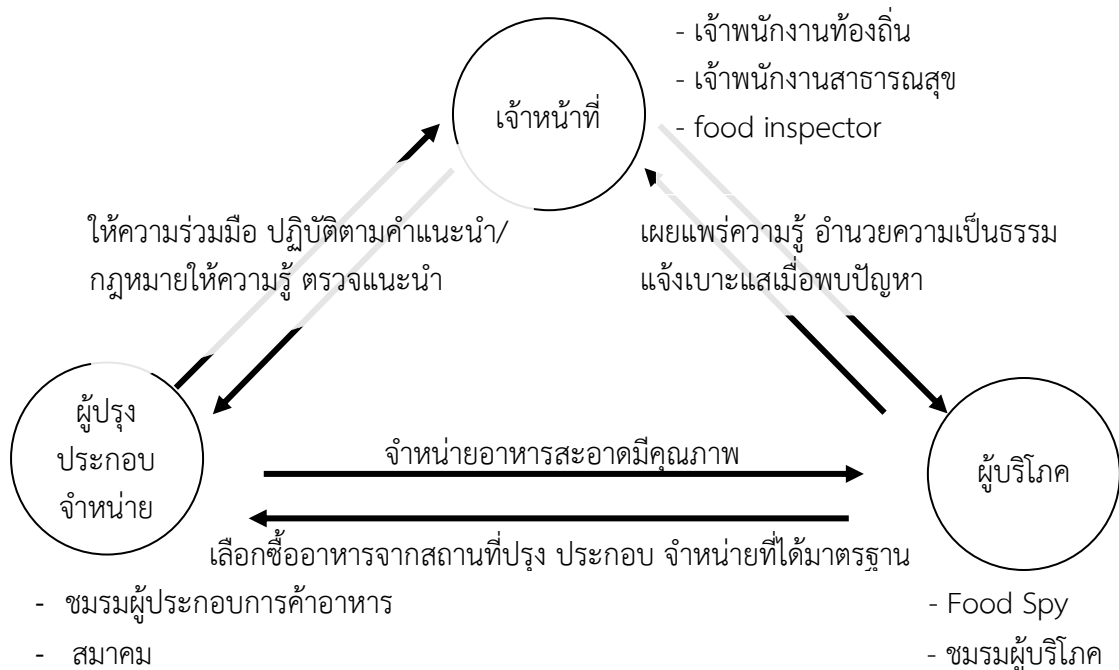
การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. **เจ้าหน้าที่** หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. **ผู้ประกอบการกิจการ** หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

3. **ผู้สัมผัสอาหาร** หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

4. **ผู้บริโภค** หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลต่อความสะอาด ปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ประกอบด้วย กระบวนการรับรองสถานประกอบการกิจการ กระบวนการพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร กระบวนการร้องเรียน กระบวนการเฝ้าระวัง และกระบวนการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบการกิจการ หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตลาดทุกประเภท โรงอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ สถานที่สะสมอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

กรณีที่ไม่เข้าข่ายตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ.2561 คือ กรณีของร้านค้าสวัสดิการ โรงทาน โรงเจ โครงการอาหารกลางวัน สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลของหน่วยงานราชการ ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย ที่ให้บริการอาหารฟรีนั้น ไม่ต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง แต่ควรแจ้งราชการส่วนท้องถิ่นในการควบคุมสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานที่ ปรุงประกอบอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และสัตว์ แมลงนำโรค

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล(โรงครัวของโรงพยาบาล) หมายถึง สถานที่ปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล ซึ่งจำแนกโรงพยาบาลออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงพยาบาลชุมชน มีจำนวนเตียงพัก ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป และโรงพยาบาลศูนย์ และโรงพยาบาลทั่วไป

สถานที่สะสมอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่สะสมอาหาร จะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ

ซูเปอร์มาร์เก็ต หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้า อุปโภคและบริโภค มีพื้นที่มาก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณมาก จำหน่ายสินค้าทั้งแบบขายส่งและขายปลีก มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหาร เครื่องดื่ม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องนอน ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลายชนิด โดยซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งที่มีขนาดใหญ่ อาจมีการจัดแบ่งพื้นที่เพื่อการจำหน่ายสินค้าในลักษณะอื่น เช่น ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านค้ารายย่อย

ร้านมินิมาร์ท หรือร้านสะดวกซื้อ หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้า อุปโภคและบริโภค มีพื้นที่การสะสมและจำหน่ายสินค้าไม่มากนัก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณน้อย เป็นการจำหน่ายสินค้าในลักษณะการขายปลีก มักเป็นสินค้าจำเป็นที่ต้องการในปริมาณน้อย สะดวกซื้อ มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม กระจาดชำระ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคได้ทันที มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) **แบบตั้งประจำที่** ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ หรือ รูปแบบของการตั้งประจำที่

(2) **แบบเร่ขาย** ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขาย เคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทาง ซึ่งมีใช้เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือ พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงประกอบพร้อมบริโภคได้ทันที

ราชการส่วนท้องถิ่น หมายถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) หมายถึง เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนด

ข้อบัญญัติท้องถิ่น หมายถึง ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นหรือออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับเขตกรุงเทพมหานคร นายกเมืองพัทยาสำหรับเขตเมืองพัทยา นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับเขตองค์การบริหารส่วนตำบล

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายถึง บุคคลซึ่งดำรงตำแหน่งที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแต่งตั้งให้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การขออนุญาต หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินงาน หากยังไม่ได้รับอนุญาตยังไม่สามารถดำเนินการได้ ซึ่งได้แก่ ตลาด ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ (แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องแจ้งในหมวด 8)

การแจ้ง หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเมื่อจะดำเนินการ โดยไม่ต้องขออนุญาตก่อนดำเนินงาน เพียงแต่แจ้งก็สามารถดำเนินการได้ทันที ซึ่งได้แก่ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร และแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชน

เกณฑ์ หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย เกณฑ์ถ้วยเต๋ยอนามัย

เกณฑ์การขออนุญาต/ การแจ้ง หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือออกรวมทั้งข้อกำหนดขั้นพื้นฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายผังเมือง กฎหมายควบคุมอาคาร กฎหมายรักษาความสะอาดของบ้านเมือง กฎหมายกรมทางหลวง กฎหมายจราจร เป็นต้น ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์จึงอนุญาต หรือรับรองการแจ้ง หรืออาจใช้เกณฑ์ตามมาตรฐาน/ ข้อกำหนดของกรมอนามัยเป็นเกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หรือใช้เกณฑ์การรับรองตามการรับรองต่าง ๆ

มาตรฐาน หมายถึง เกณฑ์ที่มีการใช้ ตรวจสอบ ประเมินผล ปรับปรุงอย่างเป็นระบบถูกต้องตามหลักวิชาการ จนเป็นที่เชื่อถือและยอมรับในระดับสากล (ประเทศ) เช่น มาตรฐานโรงพยาบาล มาตรฐานโรงพยาบาลมาตรฐานศูนย์เด็กเล็กน่ายู่ มาตรฐานโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ

หลักสูตร หมายถึง แนวทางการจัดการศึกษาผ่านกระบวนการการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ ซึ่งผ่านการทดสอบและประเมินผลแล้ว

คู่มือ หมายถึง เอกสาร/ อุปกรณ์/ สื่อ ที่แสดงรายละเอียดหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำได้ถูกต้องอย่างเป็นขั้นตอน

ภาคีเครือข่าย หมายถึง กลุ่ม หรือองค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมหรือสนับสนุนการทำกิจกรรม เพื่อการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

การพัฒนา หมายถึง การเปลี่ยนแปลงอย่างมีกระบวนการ โดยมีจุดมุ่งหมาย

การพัฒนาศักยภาพ หมายถึง การพัฒนาเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจ ทักษะ ความชำนาญ และความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ รวมทั้ง การพัฒนาด้านคุณธรรมและจริยธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา

การฝึกอบรม หมายถึง กิจกรรมที่มุ่งเน้นสร้างความรู้ความเข้าใจ ทักษะ และแนวคิดใหม่ ให้กับบุคลากร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำไปพัฒนาการปฏิบัติงานให้ได้ประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเฝ้าดู การสังเกตติดตามสิ่งที่สนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะจะเป็นปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับ อาหารปรุงสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/ เชื้อจุลินทรีย์ที่

ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การสื่อสารสาธารณะ หมายถึง การสื่อสารไปสู่คนเป็นจำนวนมาก ซึ่งสารที่ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทศนคติของผู้รับสาร เช่น การพูด การปราศรัยของผู้นำทางการเมือง ผู้นำทางสังคม หรือบุคคลสาธารณะอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อผู้คนในสังคม เป็นต้น

การสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเผยแพร่หรือการสื่อสาร เกี่ยวกับความสะอาดปลอดภัยของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร โดยอาศัยผู้นำทางสังคม ผู้นำทางด้านความคิดและเป็นที่ยอมรับในท้องถิ่น เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 8.1 แบบตรวจตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- 8.2 แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต
- 8.3 แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท
- 8.4 แบบตรวจมาตรฐานร้านขายของชำ
- 8.5 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น้ำซึ้อ (ตล.1)
- 8.6 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ (ตล.2)
- 8.7 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 8.8 ชุดทดสอบภาคสนามต่าง ๆ เช่น ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI-2 หรือ อ 13) ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11)
- 8.9 ชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลง

ภาคผนวก

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
รหัสการรับรอง EHA : 1001 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 1 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมทั้งตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง เพื่อระบุประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน

- (P1) สถานที่จำหน่ายอาหาร
- (P2) สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) คือ

$$\begin{array}{c}
 \text{คะแนนที่ได้} \\
 \hline
 \begin{array}{ccc}
 \text{(P1)} & & \text{(P2)} \\
 \boxed{} & + & \boxed{} \\
 \hline
 & & \boxed{} \\
 \hline
 \end{array}
 \end{array}
 = \boxed{} \quad \text{(B)}$$

(จำนวนประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน)

การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ (จำแนกตามประเภทกิจการ)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

- กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ
- กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 1.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (P1)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	<p>กำหนดผู้รับผิดชอบ</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	<p>สํารวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร)</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบการกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.		<p>การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	20		<p>1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน)</p> <p>2. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต</p> <p>2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน)</p> <p>2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application)</p> <p>3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มตามที่กฎหมายกำหนด ครบทุกแห่งที่ขออนุญาตหรือจัดแจ้ง (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตหรือจัดแจ้ง</p> <p>หมายเหตุ : การตรวจสอบสัญลักษณ์เพื่ออนุญาต/จัดแจ้ง ดูข้อบัญญัติท้องถิ่นประกอบการพิจารณา</p>
4.		<p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	15		<p>1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (2 คะแนน)</p> <p>2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน)</p> <p>3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (3 คะแนน)</p> <p>4. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้กรมอนามัย ทราบ (5 คะแนน)</p> <p>หมายเหตุ: ตามหลักเกณฑ์คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน้า 17 และช่องทางที่กำหนด</p>

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)
12		ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 1.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)” (P2)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบการกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบสัญลักษณ์สถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B -- ถูกสัญลักษณ์ --> C[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] B -- ไม่ถูกสัญลักษณ์ --> D[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] D --> B E((การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ)) --- A </pre>	<p>การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	20		<p>1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน)</p> <p>2. มีทะเบียนสถานที่สะสมอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต</p> <p>2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน)</p> <p>2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application)</p> <p>3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านกายภาพ และชีวภาพ (เช่น เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ของมินิมาร์ท /ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดย มีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง</p>
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[] </pre>	<p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	15		<p>1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน)</p> <p>2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน)</p> <p>3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)</p>

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ </div>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)
6.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ </div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> ตาม ข้อบัญญัติ ท้องถิ่น </div> <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) </div>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือเพิ่มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เงื่อนไข การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

ประเด็นการวัดผลลัพธ์	ไม่ผ่าน	ผ่าน	
		ระดับพื้นฐาน	ระดับเกียรติบัตรรับรอง
มีสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด	น้อยกว่าร้อยละ 60	ร้อยละ 60 - 79	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
หมายเหตุ : ค่าคะแนนที่ได้ เท่ากับ ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด			

- จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารทั้งหมด
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₁)..... แห่ง
- จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านตามกฎหมายกำหนด
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₂)..... แห่ง
- จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง ผ่านตามกฎหมายกำหนด และผ่านการตรวจทางชีวภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด
 - สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₃)..... แห่ง

$$\text{คะแนนที่ได้ (C)} = \frac{(C_2) + (C_3)}{(C_1)} \times 100$$

หมายเหตุ : ข้อ 2 เน้นสถานประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติท้องถิ่น และ ข้อ 3 เน้นสถานประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติท้องถิ่นและพัฒนาตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารโดยมีผลตรวจด้านชีวภาพ ถ้าข้อ 2 และข้อ 3 ต้องไม่นับซ้ำกันเมื่อนำมาคำนวณผลลัพธ์ โดยเลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ประเภทละ 1 แห่ง
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.2 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด รหัสการรับรอง EHA : 1002 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 2 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง เพื่อระบุประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน

- (P1) ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด
- (P2) ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) คือ

$$\begin{array}{c}
 \text{คะแนนที่ได้} \\
 \hline
 \begin{array}{ccc}
 \text{(P1)} & \text{(P2)} & \\
 \boxed{} & + & \boxed{} \\
 \hline
 \boxed{} & = & \boxed{} \quad \text{(B)} \\
 \text{(จำนวนประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน)} & &
 \end{array}
 \end{array}$$

การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ (จำแนกตามประเภทกิจการ)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

- กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ
- กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 2.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด” (P1)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษาสาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบกิจการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 1 ที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด (ตล.1) ของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด (5 คะแนน)
4.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ใน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
					<p>รูปเพิ่มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน)</p> <p>2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน)</p> <p>3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)</p>
6.	<p>การจัดการข้อร้องเรียน/ เหตุรำคาญ</p>	<p>ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น</p> <p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	5		<p>1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน)</p> <p>2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)</p>
7.	<p>สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (ตลาดประเภทที่1:ตลาดสด)</p>	<p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	10		<p>1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือเพิ่มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน)</p> <p>2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)</p>
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 2.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด” (P2)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 2 ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดนัด (ตล.2) ของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด (5 คะแนน)
4.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
					มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของสถานประกอบกิจการที่ อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่ น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อย ละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการบริโภคอาหารผ่าน ช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่ รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่ม ประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรค อาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นใน พื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)
6.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุ รำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการ ป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/ เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์ การดำเนินงานฯ หรือ แฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการ ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) ที่ขออนุญาต ประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เงื่อนไข การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

ประเด็นการวัดผลลัพธ์	ไม่ผ่าน	ผ่าน	
		ระดับพื้นฐาน	ระดับเกียรติบัตรรับรอง
มีสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย หรือที่กฎหมายกำหนด	น้อยกว่า ร้อยละ 60	ร้อยละ 60 - 79	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
หมายเหตุ : ค่าคะแนนที่ได้ เท่ากับ ร้อยละของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด			

- จำนวนตลาดทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 - ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) แห่ง
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แห่ง

รวมทั้งสิ้น (C₁)..... แห่ง

- จำนวนตลาดที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด
- ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) แห่ง
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แห่ง
- รวมทั้งสิ้น (C₂)..... แห่ง

$$\text{คะแนนที่ได้ (C)} = \frac{(C_2)}{(C_1)} \times 100$$

ร้อยละของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต
และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด =

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินตลาด (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูล (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.3 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
รหัสการรับรอง EHA : 1003 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 3 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารใน
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง เพื่อระบุประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน

- (P1) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่
- (P2) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) คือ

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{(P1)} + \text{(P2)}}{\text{จำนวนประเภทการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (Setting) ที่ตรวจประเมิน}} = \text{(B)}$$

(จำนวนประเภทการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (Setting) ที่ตรวจประเมิน)

การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่อง หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ

กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 3.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ (P1)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. 1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบสุลักษณะสถานประกอบกิจการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือ

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
					ระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)
3.	<pre> graph TD Start(()) --> Step1[ตรวจสอบการอนุญาตประกอบกิจการ] Step1 --> Step2{ตรวจสอบสัญลักษณ์สถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} Step1 --> Side1((การออกใบอนุญาต)) Side1 --> C1[มีการดำเนินการ] Side1 --> C2[ไม่มีการดำเนินการ] Step2 --> Step3[ถูกสัญลักษณ์] Step2 --> Step4[ไม่ถูกสัญลักษณ์] Step3 --> Step5[ออกใบอนุญาต(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] Step4 --> Step6[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] Step6 --> Step2 Step5 --> End(()) </pre>	<p>25</p>		<ol style="list-style-type: none"> มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (10 คะแนน) มีเอกสารและแผนที่แสดงการกำหนดจุดผ่อนปรนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (5 คะแนน) มีทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต <ol style="list-style-type: none"> จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานตามที่กรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาต 	
4.	<pre> graph TD Step[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] --> End(()) </pre>	<p>15</p>		<ol style="list-style-type: none"> มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน) 	

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (2 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (3 คะแนน)
6.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 3.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย (P2)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	<p>กำหนดผู้รับผิดชอบ</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. 1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	<p>สำรอง จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย)</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบกิจการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
					(2 คะแนน) 2.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน)
3.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (10 คะแนน) 2. มีเอกสารแผนที่แสดงการกำหนดจุดผ่อนปรนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต 3.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 3.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 4. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานตามที่กรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาต
4.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
					<p>ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน)</p> <p>2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (2 คะแนน)</p> <p>3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (3 คะแนน)</p>
6.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		<p>1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน)</p> <p>2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)</p>
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		<p>1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน)</p> <p>2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)</p>
รวมคะแนน			100		

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เงื่อนไข การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

ประเด็นการวัดผลลัพธ์	ไม่ผ่าน	ผ่าน	
		ระดับพื้นฐาน	ระดับเกียรติบัตรรับรอง
มีสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย หรือที่กฎหมายกำหนด	น้อยกว่า ร้อยละ 60	ร้อยละ 60 - 79	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
หมายเหตุ : ค่าคะแนนที่ได้ เท่ากับ ร้อยละของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย หรือที่กฎหมายกำหนด			

- จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ แห่ง
 - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย แห่ง

รวมทั้งสิ้น (C₁)..... แห่ง
- จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย หรือที่กฎหมายกำหนด
 - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ แห่ง
 - การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย แห่ง

รวมทั้งสิ้น (C₂)..... แห่ง

$$\text{คะแนนที่ได้ (C)} = \frac{(C_2)}{(C_1)} \times 100$$

ร้อยละของสถานประกอบการที่ได้รับการอนุญาต

และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด =

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

Environmental Health

Environmental Health

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

