

### 3. พัฒนางานสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

#### 3.1 การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร

##### 1. สถานการณ์

จังหวัดอุดรดิตถ์ มีผลการดำเนินงานพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารในปี 2563-2565 ที่ผ่านพบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้อยละ 95.05 97.54 และร้อยละ 90.76 ตามลำดับ ซึ่งพบว่าแนวโน้มในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารมีเพิ่มมากยิ่งขึ้น เนื่องจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ได้มีการประชาสัมพันธ์ รวมถึงสนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับอำเภอและระดับตำบล สำหรับการพัฒนาองค์ความรู้ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนดอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ครอบคลุมทุกอำเภอในพื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์ รวมถึงการส่งเสริมให้มีการประเมินตนเองเพื่อพัฒนายกระดับสถานประกอบการให้ดียิ่งขึ้นกว่าเดิม และในปี 2566 ได้ดำเนินส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานของสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) จำนวน 261 แห่ง 404 จากเป้าหมาย 589 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.59 โดยในปีนี้มีมีการปรับเปลี่ยนแนวทางสำหรับการประเมินรับรองมาตรฐานเป็นการรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านระบบ Foodhandler ซึ่งเน้นกระบวนการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์และขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร เข้าร่วมดำเนินงานพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยดำเนินการลงทะเบียนและประเมินตนเอง และเจ้าหน้าที่รับรองผลตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย

##### 2. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

#### 2.1 ผลการดำเนินงานตามกลยุทธ์ ปี 2566

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สถานที่จำหน่ายอาหาร)

##### กิจกรรมที่ดำเนินการ

- 1) สนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับอำเภอในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร
  - จัดประชุม Core Team เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและวางแผนการดำเนินงานร่วมกัน
  - สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำดื่ม สำหรับการตรวจประเมินคุณภาพอาหาร และป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
- 2) สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหาร (แต่ละอำเภอสามารถดำเนินการจัดทำแผนการอบรมได้โดยทั้ง Online และ Onsite โดย สสจ.สนับสนุนวิทยากร)
  - จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งชี้แจงเกณฑ์และให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์ เพื่อวางแผนปรับปรุงส่วนที่ขาด
  - การขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ Foodhanler
- 3) กำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน (ระดับพื้นฐานประเมินโดย อปท.และสส.ในพื้นที่/ระดับดี ประเมินโดย สสจ./ ระดับดีมาก ประเมินโดย ศอ.2) ผ่านระบบ Foodhandler
- 4) มอบป้ายรับรองมาตรฐาน และประชาสัมพันธ์สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานผ่านช่องทางออนไลน์
- 5) สรุปรายงานผลเสนอผู้บริหาร

##### ผลการดำเนินงานกิจกรรม

- 1) การประชุม Core Team ระดับจังหวัดและในพื้นที่ เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในปี 2566 รวมถึงการประเมินรับรองมาตรฐาน (บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก และส่วนกลาง)

- สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจประเมินคุณภาพอาหาร และน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบบที่เรียในอาหารและน้ำดื่ม โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และได้รับสนับสนุนจาก ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก
- สนับสนุนป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)/Plus
- 2) สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง โดยการทำหนังสือเผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
- 3) กำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐานผ่านระบบ Foodhandler และลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการพัฒนายกระดับมาตรฐาน ระดับดีมาก
- 4) สรุปและรายงานการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร

## 2.2 ตารางข้อมูลผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (กฎกระทรวง ว่าด้วยสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561)

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.พักทำ	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี	ปี	ปี	ปี
											2566	2565	2564	2563
ร้อยละ 30 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (CFGT)	เป้าหมาย	18	16	67	20	58	60	188	20	142	589	1,115	1,340	1,193
	ผลงาน	13	11	67	18	58	37	107	14	79	404	1,012	1,307	1,134
	ร้อยละ	72.22	68.75	100	90	100	61.67	56.91	70.00	55.63	68.59	90.76	97.54	95.05

ที่มา: ข้อมูลจากระบบการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขระดับอำเภอ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2566

หมายเหตุ : \* 1. ในปีงบประมาณ 2566 ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดตัวชี้วัด

- ร้อยละ 30 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
- ร้อยละ 3 ของสถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้อยละ 30 ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย) ผ่านเกณฑ์ระดับก้าวหน้า Clean Food Good Taste Plus
- การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ระดับก้าวหน้า (Clean Food Good Taste Plus) จังหวัดอุดรดิตถ์ ปี 2566
  - ✓ กำหนดเป้าหมาย จำนวน 6 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกแห่ง ดังรายชื่อต่อไปนี้
  - 1. ร้านบ้านเทียนหอม ตำบลป่าเซ่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
  - 2. ร้านลมเย็น ตำบลป่าเซ่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
  - 3. ร้านสวนบัว ตำบลป่าเซ่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
  - 4. ร้านระเบียงนาน เขื่อนสิริกิติ์ อำเภอท่าปลา จังหวัดอุดรดิตถ์
  - 5. ร้านม่อนลับแล ตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตถ์
  - 6. ร้าน CAFE De'FIELD ตำบลคอรุม อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

### 3. การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

#### - ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

- 1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารยังขาดการพัฒนาองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต่อเนื่อง
- 2) การใช้งานระบบประเมินตนเองและระบบประเมินรับรองมาตรฐานยังซับซ้อน และผู้ประกอบกิจการบางส่วน รวมถึงเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการใช้งานระบบ Foodhandler
- 3) การรับรองประเมินผลขาดความต่อเนื่อง และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่เป็นผู้รับผิดชอบงานใหม่ ยังขาดองค์ความรู้สำหรับการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับบางพื้นที่มีเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน
- 4) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อปท. ที่มีผลต่อการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายโดยตรงยังขาดองค์ความรู้ และการออกกฎหมายบังคับใช้ยังไม่ครอบคลุม

#### - ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

- 1) การขับเคลื่อนนโยบายด้านสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย ผ่านการประชุมคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดอุดรธานี
- 2) การบูรณาการร่วมกันทำงานในระดับพื้นที่ เช่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

### 4. แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา
(1) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่อาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารให้ครอบคลุมเพิ่มมากขึ้นและต่อเนื่อง	- สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล ให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง รวมถึงประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
(2) การใช้งานระบบประเมินตนเองและระบบประเมินรับรองมาตรฐานยังซับซ้อน และผู้ประกอบกิจการบางส่วนรวมถึงเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการใช้งานระบบ Foodhandler	- การพัฒนาระบบ Foodhandler ให้ใช้งานง่าย รวมถึงพัฒนาองค์ความรู้ของผู้ประกอบการสำหรับการใช้งานให้เข้าถึงง่าย และสะดวก
(3) การรับรองประเมินผลขาดความต่อเนื่อง และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่เป็นผู้รับผิดชอบงานใหม่ ยังขาดองค์ความรู้สำหรับการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับบางพื้นที่มีเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน	- การประชุม Core Team ระดับจังหวัดและในพื้นที่ เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ในปี ๒๕๖๖ รวมถึงการประเมินรับรองมาตรฐาน (บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลก และส่วนกลาง)
(4) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อปท. ที่มีผลต่อการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายโดยตรงยังขาดองค์ความรู้ และการออกกฎหมายบังคับใช้ยังไม่ครอบคลุม	- ส่งเสริมให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องงานในระดับพื้นที่ในการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมาย เช่น อปท.

### 5. ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

1. ส่งเสริมให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรของกรมอนามัยให้ครอบคลุมและเป็นไปอย่างต่อเนื่อง
2. สนับสนุน และส่งเสริมภาคีเครือข่ายร่วมกันดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนายกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ของตนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด โดยภาคีเครือข่ายที่สำคัญที่สุด คือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

## 3.2 การพัฒนาตลาด ตามเกณฑ์ตลาด นำซื้อ

### 1. สถานการณ์

จังหวัดอุดรดิตถ์ มีตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) จำนวน 32 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) จำนวน 87 แห่ง ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2563-2564 พบว่า ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) ทุกแห่งผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด นำซื้อ ระดับดี ร้อยละ 100 โดยในปี พ.ศ.2565 มีการพัฒนาตลาดสดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด ระดับ ดีมาก จำนวน 23 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 69.70 ส่วนตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ในปี 2564 ได้มีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ของกรมอนามัย จำนวน 8 แห่ง จากเป้าหมาย จำนวน 10 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80 โดยมีการบูรณาการในหลายภาคส่วนเข้ามามีส่วนร่วมในการตรวจประเมินและพัฒนาตลาดให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานมากยิ่งขึ้น ต่อเนื่องมาถึงปี 2565 ได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ระดับดีมาก จำนวน 8 แห่ง ระดับดี จำนวน 2 แห่ง จากเป้าหมาย จำนวน 10 แห่ง และในปี 2566 กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัยได้กำหนดนโยบายสำหรับการพัฒนามาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของตลาด ดังนี้

1) ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ 100)

2) ตลาดประเภทที่ 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ กรมอนามัย ระดับพื้นฐานขึ้นไป (ร้อยละ 20) ของตลาดในพื้นที่

โดยจังหวัดอุดรดิตถ์ มีเป้าหมาย ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) จำนวน 32 แห่ง ดำเนินการพัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด นำซื้อวิถีใหม่ จำนวน 30 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.75 และตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) จำนวน 87 แห่ง พัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ระดับมาตรฐานขึ้นไป จำนวน 60 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.97

### 2.การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

#### 2.1 ผลการดำเนินงานตามกลยุทธ์ ปี 2566

**กลยุทธ์ที่ 1** ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ( ตลาดสด/ ตลาดนัด)

#### กิจกรรมที่ดำเนินการ

- 1) ขับเคลื่อนการพัฒนาตลาดสดและตลาดนัดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
  - จัดอบรมฟื้นฟูศักยภาพเจ้าหน้าที่สาธารณสุขด้านสุขาภิบาลอาหาร
  - ประสาน สนง.ท้องถิ่น จ.อุดรดิตถ์ และกำหนดเป้าหมายตลาดในระดับพื้นที่ร่วมกัน
- 2) จัดอบรมเสริมสร้างความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรมอนามัย ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ที่ย้ายของในตลาด
- 3) การกำกับ ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานที่กำหนด
  - กำกับ ติดตามให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและ อปท. ประเมินและตรวจเฝ้าระวังเพื่อให้คำแนะนำและปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
  - กำกับ ติดตาม และประเมินผลรับรองมาตรฐานตลาด ร่วมกับ อปท. และศูนย์อนามัยที่ 2

#### ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

- 1) ขับเคลื่อนการพัฒนาตลาดสดและตลาดนัดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการประชุมคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์ ครั้งที่ 1/2566
- 2) การประชุม Core Team ระดับจังหวัดและในพื้นที่ เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในปี 2566 รวมถึงการประเมินรับรองมาตรฐาน (บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก และส่วนกลาง)
- 3) สนับสนุนการเสริมสร้างความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรมอนามัย ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ที่ย้ายของในตลาด

4) การกำกับ ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานที่กำหนดผ่านระบบ Foodhandler

- กำกับ ติดตามให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและ อปท. ประเมินและตรวจเฝ้าระวังเพื่อให้คำแนะนำและปรับปรุงแก้ไขผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

- ประเมินผลรับรองมาตรฐานตลาด ระดับดี/ดีมาก ร่วมกับ อปท. และศูนย์อนามัยที่ 2

5) สรุปและรายงานการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร

## 2.2 ตารางข้อมูลผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 2 แสดงผลจำนวนตลาดสดและตลาดนัดที่ผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดน้ำชื่อ วิถีใหม่

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.พิกท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี	ปี	ปี	ปี
											2566	2565	2564	2563
ร้อยละ 100 ของตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมาย	เป้าหมาย	1	1	1	3	1	2	7	4	12	32	33	38	35
	ผลงาน	1	1	1	3	1	1	7	3	12	30	23	23	16
	ร้อยละ	100	100	100	100	100	50	100	75	100	93.75	69.70 ระดับ ดีมาก	61.53 ระดับ ดีมาก	45.71 ระดับ ดีมาก
ร้อยละ 20 ของตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำชื่อ ระดับพื้นฐานขึ้นไป	เป้าหมาย	9	7	10	12	15	8	6	4	16	87	10	8	-
	ผลงาน	6	7	10	12	6	3	6	3	7	60	10	8	-
	ร้อยละ	66.67	100	100	100	40	37.50	100	75	43.75	68.97	ดีมาก (ร้อยละ 80) ดี (ร้อยละ 20)	ดี มาก (ร้อยละ 100)	-

ที่มา ข้อมูลจากระบบการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับตลาดสดและตลาดนัด (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขระดับอำเภอ  
ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2566

## 3. การวิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

1) ตลาดบางแห่งที่อยู่ภายใต้ความดูแลของ อปท. หรือเอกชน ยังขาดงบประมาณสนับสนุนในการปรับปรุงแก้ไขด้านโครงสร้างในบางแห่ง

2) ผู้ประกอบการและเจ้าของกิจการบางราย ที่เป็นยังขาดความรู้ความเข้าใจตามหลักสุขาภิบาลอาหาร/สิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงผู้ขายของหรือผู้ช่วยขายของในตลาดยังได้รับการอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ครอบคลุม

3) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากวัสดุอุปกรณ์ รวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

การบูรณาการร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบกิจการ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ ในการตรวจประเมิน ให้คำแนะนำสำหรับการส่งเสริมพัฒนาตลาดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างต่อเนื่องและเพิ่มมากขึ้น

**4. แนวทางการแก้ไขปัญหา ปี 2566**

ปัญหา/สาเหตุปัญหา ปี 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1) ตลาดบางแห่งที่อยู่ภายใต้ความดูแลของ อปท. หรือ เอกชน ยังขาดงบประมาณสนับสนุนในการปรับปรุงแก้ไขด้านโครงสร้างในบางแห่ง	- การบูรณาการร่วมในรูปแบบของคณะทำงาน สำหรับการตรวจประเมิน ให้คำแนะนำหรือแนวทาง สำหรับการพัฒนาตลาดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
2) ผู้ประกอบการและเจ้าของกิจการบางราย ที่เป็นยังขาดความรู้ความเข้าใจตามหลักสุขาภิบาลอาหาร/ สิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงผู้ขายของหรือผู้ช่วยขายของในตลาดยังได้รับการอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ครอบคลุม	- สนับสนุน ส่งเสริมให้มีพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่
3) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากวัสดุอุปกรณ์ น้ำยาทดสอบ รวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ	- สนับสนุนการบูรณาการระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำหรับการเฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการขอรับสนับสนุนงบประมาณกองทุนประจำตำบลในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ และน้ำยาทดสอบ - การพัฒนา/ทบทวนทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องทุกปี

**5. ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ**

1) การบูรณาการและคืนข้อมูลผลประเมินตลาด ให้แก่ อปท. ที่ดูแลรับผิดชอบ และผู้ประกอบกิจการตลาด เพื่อดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

2) การเสริมสร้างความรู้และพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้ขายของในตลาด รวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

### 3.3 การพัฒนาการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

#### 1. สถานการณ์

จังหวัดอุดรดิตถ์ได้ดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ต้นแบบ ในปี 2564 คือ ถนนคนเดินจังหวัดอุดรดิตถ์ ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก โดยในปี 2565 ได้ดำเนินการขยายพื้นที่เป้าหมายในการพัฒนามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง ได้แก่ ถนนคนเดินหนองพระแล ตำบลทุ่งยั้ง อำเภอลับแล ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี และในปี 2566 ดำเนินการรักษาสภาพมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริม พัฒนาและฟื้นฟูเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของจังหวัดอุดรดิตถ์

โดย มีระบบและกลไกการพัฒนา ดังนี้

(1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม

(2) มีมาตรการหรือนโยบายระดับท้องถิ่นที่ส่งเสริมพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย

(3) มีระบบและกลไกการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีโดยภาคีเครือข่ายมีบทบาทในการขับเคลื่อน

(4) มีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารริมบาทวิถี

#### 2. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

##### 2.1 ผลการดำเนินงานตามกลยุทธ์ ปี 2566

กลยุทธ์ ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (street food ในกิจกรรมถนนคนเดิน)

##### กิจกรรมที่ดำเนินการ

1) ขับเคลื่อนการพัฒนาการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะให้ถูกต้องตามกฎหมายและถูกสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย

2) ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

3) ส่งเสริม สนับสนุนการจำหน่ายอาหาร ที่มีการรับรองเมนูสุขภาพ เป็นเมนูแนะนำ

4) ส่งเสริมให้มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวจังหวัดอุดรดิตถ์

5) การกำกับ ติดตามตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และประเมินผลตามเกณฑ์มาตรฐาน

##### ผลการดำเนินงานกิจกรรม

1) ชี้แจงแนวทางและหลักเกณฑ์ของการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ภาคีเครือข่ายและเจ้าหน้าที่รับทราบ พร้อมทั้งประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อวางแผนสำหรับการพัฒนาให้ผ่านเกณฑ์

2) สนับสนุนการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

3) ดำเนินการรับรองอาหารที่จำหน่ายในถนนคนเดิน เป็นเมนูสุขภาพ

4) การประชาสัมพันธ์สถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ผ่านช่องทางออนไลน์

5) กิจกรรมสุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

6) ประเมินผลรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

## 2.2 ตารางข้อมูลผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 3 แสดงผลจำนวนการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (ถนนคนเดิน) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.พักท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี	ปี	ปี	ปี
											2566	2565	2564	2563
ร้อยละของจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street food good health) ระดับดีขึ้น	เป้าหมาย	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2	1	1	-
	ผลงาน	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2	1	1	-
	ร้อยละ							ดี		ดี มาก	100	ดี *พื้นที่ ขยาย	ดีมาก	

**ที่มา :** ข้อมูลจากระบบการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับอาหารริมบาทวิถี (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2566

หมายเหตุ : \* ในปีงบประมาณ 2566 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดเป้าหมายตัวชี้วัด

- ร้อยละ 80 ของอาหารริมบาทวิถีผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ระดับดีขึ้น จำนวน 2 แห่ง

### 3. การวิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

- 1) กระบวนการดำเนินการขออนุญาตให้เป็นไปตามกฎหมาย พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535
- 2) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ยังไม่ครอบคลุมผู้ที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด
- 3) สิ่งสนับสนุนสำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และการประเมินเพื่อรับรองตามมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหาร (CFGT) บริเวณถนนคนเดินและสิ่งสนับสนุน เช่น น้ำยาทดสอบคุณภาพอาหาร และป้ายรับรองมาตรฐานแพลงลอยจำหน่ายอาหาร

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

- 1) ได้ความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายเป็นอย่างดี จากผู้ประกอบการ เช่น บริษัทประชารัฐรักสามัคคี ประชาคมผู้ประกอบการ ผู้ที่จำหน่ายอาหารในบริเวณถนนคนเดิน รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ สำหรับการพัฒนาให้เป็นไปตามเกณฑ์และรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

### 4. แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา/สาเหตุปัญหา ปี 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1) กระบวนการดำเนินการขออนุญาตให้เป็นไปตามกฎหมาย พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	- การกำหนดแนวทางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจน โดยการขับเคลื่อนผ่านคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด และชี้แจงทำความเข้าใจให้ผู้ประกอบการรับทราบ
2) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ยังไม่ครอบคลุมผู้ที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด	- สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และสุวิทยาสวนบุคคลให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง



ปัญหา/สาเหตุปัญหา ปี 2566	แนวทางการแก้ไขปัญหา
3) สิ่งสนับสนุนสำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และการประเมินเพื่อรับรองตามมาตรฐานแพงลอยจำหน่ายอาหาร (CFGT) บริเวณถนนคนเดินและสิ่งสนับสนุน เช่น น้ำยาทดสอบคุณภาพอาหาร และป้ายรับรองมาตรฐานแพงลอยจำหน่ายอาหาร	- วางแผนในการขอรับสนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ เช่น ป้ายรับรองมาตรฐาน และน้ำยาตรวจสอบคุณภาพอาหาร

#### 5. ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

- 1) กำหนดเป็นนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนในระดับจังหวัดผ่านคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด เพื่อบูรณาการกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 2) กระตุ้นให้มีการประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการ รองรับการท่องเที่ยวจังหวัดอุดรดิตถ์

#### ผู้รับผิดชอบงาน

1. ชื่อ-สกุล นางสาวกุลวนิดา ไบบัว  
ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ  
เบอร์โทรศัพท์ 06 3146 3883  
ID Line 13090604

#### หัวหน้ากลุ่มงาน

2. ชื่อ-สกุล นายกิตติณัฐกร คำแก้ว  
ตำแหน่ง นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ  
เบอร์โทรศัพท์ 06 1270 2255  
ID Line pot\_08