

3 พัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร

3.1 การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. สถานการณ์

จังหวัดอุตรดิตถ์ มีผลการดำเนินงานพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารในปี 2564 และ 2565 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ร้อยละ 97.54 และร้อยละ 90.76 ตามลำดับ ซึ่งพบว่าแนวโน้มในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารมีเพิ่มมากยิ่งขึ้น เนื่องจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ ได้มีการประชาสัมพันธ์ รวมถึงสนับสนุนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับอำเภอและ ระดับตำบล รวมถึงส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาองค์ความรู้ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่กรมอนามัย กำหนดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ครอบคลุมทุกอำเภอในพื้นที่จังหวัดอุตรดิตถ์ รวมถึงการส่งเสริมให้มีการประเมินตนเอง เพื่อพัฒนาระดับสถานประกอบการให้ดียิ่งขึ้นกว่าเดิม ในปี 2566 ได้ดำเนินส่งเสริมและพัฒนามาตรฐานของสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) จำนวน 404 แห่ง จากเป้าหมาย 589 แห่ง คิดเป็น ร้อยละ 68.59 โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้มีการปรับเปลี่ยนแนวทางสำหรับการประเมินรับรองมาตรฐานเป็นการรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านระบบ Foodhandler ซึ่งเน้นกระบวนการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์และขอความร่วมมือผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร เข้าร่วมดำเนินงานพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎหมาย โดยกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการดำเนินการลงทะเบียนและประเมินตนเอง และเจ้าหน้าที่รับรองผลตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย และมีการปรับเปลี่ยนเกณฑ์มาตรฐานในการรับรองใหม่จากมาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) สู่มาตรฐานอาหารสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน (SAN/SAN Plus)

โดยในปี 2567 มีสถานที่จำหน่ายอาหารเข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN จำนวนทั้งหมด 748 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN จำนวน 491 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 65.64 และส่งเสริมพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus จำนวน 6 แห่ง

2. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สถานที่จำหน่ายอาหาร)

Service / Intervention

1. สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการอาหาร (แต่ละอำเภอสามารถดำเนินการจัดทำแผนการอบรมได้เสียทั้ง Online และ Onsite โดย สสจ.สนับสนุนวิทยากร)

2. จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งชี้แจงเกณฑ์และให้ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์ เพื่อวางแผนปรับปรุงส่วนที่ขาด

3. สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง โดยการทำหนังสือเผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด

System

1. การสนับสนุนและส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ดำเนินการลงทะเบียนและประเมินตนเองผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย
2. การขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยฝึกอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย
3. กำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐานผ่านระบบ Foodhandler และลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการพัฒนายกระดับมาตรฐาน ระดับ Plus ผ่านระบบ Foodhandler (ระดับพื้นฐานประเมินโดย อพท.และสส.ในพื้นที่/ระดับ Plus ประเมินโดย ศอ.2 ร่วมกับ สสจ.)
4. สรุปและรายงานการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร

Structure

1. มีโครงสร้างกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน
2. มีมาตรฐานวิธีการปฏิบัติงาน (SOP) กำหนดผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารทุกระดับที่เกี่ยวข้อง รวมถึงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อให้เป็นไปในทิศทางและมาตรฐานเดียวกัน

Staff

1. การพัฒนาขีดความสามารถสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2566
2. การประชุมชี้แจงทิศทางขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 โดย สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
3. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานในระดับพื้นที่ พร้อมทั้งสำรวจรายชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงาน

StuffData & IT

- 1) ระบบฐานข้อมูลและระบบประเมินรับรองมาตรฐาน Foodhandler กรมอนามัย

งบประมาณ

- 1) จัดซื้อน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เป็นเงินจำนวน 18,052.00- บาท
- 2) จัดซื้อน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (o11) สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ เป็นเงินจำนวน 7,062.00- บาท

วัสดุ/ครุภัณฑ์

- 1) สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำดื่ม สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (SAN)

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.ฟากท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมืองอุดรดิตถ์	ปี	ปี	ปี	ปี
											2567	2566	2565	2564
ร้อยละ 40 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (SAN)	เป้าหมาย	24	29	98	22	79	83	224	38	258	857	589	1,115	1,340
	เข้าร่วมประเมินฯ ผ่านระบบ	18	29	98	18	79	69	224	38	175	748	589		
	ผลงาน	16	24	96	16	36	35	161	19	88	491	404	1,012	1,307
	ร้อยละ	88.89	82.76	97.96	88.89	45.57	50.72	71.88	50	50.29	65.64	68.59	90.76	97.54

ที่มา: ข้อมูลจากระบบประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขระดับอำเภอ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 เดือนกันยายน 2567

การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN Plus จังหวัดอุดรดิตถ์ ปี 2567

✓ กำหนดเป้าหมาย จำนวน 6 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกแห่ง ดังรายชื่อต่อไปนี้

1. ร้านบ้านเทียนหอม ตำบลป่าเช่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
2. ร้านลมเย็น ตำบลป่าเช่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
3. ร้านสวนบัว ตำบลป่าเช่า อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์
4. ร้านระเปียงน่าน เขื่อนสิริกิติ์ อำเภอท่าปลา จังหวัดอุดรดิตถ์
5. ร้านม่อนลับแล ตำบลฝายหลวง อำเภอลับแล จังหวัดอุดรดิตถ์
6. ร้าน CAFE De'FIELD ตำบลคอรุม อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

3. การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

- 1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารยังขาดการพัฒนาองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ต่อเนื่อง
- 2) การใช้งานระบบประเมินตนเองและระบบประเมินรับรองมาตรฐานยังซับซ้อน และผู้ประกอบกิจการบางส่วนรวมถึงเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการใช้งานระบบ Foodhandler

3) การรับรองประเมินผลขาดความต่อเนื่อง ประกอบกับในปีงบประมาณ 2567 มีการปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานใหม่ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่เป็นผู้รับผิดชอบงานใหม่ยังขาดองค์ความรู้สำหรับการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับบางพื้นที่มีเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอการปฏิบัติงาน

4) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อปท. ที่มีผลต่อการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายโดยตรงยังขาดองค์ความรู้และการออกกฎหมายบังคับใช้ยังไม่ครอบคลุม

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

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

4. แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2567	แนวทางการแก้ไขปัญหา
(1) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและ ผู้จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารให้ครอบคลุมเพิ่มมากขึ้นและต่อเนื่อง	- สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารเพื่อสร้างความเข้าใจตามหลักการ สุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล ให้ครอบคลุมและ ต่อเนื่อง รวมถึงประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดอบรม ตามหลักสูตรที่กำหนด
(2) การใช้งานระบบประเมินตนเองและระบบ ประเมินรับรองมาตรฐานยังซับซ้อน และผู้ประกอบการ กิจการบางส่วนรวมถึงเจ้าหน้าที่ยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการใช้งานระบบ Foodhandler	- การพัฒนาระบบ Foodhandler ให้ใช้งานง่าย รวมถึงพัฒนา องค์ความรู้ของผู้ประกอบการสำหรับการใช้งานให้เข้าถึงง่าย และสะดวก
(3) การรับรองประเมินผลขาดความต่อเนื่อง ประกอบกับในปีงบประมาณ 2567 มีการปรับปรุง เกณฑ์มาตรฐานใหม่ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานใน พื้นที่เป็นผู้รับผิดชอบงานใหม่ยังขาดองค์ความรู้ ความรู้สำหรับการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบกับบางพื้นที่มีเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอการ ปฏิบัติงาน	- การประชุม Core Team ระดับจังหวัดและในพื้นที่ เพื่อชี้แจง แนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงการ ประเมินรับรองมาตรฐาน (บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก และส่วนกลาง)
(4) หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น อปท. ที่มีผลต่อการ บังคับใช้มาตรการทางกฎหมายโดยตรงยังขาดองค์ ความรู้ และการออกกฎหมายบังคับใช้ยังไม่ ครอบคลุม	- ส่งเสริมให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ สุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องงานในระดับพื้นที่ในการ บังคับใช้มาตรการทางกฎหมาย เช่น อปท.

5. ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

1) ส่งเสริมให้มีการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรของกรมอนามัยให้ครอบคลุมและ
เป็นไปอย่างต่อเนื่อง

2) สนับสนุน และส่งเสริมภาคีเครือข่ายร่วมกันดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนายกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร
ในพื้นที่ของตนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด โดยภาคีเครือข่ายที่สำคัญที่สุด คือ องค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

3.2 การพัฒนาตลาด (ตลาดสดและตลาดนัด)

1.สถานการณ์

จังหวัดอุตรดิตถ์ มีตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) จำนวน 32 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) จำนวน 87 แห่ง ผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2564 พบว่า ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) ทุกแห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด 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 ผลการดำเนินงานพัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดสด นำซื้อวิธีใหม่ ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) จำนวน 30 แห่ง จากจำนวนทั้งหมด จำนวน 32 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.75 และตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) จำนวน 87 แห่ง พัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ระดับมาตรฐานขึ้นไป จำนวน 60 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.97

ในปี 2567 ผลการพัฒนาตลาด ตามเกณฑ์ตลาดสด นำซื้อ วิธีใหม่ SAN จำนวนทั้งหมด 33 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 31 แห่ง ร้อยละ 93.94 และการพัฒนาตลาดนัด นำซื้อ วิธีใหม่ SAN จำนวนทั้งหมด 89 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 60 แห่ง ร้อยละ 67.42

2.การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ตลาดสด/ ตลาดนัด)

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

ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

- 1) ขับเคลื่อนการพัฒนาตลาดสดและตลาดนัดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการประชุมคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ ครั้งที่ 1/2567
- 2) การประชุม Core Team ระดับจังหวัดและในพื้นที่ เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในปี 2567 รวมถึงการประเมินรับรองมาตรฐาน (บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก และส่วนกลาง)
- 3) สนับสนุนการเสริมสร้างความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรของกรมอนามัย ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ที่ย้ายของในตลาด

4) การกำกับ ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานที่กำหนดผ่านระบบ Foodhandler

- กำกับ ติดตามให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขและ อปท. ประเมินและตรวจเฝ้าระวังเพื่อให้คำแนะนำและปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

- ประเมินผลรับรองมาตรฐานตลาด ระดับดี/ดีมาก ร่วมกับ อปท. และศูนย์อนามัยที่ 2

5) สรุปและรายงานการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร

ตารางที่ 2 แสดงผลจำนวนตลาดสดและตลาดนัดที่ผ่านการรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนำซื้อ วิถีใหม่

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	1.พิกท่า	2.บ้านโคก	3.ทองแสน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมือง	ปี 2567	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564
ร้อยละ 100 ของตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย	เป้าหมาย	1	1	1	3	1	2	8	4	12	33	32	33	38
	ผลงาน	1	1	1	3	1	1	8	3	12	31	30	23	23
	ร้อยละ	100	100	100	100	100	50	100	75	100	93.94	93.75	69.70	61.53
ร้อยละ 20 ของตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อระดับพื้นฐานขึ้นไป	เป้าหมาย	9	8	10	12	15	8	6	5	16	89	87	10	8
	ผลงาน	6	7	10	12	6	3	6	3	7	60	60	10	8
	ร้อยละ	66.67	87.50	100	100	40	37.50	100	60	43.75	67.42	68.97	ดีมาก (ร้อยละ 80) ดี (ร้อยละ 20)	ดีมาก (ร้อยละ 100)

ที่มา: ข้อมูลจากระบบการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับตลาดสดและตลาดนัด (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากคณะกรรมการประสานงานสาธารณสุขระดับอำเภอ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2567

3. การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

1) ตลาดบางแห่งที่อยู่ภายใต้ความดูแลของ อปท. หรือเอกชน ยังขาดงบประมาณสนับสนุนในการปรับปรุงแก้ไขด้านโครงสร้างในบางแห่ง

2) ผู้ประกอบการและเจ้าของกิจการบางราย ที่เป็นยังขาดความรู้ความเข้าใจตามหลักสุขาภิบาลอาหาร/สิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงผู้ขายหรือผู้ช่วยขายของในตลาดยังได้รับการอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ครอบคลุม

3) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากวัสดุอุปกรณ์รวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

1) การบูรณาการร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ในการตรวจประเมิน ให้คำแนะนำสำหรับการส่งเสริมพัฒนาตลาดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างต่อเนื่องและเพิ่มมากขึ้น

4.แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2567	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1) ตลาดบางแห่งที่อยู่ภายใต้ความดูแลของ อปท. หรือเอกชน ยังขาดงบประมาณสนับสนุน ในการปรับปรุงแก้ไขด้านโครงสร้างในบางแห่ง	1) การบูรณาการร่วมในรูปแบบของคณะทำงาน สำหรับการตรวจประเมิน ให้คำแนะนำหรือแนวทางสำหรับการพัฒนา ตลาดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
2) ผู้ประกอบการและเจ้าของกิจการบางราย ที่เป็นยังขาดความรู้ความเข้าใจตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร/สิ่งแวดล้อมในการปฏิบัติ ตามเกณฑ์ที่กำหนด รวมถึงผู้ขายของหรือผู้ช่วย ขายของในตลาดยังได้รับการอบรมให้ความรู้ ตามหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารไม่ครอบคลุม	2) สนับสนุน ส่งเสริมให้มีพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดร่วมกับองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่
3) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารทั้งทาง ด้านเคมีและจุลินทรีย์ไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากวัสดุ อุปกรณ์ น้ำยาทดสอบ รวมถึงเจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ	3) สนับสนุนการบูรณาการระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนถิ่น สำหรับการเฝ้าระวัง อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการขอรับสนับสนุนงบประมาณกองทุน ประจำตำบลในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ และน้ำยาทดสอบ - การพัฒนา/ทบทวนทักษะสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน อย่างต่อเนื่องทุกปี

5.ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

1. การบูรณาการและคืนข้อมูลผลประเมินตลาด ให้แก่ อปท. ที่ดูแลรับผิดชอบ และผู้ประกอบการตลาด เพื่อดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
2. การเสริมสร้างความรู้และพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้ขายของในตลาด รวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

3.3 การพัฒนาการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี)

1. สถานการณ์

จังหวัดอุดรดิตถ์ได้ดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ต้นแบบ ในปี 2564 คือ ถนนคนเดินจังหวัด อุดรดิตถ์ ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดีมาก และในปี 2565 ขยายเป้าหมาย การพัฒนาฯ ได้แก่ ถนนคนเดินหนองพระแล ตำบลทุ่งยั้ง อำเภอลับแล ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี และปี 2566 ยังคงดำเนินการรักษาพัฒนามาตรฐานต่อเนื่อง ในปี 2567 เป้าหมายในการดำเนินงานพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานใหม่ เนื่องจากทางกรมอนามัยมีการพัฒนาปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานใหม่ เพื่อส่งเสริม พัฒนาและฟื้นฟูเศรษฐกิจและ การท่องเที่ยวของจังหวัดอุดรดิตถ์อย่างต่อเนื่อง

โดย มีระบบและกลไกการพัฒนา ดังนี้

- (1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และ มิติด้านวัฒนธรรม
- (2) มีมาตรการหรือนโยบายระดับท้องถิ่นที่ส่งเสริมพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย

- (3) มีระบบและกลไกการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีโดยภาคีเครือข่ายมีบทบาทในการขับเคลื่อน
- (4) มีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารริมบาทวิถี

2. การดำเนินงาน/ผลการดำเนินงาน

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริม สนับสนุนการพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (street food) ในกิจกรรมถนนคนเดิน)

Service / Intervention

- 1) สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
 - จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งชี้แจงเกณฑ์และให้ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเอง ตามเกณฑ์ เพื่อวางแผนปรับปรุงส่วนที่ขาด
- 2) สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง โดยการทำหนังสือเผยแพร่ประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด

System

- 1) การสนับสนุนและส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ดำเนินการลงทะเบียนและประเมินตนเองผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย
- 2) การขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยฝึกอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย
- 3) กำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐานผ่านระบบ Foodhandler และลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการพัฒนายกระดับมาตรฐาน ระดับ Plus ผ่านระบบ Foodhandler (ระดับพื้นฐานประเมินโดย อปท. และ สช.ในพื้นที่/ระดับ Plus ประเมินโดย ศอ.2 ร่วมกับ สสจ.
- 4) สรุปและรายงานการดำเนินงาน เสนอผู้บริหาร

Structure

- 1) มีโครงสร้างกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารที่ชัดเจน
- 2) มีมาตรฐานวิธีการปฏิบัติงาน (SOP) กำหนดผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารทุกระดับที่เกี่ยวข้อง รวมถึงแนวทางการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารเพื่อให้เป็นไปในทิศทางและมาตรฐานเดียวกัน

Staff

- 1) การพัฒนาขีดความสามารถสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร บูรณาการร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2566
- 2) การประชุมชี้แจงทิศทางขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567 โดย สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
- 3) ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานในระดับพื้นที่

Stuff

Data & IT

- 1) ระบบฐานข้อมูลและระบบประเมินรับรองมาตรฐาน Foodhandler กรมอนามัย

งบประมาณ

- 1) จัดซื้อน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารเป็นเงินจำนวน 18,052.00- บาท
- 2) จัดซื้อน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ11) สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้ เป็นเงินจำนวน 7,062.00 บาท

วัสดุ/ครุภัณฑ์

- 1) สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำดื่ม สำหรับการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ

ตารางที่ 3 แสดงผลจำนวนการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (ถนนคนเดิน) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ตัวชี้วัดและเกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	ปี												
		1.พาท่า	2.บ้านโศก	3.ทองแสนขัน	4.ตรอน	5.น้ำปาด	6.ท่าปลา	7.ลับแล	8.พิชัย	9.เมืองอุดรดิตรัด	ปี 2567	ปี 2566	ปี 2565	ปี 2564
จำนวนอาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	เป้าหมาย	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2	2	1	1
อาหารริมบาทวิถี (SAN) ระดับดีขึ้นอย่างน้อย 1 แห่ง	ผลงาน	-	-	-	-	-	-	1	-	1	2	2	1	1
	ร้อยละ							SAN		SAN Plus		100	ดี *พื้นที่ขยาย	ดีมาก

ที่มา : ข้อมูลจากระบบการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สำหรับอาหารริมบาทวิถี (Foodhandler) และรายงานผลข้อมูลจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ข้อมูล ณ วันที่ 30 เดือนกันยายน 2567

3. การวิเคราะห์ปัญหา และปัจจัยที่ทำให้การดำเนินงานประสบผลสำเร็จ

- ปัญหาอุปสรรคที่ทำให้การดำเนินงานไม่บรรลุเป้าหมาย

- 1) กระบวนการดำเนินการขออนุญาตให้เป็นไปตามกฎหมาย พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535
- 2) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารยังไม่ครอบคลุมผู้ที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด

- ปัจจัยสำคัญที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จ

- 1) ได้ความร่วมมือจากภาคีเครือข่ายเป็นอย่างดี จากผู้ประกอบการ เช่น บริษัทประชารัฐรักสามัคคี ประชาคมผู้ประกอบการ ผู้ที่จำหน่ายอาหารในบริเวณถนนคนเดิน รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ สำหรับการพัฒนาให้เป็นไปตามเกณฑ์และรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

4. แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2567	แนวทางการแก้ไขปัญหา
1) กระบวนการดำเนินการขออนุญาตให้เป็นไปตามกฎหมาย พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	1) การกำหนดแนวทางหลักเกณฑ์ที่ชัดเจน โดยการขับเคลื่อนผ่านคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด และชี้แจงทำความเข้าใจให้ผู้ประกอบการรับทราบ

ปัญหา และสาเหตุของปัญหา ปี 2567	แนวทางการแก้ไขปัญหา
2) การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการและผู้จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ยังไม่ครอบคลุมผู้จำหน่ายอาหารทั้งหมด	2) สนับสนุน และส่งเสริมให้ภาคีเครือข่าย เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลให้ครอบคลุมและต่อเนื่อง

5. ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงพัฒนาเชิงนโยบาย กฎ ระเบียบ หรือแนวทางปฏิบัติ

- กำหนดเป็นนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนในระดับจังหวัดผ่านคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด เพื่อบูรณาการกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- กระตุ้นให้มีการประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมผู้ประกอบการ ร้องรับการท่องเที่ยวจังหวัดอุดรดิตถ์

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