ประเด็นยุทธศาสตร์	สร้างความเข้มแข็งระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์	ประชาชนทุกกลุ่มวัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี
รายการข้อมูล	**228. ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด**
มิติข้อมูล	☐ Risk Factors (ปัจจัยเสี่ยง) ☑ Protective Factors (ปัจจัยการป้องกัน) ☐ Promoting Intervention (กิจกรรมการส่งเสริม) ☐ Health Outcomes (ผลลัพธ์ทางสุขภาพ) ☐ Life Impact (ผลกระทบต่อการดำรงชีวิต)
คำนิยาม	**สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง** สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 3 องค์ประกอบดังนี้ 1. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ และมิใช่การขายของในตลาด 2. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ 3. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น **โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการได้** ดังนี้ (1) เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หรือ (2) เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน หรือ (3) เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ หรือ (4) **เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง** สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก 1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) 2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) 3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) 4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)
เกณฑ์เป้าหมาย	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ร้อยละ 40
วัตถุประสงค์	เพื่อพัฒนาและยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้มีการจัดการสุขลักษณะที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับผู้บริโภคเป็นตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่จำหน่ายอาหารทั่วประเทศ
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/กรุงเทพมหานคร/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง/หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง จัดเก็บข้อมูลและรายงานผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย ในระบบ Foodhandler : https://foodhandler.anamai.moph.go.th หรือ BKK Foodsafety ทุกเดือน

แหล่งข้อมูล	ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง
รายการข้อมูล 1	A = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	(A / B) x 100
ระยะเวลาประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นผู้วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผลในรอบ 1 ปี
หน่วยงานจัดเก็บข้อมูล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
วิธีการประเมินผล	1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/กรุงเทพมหานคร/ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง/หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง รายงานผลการดำเนินงานเป็นรายไตรมาส 2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลในภาพรวมของประเทศ และจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน
เอกสารสนับสนุน	1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม 2. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ 3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 4. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 5. คู่มือ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร 8. ระบบสารสนเทศสุขาภิบาลอาหาร ระบบ Foodhandler : https://foodhandler.anamai.moph.go.th

รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน

Baseline data	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.				
		2562	2563	2564	2565	2566
สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด	ร้อยละ	-	-	-	-	16.17

หมายเหตุ :
สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ตามยุทธศาสตร์กรมอนามัย (พ.ศ. 2566-2570) กำหนดค่าเป้าหมายจาก 120,063 แห่ง แต่จากการสำรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร เมื่อปี 2564 พบว่า ภายหลังสถานการณ์โควิดทำให้สถานประกอบการมีการปิดตัวและยกเลิกกิจการ จึงขอปรับจำนวนสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 88,750 แห่ง และผลการดำเนินงานปี 2566 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14,347 แห่ง (ร้อยละ 16.17)

ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ / ผู้ประสานงานตัวชี้วัด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
โทร : 0 2590 4854	E-mail : jipapan.p@anamai.mail.go.th
นายพลาวัตร พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
โทร : 0 2590 4866	E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th
นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
โทร : 0 2590 4178	E-mail : ekkachai.c@anamai.mail.go.th
นางสาวรุ้งลาวัณย์ พรรณขาม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
โทร : 0 2590 4856	E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th

หน่วยงานประมวลผล จัดทำข้อมูล (ระดับส่วนกลาง)	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนกลาง	**กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ** นายพลาวัตร พุทธรักษ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทร : 0 2590 4866 E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทร : 0 2590 4178 E-mail : ekkachai.c@anamai.mail. go.th นางสาวรุ้งลาวัณย์ พรรณขาม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4856 E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนภูมิภาค	1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 2. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ 3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 4. ศูนย์อนามัยที่ 1-12 5. สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง 6. กรุงเทพมหานคร 7. หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง
การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์	ใช้สำหรับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ เพื่อพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ และการจัดบริการอาหารในพื้นที่
การเผยแพร่ข้อมูล	1. เว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ https://foodsan.anamai.moph.go.th/ 2. ระบบ Foodhandler https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ 3. ระบบ DoH Dashboard กรมอนามัย https://dashboard.anamai.moph.go.th/