

ที่ ปน ๐๐๒๓.๖/ว ๕๒๕



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
เทศบาลเมืองปัตตานี และเทศบาลเมืองตะลัน

ด้วยจังหวัดปัตตานี โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี แจ้งว่า กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดสาธารณสุข ประจำปี ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการที่ ๖ โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและ บริการสาธารณสุข พร้อมทั้ง คัดเลือกให้เป็นประเด็นการติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินงาน ประจำปี ๒๕๖๖ ของคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผล ประจํากระทรวงสาธารณสุข และประเด็นการ ตรวจราชการแบบบูรณาการร่วมกับสำนักนายกรัฐมนตรี ในประเด็นหรือตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับกรมอนามัย ปี ๒๕๖๖ และขอความอนุเคราะห์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี สนับสนุนการ ดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกฎหมายดังกล่าว

เพื่อให้การดำเนินงานสนับสนุนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่าน เกณฑ์มาตรฐานกฎหมาย เป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จังหวัดปัตตานีขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ดำเนินการ ดังนี้

๑. แจ้งประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<http://Foodhandler.anamai.moph.go.th/>)

๒. แจ้งผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin และเข้า ประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารในระบบ foodhandler กรมอนามัย (<http://Foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ โดยให้องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นรณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่ กำกับ ติดตาม ประเมินผล พร้อมทั้ง รายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้ และสามารถดาวน์โหลดได้ทางเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th หัวข้อ “หนังสือราชการ”

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป สำหรับอำเภอขอให้แจ้งให้องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ลงทะเบียน และประเมิน ตนเองด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๙๓๓๓๓ ๖๐๔๔, ๐ ๙๓๓๓๔ ๙๕๑๙ ต่อ ๑๐๙
โทรสาร ๐ ๙๓๓๓๓ ๖๕๘๑

☐	ผ.บ.ท.
☐	ค.ร.บ.ด.
☐	ก.ร.ส.ส.
☐	ก.ร.ก.ม.
☐	ก.ร.ก.ง.
☒	ก.ร.บ.ป.

นาย
๗/๗๕ ๖ ๗๖๖



สจ. ปัตตานี	
รับที่	๑๑๒๖
วันที่	๐.๖ ก.พ. ๒๕๖๖
เวลา	๑๐.๑๑

ที่ ปน ๐๐๓๓/๐ ๓๑๔๐๕

ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
ถนนเดชา ปน ๙๔๐๐๐

๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์สนับสนุนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหาร
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี, นายอำเภอทุกอำเภอ, ผู้อำนวยการโรงพยาบาลทุกแห่ง และนายกเทศมนตรีตำบลทุกแห่ง
สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด ปี ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
ตามกฎหมาย และกำหนดเป็นตัวชี้วัดกระทรวงสาธารณสุข ประจำปี ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการที่ ๖ โครงการคุ้มครอง
ผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ พร้อมทั้ง คัดเลือกให้เป็นประเด็นการติดตาม ตรวจสอบ และ
ประเมินผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ของคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินผล ประจำปี
กระทรวงสาธารณสุข และประเด็นการตรวจราชการแบบบูรณาการร่วมกับสำนักนายกรัฐมนตรี ในประเด็นหรือ
ตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับกรมอนามัย ปี ๒๕๖๖ นั้น

จังหวัดปัตตานี โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่าน
สนับสนุนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกฎหมาย ดังนี้

๑. ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น, สำนักงานสาธารณสุข
อำเภอทุกอำเภอ, โรงพยาบาลทุกแห่ง และสถานประกอบกิจการด้านอาหารร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด ประชาสัมพันธ์
ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน
สุขภาพอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)

๒. ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดังกล่าวข้างต้น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin และ
เข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้งานในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ โดยรณรงค์ ชับเคลื่อน และเยี่ยม
เสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่ กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัด
รายไตรมาส (รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย)

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนุรักษ์ สารภาพ)

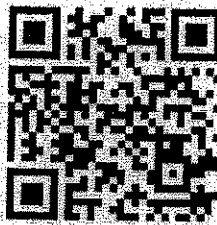
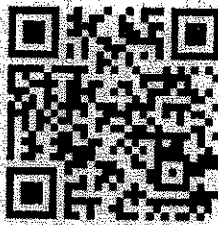
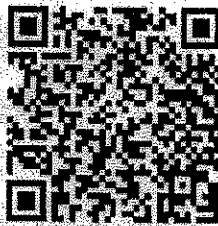
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดลพบุรี รักษาการแทน
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปัตตานี ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานี

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปัตตานี
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทรศัพท์ ๐ ๓๓๔๖ ๐๒๓๔ ต่อ ๑๐๒๔
โทรสาร ๐ ๓๓๔๖ ๐๒๓๕



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง
1	แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละ สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ มาตรฐานตามกฎหมาย ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2566	Link: shorturl.at/DGNVZ QR-code 
2	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนผู้ประกอบการ (สถานที่ จำหน่ายอาหาร) - ประเมินตนเองของสถานประกอบ กิจการ (สถานที่จำหน่ายอาหาร)	Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code 
3	ระบบ Foodhandler - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ (Admin) - ประเมินรับรองสถานประกอบกิจการ (ร้านอาหาร)	Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code 
4	เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว ต้องส่งคำขอใช้งานมาประกอบการอนุมัติ ผ่าน Line Official: https://lin.ee/325oyRr	Link: shorturl.at/JVX29 QR-code 

ผู้ประสานงาน

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ | โทร 02 590 4861 มือถือ 080 397 4445 |
| 2. นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ | โทร 02 590 4178 มือถือ 081 569 9044 |



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

หัวข้อ : การพัฒนาระบบนิเวศการท่องเที่ยว

ตัวชี้วัด : สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนดร้อยละ ๓๐

๑. คำนิยาม

๑. สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบดังนี้

๑. อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ และมีใช้การขายของในตลาด
๒. ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
๓. มีการจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

โดยเกณฑ์มาตรฐานที่ดำเนินการได้ ดังนี้

มาตรฐาน Clean Food Good Taste หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน ๕ หมวด (สุขลักษณะ ๔ หมวด และชีวภาพ ๑ หมวด)

มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน ๕ หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน ๙ ข้อ

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร หมายถึง สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก

๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)
๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)
๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)
๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

๒. บทบาทความรับผิดชอบ

ส่วนกลาง กรมอนามัย

๑. ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย
๒. พัฒนาแพลตฟอร์มเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้สถานประกอบการประเมินตนเองและเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองสถานประกอบการผ่านแพลตฟอร์ม
๓. ขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวร่วมกับหน่วยงานระดับนโยบาย
๔. สร้างกลไกความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่เพื่อดำเนินการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักวิชาการ
๕. เสริมสร้างทักษะ เพิ่มขีดความสามารถให้กับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
๖. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

ศูนย์อนามัย

๑. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายระดับเขตสุขภาพ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
๒. ขอความร่วมมือศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่
๓. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
๔. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
๕. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

๑. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายในพื้นที่ เพื่อร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
๒. ขอความร่วมมือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่
๓. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
๔. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
๕. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๑. ประสานความร่วมมือผู้ประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารร่วมดำเนินงานตามตัวชี้วัด
๒. ขอความร่วมมือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ลงทะเบียนเข้าใช้งาน user admin พร้อมส่งคำขอใช้งานระบบและเข้าประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>) ทั้งนี้ หากมี user เดิมสามารถใช้ดำเนินการในระบบได้โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่
๓. ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือผู้ประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ลงทะเบียน และประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ผ่านระบบ Foodhandler กรมอนามัย (<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>)
๔. รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
๕. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามตัวชี้วัดรายไตรมาส

๓. แนวทางการดำเนินงานตัวชี้วัด: ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย

ปีงบประมาณ 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารกำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ (PP&P Excellence) ในแผนงานที่ 3 : การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ และถูกกำหนดไว้ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามคำเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้จัดทำมาตรการสำคัญ 4 ประเด็น ดังนี้

๑. ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]
๒. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม
๓. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม
๔. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.

PP&P Excellence

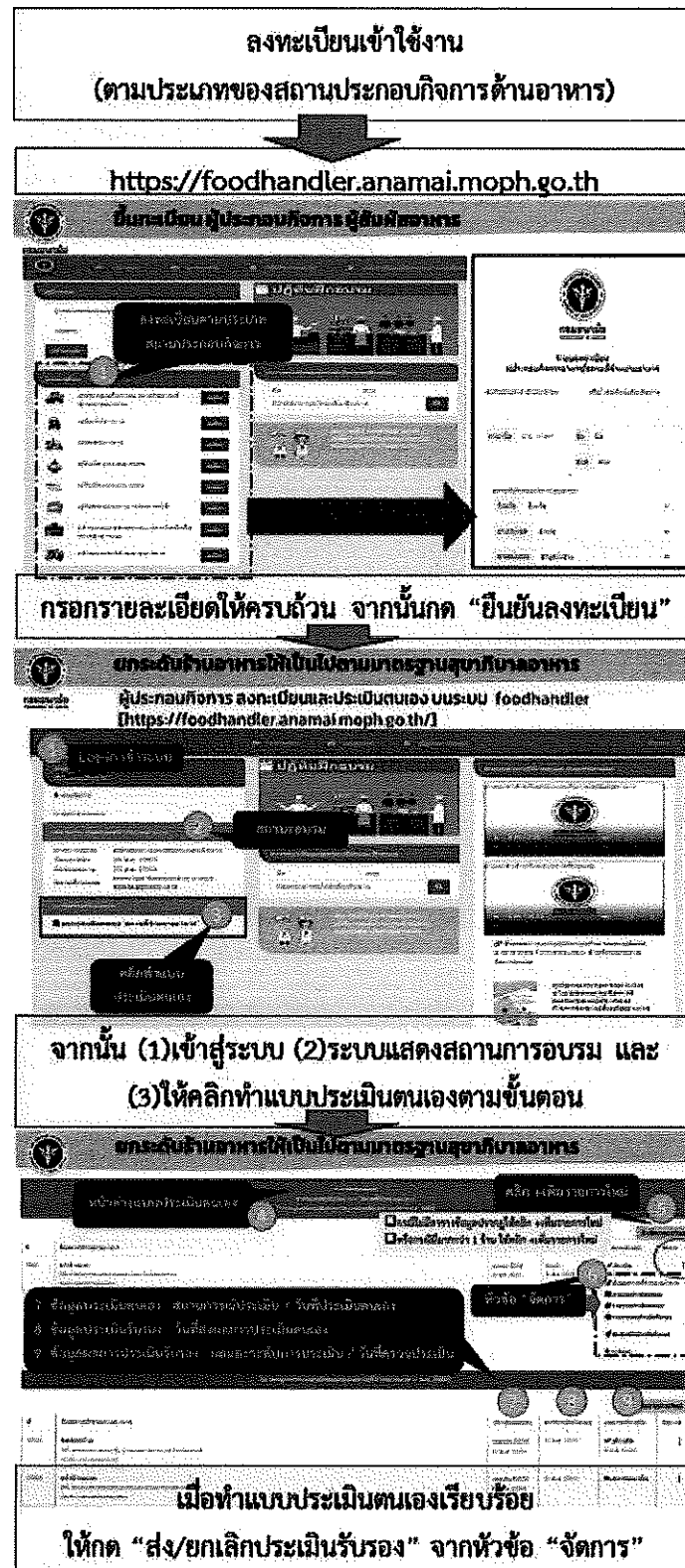
โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ

ตัวชี้วัด ประจําปีงบประมาณ 2566 โครงการตรวจสอบมาตรฐาน

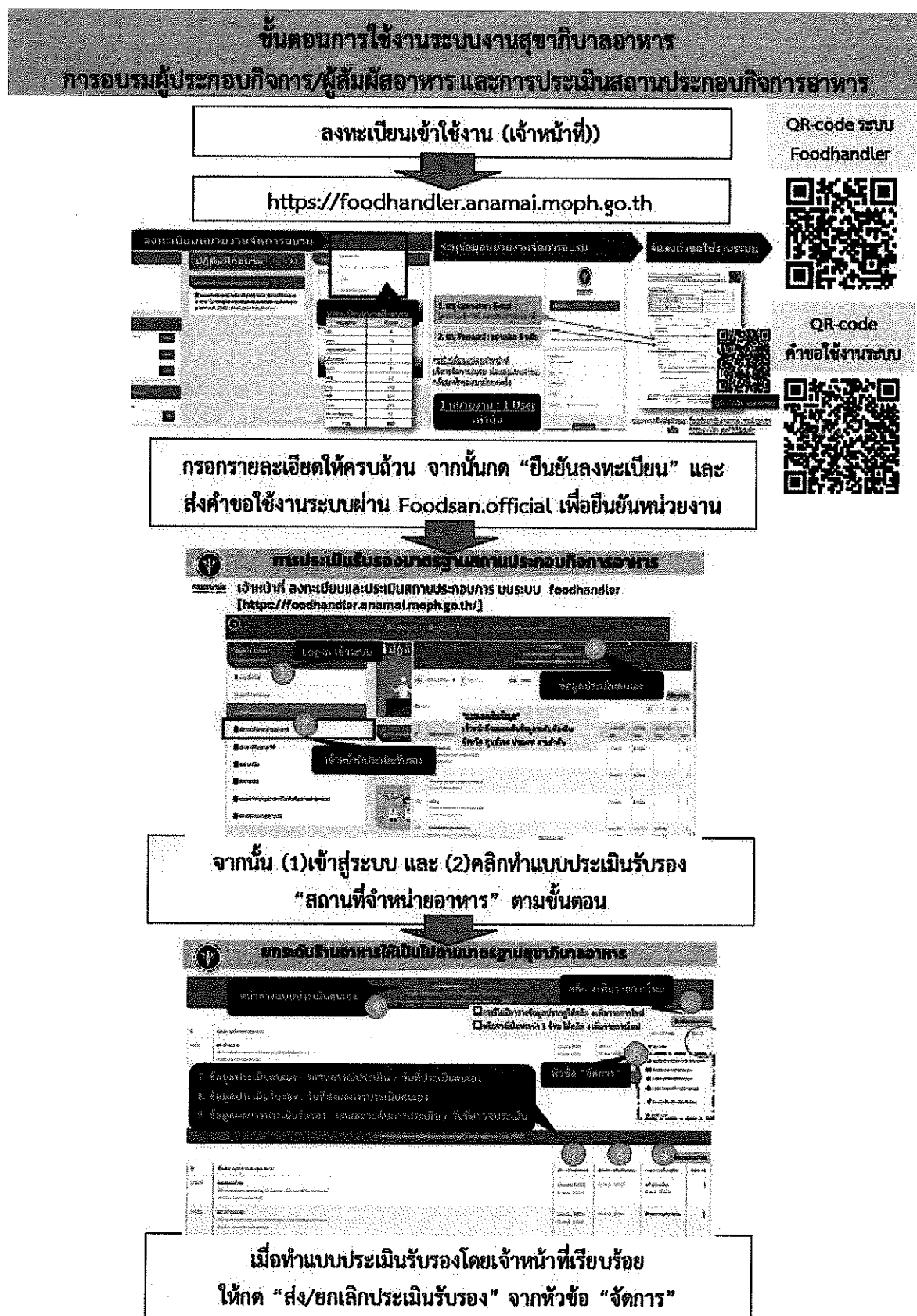


ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 30)	
มาตรการสำคัญของโครงการ	พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ
เป้าหมาย ประชามติบริโภคอาหารที่ปลอดภัย 1. ยกย่องต้นแบบให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [https://foodhandler.anamai.moph.go.th/] 2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม 3. ร้อยละ 75 ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับการอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม 4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท. โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับนักท่องเที่ยววิถีใหม่	พื้นที่ดำเนินการ : 76 จังหวัด / กทม. □ สถานที่จำหน่ายอาหารในแต่ละ อปท. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30 CFGT CFGT+ สิ่งมีชีวิตใหม่ กรมอนามัย หมายเหตุ: กำหนดค่าเป้าหมายตามกรอบแผนสุขภาพการพัฒนาระบบสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

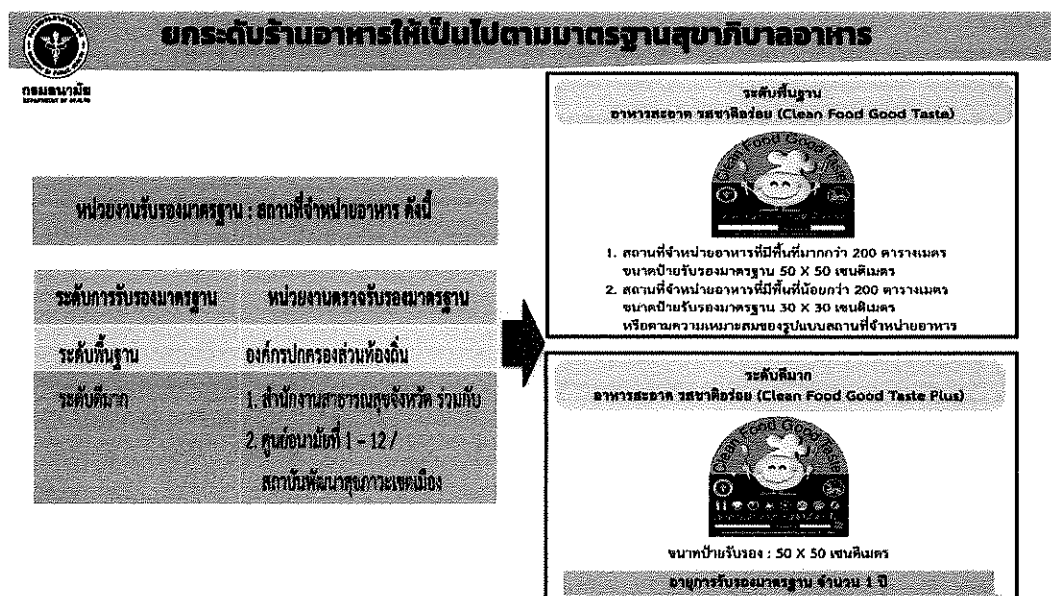
ขั้นตอนการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร
การอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และการประเมินสถานประกอบการอาหาร



QR-code
ระบบ Foodhandler



๔. แนวทางการประเมินรับรองมาตรฐาน



หมายเหตุ: กรุงเทพมหานคร ที่เป็นเขตรับผิดชอบของสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง รวบรวมข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากระบบข้อมูลของ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

๕. ร้อยละความสำเร็จรายไตรมาส

๓ เดือน	๖ เดือน	๙ เดือน	๑๒ เดือน
	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ ๑๐	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ ๒๐	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ ๓๐

๖. สูตรคำนวณตัวชี้วัด (กรณีวัดเชิงปริมาณ)

ตัวชี้วัด : ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ ๓๐)

รายการข้อมูล ๑	A = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
รายการข้อมูล ๒	B = จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ร่วมพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$=(A*100)/B$

๗. หน่วยงานที่รับผิดชอบ: กรมอนามัย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผู้ประสานงานตัวชี้วัด

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง/หน่วยงาน	หมายเลขโทรศัพท์/e-mail address	ประเด็นที่รับผิดชอบ
ตัวชี้วัด : ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ ๓๐)			
น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุข ปฏิบัติการ	Tel. ๐ ๒๕๕๐๔๘๖๑ Mobile ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕ e-mail: Araya.w@anamai.mail.go.th	ผลการดำเนินงาน ผ่านระบบ foodhandler
นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	Tel. ๐ ๒๕๕๐๔๑๗๕ Mobile ๐๘๑ ๕๖๙ ๙๐๔๔ e-mail: Ekkachai.c@anamai.mail.go.th	

ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง/หน่วยงาน	หมายเลขโทรศัพท์/e-mail address	ประเด็นที่รับผิดชอบ
ตัวชี้วัด : ร้อยละสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย (ร้อยละ ๓๐)			
นางลลนา ทองแท้	ตำแหน่ง นักวิชาการ สาธารณสุขชำนาญการ	Tel. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๐ Mobile ๐๘๙ ๔๑๓ ๔๓๖๘ e-mail: lalana.t@anamai.mail.go.th	ผลการดำเนินงาน ผ่านระบบ foodhandler

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

คำขอใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย
ผ่านเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> →
กรุณาจัดส่งสำเนาสุขภาพอาหารและน้ำ เมื่อดำเนินการสมัครเข้าใช้งานระบบเรียบร้อยแล้วเท่านั้น



1. ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม

ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม	ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม
☐ ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 / สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง	
☐ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ☐ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ	
☐ เทศบาล ☐ นคร ☐ เมือง ☐ ตำบล	
☐ องค์การบริหารส่วนตำบล	
☐ กรุงเทพมหานคร ☐ เมืองพัทยา ☐ องค์การบริหารส่วนจังหวัด	
☐ หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย	

2. ข้อมูลหน่วยงานจัดการอบรม

ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
รายละเอียดหน่วยงานที่รับผิดชอบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
กลุ่ม/กอง/สำนัก ฝ่าย/ส่วนงาน
โทรศัพท์สำนักงาน E-mail:

3. ข้อมูลการเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : จำนวน 1 User เท่านั้น

3.1 User Name (...

ระบุรายละเอียด :

3.2 Password (...

ระบุรายละเอียด :

4. รายละเอียดผู้ประสานงานที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงาน : จำนวน 1 คน

1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล

ตำแหน่ง โทรศัพท์ (สนง.)

มือถือ โทรสาร

Email

กรณีมีการเปลี่ยนแปลงผู้รับผิดชอบฯ ขอให้แจ้งรายละเอียดให้กรมอนามัยทราบทุกครั้ง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ผู้บริหารหน่วยงาน/ผู้อำนวยการงาน

(.....)

ตำแหน่ง

วัน/ด/ป

ช่องทางจัดส่งฯ

ผู้ประสานงาน : 1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ มือถือ 081 569 9044
2. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ มือถือ 080 397 4445