

หน่วยงานเจ้าภาพ	สำนักงานเลขาธิการกรม กรมอนามัย
ตัวชี้วัดที่ 3.18	ระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ
หน่วยงานที่รับการประเมิน	สำนักงานเลขาธิการกรม กลุ่มพิธีการและกิจการพิเศษ
คำนิยาม	<ul style="list-style-type: none"> - การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการสภาพแวดล้อมรวมทั้งบุคคลที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคที่เป็นอันตรายกับผู้บริโภค - การปนเปื้อนในอาหาร หมายถึง สิ่งแปลกปลอมที่ปะปนในอาหารที่สามารถส่งผลกระทบต่อ การเจ็บป่วย การติดเชื้อ กับผู้รับประทานอาหาร - การเฝ้าระวัง หมายถึง การติดตาม สังเกต พิจารณา ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อสถานการณ์ที่นำไปสู่การเกิดโรค หรือมีปัญหาด้านสุข และเมื่อวิเคราะห์ถึงปัจจัยสาเหตุของปัญหา หรือความเสี่ยงนั้นแล้ว นำไปสู่แนวทางการแก้ไขหรือลดความเสี่ยง - การตรวจประเมินด้านกายภาพ หมายถึง การตรวจประเมินสถานที่ปรุงประกอบอาหาร สุกลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร (ตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) - การตรวจประเมินด้านชีวภาพ หมายถึง การตรวจประเมินวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร และตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อเฝ้าระวังการปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค - ค่าเป้าหมาย หมายถึง <ol style="list-style-type: none"> 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านกายภาพ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 90 จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	แบบตรวจประเมินผลด้านกายภาพ และชีวภาพ
แหล่งข้อมูล	<ul style="list-style-type: none"> - คณะกรรมการตรวจประเมินร้านค้าอาหารโรงอาหารกรมอนามัย - ผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร และเครื่องดื่มกรมอนามัย
รายการข้อมูล 1	A = ผลคะแนนการตรวจประเมิน ด้านกายภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80 ตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
รายการข้อมูล 2	B = ผลคะแนนการตรวจประเมินด้านชีวภาพร้านอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 90 จากจำนวนตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$= \frac{A}{100} \text{ และ } \frac{B}{100}$ <p>*หมายเหตุ เกณฑ์การตรวจประเมินด้านกายภาพ และชีวภาพเป็นไปตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด</p>
ระยะเวลาประเมินผล	รอบที่ 1 : 5 เดือนแรก (ตุลาคม 2563 - กุมภาพันธ์ 2564) รอบที่ 2 : 5 เดือนหลัง (มีนาคม 2564 - กรกฎาคม 2564)

เกณฑ์การประเมิน : รอบที่ 1 : 5 เดือนแรก (ตุลาคม 2563 - กุมภาพันธ์ 2564)																														
ระดับ	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	แนวทางการประเมิน/ หลักฐาน																											
1	Assessment มีรายการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้ในการดำเนินงานตัวชี้วัด	1	<p>มีรายการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ ทั้งข้อมูลเชิงปริมาณ ข้อมูลเชิงคุณภาพ ข้อมูลความต้องการ/ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจของผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร - การจัดการสุขาภิบาลอาหาร - ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่เป็นปัญหาในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร 																											
2	Advocacy/ Intervention มีการกำหนดมาตรการและประเด็นความรู้ที่ให้แก่ผู้รับบริการ (C)/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH) เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีมาตรการเพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับกลยุทธ์ PIRAB 2. มีประเด็นความรู้ที่ให้แก่ C/SH เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด 3. มีเหตุผลประกอบในการกำหนดมาตรการและประเด็นความรู้ 																											
3	Management and Governance - มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด		<ol style="list-style-type: none"> 1. มีแผนการขับเคลื่อน 2. มีการขับเคลื่อนเป็นไปตามแผน 3. มีรายงานการติดตามการดำเนินงานตัวชี้วัดตามคำรับรองฯ ทุกเดือน และนำขึ้นเว็บไซต์ของหน่วยงาน ภายในวันที่ 10 ของเดือนถัดไป 																											
4	Output ผลผลิต มีผลการดำเนินงานตามแผนและมาตรการที่กำหนด	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีจำนวนผลผลิตครบตามจำนวนมาตรการที่กำหนด 2. มีจำนวนผลผลิตครบตามที่กำหนดในแผนการขับเคลื่อน 																											
5	Outcome ผลลัพธ์ของตัวชี้วัด 1. ผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>คะแนน</td> <td>0.1</td> <td>0.2</td> <td>0.3</td> <td>0.4</td> <td>0.50</td> </tr> <tr> <td>ร้อยละ</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>40</td> <td>50</td> </tr> </table> 2. ผลการตรวจประเมินด้านชีวภาพ <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>คะแนน</td> <td>0.1</td> <td>0.2</td> <td>0.3</td> <td>0.4</td> <td>0.50</td> </tr> <tr> <td>ร้อยละ</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>40</td> <td>50</td> <td>60</td> </tr> </table>	คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50	ร้อยละ	10	20	30	40	50	คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50	ร้อยละ	20	30	40	50	60	1	<p>มีผลลัพธ์ตรงเป้าหมายเป็นสัดส่วนตามระยะเวลา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหาร กรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านกายภาพ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50 ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหาร กรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด 			
คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50																									
ร้อยละ	10	20	30	40	50																									
คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50																									
ร้อยละ	20	30	40	50	60																									
	คะแนนรวม	5																												

รอบที่ 2 : 5 เดือนหลัง (มีนาคม - กรกฎาคม 2564)																														
ระดับ	เกณฑ์การให้คะแนน			คะแนน	แนวทางการประเมิน/ หลักฐาน																									
1	Assessment มีรายการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้ในการดำเนินงานตัวชี้วัด			1	มีรายการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ ทั้งข้อมูลเชิงปริมาณ ข้อมูลเชิงคุณภาพ ข้อมูลความต้องการ/ความคาดหวัง/ ความพึงพอใจของผู้รับบริการ/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย - ข้อมูลสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร - การจัดการสุขาภิบาลอาหาร - ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่เป็นปัญหาในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร																									
2	Advocacy/ Intervention มีการกำหนดมาตรการและประเด็นความรู้ที่ให้แก่ผู้รับบริการ (C)/ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH) เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด			1	1. มีมาตรการเพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับกลยุทธ์ PIRAB 2. มีประเด็นความรู้ที่ให้แก่ C/SH เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด 3. มีเหตุผลประกอบในการกำหนดมาตรการและประเด็นความรู้																									
3	Management and Governance - มีแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด				1. มีแผนการขับเคลื่อน 2. มีการขับเคลื่อนเป็นไปตามแผน 3. มีรายงานการติดตามการดำเนินงานตัวชี้วัดตามคำรับรองฯ ทุกเดือน และนำขึ้นเว็บไซต์ของหน่วยงาน ภายในวันที่ 10 ของเดือนถัดไป																									
4	Output ผลผลิต มีผลการดำเนินงานตามแผนและมาตรการที่กำหนด			1	1. มีจำนวนผลผลิตครบตามจำนวนมาตรการที่กำหนด 2. มีจำนวนผลผลิตครบตามที่กำหนดในแผนการขับเคลื่อน																									
5	Outcome ผลลัพธ์ของตัวชี้วัด 1. ผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ <table border="1" data-bbox="331 1462 866 1541"> <thead> <tr> <th>คะแนน</th> <th>0.1</th> <th>0.2</th> <th>0.3</th> <th>0.4</th> <th>0.50</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ร้อยละ</td> <td>40</td> <td>50</td> <td>60</td> <td>70</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table> 2. ผลการตรวจประเมินด้านชีวภาพ <table border="1" data-bbox="331 1615 866 1693"> <thead> <tr> <th>คะแนน</th> <th>0.1</th> <th>0.2</th> <th>0.3</th> <th>0.4</th> <th>0.50</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ร้อยละ</td> <td>50</td> <td>60</td> <td>70</td> <td>80</td> <td>90</td> </tr> </tbody> </table>			คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50	ร้อยละ	40	50	60	70	80	คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50	ร้อยละ	50	60	70	80	90	1	มีผลลัพธ์ตรงเป้าหมายเป็นสัดส่วนตามระยะเวลา 1) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหาร กรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านกายภาพ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 2) ผู้ประกอบการร้านอาหารโรงอาหาร กรมอนามัย ผ่านเกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 90 จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด	
คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50																									
ร้อยละ	40	50	60	70	80																									
คะแนน	0.1	0.2	0.3	0.4	0.50																									
ร้อยละ	50	60	70	80	90																									
คะแนนรวม				5																										
เอกสารสนับสนุน :			<ul style="list-style-type: none"> - คู่มือด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอย - คู่มือผู้สัมผัสอาหารกรมอนามัย - คู่มือมาตรฐานโรงอาหาร และการประเมินคุณภาพด้านสุขาภิบาลอาหาร - คู่มือการใช้ชุดทดสอบอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 																											

รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน			
ข้อมูลพื้นฐาน	ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ.)		
	2561	2562	2563
การตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพสะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ตามเกณฑ์ของกรมอนามัย	ผลการตรวจอยู่ในเกณฑ์ต้องปรับปรุง	-	-
การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	สรุปผลตรวจอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานดี	สรุปผลตรวจอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานดี	ผลการตรวจไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร
หมายเหตุ ข้อมูลการตรวจประเมิน - ผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารกรมอนามัย ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ด้านคุณภาพอาหารด้านคุณภาพน้ำบริโภค จากสำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี			
ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ/ ผู้ประสานงานตัวชี้วัด	1. นางสาวรุ่งรวี เดชยฤทธิ์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน โทรศัพท์ 0 2590 4825 E-mail : rungrawe.d@anamai.mail.go.th 2. นางสาวสุจิตรา วงษ์ถาวร เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน โทรศัพท์ 0 2590 4107 E-mail : sujitra.w@anamai.mail.go.th 3. นางสาวปรียาภรณ์ สุขอุบล นักวิชาการพัสดุ โทร 0 2590 4827 E-mail : priyaphon.s@anamai.mail.go.th 4. นายพิชญชัย รุ่งอุทัย เจ้าพนักงานธุรการ โทรศัพท์ 0 2590 4851 E-mail : pissanuchai.r@anamai.mail.go.th 5. นางวัชรีย์ สุนิมิตร พนักงานธุรการ ระดับ ส3 โทรศัพท์ 0 2590 4108 E-mail : watcharee.s@anamai.mail.go.th		
ผู้รายงานตัวชี้วัด	หน่วยงานประมวลผลและจัดทำข้อมูล (ระดับส่วนกลาง) 1. นางสาวรุ่งรวี เดชยฤทธิ์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน โทรศัพท์ 0 2590 4825 E-mail : rungrawe.d@anamai.mail.go.th 2. นางสาวสุจิตรา วงษ์ถาวร เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน โทรศัพท์ 0 2590 4107 E-mail : sujitra.w@anamai.mail.go.th 3. นางสาวปรียาภรณ์ สุขอุบล นักวิชาการพัสดุ โทร 0 2590 4827 E-mail : priyaphon.s@anamai.mail.go.th 4. นายพิชญชัย รุ่งอุทัย เจ้าพนักงานธุรการ โทรศัพท์ 0 2590 4851 E-mail : pissanuchai.r@anamai.mail.go.th 5. นางวัชรีย์ สุนิมิตร พนักงานธุรการ ระดับ ส3 โทรศัพท์ 0 2590 4108 E-mail : watcharee.s@anamai.mail.go.th		