

## ตัวชี้วัดที่ 1.2 ระดับความสำเร็จของการขับเคลื่อนการดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

### ประเด็นที่ 5. ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวเพื่อความปลอดภัยด้านสุขภาพด้วยมาตรฐาน ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

#### 1.Assessment : มีรายการข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้ในการ ดำเนินงานตัวชี้วัด วิเคราะห์สถานการณ์ในพื้นที่

ในปี 2567 กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายขับเคลื่อนการดำเนินงานสำคัญในการดูแลสุขภาพประชาชนครอบคลุมทั้งด้านการส่งเสริมสุขภาพ การควบคุม ป้องกันโรค การรักษา และการฟื้นฟูสภาพ เพิ่มคุณภาพชีวิตประชาชนให้มี สุขภาวะที่ดีทุกมิติ ทั้ง กาย ใจ ปัญญา และสังคม ครอบคลุมทุกกลุ่มวัย ในทุกพื้นที่ด้วย 13 นโยบาย เศรษฐกิจของประเทศ สำหรับการยกระดับการท่องเที่ยวเพื่อความปลอดภัยด้านสุขภาพด้วยมาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมได้กำหนดไว้ในประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย (Safety Tourist) คือ การยกระดับความปลอดภัยด้านอาหารสถานที่ผู้ให้บริการยกระดับสถานพยาบาลระบบเฝ้าระวังและควบคุมโรค เพิ่มระบบบริการการแพทย์ฉุกเฉินสำหรับดูแลผู้ป่วยวิกฤตในแหล่งท่องเที่ยว เพื่อยกระดับและสร้างพื้นที่ท่องเที่ยวปลอดภัย ปลอดภัยสุขภาพ เพิ่มหลักประกันความปลอดภัยให้ประชาชนคนไทยและนักท่องเที่ยวให้เกิดความเชื่อมั่นต่อการท่องเที่ยวของประเทศไทย สำหรับความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวจะต้องมีการพัฒนาด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม ให้ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 การจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในที่พัก โรงแรม และแหล่งท่องเที่ยว ตามมาตรฐานโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel & GREEN Health Attraction)

จากข้อมูลการเฝ้าระวังโรคอุจจาระร่วงในปี 2565 พบว่าจังหวัดมุกดาหาร อ่างางเจริญ และอุบลราชธานี ซึ่งเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่เขตสุขภาพที่ ๑๐ มีอัตราผู้ป่วยต่อแสนประชากรสูงเป็น 5 อันดับแรกของประเทศไทย (อ้างอิงข้อมูลกรมควบคุมโรค ณ 7 ธันวาคม 2566) ผลการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในเขตสุขภาพที่ 10 ในปี 2566 พบว่ามีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐาน CFGT (Clean Food Good Test) หรือมาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” จำนวน 321 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.06 ซึ่งถือว่ามีสถานที่จำหน่ายอาหารจำนวนน้อยที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน สำหรับการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมโรงแรมและแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม เขตสุขภาพที่ 10 ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานตั้งแต่ปี 2565 ผลการดำเนินงานผ่านมาตรฐานโรงแรม จำนวน 14 แห่งคิดเป็นร้อยละ 10.69 และการจัดการสิ่งแวดล้อมปลอดภัยตามมาตรฐาน จำนวน 268 แห่งคิดเป็นร้อยละ 75.28 จำเป็นต้องมีการพัฒนาและประสานความร่วมมือในการขับเคลื่อนการดำเนินงานกับภาคีเครือข่ายในการดำเนินงานยกระดับการพัฒนาให้ได้มาตรฐานและให้ครอบคลุมการดำเนินงานในพื้นที่ สำหรับจังหวัดที่เป็นพื้นที่นำร่องเส้นทางท่องเที่ยวปลอดภัย คือ จังหวัดอุบลราชธานี และจะขยายผลการดำเนินงานเส้นทางท่องเที่ยวเพิ่มอีก 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดมุกดาหาร โยโสธร ศรีสะเกษ และอ่างางเจริญ เพื่อลดความเจ็บป่วยในการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ไม่ปลอดภัย ที่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพประชาชนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยว

## 1. ด้านผลผลิตและผลลัพธ์ของการดำเนินการ

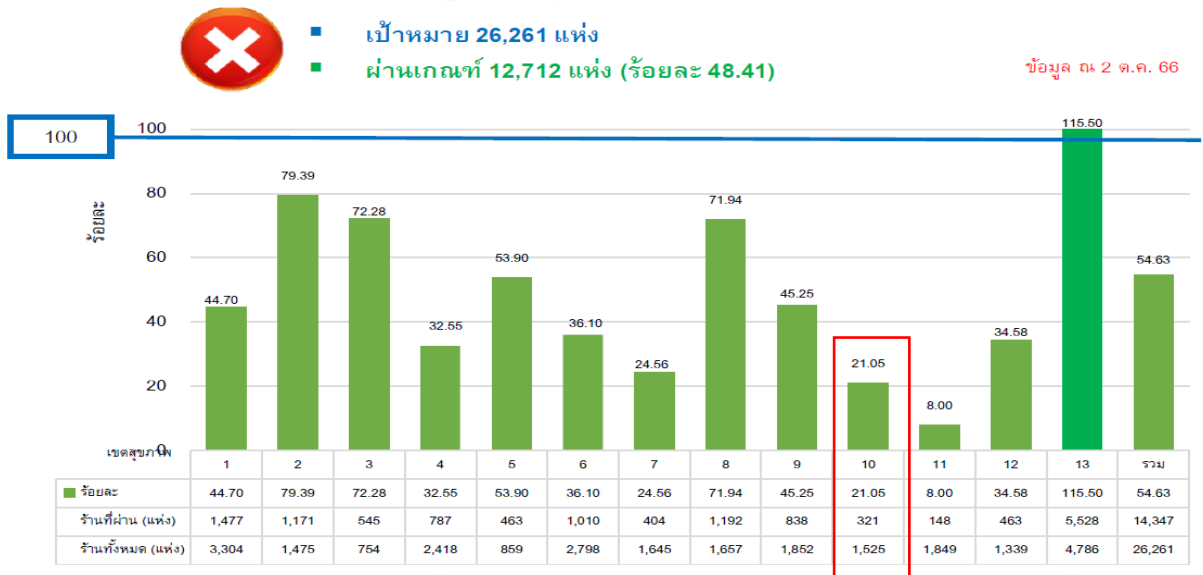
### 1.1 แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

ผลการดำเนินงานในเขตสุขภาพที่ 10

1.1 สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ร้อยละ 30 ผลการดำเนินงาน สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 321 แห่ง ร้อยละ 21.05 (อ้างอิงข้อมูลสำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ณ 2 ตุลาคม 2566)

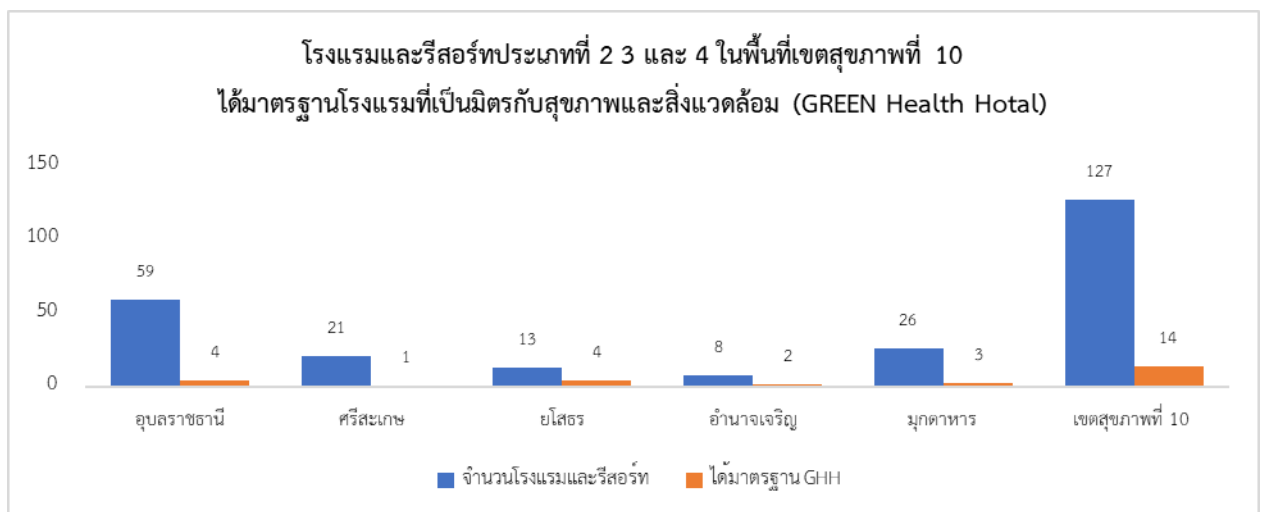
### ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบรายเขตสุขภาพและภาพรวมประเทศ

สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ร้อยละ 30 (ทั้งหมด 88,750 แห่ง)



### 1.2 โรงแรมผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

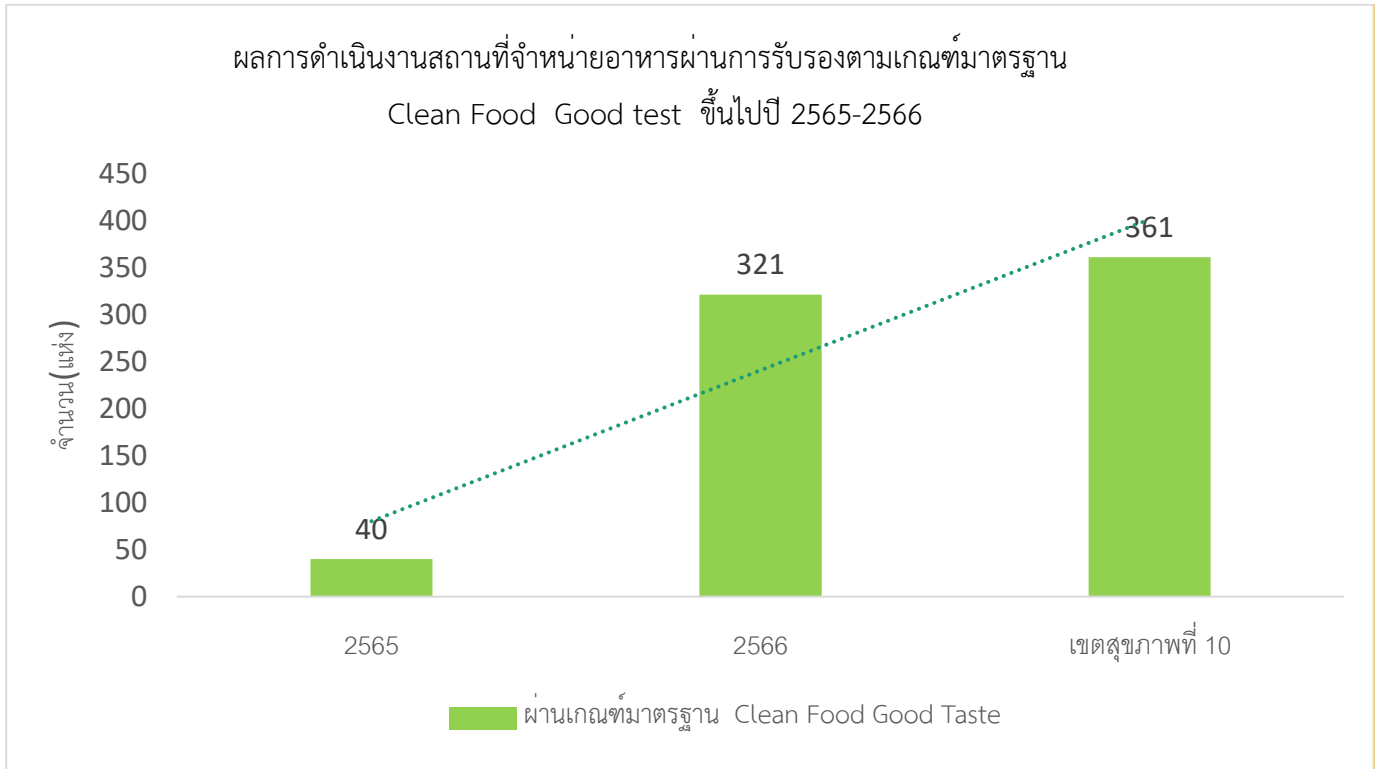
ผลการดำเนินการงานปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เปรียบเทียบข้อมูลการพัฒนาและยกระดับโรงแรมและรีสอร์ทให้ได้ตามมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม พบว่า เขตสุขภาพที่ 10 มีโรงแรมและรีสอร์ทได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม จำนวน 14 แห่ง (รายงานผลการกำกับติดตามตัวชี้วัด ณ 30 กรกฎาคม 2566) ซึ่งสามารถดำเนินการได้มากกว่าเกณฑ์ตัวชี้วัด กพร. กำหนด แต่หากจำแนกรายจังหวัด ยังพบว่าจังหวัดศรีสะเกษมีโรงแรมและรีสอร์ทได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) เพียง 1 แห่ง ซึ่งไม่ผ่านเป้าหมายกำหนด จำนวน 2 แห่ง



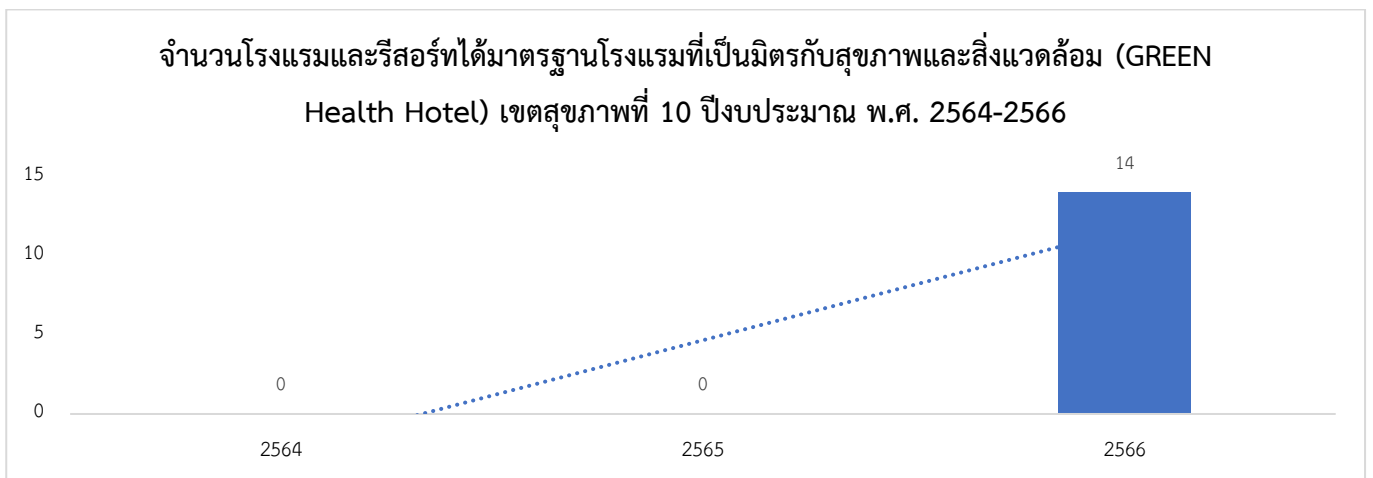
## 1.2 แสดงผลผลิตผลลัพธ์ ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

### ผลการดำเนินงานปี 2565-2566

1) การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปี 2565 สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย กำหนด เขตสุขภาพที่ 10 ผ่านเกณฑ์ จำนวน 40 แห่ง และในปี 2566 ผ่านการเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 321 แห่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจากมีการบูรณาการประสานความร่วมมือของหน่วยงานในระดับพื้นที่



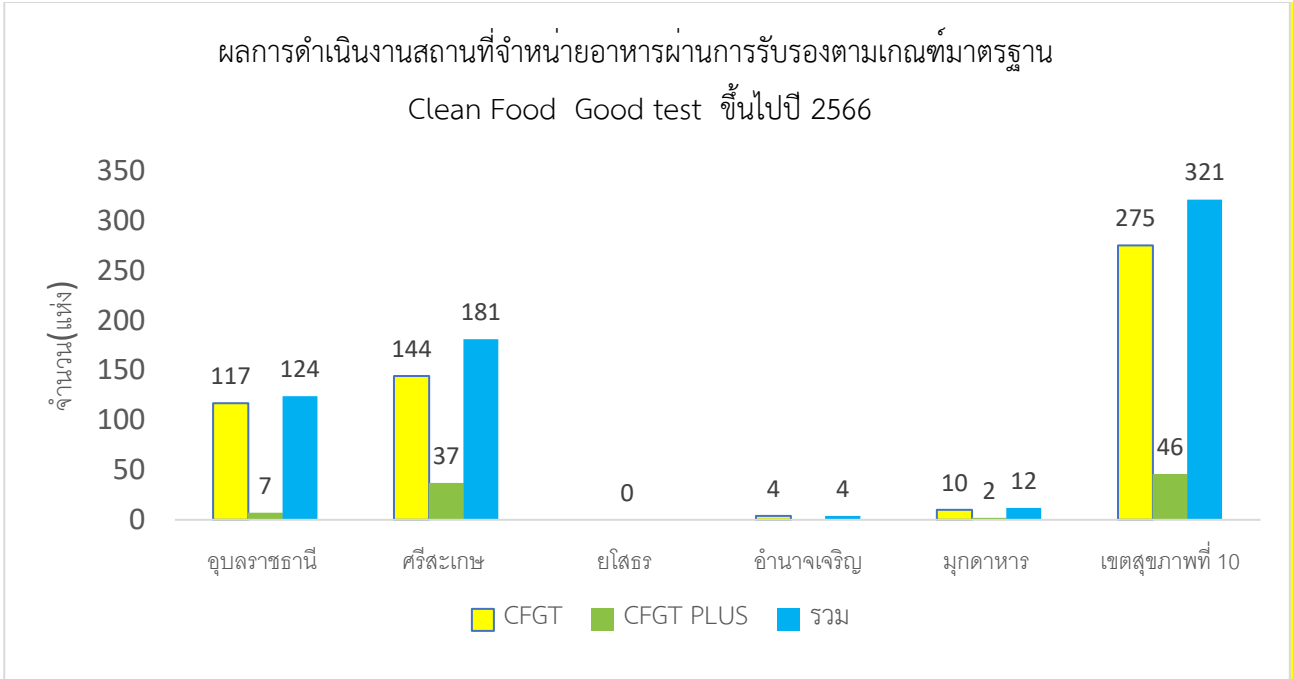
2) โรงแรมและรีสอร์ท ได้มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ผลการดำเนินงานของเขตสุขภาพที่ 10 ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566 พบว่า ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีผลการดำเนินงาน จำนวน 14 แห่ง ณ วันที่ 30 กรกฎาคม 2566 (ที่มา : กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี)



### 1.3 แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

#### ผลการดำเนินงาน 2566

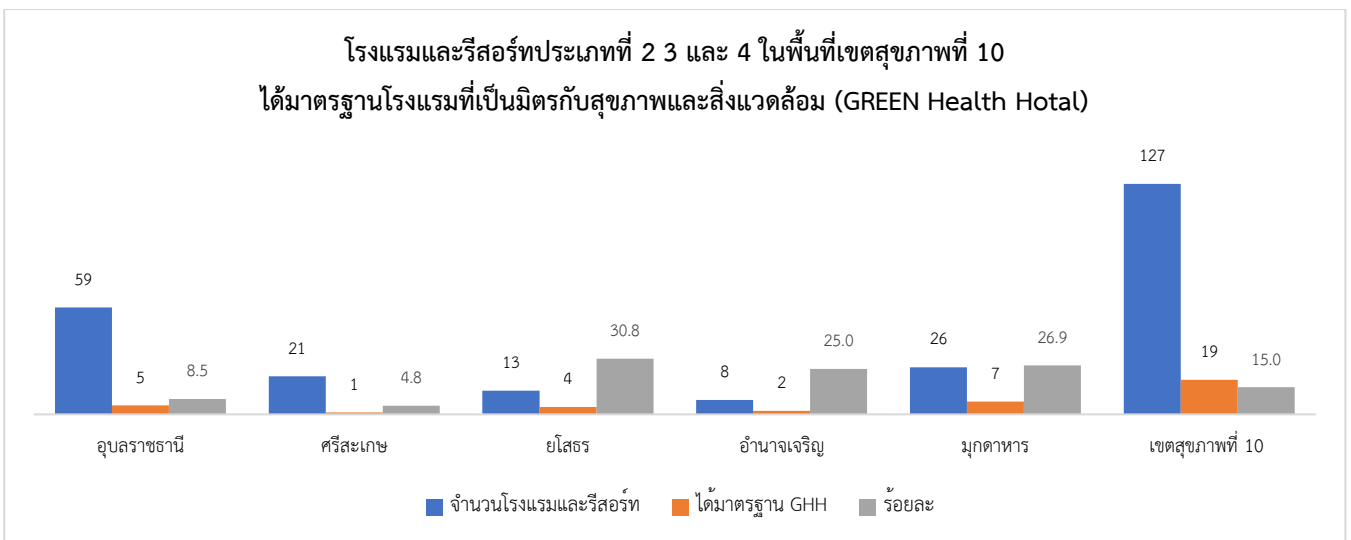
1) การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปี 2566 สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย กำหนด เขตสุขภาพที่ 10 ผ่านการเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 321 แห่ง แยกเป็นรายจังหวัด (ข้อมูล สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ณ 2 ตุลาคม 2566 )



2) จำนวนจังหวัดพัฒนาและยกระดับสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราวให้ได้ตามมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) จำนวน 14 แห่ง ณ 30 กรกฎาคม 2566

ผลการดำเนินการในปัจจุบัน (ยอดสะสม)

โรงแรมผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ร้อยละ 20 จำนวน 19 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 15 ณ. 30 พฤศจิกายน 2566 (ข้อมูลจากระบบประเมินและรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม : GREEN Health Hotel)



ค่าเป้าหมายการขับเคลื่อนงาน ปี 2567 รอบ 5 เดือนแรก (ตุลาคม 2566 - กุมภาพันธ์ 2567)

ตัวชี้วัด / ค่าเป้าหมาย	หน่วยวัด
1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายที่กำหนด	ร้อยละ 10
2. โรงแรมผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	ร้อยละ 10 (13 แห่ง)

1.2 ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
2. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่
3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
4. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
5. คู่มือ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
6. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
7. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
8. มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)
9. ระบบประเมินและรับรองมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) บนเว็บไซต์ <https://ghh.anamai.moph.go.th/>

2. Advocacy/ Intervention

2.1 มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

จากการวิเคราะห์รายงานผลการดำเนินงานตัวชี้วัด ตามหลัก PIRAB พบว่า

กลยุทธ์ PIRAB	การขับเคลื่อน
1. Partnership	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ บูรณาการงานภายใต้นโยบายกระทรวงสาธารณสุขเพื่อสร้างเศรษฐกิจในประเด็นที่ 13 นักท่องเที่ยวปลอดภัย เพื่อสร้างความร่วมมือการขับเคลื่อนงานระดับจังหวัดภายใต้การพัฒนาเส้นทางแหล่งท่องเที่ยวให้ปลอดภัย ได้มาตรฐาน</li> <li>▪ สร้างความร่วมมือในการขับเคลื่อนงานผ่านส่วนกลาง ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานส่งเสริมท้องถิ่นจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานอุบลราชธานี</li> </ul>
2. Investment	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ กรมอนามัย และศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี ให้การสนับสนุนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและ มาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)</li> <li>▪ กรมอนามัยสนับสนุนระบบการประเมินและรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste และ โรงแรมที่เป็น</li> </ul>

กลยุทธ์ PIRAB	การขับเคลื่อน
	<p>มิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานีสนับสนุนการประเมินและรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์และโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) พร้อมทั้งให้คำปรึกษา</li> </ul>
3. Regulate and Legislate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ เยี่ยมติดตาม และกำกับติดตามผลการดำเนินงานผ่านทีมอนามัยสิ่งแวดล้อมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</li> <li>▪ กำกับติดตามและคืนข้อมูลผลการดำเนินงานเป็นระยะผ่านช่องทาง Group LINE และหนังสือราชการ</li> </ul>
4. Advocacy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ กรมอนามัย และศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานีประชาสัมพันธ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารตามเกณฑ์ Clean Food Good Taste และโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)</li> <li>▪ วิเคราะห์สถานการณ์และชี้ประเด็นปัญหาที่เป็น GAP การดำเนินงานเพื่อนำไปสู่การพัฒนา</li> </ul>
5. Build Capacity	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ กรมอนามัยจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรและภาคีเครือข่ายด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวและกิจการด้านการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง</li> <li>▪ ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานีสนับสนุนให้ผู้ที่เกี่ยวข้องเข้าอบรมตามหลักสูตรของกรมอนามัย</li> <li>▪ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงาน</li> </ul>

### 2.3 มาตรการการขับเคลื่อนตัวชี้วัด

พัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมตามเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารและโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

1. ผลักดันและขับเคลื่อนนโยบายระดับจังหวัด อำเภอ ผ่านกลไกคณะกรรมการและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด คณะกรรมการประเมินระดับจังหวัด การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานอุบลราชธานี องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้น
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในระดับพื้นที่
3. ประสานความร่วมมือกับท้องถิ่นจังหวัด ในการให้ผู้ปฏิบัติงานอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้เข้าใช้งานระบบสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร Food Handler และมีช่องทางการให้คำปรึกษาการใช้งานผ่าน Group line
4. พัฒนาระบบฐานข้อมูล ผ่านการสำรวจสถานการณ์การดำเนินงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และจัดทำสถานการณ์การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงแรมต่อไป

5. สร้างความเข้มแข็งและความร่วมมือภาคีเครือข่าย สนับสนุนความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน คู่มือการดำเนินงาน พัฒนาศักยภาพภาคี
6. กำกับติดตามผ่านการประชุมติดตามงาน ระบบประเมินและรับรองมาตรฐานตามเกณฑ์ และลงพื้นที่ ประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร และโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)

#### 2.4 แผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

ที่	กิจกรรม	ช่วงเวลาดำเนินการ
1	ประชุมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรและภาคีเครือข่ายด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบออนไลน์	ธันวาคม 2566
2	ประชุมเชิงปฏิบัติการขับเคลื่อนยกระดับการท่องเที่ยวเพื่อความปลอดภัย ในเขตสุขภาพที่ 10	มกราคม 2567
3	ประเมินและรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร และมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)	มกราคม - กรกฎาคม 2567
4	กำกับติดตามผลการประเมินและรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร โรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ผ่านช่องทาง Group Line และหนังสือราชการ	มกราคม - กรกฎาคม 2567
5	ประชุมสรุปและแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงาน ผ่านระบบออนไลน์	สิงหาคม 2567
6	จัดทำและสรุปผลการดำเนินงาน	สิงหาคม 2567