

สรุปการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนารูปแบบการขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๕ กันยายน ๒๕๖๖ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ต จังหวัดปทุมธานี
จัดโดย สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ประธานเปิดประชุม นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย

วัตถุประสงค์ของการจัดประชุม เพื่อยกระดับมาตรฐานงานสุขภาพอาหารและน้ำ เสริมสร้างพลังภาคี
เครือข่ายสุขภาพอาหารและน้ำ และสร้างความเชื่อมั่นรวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับ
สถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย ตัวแทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย สถาบันพัฒนาสุขภาวะ
เขตเมือง องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นสังกัดเทศบาล อบต และกรุงเทพมหานคร

สาระสำคัญ

๑. การพัฒนางานสุขภาพอาหารและน้ำ มาตรฐานสุขภาพอาหารตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

- ๑.๑ ตลาด ได้แก่ ตลาดสด ตลาดนัด
- ๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร โรงอาหาร ร้านอาหารในโรงพยาบาล ศูนย์อาหาร ฯ
- ๑.๓ สถานที่สะสม ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านชำ
- ๑.๔ กิจกรรมอื่นๆ เช่น Food Delivery
- ๑.๕ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ได้แก่ อาหารริมบาทวิถี แผงลอยจำหน่ายอาหารรถเร่

๒. การพัฒนางานสุขภาพอาหารและน้ำ ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Rebrand)

- สภาพปัจจุบัน - ป้ายรับรองมาตรฐานมีความหลากหลายทำให้ประชาชนเกิดความสับสน
- เครื่องมือในการทำงานทั้งมาตรฐานและกระบวนการรับรองมีความซ้ำซ้อน
- ต้นทุนในการผลิตป้ายรับรองมาตรฐานสูงเกินความจำเป็น

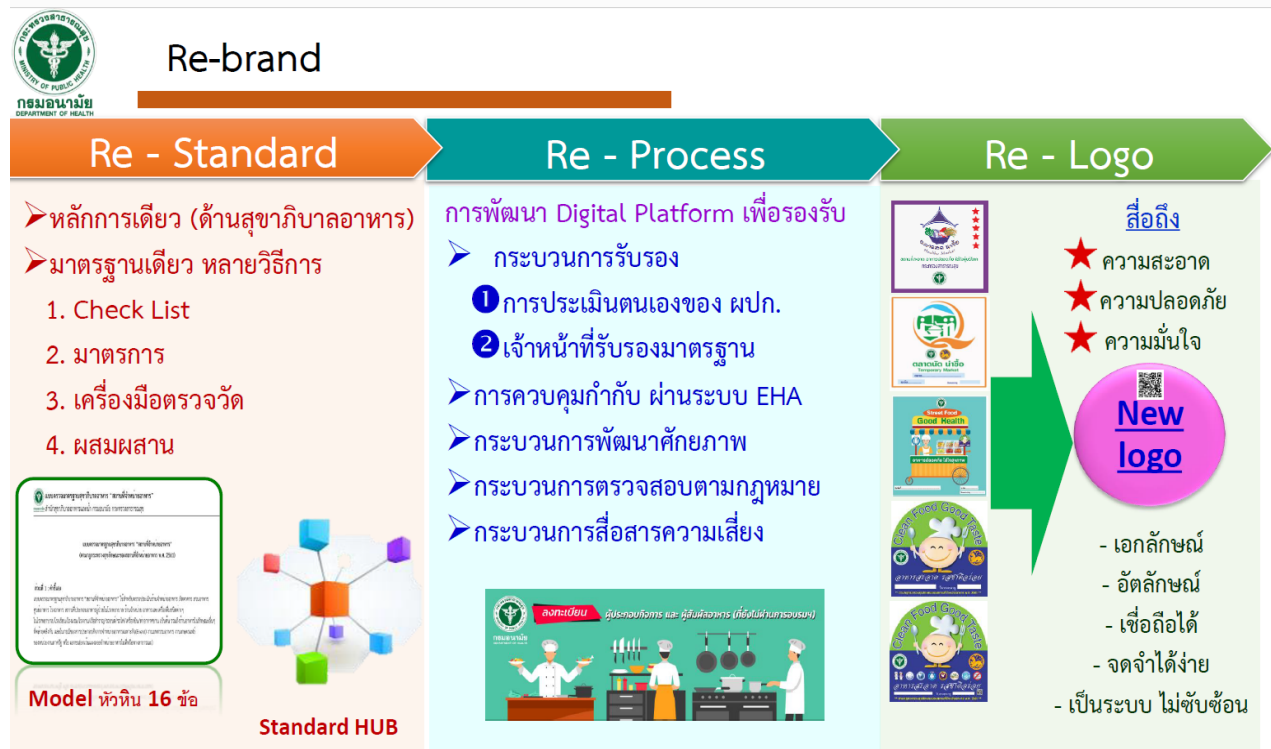


๒.๑ เหตุผลในการ Rebrand

- ๑) สร้างความเชื่อมั่นและเพิ่มช่องทาง การคุ้มครองสุขภาพของประชาชน
- ๒) เพื่อยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น
- ๓) สนับสนุนและสร้างภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพและง่ายต่อการใช้งานมากขึ้นในระดับพื้นที่

๒.๒ กระบวนการ Re-brand ประกอบด้วย

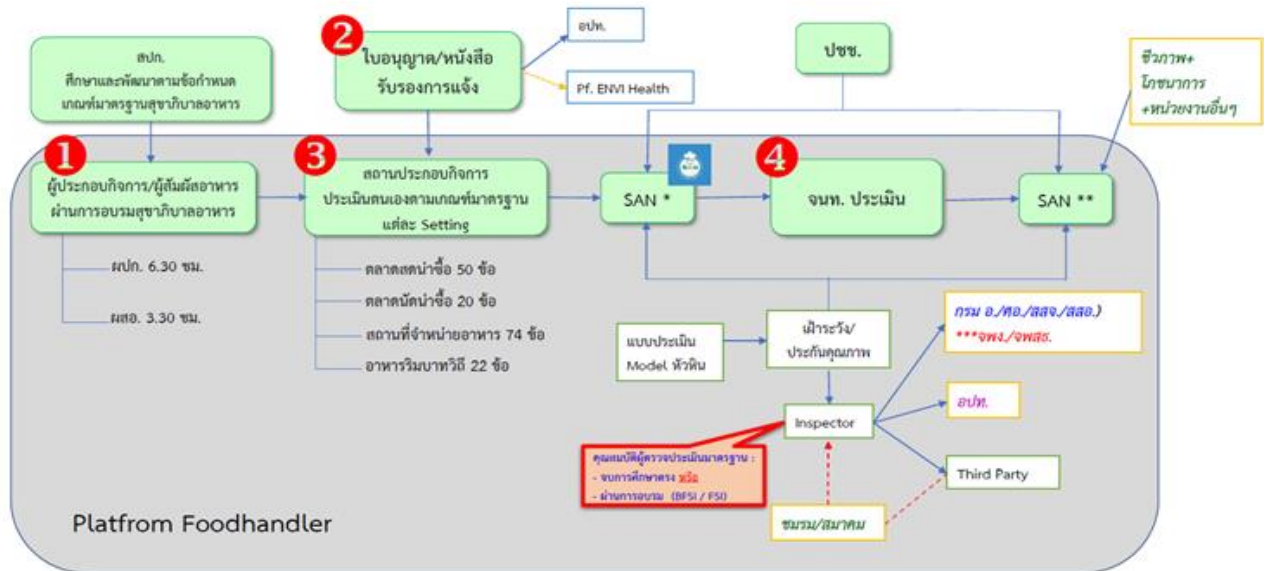
- ๑) Re-Standard ปรับมาตรฐาน โดยใช้หลักการเดียวด้วยสุขาภิบาลอาหาร โดยการควบคุม ๕ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารและการปรุงประกอบ ภาชนะอุปกรณ์บรรจุอาหาร บุคคล และการควบคุม สัตว์และแมลงนำโรค สำหรับเกณฑ์การประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ๗๔ ข้อ จะมีการปรับให้ลดจำนวนข้อลง และแก้ไขตามความเหมาะสม ซึ่งผู้เข้าอบรมได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในที่ประชุม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะปรับแบบประเมินให้เสร็จก่อนการดำเนินงานปี ๒๕๖๗
- ๒) Re-Process ปรับกระบวนการให้สามารถนำไปปฏิบัติได้ไม่ให้เป็นภาระผู้ปฏิบัติงาน และการใช้ Digital Platform เพื่อรองรับกระบวนการประเมินรับรอง การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และแก้ไขตามความเหมาะสม ซึ่งผู้เข้าอบรมได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในที่ประชุม
- ๓) Re-Logo ปรับโลโก้จากหลายรูปแบบ เป็นแบบเดียวที่จะสื่อความหมายถึง ความสะอาด ความปลอดภัย ความมั่นใจ และโลโก้มีเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ จดจำง่าย



๒.๓ การประเมินรับรองหลังการ Re-brand สถานประกอบการจะต้องผ่านการประเมิน ๓ องค์ประกอบ ดังนี้

- ๑) ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบกิจการ / ผู้สัมผัสอาหาร
- ๒) สถานประกอบการมีใบอนุญาต/ หนังสือรับรองการแจ้ง
- ๓) สถานประกอบการมีการประเมินตนเอง

จะได้ป้ายรับรองมาตรฐาน “SAN” สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน



ร่าง ตัวอย่างป้ายรับรองมาตรฐาน



๓. การประชุมปรึกษาหารือและร่วมแสดงความคิดเห็นการพัฒนาปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยตลาด เพื่อสนับสนุนการพัฒนาและขับเคลื่อนงานตลาดให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เนื่องจากกฎกระทรวง สุขลักษณะของตลาดปี ๒๕๕๑ มีการใช้มานานไม่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน หลังจากที่ได้มี ข้อคิดเห็นแล้วสำนักสุขาภิบาลอาหารจะนำไปกลั่นกรองและนำเข้าสู่กระบวนการปรับปรุงกฎกระทรวง สุขลักษณะของตลาดต่อไป

๔. การประชุมชี้แจงการขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารกับศูนย์อนามัย ปี ๒๕๖๗

มาตรการดำเนินงานสุขภาพอาหาร

- พัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนงานด้านสุขภาพอาหารให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
- ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลด้านสุขภาพอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล Platform ที่เกี่ยวข้อง
- สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายด้านสุขภาพอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้อง น่าเชื่อถือ
- ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหารจากนโยบายสู่การปฏิบัติในพื้นที่ทุกระดับพื้นที่รู้สิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

ตัวชี้วัดสำคัญงานสุขภาพอาหาร 2567														
ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	การกระจายค่าเป้าหมายให้ คอ.												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	สสม.
1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมาย	ร้อยละ 40 (ขาวคาดแดง)	4,708	1,972	1,004	3,220	1,145	3,730	2,297	2,208	2,469	2,022	2,466	1,878	6,381
2. ร้อยละของตลาด ประเภท 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ร้อยละ 100	326	100	63	159	94	140	103	197	132	111	89	93	152
3. ร้อยละตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ กรมอนามัยระดับพื้นฐานขึ้นไป	ร้อยละ 30 (ข้อมูล ปี 66)	57	92	106	44	140	128	73	79	127	31	55	91	1,240
4. จังหวัดมีการจัดการมาตรฐานสุขภาพอาหารที่เอื้อต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง	76 จังหวัด +1 (กมม.) (ขาวคาดแดง)	8	5	5	8	8	8	4	7	4	5	7	7	1

หมายเหตุ: 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร อ้างอิงฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารสำรวจเมื่อปี 2564 จำนวน 120,063 แห่ง (เป้าหมายปี 2566 มีการปรับลดลงจาก 32,128 แห่ง เหลือ จำนวน 26,261 แห่ง) Link ข้อมูล: <https://shorturl.asia/nCRwt>
 2. ตลาดประเภทที่ 1 อ้างอิงฐานข้อมูลตลาดจากการสำรวจและรายงานตามตัวชี้วัดเมื่อปี 2566 จำนวน 1,759 แห่ง (เป้าหมายปี 2567 มีการปรับเพิ่มจาก 1,676 แห่ง เป็น จำนวน 1,759 แห่ง)
 3. ตลาดประเภทที่ 2 อ้างอิงฐานข้อมูลตลาดจากการสำรวจและรายงานตามตัวชี้วัดเมื่อปี 2566 จำนวน 2,056 แห่ง (เป้าหมายปี 2567 มีการปรับเพิ่มจาก 2,056 แห่ง เป็น จำนวน 2,263 แห่ง)
 4. ตัวชี้วัดที่ 4 นับผลการดำเนินงานจากการขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่ 1 และ 2 ได้ตามค่าเป้าหมาย (คิดสัดส่วน)

๔.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

ตัวชี้วัด ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด ร้อยละ ๓๕ จังหวัดมีการจัดการมาตรฐานสุขภาพอาหารที่เอื้อต่อความปลอดภัยของนักท่องเที่ยวและรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง (ขาวคาดแดง) ร้อยละ ๔๐ เป็นนโยบายสำคัญกระทรวงสาธารณสุข ๒๕๖๗ ยกระดับความปลอดภัยด้านอาหาร สถานที่ ผู้ให้บริการ เสริมสร้างความมั่นใจ ต่อยอดมาตรฐานโรงแรมสถานประกอบการในพื้นที่ท่องเที่ยว

การกระจายค่าเป้าหมายของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ปีงบประมาณ 2567			
หน่วยงาน	รับอาหารทั้งหมด	เป้าหมาย ร้อยละ: 35 (แผนยุทธฯ)	เป้าหมาย ร้อยละ: 40 (ขาวคาดแดง)
คอ.1	11770	4120	4708
คอ.2	4,930	1726	1972
คอ.3	2,510	879	1004
คอ.4	8,050	2818	3220
คอ.5	2,863	1002	1145
คอ.6	9,325	3264	3730
คอ.7	5743	2010	2297
คอ.8	5,520	1932	2208
คอ.9	6172	2160	2469
คอ.10	5054	1769	2022
คอ.11	6,165	2158	2466
คอ.12	4,696	1644	1878
คอ.13	15,952	5583	6381
รวม	88750	31063	35500

Link ข้อมูล: <https://shorturl.asia/nCRwt>

๔.๒ การพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี โครงการพัฒนาและยกระดับการจัดการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างสุขภาวะ สนับสนุนการท่องเที่ยวไทย การขับเคลื่อน ติดตาม เยี่ยมเสริมพลัง รักษามาตรฐาน วัตถุประสงค์การพัฒนา

- ๑) เพื่อจัดทำระบบและกลไกที่ได้รับการพัฒนาแล้วไปสู่การสร้างรูปแบบการจัดการในระดับพื้นที่
- ๒) เพื่อพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสม เพื่อการประยุกต์ใช้ในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี
- ๓) เพื่อพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศอาหารริมบาทวิถี
- ๔) เพื่อพัฒนารูปแบบการสื่อสารสาธารณะอาหารริมบาทวิถี
- ๕) เพื่อจัดทำและผลักดันข้อเสนอแนะเชิงนโยบายระดับประเทศในการขับเคลื่อนอาหารริมบาทวิถีเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ

๔.๓ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในตลาด ร้อยละของตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานกำหนด

- ตลาดประเภทที่ ๑ ร้อยละ ๑๐๐
- ตลาดประเภทที่ ๒ ร้อยละ ๓๐

๔.๔ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร โครงการพระราชดำริโรงเรียน กพด./ราชทัณฑ์

- ร้อยละ ๑๐ ของโรงเรียน กพด.พัฒนาต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐาน

4: โครงการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นที่โครงการพระราชดำริและโครงการเฉลิมพระเกียรติ

เป้าหมายการดำเนินงาน ปี 2567

เป้าหมาย: ร้อยละ 15 ของโรงเรียน กพด.เข้าถึงน้ำบริโภคสะอาดได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย

เป้าหมาย: ร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด

Quick Win

3 เดือน	6 เดือน	9 เดือน	12 เดือน
- มีแผนปฏิบัติการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน กพด. ครบถ้วน - มีการดำเนินการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 ของเป้าหมาย - พัฒนาศักยภาพครู นักเรียนแกนนำ ร้อยละ 80 ของเป้าหมาย	- ดำเนินการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเป้าหมาย - มีการดำเนินการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของเป้าหมาย - พัฒนาศักยภาพครู นักเรียนแกนนำ ร้อยละ 100 ของเป้าหมาย	- ดำเนินการจัดการคุณภาพน้ำบริโภคในโรงเรียน ร้อยละ 100 ของเป้าหมาย - มีการดำเนินการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ของเป้าหมาย	- รวบรวม วิเคราะห์ และสรุปผลการดำเนินงาน - ส่งสรุปผลการดำเนินงาน ข้อจำกัด และข้อเสนอแนะให้แก่ภาคีเครือข่าย เพื่อวางแผนบูรณาการพัฒนางานต่อไป

■ งบประมาณการดำเนินงาน ปี 2567: 144,000.- บาท

4: โครงการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นที่โครงการพระราชดำริและโครงการเฉลิมพระเกียรติ				
เป้าหมาย ระยะยาว (2568-2570)				
ปี	เป้าหมาย : การจัดการคุณภาพน้ำบริโภค			
ปี 2568	ร้อยละ 20 ของโรงเรียน กพด.เข้าถึงน้ำบริโภคสะอาดได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย			
ปี 2569	ร้อยละ 25 ของโรงเรียน กพด.เข้าถึงน้ำบริโภคสะอาดได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย			
ปี 2570	ร้อยละ 30 ของโรงเรียน กพด.เข้าถึงน้ำบริโภคสะอาดได้ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย			
ปี	เป้าหมาย : การจัดการสุขาภิบาลอาหาร			
ปี 2568	ร้อยละ 15 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด			
ปี 2569	ร้อยละ 20 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด			
ปี 2570	ร้อยละ 25 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด			

- การขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน ปี ๒๕๖๗ ตามแบบประเมินมาตรฐานสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตสำหรับผู้ต้องขัง ๑๐ ด้าน

การขับเคลื่อนงานสุขภาพิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน ปี 2567

แบบประเมินมาตรฐานสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิตสำหรับผู้ต้องขัง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2566)

ด้าน	ขอบเขต
1. ด้านที่นอน	ความสะอาด ขนาดพื้นที่ เครื่องนอน การระบายอากาศ แสงสว่าง จุดน้ำดื่ม ส้วม การป้องกันและควบคุมสัตว์รบกวน ระบบไฟ ทัศนียภาพ
2. ด้านสุขภาพ	สถานที่ อุปกรณ์ สะดวก ระบายอากาศ การป้องกันและควบคุมสัตว์รบกวน การจัดเก็บข้าว อาหาร การล้าง การระบายน้ำ มูลฝอย ผู้สัมผัสอาหาร
3. ด้านโรงเลี้ยงอาหาร	สถานที่ โถง น้ำดื่ม อุปกรณ์ สะดวก จุดน้ำดื่ม การป้องกันและควบคุมสัตว์รบกวน การล้าง การระบายน้ำ มูลฝอย ผู้สัมผัสอาหาร
4. ด้านสถานพยาบาล	สะอาด เป็นสัดส่วน มีพยาบาล มียา ทุบลิ้นชักทางแพทย์ OPD Card มีมาตรฐานการให้บริการ มีระบบส่งต่อ และการจัดการมูลฝอยติดเชื้อ
5. ด้านการฝึกวิชาชีพสุขภาพ อาบมือถึงแก้มตลอด และการล้างมือในกระบะน้ำ	มีการอบรม สอน, วัสดุสุขภาพ ภูมิคุ้มกัน การประเมินการเจริญเติบโต ให้ความรู้ด้านสุขภาพ การส่งเสริมสุขภาพ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม แบบ ชูสุขภาพสุขภาพทางจิต สุขภาพจิต คิดก่อนจะเจ็บตัว และมีการเฝ้าระวังโรคระบาด
6. ด้านน้ำปลอดภัย	มีเจ้าหน้าที่ มีวัสดุอุปกรณ์ สารเคมี แหล่งน้ำดื่ม และการดำเนินงาน มีการทักความสะอาด การตรวจสอบ บำรุงรักษาระบบ
7. ด้านการจัดกรขยะ	เรือนจำสะอาด มีการคัดแยกขยะ มีถังขยะ ไม่มีขยะค้าง ทั้งที่รวมมูลฝอย มีการเก็บ การขนย้าย และการกำจัด มีผู้รับผิดชอบดำเนินการ
8. ด้านที่อาบน้ำ ห้องส้วมและสิ่งปฏิกูล	พื้นที่อาบน้ำ ส้วมและสุขภัณฑ์ สะอาด สภาพดี มีการระบายอากาศ แสงสว่างเพียงพอ มีน้ำสะอาด ระบบเก็บกักอุจจาระอยู่ในสภาพดี มีการพบปะกับนักโทษ
9. ด้านเตียงและโถงพักนักโทษ	มีเจ้าหน้าที่ มีการตรวจสอบ บำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย มีการติดตั้งพัดลมระบาย มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ส่งทางท่อปฏิบัติการ
10. ด้านการตรวจวัดคุณภาพอนามัยถึงแก้มตลอด และสุขภาพอาหารและน้ำ	มีการตรวจวัดคลอรีนในน้ำ การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารและน้ำ (๑11 ๑13 ๑31) การตรวจสอบเคมีปากเป็นปกติ

๔.๕ การขับเคลื่อนสุขภาพโภชนาการในโรงพยาบาล โรงเรียนโรงพยาบาลและสถานที่จำหน่ายอาหาร
ในโรงพยาบาลจะอยู่ในเกณฑ์ Green & Clean Hospital challenge หมวดที่ ๖ Nutrition การจัดการ
สุขภาพโภชนาการ และการจัดการน้ำอุปโภคบริโภค



๔.๖ การขับเคลื่อนสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ดำเนินการตามมาตรฐานสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

- โรงอาหารในโรงเรียน ที่จัดบริการอาหารกลางวัน หรือมีการจำหน่ายอาหาร
- ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก
- โรงสำหรับพนักงาน
- โรงอาหารที่มีการจำหน่ายอาหารในส่วนราชการอื่นๆ
- ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล

ตัวอย่าง ป้ายรับรองด้านสุขภาพอาหารกรณีที่ไม่ได้จำหน่ายอาหาร โรงครัวโรงพยาบาล/ โรงเรียน



นางสาวสุตาสวรรค์ สลักคำ
กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม
ผู้สรุปการประชุม