กรมอนามัย
Department of Health

การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation: EHA)



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร :EHA 1000

นางสาวอารยา วงศ์ป้อม
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

27 พฤศจิกายน 2567

หัวข้อแลกเปลี่ยน



01 หลักการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

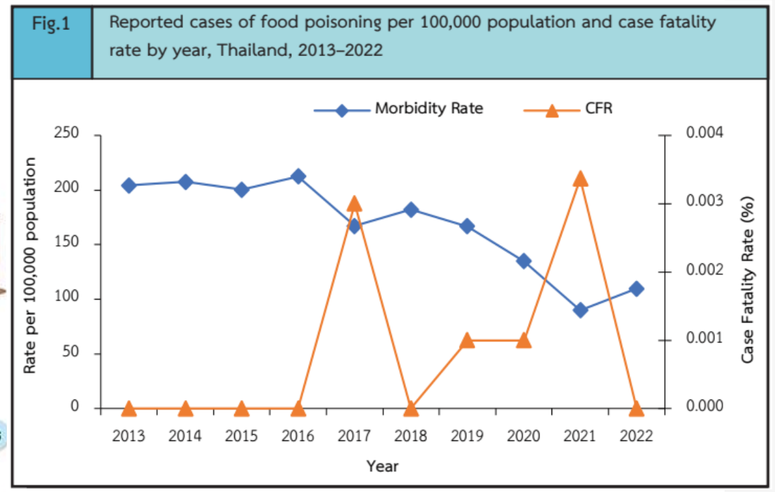
02 เกณฑ์การประเมินรับรองการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000)

03 บทบาทการประเมินรับรองการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000)

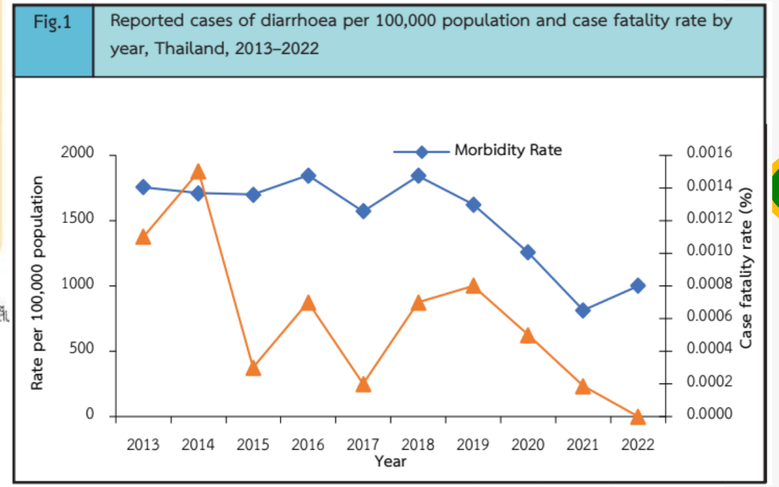
กรมอนามัย
Department of Health

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร





โรคอาหารเป็นพิษ (Food poisoning), สรุปรายงานเฝ้าระวังโรค ประจำปี 2565. กรมควบคุมโรค



โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhoea), สรุปรายงานเฝ้าระวังโรค ประจำปี 2565. กรมควบคุมโรค

ผู้บริโภคมีความเสี่ยงจากเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก
และความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กำหนดมาตรการ

การจัดการสุขลักษณะ
สถานประกอบกิจการอาหาร

- สถานที่
- อาหาร
- บุคคล
- ภาชนะ อุปกรณ์
- สัตว์ แมลงนำโรค







ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ
มีสุขภาพดี

Re-brand ยกระดับงานสุขาภิบาล

กรมอนามัย

Re-Standard

- **หลักการเดียว (ด้านสุขาภิบาลอาหาร)**
- **มาตรฐานเดียว หลายวิธีการ**
  1. Check List
  2. มาตรการ
  3. เครื่องมือตรวจวัด
  4. ผสมผสาน

Re-Process

การพัฒนา Digital Platform เพื่อรองรับ

- กระบวนการรับรอง
- การควบคุมกำกับ ผ่านระบบ EHA
- กระบวนการพัฒนาศักยภาพ
- กระบวนการตรวจสอบตามกฎหมาย
- กระบวนการสื่อสารความเสี่ยง

Re-Logo













SAN



SAN Plus

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

Department of Health

S Sanitation

A Accountability

N Network

สุขาภิบาลอาหาร



การบริหารจัดการและควบคุม
สิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากร
ที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุง และ
จำหน่ายอาหาร เพื่อทำให้อาหาร
สะอาด ปลอดภัย

ความรับผิดชอบ

Assessment
Analytic
Advocate

ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน
และ การวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ
นำไปสู่การสื่อสาร เพื่อสร้างความ
ตระหนักรู้ ในการป้องกันโรค

เครือข่าย



การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่
และผู้ประกอบกิจการ
ในงานด้านอาหารและโภชนาการ
เพื่อคุ้มครองความปลอดภัย
ด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

กรมอนามัย
Department of Health

S Sanitation



สถานที่



ภาชนะ/อุปกรณ์



อาหาร



สัตว์/แมลงนำโรค



บุคคล

A Accountability

N Network

หน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐาน

1. ตลาดมีโครงสร้างอาคารถาวร
2. ตลาดไม่มีโครงสร้างอาคารถาวร
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. สถานที่สะสมอาหาร
5. แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

→ SAN

1. ตลาดมีโครงสร้างอาคารถาวร
2. ตลาดไม่มีโครงสร้างอาคารถาวร
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. อาหารริมบาทวิถี

→ SAN Plus

หน่วยงานรับรอง

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (สสอ.+รพ.+รพ.สต.)

สสอ./รพ./รพ.สต. เป็นพี่เลี้ยง อปท. ร่วมดำเนินการในพื้นที่

1. กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย
2. สสจ. + สสอ.
3. อปท.

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN

กรมอนามัย
Department of Health

Private

กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

24 ประเภทกิจการ

ตลาด

1. ตลาดประเภท 1 (ตลาดสด)
2. ตลาดประเภท 2 (ตลาดนัด)

สถานที่จำหน่ายอาหาร

1. ร้านอาหาร/ภัตตาคาร
2. โรงอาหาร/ศูนย์อาหาร
3. โรงครัวโรงพยาบาล
4. ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม
5. Food Truck
6. ร้านจำหน่ายอาหาร (Kiosk)

สถานที่สะสมอาหาร

1. ซุปเปอร์มาร์เก็ต
2. มินิมาร์ท
3. ร้านขายของชำ

Public

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

1. การเร่ขาย
2. การตั้งที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ
   - แผงจำหน่ายอาหาร
   - อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

แบบตรวจสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย (จำนวน 20 ข้อ)

สถานที่ | อาหาร | ภาชนะ อุปกรณ์ | บุคคล | สัตว์ แมลงนำโรค

การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN & SAN Plus

กรมอนามัย
Department of Health

1	2	3	4
ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรม	มีใบอนุญาต/หนังสือรับรอง จาก อปท.	สถานประกอบกิจการประเมินตนเอง ตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระบบ foodhandler	ผ่านการประเมินรับรอง จากเจ้าหน้าที่ อปท.(สสอ.+รพ.+รพ.สต.)



Sanitation : สุขาภิบาลอาหาร

Accountability : ความรับผิดชอบ

Network : เครือข่าย

SAN Plus

5	6
สถานประกอบกิจการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ระดับ Plus และประเมินตนเอง ในระบบ foodhandler	ผ่านการประเมินรับรอง จากเจ้าหน้าที่ (ศอ.+สสจ./สสอ.+อปท.)

SAN Plus



การจัดการงานสุขาภิบาลอาหาร : อาหารสะอาด ปลอดภัย



เจ้าหน้าที่

แจ้ง/ขออนุญาต
ปฏิบัติถูกต้องตามกฎหมาย

ใช้กฎหมาย
รับรองมาตรฐาน
ใช้ความรู้
ตรวจคำแนะนำ

แจ้งเบื้องพบปัญหา

เผยแพร่ความรู้



ผู้ผลิต
ผู้จำหน่าย
อาหาร

จำหน่ายอาหารสะอาด
ปลอดภัย



ผู้บริโภค

ไม่ซื้ออาหารที่ไม่สะอาด
ไม่ถูกสุขลักษณะ

ชมรม/สมาคม
ผู้ประกอบการตลาด

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

EHA 1000

กรมอนามัย
Department of Health



หมวด 7
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม 24 ประเภทกิจการ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- ❑ กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560



หมวด 8
ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

1. ตลาด คือ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร
3. สถานที่สะสมอาหาร

- ❑ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
- ❑ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



หมวด 9
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มิใช่อาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติหรือเร่ขาย

- ❑ คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2565
- ❑ ร่าง กฎกระทรวงสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ....

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

EHA1001-1003

กรมอนามัย
Department of Health

สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

- ❑ สถานที่จำหน่ายอาหาร
- ❑ สถานที่สะสมอาหาร

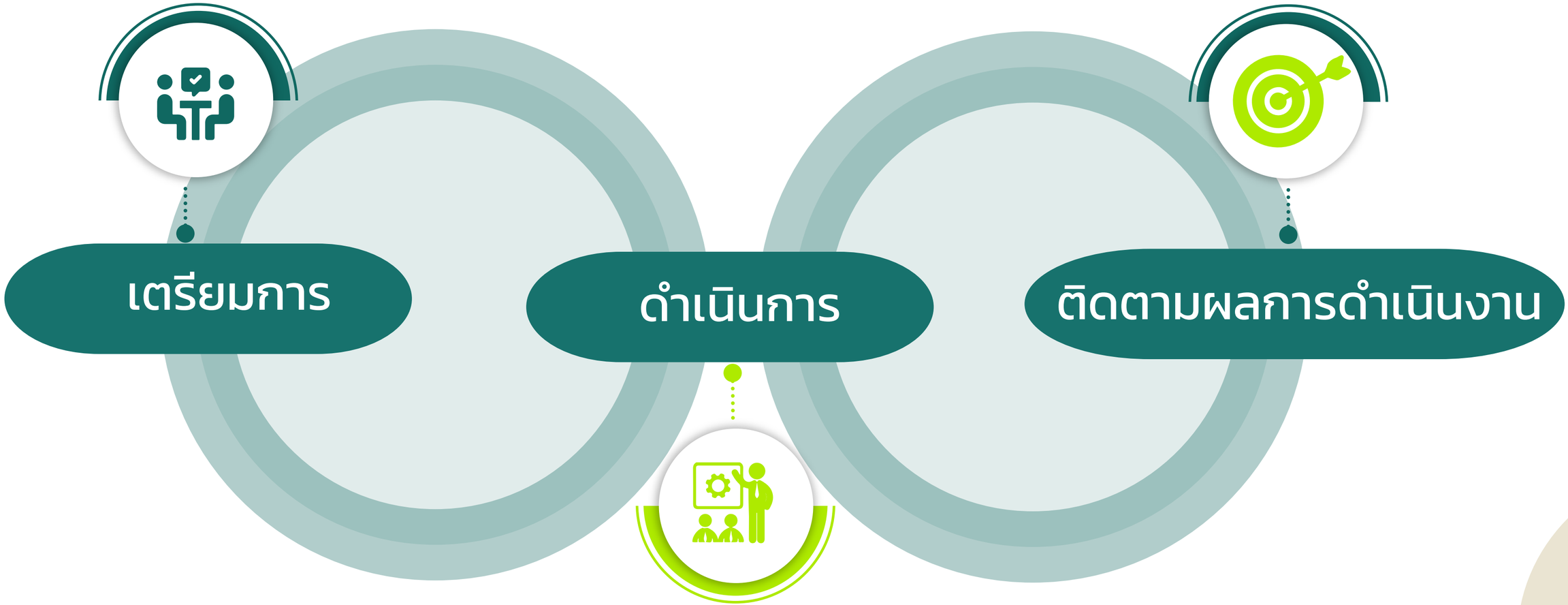
ตลาด

- ❑ ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด
- ❑ ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด

การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ

- ❑ : แบบตั้งประจำที่
- ❑ : แบบเร่ขาย

องค์ประกอบที่ 6 กระบวนงาน (SOP) : การจัดการสุขาภิบาลอาหาร



องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

เงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ผ่าน

- ❑ มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7
- ❑ มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป

ไม่ผ่าน

- ❑ ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

การประเมินรับรอง EHA 1000 (1001 – 1003)

กรมอนามัย
Department of Health

กำหนดผู้รับผิดชอบ

สมัครและใช้งานระบบ Foodhandler

จัดทำข้อมูลสถานประกอบการ

การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ

การตรวจอนุญาต/การแจ้ง ประกอบกิจการ

สมัครและใช้งานระบบ Foodhandler

การพัฒนาศักยภาพ ผปก. / ผสอ.

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน

ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

สรุปผลสถานการณ์

EHA Smart Web

การตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด

ถูกสุขลักษณะ

ไม่ถูกสุขลักษณะ

ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง

ออกใบอนุญาต /การแจ้ง (รายใหม่)
ต่ออายุใบอนุญาตรายปี

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ

กรมอนามัย
Department of Health

1. กำหนดผู้รับผิดชอบ (10 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. ความรู้ด้านสาธารณสุข ➢ อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร หรือ ➢ ผ่านการอบรม FSI/BFSI หรือ 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบ	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้อง เป็นคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร (5 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา ทางด้านวิทยาศาสตรบัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (2 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย (3 คะแนน)

ทิศทาง : ใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย

“วิชาชีพอนามัยสิ่งแวดล้อม”

“วิชาชีพสาธารณสุขชุมชน”


สมาคมอนามัยสิ่งแวดล้อมไทย
ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้เพื่อแสดงว่า
อารยา วงศ์ป้อม
ได้ผ่านการอบรมหลักสูตร
การฟื้นฟูความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร รุ่นที่ 1
ผ่านระบบออนไลน์
ให้ไว้ ณ วันที่ 9 เมษายน พ.ศ.2565
รองศาสตราจารย์ ดร.ชีวกฤษณ์ ศิวะเดชาเทพ
นายกสมาคมอนามัยสิ่งแวดล้อมไทย

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ

กรมอนามัย
Department of Health

2. สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (15 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการ ที่ถูกต้อง /ตรวจสอบได้ /เป็นปัจจุบัน ➢ ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ /ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร ➢ การขออนุญาต /การแจ้ง /การต่ออายุ ➢ การตรวจสุขลักษณะ	1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบการอาหาร ที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน (7 คะแนน) ประกอบด้วยข้อมูล – ชื่อ/ที่สถานประกอบการอาหาร – ชื่อผู้ประกอบกิจการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบการอาหาร ➢จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล **<u>หรือ</u>** จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) ➢จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)

ทิศทาง : ลงทะเบียนตามประเภทสถานประกอบการ บนระบบ Foodhandler กรมอนามัย เพื่อจัดเก็บเป็นฐานข้อมูลสถานประกอบการอาหาร ที่หน่วยงานสามารถเข้าถึงข้อมูล และนำไปใช้ประโยชน์ได้

ระบบ foodhandler
[https://foodhandler.anamai.moph.go.th/]

การใช้งานระบบสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler

กรมอนามัย
Department of Health

ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

"ผู้สัมผัสอาหาร"
ลงทะบียน

- ❑ ชื่อร้าน/สปก.
- ❑ จังหวัด/อำเภอ/ตำบล/ท้องถิ่น
- ❑ กำหนดรหัสตัวเลข 6 หลักขึ้นไป

หรือ จะเป็นตัวเลข 6 ตัวท้ายของปชช.

แก้ไขบัญชี
**เลือกได้มากกว่า 1 กิจการ

"ผู้ประกอบการ"
ลงทะเบียน

- ❑ ชื่อร้าน/สปก.
- ❑ จังหวัด/อำเภอ/ตำบล/ท้องถิ่น
- ❑ กำหนดรหัสตัวเลข 6 หลักขึ้นไป

เลือก
"ปฏิทินฝึกอบรม"

- ❑ วันที่ที่สนใจเข้าอบรม

เลือก
"ปฏิทินฝึกอบรม"

- ❑ วันที่ที่สนใจเข้าอบรม

เลือก
"ประเมินตนเอง"

- ❑ กดส่งขอรับการประเมินรับรอง

เจ้าหน้าที่ประเมิน และหน่วยฝึกอบรม

ลงทะเบียน
"เจ้าหน้าที่ประเมิน และหน่วยฝึกอบรม"

- ❑ ประเภทหน่วยงาน **1 หน่วยงาน : 1 User เท่านั้น**
- ❑ ใช้ e-mail กลางของกลุ่มงาน/หน่วยงาน

ส่ง
"เอกสารคำขอใช้งาน"

"อนุมัติ"

QR Code
แบบคำขอ

เลือก
"การจัดการอบรม"

- ❑ กำหนดการอบรม
- ❑ จัดการรายชื่อ
- ❑ แนบไฟล์สรุป

ค่าลงทะเบียน
ใส่เป็นเลข "0"

เลือก
"ประเมินรับรอง"

- ❑ ประเมินรับรอง SAN&SAN Plus

ช่องทางจัดส่งคำขอ: foodsan@anamai.mail.go.th
หรือ https://lin.ee/325oyRr

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ EHA 1001

กรมอนามัย
Department of Health

3. ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ (20 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ 2. ตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน / ข้อกำหนด ตามที่กรมอนามัยกำหนด 3. สถานประกอบกิจการได้รับการตรวจและมีสุขลักษณะถูกต้องก่อนดำเนินการออกใบอนุญาต หรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต	1. มีข้อบัญญัติการตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานประกอบการที่ขออนุญาต /การแจ้ง /ต่ออายุ ➢ จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) ➢ จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด ➢ ครบทุกแห่งที่ขออนุญาต/จดแจ้ง (7 คะแนน) ➢ ไม่ครบทุกแห่ง (คิดคะแนนตามสัดส่วน)

ทิศทาง : ดำเนินการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารบนระบบ Foodhandler กรมอนามัย

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ EHA 1002

กรมอนามัย
Department of Health

3. ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ (20 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ 2. ตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน / ข้อกำหนด ตามที่กรมอนามัยกำหนด 3. สถานประกอบกิจการได้รับการตรวจและมีสุขลักษณะถูกต้องก่อนดำเนินการออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต	1. มีข้อบัญญัติการตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานประกอบการที่ขออนุญาต /การแจ้ง /ต่ออายุ ➢ จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) ➢ จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด ➢ ครบทุกแห่งที่ขออนุญาต/จดแจ้ง (7 คะแนน) ➢ ไม่ครบทุกแห่ง (คิดคะแนนตามสัดส่วน)

ทิศทาง : ดำเนินการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารบนระบบ Foodhandler กรมอนามัย

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ EHA 1003

กรมอนามัย
Department of Health

3. ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ (25 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ 2. ตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน / ข้อกำหนด ตามที่กรมอนามัยกำหนด 3. สถานประกอบกิจการได้รับการตรวจและมีสุขลักษณะถูกต้องก่อนดำเนินการออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต	1. มีข้อบัญญัติการตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีเอกสารและแผนที่แสดงการกำหนดจุดผ่อนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนแผงจำหน่ายอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต ➢ จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) ➢ จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 4. มีเอกสารการตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มที่กฎหมายกำหนด ➢ ครบทุกแห่งที่ขออนุญาต/จดแจ้ง (7 คะแนน) ➢ ไม่ครบทุกแห่ง (คิดคะแนนตามสัดส่วน)

ทิศทาง : ดำเนินการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารบนระบบ Foodhandler กรมอนามัย

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย
Department of Health



ประเมินรับรองมาตรฐาน

เลือกประเมินรับรองมาตรฐาน ตามประเภทสถานประกอบการ

- กลับหน้าหลัก
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- ตลาดสด
- ตลาดนัด
- อาหารริมบาทวิถี
- แผงจำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร



สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตลาดสด



ตลาดนัด



อาหารริมบาทวิถี



แผงลอย/รถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ



สถานที่สะสมอาหาร

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ

กรมอนามัย
Department of Health

4. การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ /ผู้สัมผัสอาหาร (15 คะแนน)

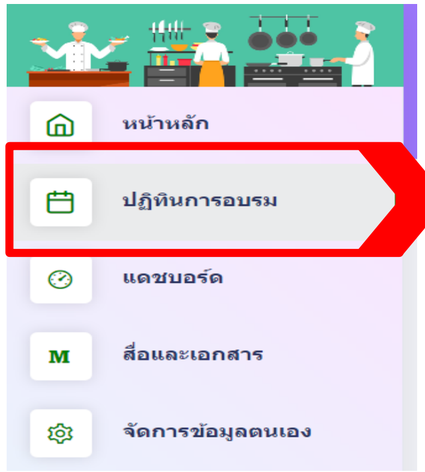
มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของ กรมอนามัย	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่าน การอบรมบน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)

ทิศทาง : ดำเนินการแจ้งแผนการจัดอบรม นำเข้า อนุมัติผ่านการอบรม ผปก. และ ผสอ. ให้กรมอนามัย บนระบบ Foodhandler กรมอนามัย

การใช้งานระบบ Foodhandler : การจัดการอบรมและแจ้งปฏิทินการอบรม

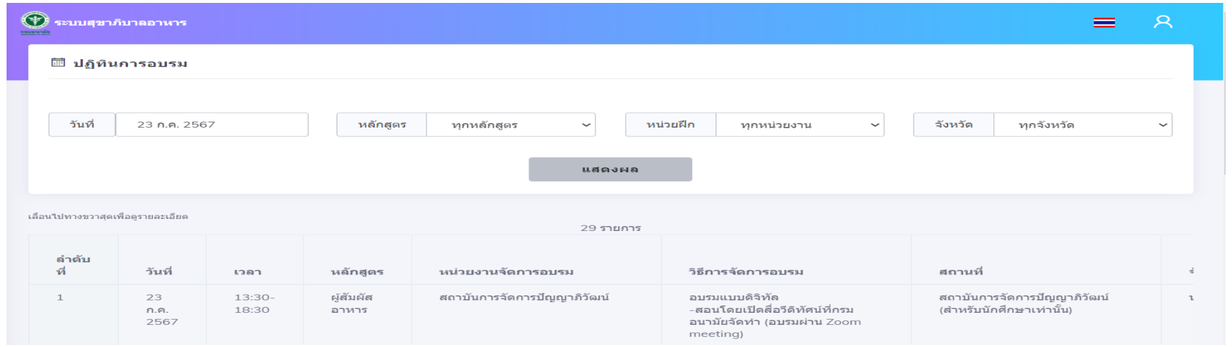
กรมอนามัย
Department of Health

ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร/เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ



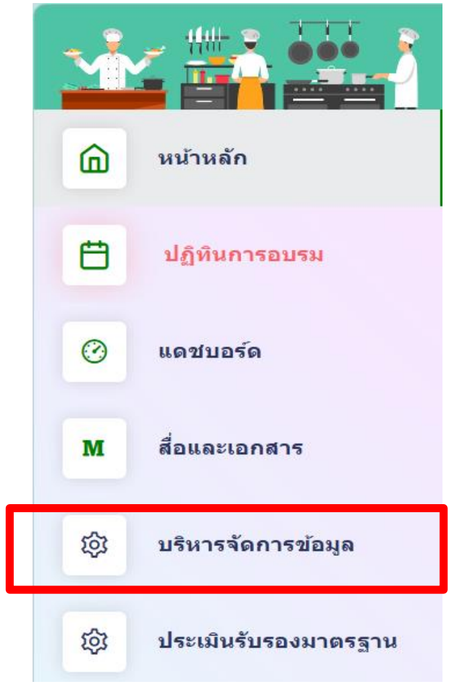
- เลือกวันที่จัดอบรม (ก่อนวันเข้าอบรม >= 1 วัน)
- เลือกหลักสูตรอบรม
- เลือกหน่วยงานจัดอบรม ที่เป็นที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ/ที่รับบุคคลภายนอก
- เลือกวิธีการ/รูปแบบการอบรม

กรณีจัดแบบดิจิทัล
1. จัดในสถานที่อบรม
   - โดยเปิดคลิปวีดีโอ
   - โดยใช้วิทยากรบรรยาย
2. รูปแบบประชุมทางไกล
   - ใช้คลิปวีดีโอ
   - วิทยากรบรรยาย
3. ระบบออนไลน์ E-learning



หน่วยงานจัดการอบรม

เมนูสำหรับหน่วยงานจัดการอบรม

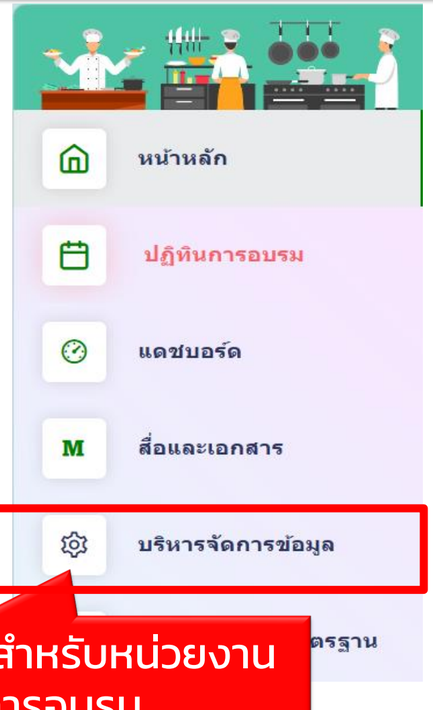


- ลงรายละเอียดแผน/รูปแบบจัดการอบรม ชัดเจน
- เพิ่มรายละเอียดเฉพาะของหน่วยงานจัดการอบรม (รับจำนวนจำกัด/สงวนสิทธิ์เข้าอบรม/ไม่รับบุคคลภายนอกพื้นที่)
- แจ้งแผนก่อนการจัดอบรม >= 3 วัน
- การแจ้งรายละเอียดของเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม (ชื่อเจ้าหน้าที่)
- ช่องทางการติดต่อหน่วยงานจัดการอบรม ชัดเจน (เบอร์/line)

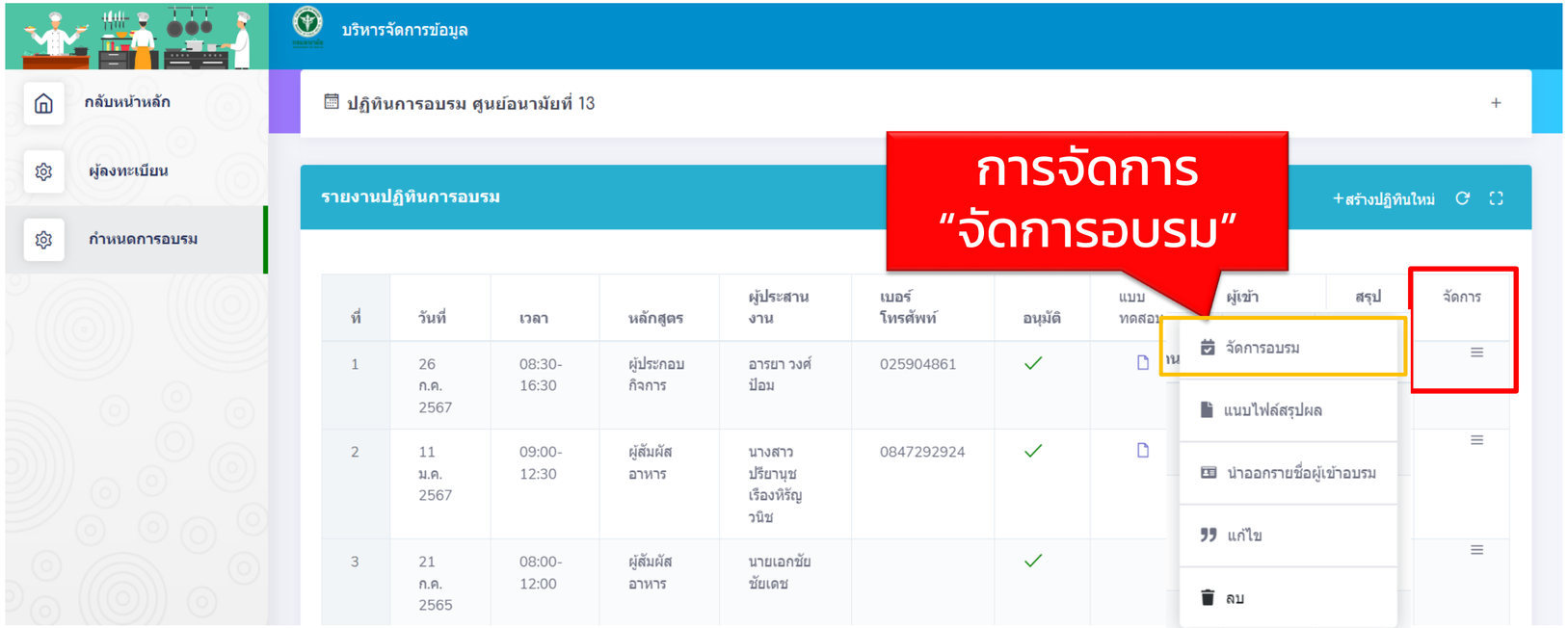
การใช้งานระบบ Foodhandler : การจัดการรายชื่อผู้เข้าอบรม

กรมอนามัย
Department of Health

หน่วยงานจัดการอบรม

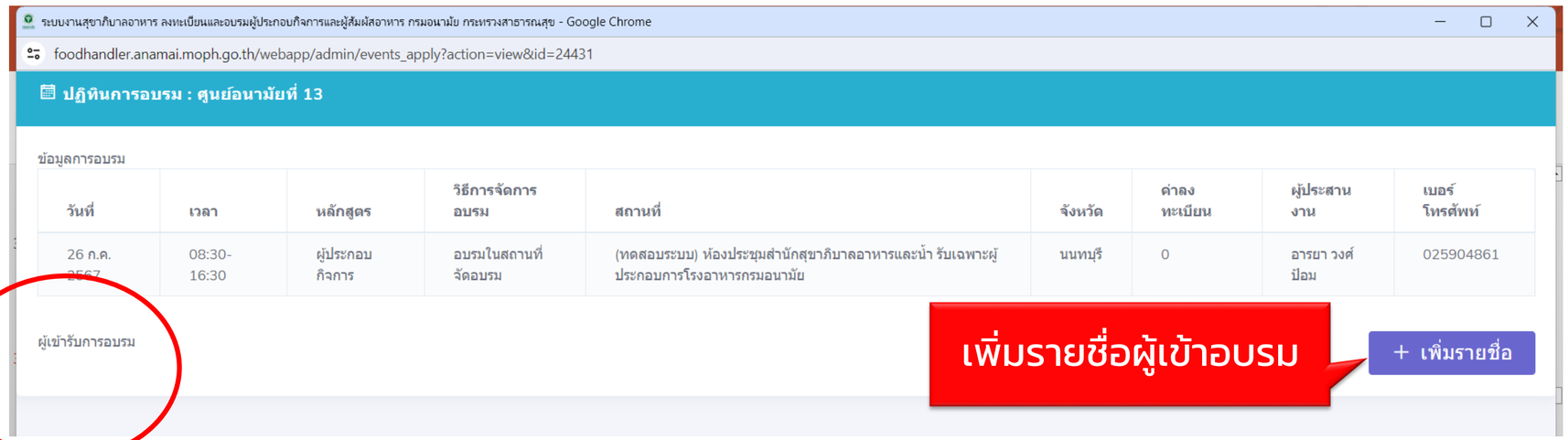


เมนูสำหรับหน่วยงานจัดการอบรม



การจัดการ “จัดการอบรม”

กรณี มองไม่เห็นจำนวนผู้ผ่านการอบรมในกำหนดการอบรม

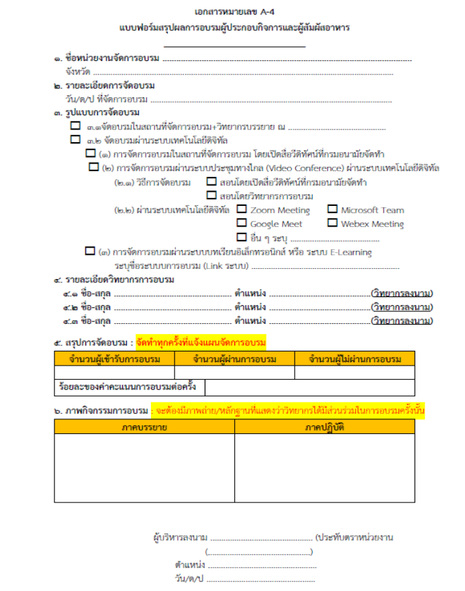


เพิ่มรายชื่อผู้เข้าอบรม

การใช้งานระบบ Foodhandler : การจัดส่งรายงานสรุปผลการอบรม

กรมอนามัย
Department of Health

❑ ดำเนินการ แนบไฟล์รุปผลการอบรม ภายใน 30 วัน ตามกฎหมายกำหนด



เอกสารหมายเลข A-4
แบบฟอร์มสรุปผลการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

๑. ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม .....
จังหวัด .....
๒. รายละเอียดการจัดอบรม
วัน/ด/ป ที่จัดการอบรม .....
๓. รูปแบบการจัดอบรม
☐ ๓.๑ จัดอบรมในสถานที่จัดการอบรม+วิทยากรบรรยาย ณ .....
☐ ๓.๒ จัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
☐ (ก) การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ
☐ (ข) การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
(ข.๑) วิธีการจัดอบรม ☐ เชื่อมโยงเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ
☐ เชื่อมโยงวิทยากรการอบรม
(ข.๒) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ☐ Zoom Meeting ☐ Microsoft Team
☐ Google Meet ☐ Webex Meeting
☐ อื่น ๆ ระบุ .....
☐ (ค) การจัดการอบรมผ่านระบบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning
ระบุชื่อระบบการอบรม (Link ระบบ) .....
๔. รายละเอียดวิทยากรการอบรม
๔.๑ ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง ..... (วิทยากรลงนาม)
๔.๒ ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง ..... (วิทยากรลงนาม)
๔.๓ ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง ..... (วิทยากรลงนาม)
๕. สรุปการจัดอบรม : จัดทำทุกครั้งที่แจ้งแผนจัดการอบรม

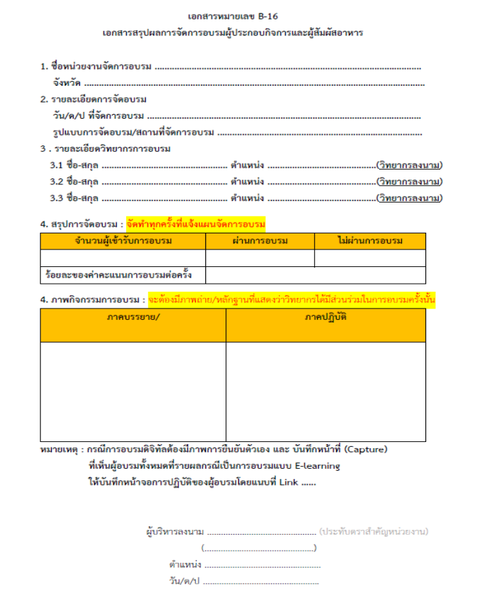
จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	จำนวนผู้ผ่านการอบรม	จำนวนผู้ไม่ผ่านการอบรม
ร้อยละของคำตอบการอบรมต่อครั้ง		

๖. ภาพกิจกรรมการอบรม : จะต้องมีภาพถ่าย/หลักฐานที่แสดงว่าวิทยากรได้มีส่วนร่วมในการอบรมครั้งนั้น

ภาคบรรยาย	ภาคปฏิบัติ

ผู้บริหารลงนาม ..... (ประทับตราหน่วยงาน)
(.....)
ตำแหน่ง .....
วัน/ด/ป .....

A 4 : ศอ./สสจ./อปท.



เอกสารหมายเลข B-16
เอกสารสรุปผลการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม .....
จังหวัด .....
2. รายละเอียดการจัดอบรม
วัน/ด/ป ที่จัดการอบรม .....
รูปแบบการจัดอบรม/สถานที่จัดการอบรม .....
3 . รายละเอียดวิทยากรการอบรม
3.1 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.2 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
3.3 ชื่อ-สกุล ..... ตำแหน่ง .....(วิทยากรลงนาม)
4. สรุปการจัดอบรม : จัดทำทุกครั้งที่แจ้งแผนจัดการอบรม

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	ผ่านการอบรม	ไม่ผ่านการอบรม
ร้อยละของคำตอบการอบรมต่อครั้ง		

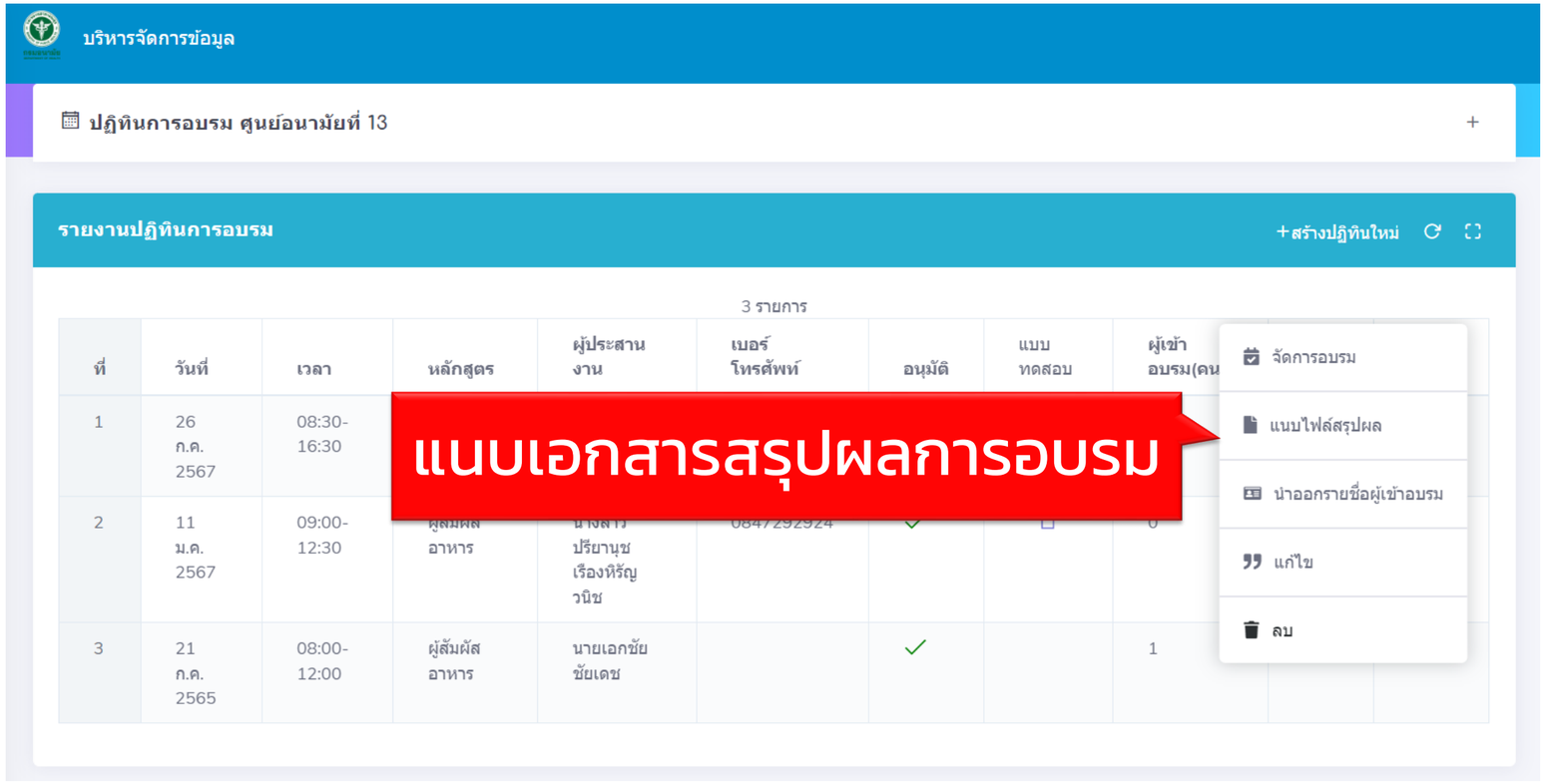
4. ภาพกิจกรรมการอบรม : จะต้องมีภาพถ่าย/หลักฐานที่แสดงว่าวิทยากรได้มีส่วนร่วมในการอบรมครั้งนั้น

ภาคบรรยาย/	ภาคปฏิบัติ

หมายเหตุ : กรณีการอบรมพิธีทัลต้องมีภาพการยืนยันตัวเอง และ บันทึกหน้าที่ (Capture)
ที่เห็นผู้อบรมทั้งหมดที่รายผลกรณีเป็นการอบรมแบบ E-learning
ให้บันทึกหน้าจอการปฏิบัติของผู้อบรมโดยแบบที่ Link .....

ผู้บริหารลงนาม ..... (ประทับตราสำคัญหน่วยงาน)
(.....)
ตำแหน่ง .....
วัน/ด/ป .....

B 16 : หน่วยงานอบรมเอกชน



แนบเอกสารสรุปผลการอบรม

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ EHA 1001

กรมอนามัย
Department of Health

5. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ (25 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. สุ่มตรวจเฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามสถานการณ์โรค (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) /นโยบาย ของ อปท. 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยง 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบก (ทะเบียนที่มี) เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามประเภทสถานประกอบการที่อนุญาต (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 30 (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 20 (12 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 10 (10 คะแนน) 2. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (5 คะแนน) 3. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน (5 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

5. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ (25 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. สุ่มตรวจเฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามสถานการณ์โรค (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) /นโยบาย ของ อปท. 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยง 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบก (ทะเบียนที่มี) เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามประเภทสถานประกอบการที่อนุญาต (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 30 (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 20 (12 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 10 (10 คะแนน) 2. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (5 คะแนน) 3. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน (5 คะแนน)

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ EHA 1003

กรมอนามัย
Department of Health

5. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ (20 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. สุ่มตรวจเฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามสถานการณ์โรค (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) /นโยบาย ของ อปท. 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยง 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบก (ทะเบียนที่มี) เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามประเภทสถานประกอบการที่อนุญาต (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 30 (15 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 20 (12 คะแนน) ➢ ครอบคลุมร้อยละ ≥ 10 (10 คะแนน) 2. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 3. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน (3 คะแนน)

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ

กรมอนามัย
Department of Health

6. การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (5 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. สามารถจัดการข้อร้องเรียนและเหตุรำคาญ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือ การออกคำสั่งตามปกครอง หรือการเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ

กรมอนามัย
Department of Health

7. สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (10 คะแนน)

มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐานที่ปรากฏ
1. มีการสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และจัดทำข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ **หรือ** แฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. มีเอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ **EHA 1001**

P_1 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

P_2 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร”

N = จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน

$$\textbf{คะแนนที่ได้} = \frac{P_1 + P_2}{N} \times 100$$

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณ EHA 1001

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร**ทั้งหมด**		
สถานที่จำหน่ายอาหาร		
สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ)		
2. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร**ที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง** และผ่านตามกฎหมายกำหนด		
สถานที่จำหน่ายอาหาร		
สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ)		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

C_1 = จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารทั้งหมด

C_2 = จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านตามกฎหมายกำหนด

คะแนนที่ได้ = $\frac{C_2}{C_1} \times 100$

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ **EHA 1002**

P_1 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1”

P_2 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 2”

N = จำนวนประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน

$$\textbf{คะแนนที่ได้} = \frac{P_1 + P_2}{N} \times 100$$

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณ EHA 1002

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนตลาด**ทั้งหมด**ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น		
ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด		
ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด		
2. จำนวนตลาด**ที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด**		
ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด		
ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

C_1 = จำนวนตลาดทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบของ อปท.

C_2 = จำนวนตลาดที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{C_2}{C_1} \times 100$$

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ **EHA 1003**

P_1 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “การเร่ขาย”

P_2 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตั้งประจำที่”

N = จำนวนประเภทการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (Setting) ที่ตรวจประเมิน

$$\textbf{คะแนนที่ได้} = \frac{P_1 + P_2}{N} \times 100$$

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ (คะแนนเต็ม 100 คะแนน)

กรมอนามัย
Department of Health

วิธีคำนวณ EHA 1003

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ**ทั้งหมด**ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย		
2. จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ **ที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด**		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

C_1 = จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบของ อปท.

C_2 = จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{C_2}{C_1} \times 100$$

กรมอนามัย
Department of Health

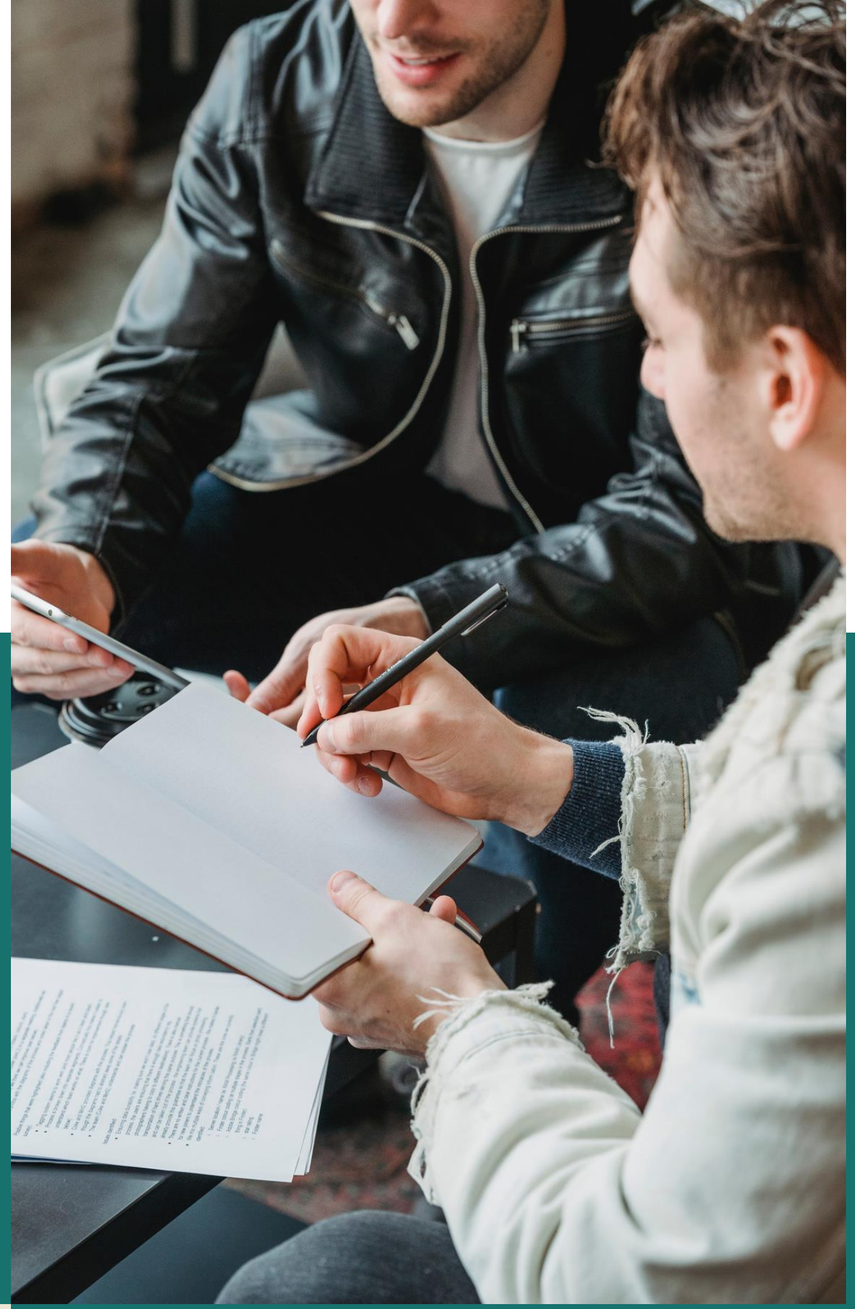
สรุปผลการประเมิน

หัวข้อการประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1 – 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA)	

หัวข้อการประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100		
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100		
คะแนนรวม	200		
สรุปผลการประเมิน :			

<u>หมายเหตุ</u>

LPA ต่ำกว่า 60	คะแนน EHA ต่ำกว่า 60	ไม่ผ่านเกณฑ์
LPA ร้อยละ 60 ขึ้นไป	คะแนน EHA ร้อยละ 60-69	ผ่านเกณฑ์พื้นฐาน
LPA ร้อยละ 60 ขึ้นไป	คะแนน EHA ร้อยละ 70-79	ผ่านเกณฑ์ดี
LPA ร้อยละ 80 ขึ้นไป	คะแนน ร้อยละ 80 ขึ้นไป	ผ่านเกณฑ์ดีมาก (เกียรติบัตร)



บทบาทของ Instructor & Auditor

- ✓ แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ✓ ต่อยอด
- ✓ ขยายผล
- ✓ ยั่งยืน



Q&A

ติดต่อสอบถาม

หน่วยงานที่รับผิดชอบ:

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
อาคาร 3 ชั้นต 3 ตึกกรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข
เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

โทรศัพท์ : 0 2590 4178
โทรสาร : 0 2590 4186, 4188
E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
Website: http://foodhandler.anamai.moph.go.th

Open chat : เครือข่าย อปท.

THANK YOU

FOR YOUR NICE ATTENTION