

## มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

ชื่อหน่วยงาน สำนักงานเลขาธิการกรม	คู่มือการปฏิบัติงาน
	การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารภายในตลาดกรมอนามัย

### 1. วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. เพื่อให้ดำเนินการพัฒนาตลาดนัดให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
2. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความรู้ ความเข้าใจถึงแนวทางการดำเนินการพัฒนาตลาดให้มีสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ จำหน่ายอาหารปลอดภัยและใส่ใจผู้บริโภค
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความตื่นตัว และร่วมมือกันของภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคเพื่อร่วมมือพัฒนาตลาดนัดกรมอนามัย ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” สร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี  
(ที่มา: คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)

### 2. ขอบเขต (Scope)

ผู้ประกอบการร้านค้าตลาดนัดกรมอนามัย โดยมีการจัดสรรพื้นที่ในการขายได้แก่ เสื้อผ้า 32 ลีต อาหาร 38 ลีต รวมทั้งสิ้น จำนวน 70 ลีต

### 3. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

นิยามตลาดนัด ตลาดนัดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งหมายถึงตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร (รวมถึงตลาดนัดลักษณะที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง เช่น กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาหลังคา เต็นท์ ต้องมั่นคงแข็งแรง)

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหาร จัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อ ทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การตรวจประเมินด้านกายภาพ หมายถึง การตรวจประเมินสถานที่ปรุงประกอบอาหารสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร

(ที่มา: คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

#### 4. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

1. คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
2. คณะกรรมการสวัสดิการกรมอนามัย
3. กลุ่มพิธีการและกิจกรรมพิเศษ สำนักงานเลขานุการกรม กรมอนามัย

#### 5. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)

ขั้นตอนการดำเนินงาน	วันทำการ/ ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;">                     1. จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ การสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร                 </div>	1 วัน	1. แต่งตั้งคณะกรรมการไม่น้อยกว่า 5 ท่าน 2. แต่งตั้งจากบุคลากรทุกกลุ่มงาน 3. กำหนดหน้าที่ให้ชัดเจน 4. คำสั่ง/ องค์กรประกอบต้องเป็นปัจจุบัน	ผู้ที่ได้รับ มอบหมาย
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     2. จัดทำแผนปฏิบัติระดับความสำเร็จของ การสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูก สุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี                 </div>	5 วัน	1. กำหนดขั้นตอน/กระบวนการ 2. กำหนดระยะเวลาแล้วเสร็จ	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการให้ ปฏิบัติตนถูก สุขลักษณะด้าน สุขาภิบาลอาหาร ที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     3. วิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ของตัวชี้วัด ที่มีข้อมูลสารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้                 </div>	3 วัน	1. นำข้อมูลย้อนหลัง 3 ปีมาวิเคราะห์ 2. นำความรู้มาใช้ประกอบการวิเคราะห์	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการให้ ปฏิบัติตนถูก สุขลักษณะด้าน สุขาภิบาลอาหาร ที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     4. กำหนดมาตรการและประเด็นความรู้ที่ ให้แก่ผู้รับบริการ (C) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH)                 </div>	2 วัน	1. ข้อมูลการขับเคลื่อนตัวชี้วัดสอดคล้องกับ PIRAB 2. ประเด็นความรู้ให้แก่ผู้รับบริการ (C) ผู้มี ส่วนได้ส่วนเสีย (SH)	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการให้ ปฏิบัติตนถูก สุขลักษณะด้าน สุขาภิบาลอาหาร ที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     5. จัดทำ SOP/ Flow chart การ ดำเนินงานการขอเช่าพื้นที่จำหน่ายสินค้า                 </div>	1 วัน	1. จัดทำให้อีกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานที่กำหนด 2. ปรับปรุง/ พัฒนา กระบวนการปฏิบัติงาน ให้เป็นมาตรฐาน/ คู่มือการปฏิบัติงาน SOP	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการให้ ปฏิบัติตนถูก สุขลักษณะด้าน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	วันทำการ/ ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
		(Standard Operating Procedure) ให้เป็นปัจจุบัน	สุขาภิบาลอาหารที่ดี
6. ขับเคลื่อนการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติระดับความสำเร็จของการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี	20 วัน	1. ดำเนินการให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติการตามระยะเวลา 2. ดำเนินการตามแผนครบทุกกิจกรรม	คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
7. ประชาสัมพันธ์การสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี/One Pageให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี	1 วัน	1. ประชาสัมพันธ์ผ่าน Application Line 2. ประชาสัมพันธ์ผ่านที่ประชุม 3. เนื้อหาเข้าใจง่ายถูกต้องครบถ้วน	คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
8. ติดตาม/ประเมินผลตามเกณฑ์การตรวจประเมิน	5 วัน	ติดตามการประเมินให้เป็นไปตามค่าเป้าหมาย	คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
9. ผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ตามเป้าหมาย	10 วัน	1. ใช้แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด น้ำซื่อ" 2. ผลการประเมินผ่านระดับพื้นฐาน ได้แบ่งเป็น 2 รอบการประเมิน รอบที่ 1 ผ่าน 5 ใน 10 ข้อ รอบที่ 2 ผ่าน 10 ใน 10 ข้อ 3	คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
10. รายงานผู้บริหาร/รายงานผลการติดตามกำกับตัวชี้วัดประจำเดือน	10 วัน	1. มีการติดตามผลการดำเนินงานในที่ประชุม 2. รายงานผลการติดตามกำกับตัวชี้วัดประจำเดือน	คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
รวมเวลาทำการ	58 วัน		

## ๖. ภาคผนวก

ขั้นตอนการดำเนินงาน ข้อ 6 กำหนดกิจกรรม 6 กิจกรรม จัดทำแผนการขับเคลื่อน ได้แก่

1. จัดอบรมหลักสูตร "ผู้สัมผัสอาหาร" ให้แก่ผู้ประกอบการร้านค้าโรงอาหาร/ตลาดนัด กรมอนามัย
2. จัดให้มีการทำความสะอาด (Big Cleaning Day)
3. ประชุมเตรียมความพร้อมเพื่อประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด นำซื้อ"
4. ประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด นำซื้อ"
5. ประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการร้านค้าตลาดนัด
6. ประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บริการตลาดนัดกรมอนามัย



(นายวินัย รอดไพร)

เลขานุการกรม