

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

ชื่อหน่วยงาน สำนักงานเลขานุการกรม	คู่มือการปฏิบัติงาน ชื่อตัวชี้วัด/ ระดับความสำเร็จของการสร้างผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตามคุณสมบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
--------------------------------------	---

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” สร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามคุณสมบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
(ที่มา: คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)

2. ขอบเขต (Scope)

ผู้ประกอบการร้านค้าตลาดนัดกรมอนามัย โดยมีที่จัดสรรพื้นที่ในการขายได้แก่ เสื้อผ้า 32 ลี้อค อาหาร 27 ลี้อค รวมทั้งสิ้น จำนวน 59 ลี้อค

3. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

นิยามตลาดนัด ตลาดนัดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งหมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร (รวมถึงตลาดนัดลักษณะที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง เช่น กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสา หลังคา เต็นท์ ต้องมั่นคงแข็งแรง)

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหาร จัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้ง บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อ ทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมี ต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การตรวจประเมินด้านกายภาพ หมายถึง การตรวจประเมินสถานที่ปรุงประกอบอาหารสุขลักษณะ ของผู้สัมผัสอาหาร

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

4. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

1. คณะกรรมการการสร้างผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามคุณสมบัติด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี
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; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 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 ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 3. วิเคราะห์ข้อมูลสถานการณ์ของตัวชี้วัด ที่มีข้อมูลสารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้ </div>	3 วัน	1. นำข้อมูลย้อนหลัง 3 ปีมาวิเคราะห์ 2. นำความรู้มาใช้ประกอบการวิเคราะห์	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 4. กำหนดมาตรการและประเด็นความรู้ที่ ให้แก่ผู้รับบริการ (C) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (SH) </div>	2 วัน	1. ข้อมูลการขับเคลื่อนตัวชี้วัดสอดคล้องกับ PIRAB 2. ประเด็นความรู้ให้แก่ผู้รับบริการ (C) ผู้มีส่วน ได้ส่วนเสีย (SH)	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 5. จัดทำ SOP/ Flow chart การ ดำเนินการขอเช่าพื้นที่จำหน่ายสินค้า </div>	1 วัน	1. จัดทำให้ถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานที่กำหนด 2. ปรับปรุง/ พัฒนา กระบวนการปฏิบัติงานให้ เป็นมาตรฐาน/ คู่มือการปฏิบัติงาน SOP (Standard Operating Procedure) ให้เป็น ปัจจุบัน	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 6. ขับเคลื่อนการดำเนินงานตาม แผนปฏิบัติระดับความสำเร็จของการสร้าง ผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตนถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี </div>	20 วัน	1. ดำเนินการให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติการตาม ระยะเวลา 2. ดำเนินการตามแผนครบทุกกิจกรรม	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตน ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี

ขั้นตอนการดำเนินงาน	วันทำการ/ ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
7. ประชาสัมพันธ์การสร้างผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตามถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี/One Pageให้ปฏิบัติตามถูก สุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี	1 วัน	1. ประชาสัมพันธ์ผ่าน Application Line 2. ประชาสัมพันธ์ผ่านที่ประชุม 3. เนื้อหาเข้าใจง่ายถูกต้องครบถ้วน	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตาม ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
8. ติดตาม/ประเมินผลตามเกณฑ์การตรวจ ประเมิน	5 วัน	ติดตามการประเมินให้เป็นไปตามค่าเป้าหมาย	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตาม ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
9. ผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ตาม เป้าหมาย	10 วัน	1. ใช้แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด น้ำซื่อ" 2. ผลการประเมินผ่านระดับพื้นฐาน ได้แบ่ง เป็น 2 รอบการประเมิน รอบที่ 1 ผ่าน 5 ใน 10 ข้อ รอบที่ 2 ผ่าน 10 ใน 10 ข้อ 3	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตาม ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
10. รายงานผู้บริหาร/รายงานผลการ ติดตามกำกับตัวชี้วัดประจำเดือน	10 วัน	1. มีการติดตามผลการดำเนินงานในที่ประชุม 2. รายงานผลการติดตามกำกับตัวชี้วัด ประจำเดือน	คณะกรรมการ การสร้าง ผู้ประกอบการ ให้ปฏิบัติตาม ถูกสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาล อาหารที่ดี
รวมเวลาทำการ	58 วัน		

๖. ภาคผนวก

ขั้นตอนการดำเนินงาน ข้อ 6 กำหนดกิจกรรม 8 กิจกรรม จัดทำแผนการขับเคลื่อน ได้แก่

1. จัดอบรมหลักสูตร "ผู้สัมผัสอาหาร" ให้แก่ผู้ประกอบการร้านค้าโรงอาหาร/ตลาดนัด กรมอนามัย
2. จัดให้มีการทำความสะอาด (Big Cleaning Day)
3. ประชุมเตรียมความพร้อมเพื่อประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด น้ำซื่อ"
4. ประเมินการพัฒนาและยกระดับ "ตลาดนัด น้ำซื่อ"
5. ผู้ประกอบการตลาดนัดลงทะเบียน Thai save Thai/ฉีดวัคซีน 100%
6. ประเมินความพึงพอใจผู้ประกอบการร้านค้าตลาดนัด
7. ประเมินความพึงพอใจผู้ใช้บริการตลาดนัดกรมอนามัย
8. จัดประกวดสุขลักษณะที่ดีภายในตลาดนัดกรมอนามัย