

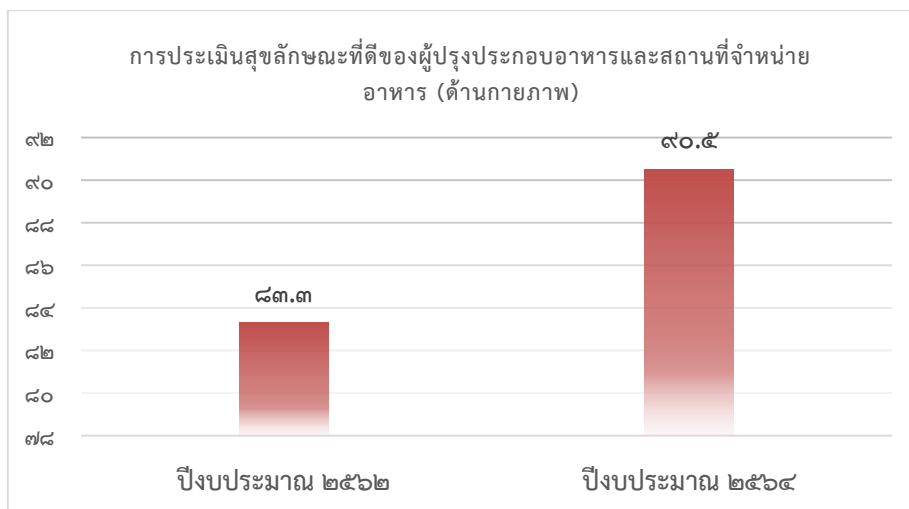
## ๑. Assessment มีบทวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัด มีข้อมูล สารสนเทศ และความรู้ที่นำมาใช้

### ๑.๑ ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ : ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ เป็นต้นมาสำนักงานเลขาธิการกรม ได้รับนโยบายในการยกระดับ การพัฒนาองค์กรภายใต้คำสั่งกรมอนามัยที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากรมอนามัยสู่การเป็น GREEN & Clean Organization ในองค์ประกอบที่ ๖. คณะทำงานการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพอาหาร ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการที่ดี โดยการบูรณาการระหว่างสำนักงานเลขาธิการกรม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ รับการตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะฯ จากเทศบาลนครนนทบุรี และในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการจัดทำตัวชี้วัดในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ มาดำเนินการเปรียบเทียบในสถานการณ์ปัจจุบัน

- การตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ แบ่งเป็น ๒ ระดับ คือ มาตรฐานดีมาก (ผ่านทั้งหมด ๓๐ ข้อ) มาตรฐานดี (ผ่านไม่น้อยกว่า ๒๐ ข้อ) โดยในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ กรมอนามัย ได้มีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ทั้งหมด ๒๕ ข้อ คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๓

- ระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ โดยมีหลักเกณฑ์ดัง การประเมินด้านกายภาพร้านค้าอาหารกรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ ไม่ต่ำกว่า ร้อยละ ๘๐ เกณฑ์การตรวจเฝ้าระวังด้านชีวภาพจากกรมอนามัย ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๐ จากตัวอย่างอาหารที่นำมาทดสอบทั้งหมด โดยสรุปผลการตรวจประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ กรมอนามัย ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพผ่านเกณฑ์ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ และด้านชีวภาพผ่านเกณฑ์คิดเป็นร้อยละ ๙๗



- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม : สรุปผลการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในปี ๒๕๖๒ มาตรฐานที่ได้ คือ มาตรฐานดี ผ่านเกณฑ์ ๒๕ ไม่ผ่านเกณฑ์ ๕ คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๓ (ตรวจประเมิน ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒) และระดับความสำเร็จในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ ที่ได้ดำเนินการตรวจประเมินด้านกายภาพ มีผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๕ ซึ่งจากการเปรียบเทียบประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในปี ๒๕๖๒ และงบประมาณ ๒๕๖๔ ผู้ประกอบการร้านค้ามีแนวโน้มในการปฏิบัติตามกฎสุขลักษณะที่ดีขึ้น

- ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน : ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ สำนักงานเลขาธิการกรม ยุกระดับการพัฒนาผู้ประกอบการร้านค้าอาหารภายในตลาดนัดของกรมอนามัย ให้ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี เพื่อเพิ่มความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ให้แก่ผู้บริโภค โดยการตรวจประเมิน ด้านกายภาพ (ผู้สัมผัสอาหาร) และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในการจัดตั้งตลาดนัด ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” และเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

- ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์ : คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ ซึ่งประกอบไปด้วยข้อกำหนดของเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๒๐ ข้อ โดยครอบคลุมใน ๓ ด้าน ได้แก่

- ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
- ด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ด้านคุ้มครองผู้บริโภค

\*\*\*\*\*