

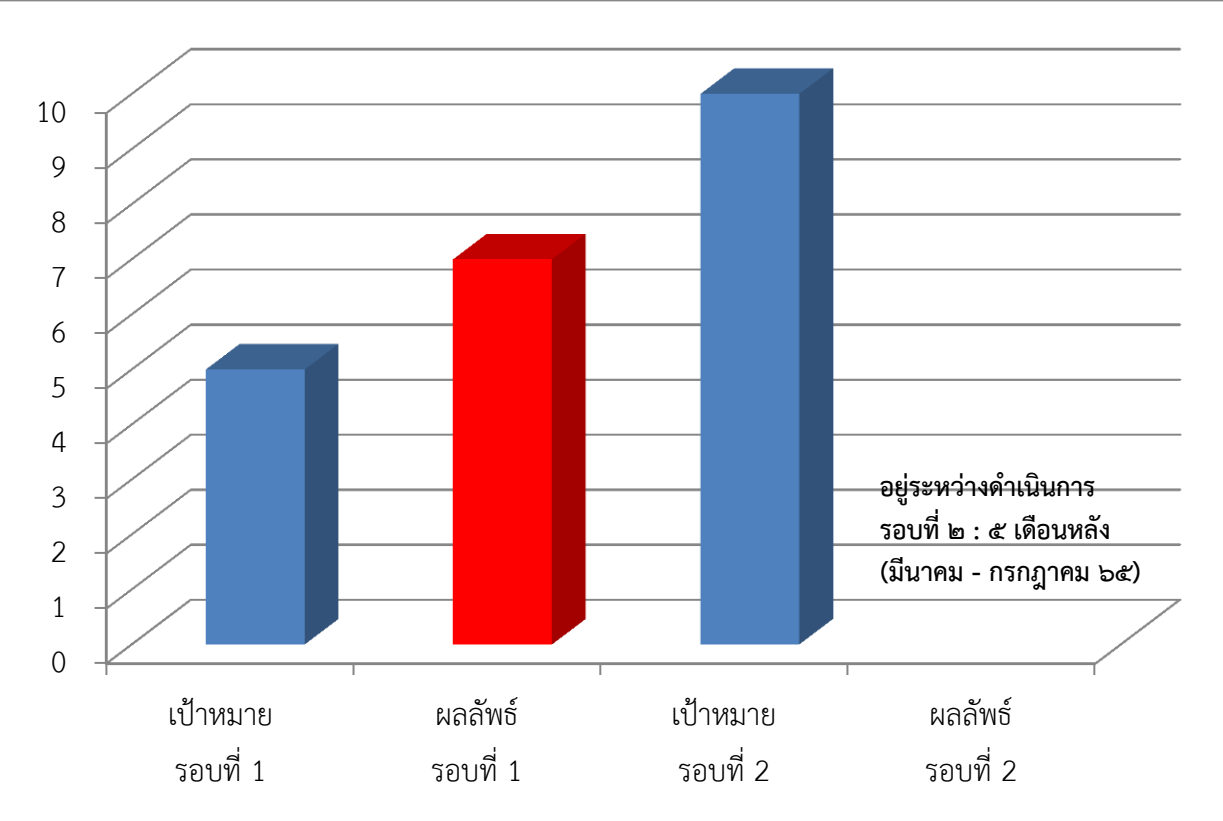
๑.๑ ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของตัวชี้วัดและความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์ ตัวชี้วัด ๓.๑๖ (KPI function) ร้อยละความสำเร็จในการสร้างให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี รอบที่ ๒ : ๕ เดือนหลัง (มีนาคม - กรกฎาคม ๒๕๖๕)

**ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ :** จากที่สำนักงานเลขานุการกรม ได้ดำเนินการยกระดับการพัฒนาองค์กรภายใต้คำสั่งกรมอนามัยที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากรมอนามัยสู่การเป็น GREEN & Clean Organization ในองค์ประกอบที่ ๖. คณะทำงานการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition) มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการที่ดี โดยการบูรณาการระหว่างสำนักงานเลขานุการกรม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ได้ดำเนินการจัดทำตัวชี้วัดในการสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารปลอดภัย และมีคุณภาพ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาโรงอาหารกรมอนามัยให้มีคุณภาพ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

โดยในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ สำนักงานเลขานุการกรม ได้ดำเนินการตัวชี้วัด ๓.๑๖ (KPI function) ร้อยละความสำเร็จในการสร้างให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี เป็นการยกระดับการขับเคลื่อนให้เกิดความพัฒนาด้านคุณภาพอาหาร ให้มีความสะอาด ปลอดภัย มากยิ่งขึ้น โดยวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารภายในตลาดนัดของกรมอนามัย ให้เป็นไปหลักเกณฑ์การพัฒนายกระดับ “ตลาดนัด น่าซื้อ” เพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑ กำหนด

จากการเปรียบเทียบผลลัพธ์ตามเป้าหมายของตัวชี้วัดในรอบที่ ๑ : ๕ เดือนแรก (ตุลาคม ๒๕๖๔ - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) มีเป้าหมายการตรวจประเมินการพัฒนาและยกระดับ “ตลาดนัด น่าซื้อ” ให้ได้ผลลัพธ์ผ่านเกณฑ์ในระดับพื้นฐาน ไม่น้อยกว่า ๕ ข้อ จากเกณฑ์การประเมินฯ จำนวน ๑๐ ข้อ ดังนี้

แผนภูมิแสดงผลการเปรียบเทียบเป้าหมาย และผลลัพธ์การดำเนินการตามตัวชี้วัดที่ ๓.๑๖ (KPI function) ร้อยละความสำเร็จในการสร้างให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี



**ผลผลิต / ผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม :** จากแผนภูมิแสดงผลการเปรียบเทียบเป้าหมายตามเกณฑ์การประเมินฯ ผ่านเกณฑ์จำนวน ๕ ข้อ ผลลัพธ์จากการประเมินผลผ่านเกณฑ์จำนวน ๗ ข้อ ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายกำหนด แสดงให้เห็นถึงแนวโน้มที่ดีในการดำเนินการตามแผนการขับเคลื่อน ซึ่งต้องดำเนินการขับเคลื่อนอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถบรรลุเป้าหมายในรอบที่ ๒ : ๕ เดือนหลัง (มีนาคม – กรกฎาคม ๖๕) ที่ได้กำหนดค่าเป้าหมาย คือ ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินการพัฒนาและยกระดับ “ตลาดนัด นำซื้อ” ในระดับพื้นฐาน (ผ่านเกณฑ์ ๑๐ ข้อ)

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

โดยผลจากการขับเคลื่อนในรอบที่ ๑ : ๕ เดือนแรก (ตุลาคม ๒๕๖๔ – กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕) ตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” ตลาดนัดกรมอนามัยมีผลการตรวจประเมินในระดับพื้นฐานจากรายละเอียดการประเมินทั้งหมด จำนวน ๑๐ ข้อ ดังนี้

๑. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย (✓ ผ่านเกณฑ์)
๒. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ รม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง (✓ ผ่านเกณฑ์)
๓. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง (✓ ผ่านเกณฑ์)
๔. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ซ้ำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด (✓ ผ่านเกณฑ์)
๕. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้ (✓ ผ่านเกณฑ์)
๖. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)
๗. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)
๘. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)
๙. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ (✓ ผ่านเกณฑ์)
๑๐. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ๔ ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว (✓ ผ่านเกณฑ์)

จากรายละเอียดการประเมินผลตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซื่อ” ในระดับพื้นฐาน จำนวน ๑๐ ข้อ ✓ ผ่านเกณฑ์ จำนวน ๗ ข้อ และ ✗ ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน ๓ ข้อ ซึ่งต้องมีกระบวนการแก้ไขดังนี้

รายละเอียดที่ไม่ผ่านการประเมินฯ	แนวทางการแก้ไขฯ
๑. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)	๑. จัดให้มีการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๒. ควบคุม กำกับ ดูแลผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามหลักผู้สัมผัสอาหาร ๓. ประชาสัมพันธ์ และสร้างความตระหนักรู้ในเรื่องสุขอนามัยที่ดีในการปรุงประกอบอาหาร
๒. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมหน้ากากป้องกันและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)	
๘. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ (✗ ไม่ผ่านเกณฑ์)	ประสานขอพื้นที่และถังขยะ เพื่อจัดตั้งจุดรองรับมูลฝอยให้มีความเหมาะสม และเพียงพอมากยิ่งขึ้น

#### ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์ :

๑. คู่มือตลาดนัด น้ำซื่อ ซึ่งประกอบไปด้วยข้อกำหนดของเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๒๐ ข้อ โดยครอบคลุมใน ๓ ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยของอาหาร ด้านคุ้มครองผู้บริโภค

๒. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยในคู่มือมีประเด็นความรู้เกี่ยวกับหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร ความอันตรายของอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งเทคนิคการใช้ชุดทดสอบในการตรวจคุณภาพอาหาร