



สถานการณ์การดำเนินงานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
เขตบริการสุขภาพที่ 9

นายศราวดี เสนารักษ์
นักวิชาการสาธารณสุข
กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

1. พัฒนาการการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากอดีต
สู่ปัจจุบัน การดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยมีความเป็นมาที่น่าสนใจทั้งในระดับประเทศ
และระดับเขต ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 พัฒนาการการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
จากอดีตสู่ปัจจุบัน

พ.ศ. 2543	- เปิดตัวโครงการสุขภาพิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย หรือ Clean Food Good Taste (CFGT) โดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข พื้นที่นำร่องแห่งแรกคือที่อำเภอพิมาย จังหวัดนครราชสีมา ในงานเทศกาลแห่เทียนเข้าพรรษา
พ.ศ. 2546	- มติ ครม. มอบกระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการประสานแผนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัย (4 มี.ค. 46) - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องอาหารปลอดภัยและมาตรการสำคัญ 6 ข้อ (30 พ.ค. 46) - แต่งตั้งคณะกรรมการศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร (5 มิ.ย. 46)
พ.ศ. 2547	- รัฐบาลประกาศให้ประเทศไทยเป็นดินแดนแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร (1 ม.ค. 47)
พ.ศ. 2548	- เริ่มใช้เกณฑ์มาตรฐานท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/แผงลอย
พ.ศ. 2549	- เร่งรัดสถานประกอบการด้านอาหารมาตรฐาน Clean Food Good Taste อุทยานแห่งชาติ - นโยบาย Food Safety Street จังหวัดละ 1 แห่ง - เริ่มต้นจัดประชุมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับเขตครั้งแรกที่จังหวัดชัยภูมิ โดยชมรมฯ แต่ละจังหวัดเวียนเป็นเจ้าภาพ
พ.ศ. 2550	- นโยบายมาตรฐานร้านอาหารติดดาว, ร้านอาหาร 5 ดาว
พ.ศ. 2551	- ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร เขต 14 ถอดบทเรียนการทำงาน ณ จังหวัดนครราชสีมา
พ.ศ. 2552	- โครงการก๊วยเตี้ยวอนามัย ส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี - คณะกรรมการแกนนำชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเขต 14 ขับเคลื่อนเรื่องร้านอาหารคนไทยไร้พุง - ประชุมชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารระดับเขตครั้งที่ 3 ที่จังหวัดบุรีรัมย์
พ.ศ. 2553	- คณะกรรมการแกนนำชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเขต 14 ขับเคลื่อน เรื่อง ร้านอาหารรวมใจลดโลกร้อน
พ.ศ. 2554	- เริ่มใช้ระบบการจัดการสุขภาพิบาลอาหารระดับท้องถิ่นด้วยกระบวนการ SOP
พ.ศ. 2557	- มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินรับรองมาตรฐานโครงการ “ร้านอาหารไทย ปลอดภัย สุขภาพดี ต้นแบบ (CLEAN FOOD GOOD TASTE PLUS)” เพื่อยกระดับคุณภาพร้าน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CLEAN FOOD GOOD TASTE)” เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเกิดความตระหนักถึงการรักษาระดับคุณภาพมาตรฐานร้านอาหารเพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค



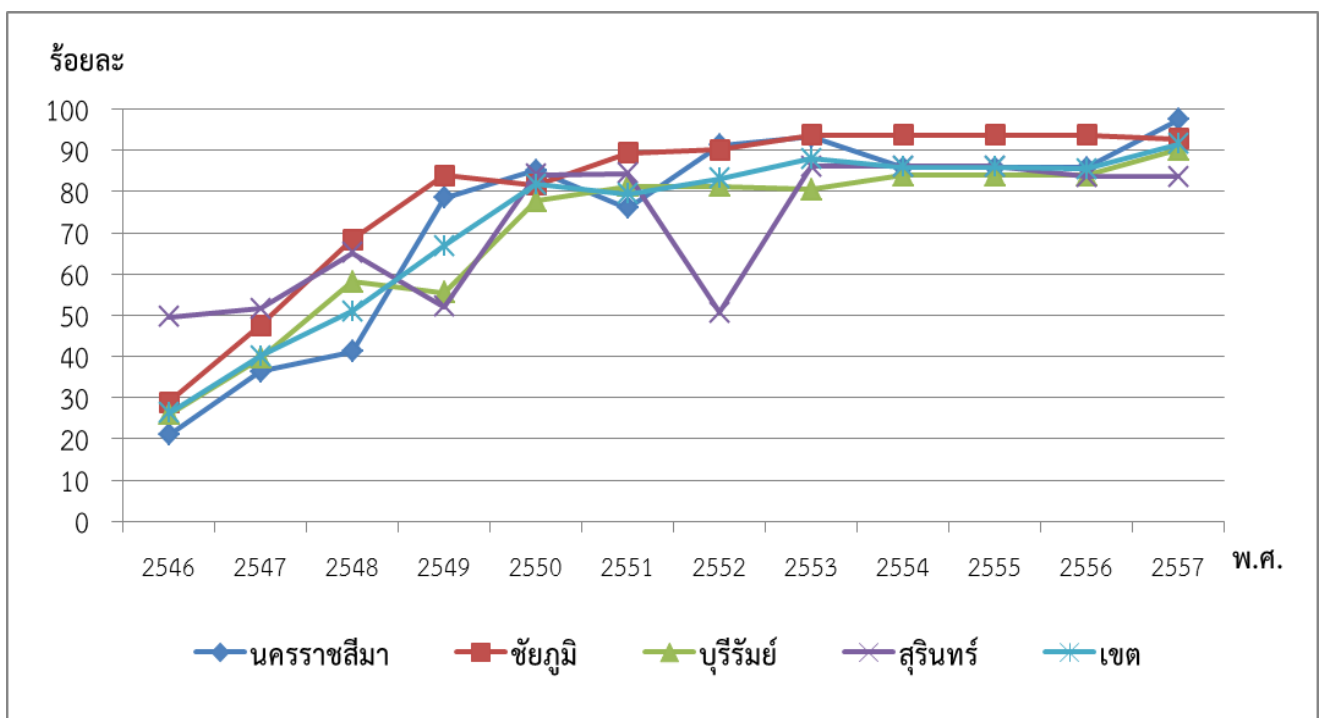
2. สถานการณ์การดำเนินงานและวิเคราะห์สถานการณ์

2.1 สถานการณ์การดำเนินงานเชิงปริมาณ ในช่วงเริ่มต้นของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ปีพ.ศ. 2543-2545 รัฐบาลยังไม่ได้กำหนดเป็นนโยบายการดำเนินงานยังขาดการตั้งเป้าหมายที่ชัดเจน แต่เป็นความสมัครใจของผู้ประกอบการค้าอาหาร ต่อมาวันที่ 4 มี.ค.2546 มีมติ ครม. มอบกระทรวงสาธารณสุขเป็นหน่วยงานหลักในการประสานแผนยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัยทำให้โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เป็นเป้าหมายหนึ่งของยุทธศาสตร์อาหารปลอดภัย จึงทำให้ทุกหน่วยงานต้องจัดทำฐานข้อมูลร้านอาหารและแผงลอย เพื่อใช้รายงานผลการปฏิบัติงานตามตัวชี้วัด นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

1) ร้านอาหาร

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน(ปี2546-2557) พบว่า ร้านอาหารระดับเขตผ่านมาตรฐาน CFGT จะมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มมากขึ้นสูงสุดในช่วงปี พ.ศ.2549 เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ15.8 คือจากร้อยละ51.0 ในปี 2548 เป็นร้อยละ66.8 ในปี2549 สำหรับปี 2551 มีผลงานลดลงจากปี 2550 คือปี 2550 และ 2551 ผ่านมาตรฐานร้อยละ81.7 และ79.5 ตามลำดับ ดังภาพที่1 เมื่อพิจารณาข้อมูลปี 2557 โดยรวมระดับเขตผ่านมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ91.6 เมื่อพิจารณารายจังหวัด พบว่า จังหวัดนครราชสีมาผ่านมาตรฐาน CFGT มากที่สุด ร้อยละ97.5 รองลงมาคือ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดบุรีรัมย์ และจังหวัดสุรินทร์ผ่านมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 92.8 90.1 และ 83.7 ตามลำดับ ดังภาพที่1 และตารางที่ 2

ภาพที่1 ร้อยละของร้านอาหารได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แยกรายจังหวัดปี2546-2557





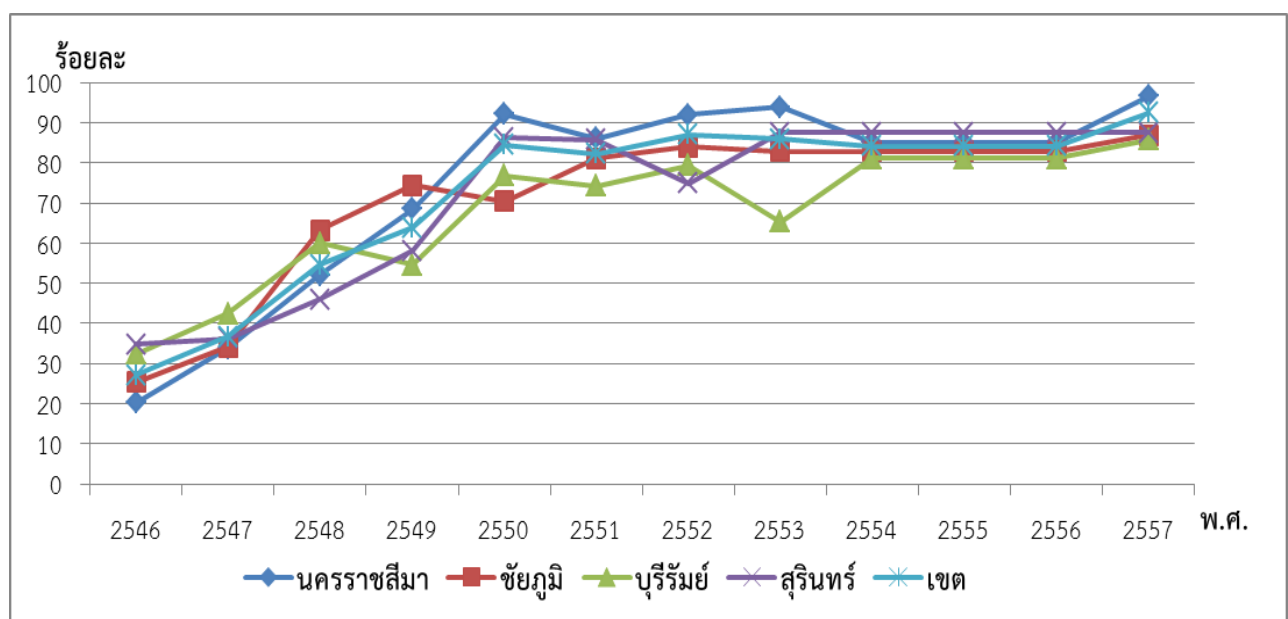
ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลของร้านอาหารได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แยกรายจังหวัดปี 2546 -2557

พ.ศ.	นครราชสีมา			ชัยภูมิ			บุรีรัมย์			สุรินทร์			เขต		
	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ
2546	2332	490	21.0	411	119	29.0	1171	303	25.9	498	247	49.6	4412	1159	26.3
2547	2198	800	36.4	420	200	47.6	1028	408	39.7	484	250	51.7	4130	1658	40.2
2548	2201	908	41.3	377	258	68.4	1028	598	58.2	541	352	65.1	4147	2116	51.0
2549	2591	2034	78.5	367	308	83.9	2223	1233	55.5	795	414	52.1	5976	3989	66.8
2550	2034	1733	85.2	375	306	81.6	2169	1686	77.7	680	572	84.1	5258	4297	81.7
2551	2786	2116	76.0	366	327	89.3	1547	1258	81.3	693	585	84.4	5392	4286	79.5
2552	2786	2543	91.3	384	346	90.1	1663	1353	81.4	693	351	50.7	5526	4593	83.1
2553	1780	1659	93.2	369	346	93.8	1391	1119	80.5	698	601	86.1	4238	3725	87.9
2554	1691	1451	85.8	369	346	93.8	1391	1168	84.0	698	601	86.1	4149	3566	86.0
2555	1691	1451	85.8	369	346	93.8	1391	1168	84.0	698	601	86.1	4149	3566	86.0
2556	1691	1451	85.8	369	346	93.8	1391	1168	84.0	698	584	83.7	4149	3549	85.5
2557	1176	1146	97.5	404	375	92.8	1344	1211	90.1	698	584	83.7	3622	3316	91.6

2) แผลงลอยจำหน่ายอาหาร มีแนวโน้มลักษณะคล้ายกับร้านอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มมากขึ้น สูงสุดในช่วงปี 2548 เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 17.9 คือจากร้อยละ 36.7 ในปี 2547 เป็นร้อยละ 54.6 ในปี 2548 สำหรับปี 2551 2553 และ 2554 มีผลงานลดลงจากปี 2550 2552 และ 2553 คือ ผ่านมาตรฐานร้อยละ 82.2 85.9 และ 84.2 ตามลำดับ ดังภาพที่ 2 เมื่อพิจารณาข้อมูลปี 2557 รายจังหวัด พบว่า จังหวัดนครราชสีมา ผ่านมาตรฐาน CFGT มากที่สุด ร้อยละ 96.6 รองลงมาคือ จังหวัดสุรินทร์ ชัยภูมิและบุรีรัมย์ ผ่านร้อยละ 87.6 86.8 และ 85.7 ตามลำดับดังภาพที่ 2 และตารางที่ 3

ภาพที่ 2 ร้อยละของแผลงลอยได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แยกรายจังหวัดปี 2546-2557



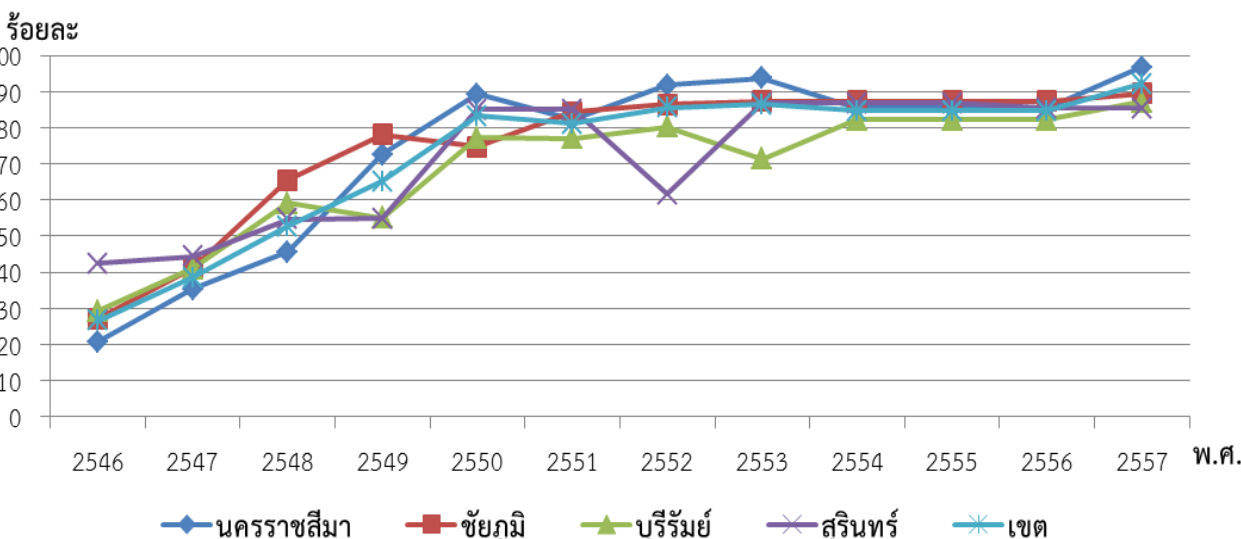


ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลของแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แยกรายจังหวัด ปี 2546 -2557

พ.ศ.	นครราชสีมา			ชัยภูมิ			บุรีรัมย์			สุรินทร์			เขต		
	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ
2546	1381	280	20.3	386	98	25.4	1297	420	32.4	458	159	34.7	3522	957	27.2
2547	1540	520	33.8	386	132	34.2	1005	426	42.4	441	160	36.3	3372	1238	36.7
2548	1554	808	52.0	457	289	63.2	1005	604	60.1	638	293	45.9	3654	1994	54.6
2549	3770	2582	68.5	564	420	74.5	2157	1179	54.7	659	383	58.1	7150	4564	63.8
2550	3159	2909	92.1	608	428	70.4	2153	1653	76.8	485	418	86.2	6405	5408	84.4
2551	4486	3858	86.0	589	478	81.2	2339	1735	74.2	563	483	85.8	7977	6554	82.2
2552	5227	4812	92.1	571	480	84.1	2233	1772	79.4	563	422	75.0	8594	7486	87.1
2553	5400	5071	93.9	531	440	82.9	2086	1362	65.3	595	521	87.6	8612	7394	85.9
2554	5451	4642	85.2	531	440	82.9	2086	1691	81.1	595	521	87.6	8663	7294	84.2
2555	5451	4642	85.2	531	440	82.9	2086	1691	81.1	595	521	87.6	8663	7294	84.2
2556	5451	4642	85.2	531	440	82.9	2086	1691	81.1	595	521	87.6	8663	7294	84.2
2557	5893	5690	96.6	532	462	86.8	2647	2268	85.7	595	521	87.6	9667	8941	92.5

เมื่อพิจารณาแนวโน้มร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน(ปี2546-2557) พบว่า ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ระดับเขตผ่านมาตรฐาน CFGT จะมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มมากขึ้นสูงสุดในช่วงปี พ.ศ.2550 เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ18.0 คือจากร้อยละ 65.2 ในปี 2549 เป็นร้อยละ 83.2 ในปี 2550 สำหรับปี 2551 2554 และ2556 มีผลงานลดลงจากปี 2550 2553 และ2555 คือผ่านมาตรฐานร้อยละ 81.1 84.8 และ84.6 ตามลำดับ ดังภาพที่ 3 เมื่อพิจารณาข้อมูลปี 2557 รายจังหวัด พบว่า จังหวัดนครราชสีมาผ่านมาตรฐาน CFGT มากที่สุด ร้อยละ96.7 รองลงมาคือ จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดบุรีรัมย์และจังหวัดสุรินทร์ ผ่านมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ89.4 87.2 และ85.5ตามลำดับดังภาพ3และตารางที่ 4





ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

ตารางที่ 4 แสดงข้อมูลของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แยกสายจังหวัด ปี 2546-2557

พ.ศ.	นครราชสีมา			ชัยภูมิ			บุรีรัมย์			สุรินทร์			เขต		
	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ	ทั้งหมด	ผ่าน	ร้อยละ
2546	3713	770	20.7	797	217	27.2	2468	723	29.3	956	406	42.5	7934	2112	26.6
2547	3738	1320	35.3	806	332	41.2	2033	834	41.0	925	410	44.3	7502	2896	38.6
2548	3755	1716	45.7	834	547	65.6	2033	1202	59.1	1179	645	54.7	7801	4110	52.7
2549	6361	4616	72.6	931	728	78.2	4380	2412	55.1	1454	797	54.8	13126	8553	65.2
2550	5193	4642	89.4	983	734	74.7	4322	3339	77.3	1165	990	85.0	11663	9705	83.2
2551	7272	5974	82.2	955	805	84.3	3886	2993	77.0	1256	1068	85.0	13369	10840	81.1
2552	8009	7355	91.8	955	826	86.5	3896	3125	80.2	1256	773	61.5	14116	12079	85.6
2553	7180	6730	93.7	900	786	87.3	3477	2481	71.4	1293	1122	86.8	12850	11119	86.5
2554	7142	6093	85.3	900	786	87.3	3477	2859	82.2	1293	1122	86.8	12812	10860	84.8
2555	7142	6093	85.3	900	786	87.3	3477	2859	82.2	1293	1122	86.8	12812	10860	84.8
2556	7142	6093	85.3	900	786	87.3	3477	2859	82.2	1293	1105	85.5	12812	10843	84.6
2557	7069	6836	96.7	936	837	89.4	3991	3479	87.2	1293	1105	85.5	13289	12257	92.2

2.2 สถานการณ์การดำเนินงานเชิงคุณภาพ ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้ดำเนินการสุ่มประเมินร้านอาหารและแผงลอยในพื้นที่ครบทุกจังหวัดในปี 2549 2550 2553 2554 และ 2557 พบว่า ในปี 2549 ร้านอาหารและแผงลอยได้รับการสุ่มในเขต 979 แห่ง ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 52.8 เมื่อแยกสายจังหวัด พบว่า จังหวัดชัยภูมิผ่านมาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 65.0 รองลงมา คือ นครราชสีมา บุรีรัมย์ และสุรินทร์ ผ่านมาตรฐานร้อยละ 53.6 49.0 และ 47.7 ตามลำดับ ส่วนในปี 2550 2553 และปี 2554 ผลการประเมินในภาพรวมของเขตร้านอาหารและแผงลอยมากกว่าครึ่งผ่านมาตรฐาน คือ ร้อยละ 63.1 58.5 และ 50.9 ตามลำดับ ต่อมาในปี 2556 ได้มีการสุ่มประเมินเฉพาะแผงลอยในจังหวัดบุรีรัมย์และสุรินทร์ ภาพรวมเขต ผ่านมาตรฐาน ร้อยละ 39.6 โดยในจังหวัดสุรินทร์ ผ่านร้อยละ 50.0 ส่วนจังหวัดบุรีรัมย์ผ่านเพียง ร้อยละ 30.8 รายละเอียดสถานการณ์การสุ่มประเมินดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 สถานการณ์สุ่มประเมินร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT

จังหวัด	2549		2550		2553		2554		2556	
	สุ่ม (แห่ง)	ผ่าน (ร้อยละ)	สุ่ม (แห่ง)	ผ่าน (ร้อยละ)	สุ่ม (แห่ง)	ผ่าน (ร้อยละ)	สุ่ม (แห่ง)	ผ่าน (ร้อยละ)	สุ่ม (แห่ง)	ผ่าน (ร้อยละ)
นครราชสีมา	317	53.6	878	62.0	79	40.5	69	43.5	-	-
ชัยภูมิ	157	65.0	272	61.4	71	53.5	57	54.4	-	-
บุรีรัมย์	306	49.0	1180	65.0	84	67.9	43	58.1	26	30.8
สุรินทร์	199	47.7	280	60.4	82	70.7	43	51.2	22	50.0
เขต	979	52.8	2,610	63.1	316	58.5	212	50.9	48	39.6



2.3 การดำเนินโครงการ“ร้านอาหารไทย ปลอดภัย สุขภาพดี ต้นแบบ (CLEAN FOOD GOOD TASTE PLUS)” ปี 2557 จังหวัดได้ดำเนินการคัดเลือกร้านอาหาร Clean Food Good Taste เข้าร่วมโครงการ 3 ร้าน ซึ่งผลการตรวจประเมินเพื่อรับรองมาตรฐานฯ ร้านอาหารทั้ง 3 ร้านผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารไทย ปลอดภัย สุขภาพดี และได้รับการรับรอง พร้อมรับมอบป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (ป้ายทอง) เพื่อเป็นร้านอาหารต้นแบบ ในจังหวัดต่อไป คือ

1. ร้านชาวมะลิ อำเภोजัตรัส จ.ชัยภูมิ
2. ร้านบู๊ตแอนด์เบต อำเภอมือง จ.บุรีรัมย์
3. ร้านอาหารบิกไบค์ อำเภอมือง จ.สุรินทร์

3. ปัญหาอุปสรรค

- ร้านอาหารส่วนใหญ่เก็บวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้สำหรับปรุง-ประกอบอาหารไม่เป็นระเบียบ พบจาน ชาม สำหรับเสิร์ฟอาหารให้ลูกค้าวางบนชั้น ไม่มีตู้เก็บที่มีมิดชิด และพบว่าบางร้านไม่มีที่ล้างจานที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- จากการตรวจประเมินทางชีวภาพพบตัวอย่างอาหารมีการปนเปื้อนมากที่สุด ซึ่งอาจเกิดจากสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหาร ความสะอาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ปรุงอาหาร อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานทิ้งไว้นานเกินไป และไม่มีการอุ่นอาหารให้ร้อน และการปกปิดอาหารที่ไม่มิดชิด โดยเฉพาะแผงลอยจำหน่ายอาหารซึ่งจะจำหน่ายอาหารบริเวณทางเท้า หรือบริเวณริมถนน ซึ่งเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสูง

- ผู้ปรุงอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคล

- การสุ่มประเมินเพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบในพื้นที่ส่วนใหญ่จะดำเนินการสุ่มประเมินเป็นรายปีงบประมาณ ซึ่งพบว่าไม่มีความต่อเนื่องและอาจทำให้ผู้ประกอบการบางรายไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด

4. ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา

4.1 ประชาชน

- 1) เลือกซื้อและรับประทานอาหารจากร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้มาตรฐาน โดยสังเกตจากป้ายสัญลักษณ์ Clean Food Good TasteหรือClean Food Good Taste Plus
- 2) ปฏิบัติด้านสุขอนามัยให้เป็นนิสัย เช่น กินร้อน ใช้ช้อนกลาง ล้างมือ

4.2 ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย

- 1) พัฒนาร้านอาหารและแผงลอยให้ได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste โดยขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่จากท้องถิ่นหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่
- 2) พัฒนาต่อยอดร้านอาหารเป็นร้านอาหาร Clean Food Good Taste Plus ซึ่งมีการผ่านมาตรฐาน Clean Food Good Taste มีการใช้ช้อนกลางสำหรับผู้บริโภค มีอ่างล้างมือ มีส้วมผ่านมาตรฐาน ใช้ผักปลอดภัย ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมและมีบัตรประจำตัว ตลอดจนการใช้ถุงมือสัมผัสอาหาร



4.3 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

- 1) จัดทำฐานข้อมูลทะเบียนร้านอาหารและแผงลอยในพื้นที่ทั้งที่ผ่านและไม่ผ่านมาตรฐาน
- 2) จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย
- 3) ตรวจแนะนำ/สุ่มประเมินมาตรฐานร้านอาหารและแผงลอย
- 4) ส่งเสริมพัฒนาต่อยอดร้านอาหารเป็นร้านอาหาร Clean Food Good Taste Plus
- 5) ส่งเสริมสนับสนุนและสร้างความเข้มแข็งแก่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
- 6) ออกข้อกำหนดท้องถิ่น เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง

สาธารณะ

- 7) เข้าร่วมการพัฒนากระบวนการบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาล

อาหาร (EHA1000)

4.4 หน่วยงานสาธารณสุขทุกระดับ

- 1) จัดทำฐานข้อมูลทะเบียนร้านอาหารและแผงลอยในระดับอำเภอ จังหวัด
- 2) ร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่นในการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย
- 3) ร่วมตรวจแนะนำ/สุ่มประเมินมาตรฐานร้านอาหารและแผงลอยกับท้องถิ่น
- 4) สร้างภาคีเครือข่ายการดำเนินงานในพื้นที่
- 5) การประสานงานประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้บริโภค สถานประกอบการ ตลอดจนผู้มีส่วน

เกี่ยวข้องต่างๆ

- 6) ส่งเสริมพัฒนาต่อยอดร้านอาหารเป็นร้านอาหาร Clean Food Good Taste Plus
- 7) ส่งเสริมและสนับสนุนและสร้างความเข้มแข็งแก่ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร
- 8) ส่งเสริมและสนับสนุนให้ท้องถิ่นเข้าร่วมระบบคุณภาพบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการ

จัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA1000)

- 9) ร่วมประเมินระบบคุณภาพบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (

EHA1000)

.....

