



กรมอนามัย
สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation : EHA)

EHA 1001

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
ในสถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) **รหัสการรับรอง EHA : 1001**

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

ตารางแสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
ประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน

P1 : สถานที่จำหน่ายอาหาร

P2 : สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
กระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (P1)				
ระยะเตรียมการ				
1	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (5 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิตและมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อย 1 ปี (2 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย (3 คะแนน)	10
ระยะดำเนินการ				
2	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบันโดยมีข้อมูล (7 คะแนน)	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			- ชื่อ/ที่อยู่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร - ชื่อ/ที่อยู่ผู้ประกอบการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานที่จำหน่ายอาหาร โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล <u>หรือ</u> จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
3	ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานที่จำหน่ายอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล <u>หรือ</u> จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุ่มลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือตามที่กฎหมายกำหนด ครบทุกแห่งที่ขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือขอรับใบอนุญาต (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบประกอบการที่ขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือขอรับใบอนุญาต	20
4	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรม บน Foodhandler ของกรม	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			อนามัย (5 คะแนน)	
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน สถานประกอบกิจการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่อนุญาตหรือแจ้ง - ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการบริโภคอาหาร ผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)	25
6	การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (3 คะแนน)	5
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (สถานที่จำหน่ายอาหาร)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการ	10

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	
รวม				100
กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)” (P2)				
ระยะเตรียมการ				
1	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (5 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิตและมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อย 1 ปี (2 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย (3 คะแนน)	10
ระยะดำเนินการ				
2	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน โดยมีข้อมูล ชื่อ/ที่อยู่ของสถานที่สะสมอาหาร/ผู้ประกอบกิจการ (7 คะแนน) 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานที่สะสมอาหารจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	15
3	ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานที่สะสมอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต โดย 2.1	20

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุ่มลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือตามที่กฎหมายกำหนด ครบทุกแห่งที่ขออนุญาตหรือจัดแจ้ง (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานที่เสิร์ฟอาหารที่ขออนุญาตหรือจัดแจ้ง	
4	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรม บน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	15
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานที่เสิร์ฟอาหารทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของสถานที่เสิร์ฟอาหารที่อนุญาตหรือแจ้ง - ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน)	25

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือน ภัย ด้านการบริโภคอาหาร ผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงาน สถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่ม ประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรค อาหารและน้ำเป็นสื่อ (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)	
6	การจัดการซื้อร้องเรียน/ เหตุรำคาญ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุ รำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการ ป้องกันการจัดการข้อ ร้องเรียน/เหตุรำคาญ (3 คะแนน)	5
7	สรุปผล/สถานการณ์การ ดำเนินงาน (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต,ร้านขาย ของชำ)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์ การดำเนินงานฯ หรือ แฟ้ม รวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการ ดำเนินงานด้านสุขาภิบาล อาหารต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	10
รวม				100

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ทั้งหมด		
สถานที่จำหน่ายอาหาร		
สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ)		
2. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านตามกฎหมายกำหนด		
สถานที่จำหน่ายอาหาร		

สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ)		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

หมายเหตุ หลักฐานแนบการประเมิน ได้แก่

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ประเภทละ 1 แห่ง
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ

P_1 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

P_2 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)”

N = จำนวนประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{P_1 + P_2}{N} = 100$$

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์

C_1 = จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารทั้งหมด

C_2 = จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านตามกฎหมายกำหนด

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{C_2}{C_1} \times 100$$

สรุปผลการประเมิน

หัวข้อการประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1 – 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA)	

หัวข้อการประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100		
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100		
คะแนนรวม	200		

สรุปผลการประเมิน :

หมายเหตุ

LPA ต่ำกว่า 60	คะแนน EHA ต่ำกว่า 60	ไม่ผ่านเกณฑ์
LPA ร้อยละ 60 ขึ้นไป	คะแนน EHA ร้อยละ 60-69	ผ่านเกณฑ์พื้นฐาน
LPA ร้อยละ 60 ขึ้นไป	คะแนน EHA ร้อยละ 70-79	ผ่านเกณฑ์ดี
LPA ร้อยละ 80 ขึ้นไป	คะแนน ร้อยละ 80 ขึ้นไป	ผ่านเกณฑ์ดีมาก (เกียรตินิยม)