



กรมอนามัย
สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation : EHA)

EHA 1002

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.2 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด) **รหัสการรับรอง EHA : 1002**

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

ตารางแสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

ประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน P1 : ตลาดสด

P2 : ตลาดนัด

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
กระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด” (P1)				
ระยะเตรียมการ				
1	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (5 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (2 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย (3 คะแนน)	10
ระยะดำเนินการ				
2	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาดสด)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลตลาดประเภทที่ 1 ที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน (7 คะแนน) ประกอบด้วยข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่ตลาดประเภทที่ 1	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			- ชื่อ/ที่อยู่ผู้ประกอบการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนตลาดประเภทที่ 1 โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
3	ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 1 ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนดครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบประกอบกิจการที่ขออนุญาต หมายเหตุ : การตรวจสอบสุลักษณะเพื่ออนุญาต ดูข้อบัญญัติท้องถิ่น/กฎกระทรวง/พ.ร.บ.สธ.ฯ ประกอบการพิจารณา	20
4	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน)	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			3. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมบน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินตลาดประเภทที่ 1 ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร และมือผู้ขายของ/มือผู้ช่วยขายของ ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของตลาดประเภทที่ 1 ที่อนุญาต - ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (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

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (ตลาดประเภทที่ 1 ตลาดสด)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	10
รวม				100
กระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด” (P2)				
ระยะเตรียมการ				
1	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร (5 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (2 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย (3 คะแนน)	10
ระยะดำเนินการ				
2	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาดนัด)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลตลาดประเภทที่ 2 ที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน (7 คะแนน) ประกอบด้วยข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่ตลาดประเภทที่ 2 - ชื่อ/ที่อยู่ผู้ประกอบการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนตลาดประเภทที่ 2 โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบFoodhandlerของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
3	ตรวจการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 2	20

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุ ใบอนุญาต โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนดครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาต หมายเหตุ : การตรวจสอบสุลักษณะเพื่ออนุญาต ดูข้อบัญญัติท้องถิ่น/กฎกระทรวง/พ.ร.บ.สธ.ฯ ประกอบการพิจารณา	
4	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจกแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมบน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	15
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินตลาดประเภทที่ 2 ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการ	25

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			รักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของตลาดประเภทที่ 2 ที่อนุญาต - ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ (อูจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ อหิวาตกโรค) ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)	
6	การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (3 คะแนน)	5
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (ตลาดประเภทที่ 2 ตลาดนัด)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	10
รวม				100

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนตลาดทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น		
ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด		
ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด		
2. จำนวนตลาดที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด		
ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด		
ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

หมายเหตุ หลักฐานแนบการประเมิน ได้แก่

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินตลาด (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูล (ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ

P_1 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด”

P_2 = คะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด”

N = จำนวนประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน

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

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์

C_1 = จำนวนตลาดทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

C_2 = จำนวนตลาดที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด

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

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)			