



กรมอนามัย
สำนักงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(Environmental Health Accreditation : EHA)

EHA 1003

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.3 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) **รหัสการรับรอง EHA : 1003**

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

ตารางแสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ประเภทการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (Setting) ที่ตรวจประเมิน

P1 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่

P2 การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่ (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 จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน (7 คะแนน) ประกอบด้วยข้อมูล	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
	ทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่)		- ชื่อ/ที่อยู่การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ - ชื่อผู้ประกอบการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล <u>หรือ</u> จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ-Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
3	ตรวจการอนุญาตผู้ประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตผู้ประกอบการ (5 คะแนน) 2. มีเอกสารและแผนที่แสดงการกำหนดจุดผ่อนปรนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่ ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต โดยมีข้อมูล 3.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล <u>หรือ</u> จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 3.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 4. มีเอกสารการตรวจสอบสุ่มลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบการประกอบการที่ขออนุญาต หมายเหตุ : การตรวจสอบสุ่มลักษณะเพื่ออนุญาต ดูข้อบัญญัติท้องถิ่น/กฎกระทรวง /พ.ร.บ.สธ.ฯ ประกอบการพิจารณา	25
4	การพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบการ/ ผู้	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5	15

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
	สัมผัสอาหาร		คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ กิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจกแผนการจัดอบรมและ ทะเบียนผู้ผ่านการอบรมบน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน สถานประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่ม ประเมินการจำหน่ายสินค้าในที่ หรือทางสาธารณะ: แบบตั้ง ประจำที่ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ใน รูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อ ตรวจสอบการรักษาสภาพ/ มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือ ทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่ ที่อนุญาต - ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) - ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 2. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการ บริโภคอาหารผ่านช่องทาง สาธารณะ (2 คะแนน) 3. มีการสรุปและเผยแพร่รายงาน สถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน ด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึง สถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำ เป็นสื่อ (อุจจาระร่วง อาหารเป็น พิษ อหิวาตกโรค) ที่เกิดขึ้นใน พื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (3 คะแนน)	20
6	การจัดการข้อร้องเรียน/ เหตุรำคาญ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการ	5

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			จัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (3 คะแนน)	
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบตั้งประจำที่)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	10
รวม				100
กระบวนการการจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย (P2)				
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 จัดทำฐานข้อมูลและวิเคราะห์สถานการณ์ ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีทะเบียนข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย ที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และเป็นปัจจุบัน (7 คะแนน) ประกอบด้วยข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย - ชื่อผู้ประกอบการ 2. มีฐานข้อมูลทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขาย โดย 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	15
3	ตรวจการอนุญาต	☐ มีการดำเนินการ	1. มีข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การ	25

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
	ประกอบกิจการ	☐ ไม่มีการดำเนินการ	ตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีเอกสารแผนที่แสดงการกำหนดจุดผ่อนปรนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขายที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต โดย 3.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล หรือ จัดเก็บใน word/excel (3 คะแนน) 3.2 จัดเก็บในระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน) 4. มีเอกสารการตรวจสอบสุ่มลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดยมีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (7 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาต หมายเหตุ : การตรวจสอบสุ่มลักษณะเพื่ออนุญาต ดูข้อบัญญัติท้องถิ่น/กฎกระทรวง /พ.ร.บ.สธ.ฯประกอบพิจารณา	
4	การพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีโครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. แจกแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมบน Foodhandler ของกรมอนามัย (5 คะแนน)	15
ระยะติดตามผลการดำเนินงาน				
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบเร่ขายทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและ	20

ขั้นตอนที่	กระบวนการ	ผลการประเมิน	หลักฐาน	คะแนนเต็ม
			มือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบระบายที่อนุญาต - 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)	
6	การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (3 คะแนน)	5
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ: แบบระบาย)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (3 คะแนน)	10
รวม				100

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

รายการ	อปท.ประเมินตนเอง	จำนวน (แห่ง)
1. จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย		
2. จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่		
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย		
คะแนนที่ได้	$\frac{C_2 \times 100}{C_1}$	

หมายเหตุ หลักฐานแนบการประเมิน ได้แก่

1. ผู้ตรวจประเมินลงพื้นที่สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ

P_1 = การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบตั้งประจำที่

P_2 = การแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ : แบบเร่ขาย

N = จำนวนประเภทการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (Setting) ที่ตรวจประเมิน

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

วิธีคำนวณคะแนนองค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์

C_1 = จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

C_2 = จำนวนการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่ได้รับอนุญาตและผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด

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

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)