

หมวด	1. ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภคเป็นเลิศ (PP&P Excellence)
แผนที่	3. การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ
โครงการที่	3. โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ
ระดับการแสดงผล	อำเภอ จังหวัด
ชื่อตัวชี้วัด	<p>คปสอ. มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 100</li> <li>2. ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80</li> <li>3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80</li> <li>4. บุคลากรระดับอำเภอผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน</li> </ol>
คำนิยาม	<p>มาตรฐานสุขอนามัย อนามัยสิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง การจัดการ อนามัยสิ่งแวดล้อม สุขาภิบาลอาหาร และสุขอนามัยในที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว ให้เป็นไปตามหลัก วิชาการและกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร <p>มาตรฐาน SAN ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ข้อกำหนดตลาดที่มีส่วนประกอบของสถานที่ และสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ต้องมีและเป็นไปตาม หลักเกณฑ์และสุขลักษณะที่กำหนดไว้ แบ่งการประเมินออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับ SAN จำนวน 20 ข้อ และระดับ SAN Plus ต้องผ่านระดับ SAN พร้อมทั้งมีการตรวจสอบปนเปื้อนทางเคมีและชีวภาพตามเกณฑ์ และผ่านข้อกำหนดด้านการคุ้มครองผู้บริโภคอีก 2 ข้อ</p> </li> <li>2. ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร <p>มาตรฐาน SAN ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานตลาดตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วย สุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งการประเมินออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับ SAN จำนวน 20 ข้อ และระดับ SAN Plus จำนวน 3 ข้อ</p> </li> <li>3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดที่ไม่ใช่ ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อ สามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่ นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย <p>มาตรฐาน SAN สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง แบบตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/ โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึง ร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน (ยกเว้นโรงครัวโรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ</p> </li> </ol>

	มาตรฐานสากล แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด) แบ่งการประเมินออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับ SAN จำนวน 20 ข้อ และระดับ SAN Plus จำนวน 3 ข้อ			
เกณฑ์เป้าหมาย :				
ปีงบประมาณ 65	ปีงบประมาณ 66	ปีงบประมาณ 67	ปีงบประมาณ 68	ปีงบประมาณ 69
สถานประกอบการปรับปรุงผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 อำเภอ 1. อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) <u>พื้นที่ขยาย</u> จังหวัดละ 1 แห่ง (สสจ. คัดเลือกพื้นที่ดำเนินการ) 2. ตลาดนัด น้ำซื่อ (Temporary Market) อำเภอ ละ 1 แห่ง 3. ร้านอาหาร (Clean Food Good Taste Plus) อำเภอ ละ 1 แห่ง	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน 1.ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ร้อยละ 100 2.ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดน้ำซื่อ กรมอนามัย ร้อยละ 20 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย 3.1) มาตรฐาน Clean Food Good Taste ร้อยละ 30 3.2) มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus ร้อยละ 3 4. อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ระดับดีขึ้น ไป ร้อยละ 80	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน 1.ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย ร้อยละ 100 2.ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดน้ำซื่อ กรมอนามัย ร้อยละ 30 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย 3.1) มาตรฐาน Clean Food Good Taste ร้อยละ 40 3.2) มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus ร้อยละ 3 4. อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถี ระดับดีขึ้น ร้อยละ 100	มาตรฐานสุขอนามัย อนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร 1.ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 100 2.ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60 4. อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60 5. สถานประกอบการที่พัก (โรงแรม ประเภท 2, 3 และ 4) ผ่านมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ร้อยละ 30 6. สถานประกอบการแหล่งท่องเที่ยวผ่านมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction) 1 แห่ง 7. บุคลากรระดับอำเภอผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน	มาตรฐานสุขอนามัย อนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร 1.ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 100 2.ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80 4. บุคลากรระดับอำเภอผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน
วัตถุประสงค์		เพื่อให้จังหวัด/อำเภอ มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ ผ่านระบบการจัดการข้อมูล Foodhandler ด้วยมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อนามัยสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อเสริมสร้างศักยภาพเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี และเป็นไปตามนโยบายสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข		

ประชากรกลุ่มเป้าหมาย	20 อำเภอ
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	<p>1. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมาย และรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมายในแบบฟอร์มที่กำหนดและระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย เป็นรายไตรมาส</p> <p>2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมาย และรายงานผลการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมายในแบบฟอร์มที่กำหนดและระบบ Foodhandler ของกรมอนามัย เป็นรายไตรมาส</p> <p>3. ศูนย์อนามัยนำข้อมูลจากระบบ Foodhandler มาวิเคราะห์ GAP ในภาพรวมของเขตสุขภาพ และจัดทำแผนปิด GAP ในปีถัดไป รวมทั้งการตรวจประเมินเชิงคุณภาพ พร้อมจัดส่งให้กรมอนามัย</p> <p>4. กรมอนามัย วิเคราะห์ข้อมูลฯ ระดับประเทศ จัดทำเป็นรายงานสรุปผลการดำเนินงานฯ รายไตรมาส</p> <p>5. กรมอนามัย จัดส่งรายงานผลการดำเนินงานฯ กระทรวงสาธารณสุข</p>
แหล่งข้อมูล	สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ , สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
รายการข้อมูล 1	A = จำนวนอำเภอที่มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยได้ตามเป้าหมาย
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนอำเภอทั้งหมด
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$(A / B) * 100$
ระยะเวลาประเมินผล	ประเมินผล รอบ 6 และรอบ 12 เดือน (มีนาคม 2569, กันยายน 2569)

**เกณฑ์การประเมิน :**

ปี 2568:

รอบ 3 เดือน	รอบ 6 เดือน	รอบ 9 เดือน	รอบ 12 เดือน
<p>1.แต่งตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงานระดับจังหวัด/ระดับอำเภอ</p> <p>2.ข้อมูลสถานประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่ายอาหารมีความถูกต้อง ครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน</p> <p>3.พัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้รับผิดชอบงานและภาคีเครือข่าย</p> <p>4.คัดเลือกพื้นที่เป้าหมายการดำเนินงานเพื่อพัฒนา</p> <p>- ตลาดประเภทที่ 1</p>	<p>1.เยี่ยมเสริมพลัง พัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขอนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>2.รายงานผลการเยี่ยมเสริมพลังและขับเคลื่อนการดำเนินงาน ครั้งที่ 1</p> <p>3.ประเมินต่ออายุมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และมาตรฐานสุขอนามัย สิ่งแวดล้อมที่หมดอายุการรับรอง</p> <p>4.นิเทศติดตามการดำเนินงานมาตรฐาน</p>	<p>1.รายงานผลการเยี่ยมเสริมพลังและขับเคลื่อนการดำเนินงาน ครั้งที่ 2</p> <p>2.ตรวจประเมิน</p> <p>- ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80</p> <p>- ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 50</p> <p>- สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 50</p> <p>- อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 50</p>	<p>อำเภอมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาการท่องเที่ยวด้วยมาตรฐานสุขอนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อเสริมสร้างศักยภาพเมืองท่องเที่ยวสุขภาพดี</p> <p>- ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 100</p> <p>- ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดประเภทที่ 2</li> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร</li> <li>- อาหารริมบาทวิถี</li> <li>- โรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)</li> <li>- แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction)</li> </ul>	<p>สุขอนามัย อนามัย สิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานประกอบการที่พัก (โรงแรม ประเภท 2, 3 และ 4) ผ่านมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ร้อยละ 30</li> <li>- สถานประกอบการแหล่งท่องเที่ยวผ่านมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction) 1 แห่ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60</li> <li>- อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 60</li> <li>4. อาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์ระดับดีขึ้นไป ร้อยละ 100</li> <li>- สถานประกอบการที่พัก (โรงแรม ประเภท 2, 3 และ 4) ผ่านมาตรฐานโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel) ร้อยละ 30</li> <li>- สถานประกอบการแหล่งท่องเที่ยวผ่านมาตรฐานแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Attraction) 1 แห่ง</li> <li>- บุคลากรระดับอำเภอผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน</li> </ul>
---	---	--	--

รอบ 3 เดือน	รอบ 6 เดือน	รอบ 9 เดือน	รอบ 12 เดือน
<p>1.ข้อมูลสถานประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่ายอาหารมีความถูกต้อง ครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน</p> <p>2.พัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้รับผิดชอบงานและภาคีเครือข่าย</p> <p>3.คัดเลือกเป้าหมายการดำเนินงานเพื่อพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดประเภทที่ 1</li> <li>- ตลาดประเภทที่ 2</li> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหาร</li> </ul>	<p>1.เยี่ยมเสริมพลัง พัฒนาและยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p>2.รายงานผลการเยี่ยมเสริมพลังและขับเคลื่อนการดำเนินงาน ครั้งที่ 1</p> <p>3.ประเมินต่ออายุมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่หมดอายุการรับรอง</p> <p>4.นิเทศติดตามการดำเนินงานมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร อนามัย สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่</p> <p>5.ส่งเสริม ผลักดันให้บุคลากรระดับอำเภอเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน</p>	<p>1.รายงานผลการเยี่ยมเสริมพลังและขับเคลื่อนการดำเนินงาน ครั้งที่ 2</p> <p>2.ตรวจประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 90</li> <li>- ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 70</li> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 70</li> </ul> <p>3.ส่งเสริม ผลักดันให้บุคลากรระดับอำเภอเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน</p>	<p>อำเภอมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดประเภทที่ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 100</li> <li>- ตลาดประเภท 2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80</li> <li>- สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN ร้อยละ 80</li> <li>- บุคลากรระดับอำเภอผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI) จากหน่วยงานในสังกัดกรมอนามัยหรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย อย่างน้อยอำเภอละ 1 คน</li> </ul>

วิธีการประเมินผล :	<div>1. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ นำประเด็นการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ เสนอต่อคณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิตระดับอำเภอ/ตำบล เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมายร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่ และรายงานตามแบบฟอร์มหรือระบบที่กำหนด</div> <div>2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ประสานและขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์เป้าหมายร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่ และรายงานตามแบบฟอร์มหรือระบบที่กำหนด</div> <div>3. ศูนย์อนามัย<div>2.1 วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานในพื้นที่ที่รับผิดชอบ</div><div>2.2 สนับสนุน ติดตาม กำกับการดำเนินงานของ สสจ. และ อปท.</div><div>2.3 ประเมินผลการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</div><div>2.4 จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต รวมทั้งสุ่มประเมินฯ เชิงคุณภาพในพื้นที่</div></div> <div>4. กรมอนามัยร่วมกับภาคีเครือข่าย สุ่มประเมินเชิงคุณภาพฯ ในระดับเขต/พื้นที่ และจัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของประเทศ</div>				
เอกสารสนับสนุน :	<div>1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม</div> <div>2. กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551</div> <div>3. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561</div> <div>4. แนวทางการประเมินมาตรฐาน SAN สถานที่จำหน่ายอาหาร</div> <div>5. แนวทางการประเมินมาตรฐาน SAN ตลาดประเภทที่ 1</div> <div>6. แนวทางการประเมินมาตรฐาน SAN ตลาดประเภทที่ 2</div>				
รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน	Baseline data	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.		
			2566	2567	2568
	อำเภอมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ	อำเภอ	20 อำเภอ	20 อำเภอ	11 อำเภอ
ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน	<div>1. นายมารุต นามบุตร    นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ</div> <div>โทรศัพท์ที่ทำงาน : 042-222356 ต่อ133    โทรศัพท์มือถือ : 086-853-5151</div> <div>2. นายภูมิกริ ปัทมธรรมกุล    นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ</div> <div>โทรศัพท์ที่ทำงาน : 042-222356 ต่อ133    โทรศัพท์มือถือ : 080-419-6119</div> <div>E-mail : envudon@gmail.com</div>				