

ประเด็นยุทธศาสตร์	สร้างความเข้มแข็งระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์	ประชาชนทุกกลุ่มวัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี
รายการข้อมูล	222. ร้อยละของการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร
มิติข้อมูล	<input checked="" type="checkbox"/> Risk Factors (ปัจจัยเสี่ยง) <input type="checkbox"/> Protective Factors (ปัจจัยการป้องกัน) <input type="checkbox"/> Promoting Intervention (กิจกรรมการส่งเสริม) <input type="checkbox"/> Health Outcomes (ผลลัพธ์ทางสุขภาพ) <input type="checkbox"/> Life Impact (ผลกระทบต่อการดำรงชีวิต)
คำนิยาม	1. โคลิฟอร์มแบคทีเรีย หมายถึง กลุ่มเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นดัชนีชี้วัดทางด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ แสดงให้เห็นถึงสุขลักษณะของผู้จำหน่าย ภาชนะ/อุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารไม่สะอาด และมีการเก็บรักษาอาหารที่ไม่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น ฝุ่นละอองจากสิ่งแวดล้อม 2. สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร หมายถึง สถานประกอบการที่ให้บริการเกี่ยวกับอาหาร เช่น ร้านอาหาร ตลาด รถจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นต้น
เกณฑ์เป้าหมาย	กลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารมีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่เกินร้อยละ 25
วัตถุประสงค์	1. เพื่อได้ข้อมูลสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ 2. เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เป็นแนวทางการกำหนดนโยบายในการควบคุมกำกับและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร 3. เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร
กลุ่มเป้าหมาย	สถานประกอบการกิจการด้านอาหารทั่วประเทศ
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำรวบรวมข้อมูลจาก <ul style="list-style-type: none"> - ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายในส่วนภูมิภาค ของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย - ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายในกรุงเทพมหานครของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา - ผลการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย 2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำวิเคราะห์และจัดทำสรุปสถานการณ์ประจำปี
แหล่งข้อมูล	1. รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย (ส่วนภูมิภาค) ของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย 2. รายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่าย (กรุงเทพมหานคร) ของหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3. ผลการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย
รายการข้อมูล 1	A = จำนวนกลุ่มตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนกลุ่มตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจพบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$(A / B) \times 100$

ระยะเวลาประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นผู้วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผลในรอบ 1 ปี						
หน่วยงานจัดเก็บข้อมูล	สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมอนามัย						
วิธีการประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงานของกรมอนามัย และประสานหน่วยงานจัดเก็บข้อมูล คือ สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เก็บรวบรวมข้อมูลทุก 1 ปี เพื่อสรุปสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ						
รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน							
Baseline data		หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.				
			2561	2562	2563	2564	2565
ร้อยละของการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร		ร้อยละ	-	-	-	-	23.92
ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ / ผู้ประสานงานตัวชี้วัด	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย						
	นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ					
	โทร : 0 2590 4854	E-mail : jipapan.p@anamai.mail.go.th					
	นายพลาวัตร พุทธิรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ					
	โทร : 0 2590 4866	E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th					
	นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ					
	โทร : 0 2590 4856	E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th					
	นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ					
	โทร : 0 2590 4857	E-mail : jenjira.d@anamai.mail.go.th					
หน่วยงานประมวลผล จัดทำข้อมูล (ระดับส่วนกลาง)	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย						
ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย						
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนกลาง	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ						
	นายพลาวัตร พุทธิรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ					
	โทร : 0 2590 4866	E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th					
	นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ					
	โทร : 0 2590 4856	E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th					
	นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ					
	โทร : 0 2590 4857	E-mail : jenjira.d@anamai.mail.go.th					
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนภูมิภาค	1. หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ในพื้นที่ 12 เขตบริการสุขภาพ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย						
	2. หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา						
	3. ศูนย์อนามัยที่ 1- 12						
การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์	1. ใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย						
	2. ใช้สำหรับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ เพื่อพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ และการจัดบริการอาหารในพื้นที่						
การเผยแพร่ข้อมูล	DOH Dashboard, เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ						

