

ประเด็นยุทธศาสตร์	สร้างความเข้มแข็งระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์	ประชาชนทุกกลุ่มวัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี
รายการข้อมูล	223. ร้อยละของการปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร
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	<p>1. การปลอมปนสารเคมีในอาหาร หมายถึง การที่มีสิ่งแปลกปลอมประเภทสารเคมีปะปนอยู่ในอาหาร ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค ซึ่งอันตรายจากสารเคมีมีทั้งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น อะฟลาทอกซิน เห็ดพิษ มันสำปะหลัง พิษในหอย ปลาทะเล และปลาปักเป้าทะเล เป็นต้น รวมถึงอันตรายของสารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา ซึ่งหากใช้ในปริมาณมากเกินไปอาจเกิดอันตราย ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - สารปรุงแต่งอาหารหรือเครื่องปรุงรสอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู และผงชูรส เป็นต้น - สารเคมีที่วัตถุเจือปนในอาหารที่กฎหมายห้ามใช้ เช่น สารเร่งเนื้อแดง สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน และสารโพรลาร์ เป็นต้น <p>2. สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร หมายถึง สถานประกอบการที่ให้บริการเกี่ยวกับอาหาร เช่น ร้านอาหาร ตลาด รถเร่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร เป็นต้น</p>
เกณฑ์เป้าหมาย	กลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารมีการปลอมปนสารเคมี ไม่เกินร้อยละ 10
วัตถุประสงค์	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อได้ข้อมูลสถานการณ์การปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบการกิจการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ 2. เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เป็นแนวทางการกำหนดนโยบายในการควบคุมกำกับและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร 3. เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้ที่เกี่ยวข้องตระหนักถึงความรับผิดชอบในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร
กลุ่มเป้าหมาย	สถานประกอบการกิจการด้านอาหารทั่วประเทศ
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. ผลการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารของกรมอนามัย																			
รายการข้อมูล 1	A = จำนวนกลุ่มตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปลอมปนของสารเคมี																			
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนกลุ่มตัวอย่างอาหารทั้งหมดที่ตรวจหาการปลอมปนของสารเคมี																			
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$(A / B) \times 100$																			
ระยะเวลาประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นผู้วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผลในรอบ 1 ปี																			
หน่วยงานจัดเก็บข้อมูล	สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมอนามัย																			
วิธีการประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประสานหน่วยงานจัดเก็บข้อมูลหลัก คือ สำนักงานส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เก็บรวบรวมข้อมูลทุก 1 ปี เพื่อสรุปสถานการณ์ปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหารในภาพรวมของประเทศ																			
รายละเอียดข้อมูลพื้นฐาน																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Baseline data</th> <th rowspan="2">หน่วยวัด</th> <th colspan="5">ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.</th> </tr> <tr> <th>2561</th> <th>2562</th> <th>2563</th> <th>2564</th> <th>2565</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ร้อยละของการปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร</td> <td>ร้อยละ</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>3.00</td> </tr> </tbody> </table>	Baseline data	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.					2561	2562	2563	2564	2565	ร้อยละของการปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	ร้อยละ	-	-	-	-	3.00
Baseline data	หน่วยวัด			ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.																
		2561	2562	2563	2564	2565														
ร้อยละของการปลอมปนสารเคมีในกลุ่มตัวอย่างอาหารของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	ร้อยละ	-	-	-	-	3.00														
ผู้ให้ข้อมูลทางวิชาการ / ผู้ประสานงานตัวชี้วัด	<p>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย</p> <p>นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ โทร : 0 2590 4854 E-mail : jipapan.p@anamai.mail.go.th</p> <p>นายพลาวัตร พุทธิรักษ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทร : 0 2590 4866 E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th</p> <p>นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4856 E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th</p> <p>นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4184 E-mail : jenjira.d@anamai.mail.go.th</p>																			
หน่วยงานประมวลผล จัดทำข้อมูล (ระดับส่วนกลาง)	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย																			
ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย																			
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนกลาง	<p>กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ</p> <p>นายพลาวัตร พุทธิรักษ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทร : 0 2590 4866 E-mail : palawat.p@anamai.mail.go.th</p> <p>นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4856 E-mail : runglawan.p@anamai.mail.go.th</p> <p>นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4184 E-mail : jenjira.d@anamai.mail.go.th</p>																			
หน่วยงานนำเข้าข้อมูลส่วนภูมิภาค	<ol style="list-style-type: none"> หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ในพื้นที่ 12 เขตบริการสุขภาพ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ศูนย์อนามัยที่ 1- 12 																			

การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์	<ol style="list-style-type: none"> 1. ใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย 2. ใช้สำหรับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ เพื่อพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ และการจัดบริการอาหารในพื้นที่
การเผยแพร่ข้อมูล	DOH Dashboard, เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ