

ประเด็นยุทธศาสตร์	สร้างความเข้มแข็งระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ยุทธศาสตร์	ประชาชนทุกกลุ่มวัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี
รายการข้อมูล	<b>219. ร้อยละของร้านอาหารผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)</b>
มิติข้อมูล	<input type="checkbox"/> Risk Factors (ปัจจัยเสี่ยง) <input checked="" 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. ร้านอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้ สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม</p> <p>2. มาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) เป็นแนวปฏิบัติของมาตรการองค์กรเพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่โรค ให้เปิดกิจการ จัดกิจกรรมได้อย่างปลอดภัยและยั่งยืน</p>
เกณฑ์เป้าหมาย	ร้านอาหารที่มีการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus ผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ร้อยละ 90
วัตถุประสงค์	<p>1. เพื่อให้ทราบข้อมูลสถานการณ์ของร้านอาหารที่ผ่านตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ทั่วประเทศ</p> <p>2. เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เพื่อพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานการณ์การป้องกันโรคระบาดต่อไป</p>
กลุ่มเป้าหมาย	สถานประกอบการประเภทร้านอาหารทั่วประเทศ
วิธีการจัดเก็บข้อมูล	<p>1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำทบทวนมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 สำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่มให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน และนำเข้าแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus</p> <p>2. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารดำเนินการประเมินตนเองตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus</p> <p>3. ผู้ประกอบการร้านอาหารประเมินตนเองตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus</p> <p>4. หน่วยงานในระดับพื้นที่ เช่น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สุ่มตรวจประเมินการปฏิบัติตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ของร้านอาหารในพื้นที่</p> <p>5. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำวิเคราะห์และจัดทำสรุปสถานการณ์ของร้านอาหารที่ผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ในภาพรวมของประเทศ</p>
แหล่งข้อมูล	แพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus ของกรมอนามัย
รายการข้อมูล 1	A = จำนวนร้านอาหารที่ผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
รายการข้อมูล 2	B = จำนวนร้านอาหารที่มีการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus
สูตรคำนวณตัวชี้วัด	$(A / B) \times 100$
ระยะเวลาประเมินผล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นผู้วิเคราะห์ข้อมูลและรายงานผลในรอบ 1 ปี
หน่วยงานจัดเก็บข้อมูล	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

วิธีการประเมินผล	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวบรวมข้อมูลร้านอาหารที่มีการประเมินตนเองผ่านแพลตฟอร์ม Thai Stop COVID Plus และร้านอาหารที่ผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)</li> <li>2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สรุปสถานการณ์ของร้านอาหารที่ผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) ในภาพรวมของประเทศ</li> </ol>																			
เอกสารสนับสนุน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. แนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรณีเปิดสถานประกอบการตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม</li> <li>2. แบบประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการ THAI STOP COVID 2PLUS (COVID Free Setting) สำหรับสถานประกอบการประเภทร้านอาหารและกิจกรรมเกี่ยวเนื่อง</li> <li>3. คู่มือสถานประกอบการในการประเมินตนเองตามมาตรการความปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting) เพื่อป้องกันการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019</li> </ol>																			
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>ร้านอาหารผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)</td> <td>ร้อยละ</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>97.64</td> </tr> </tbody> </table>		Baseline data	หน่วยวัด	ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.					2561	2562	2563	2564	2565	ร้านอาหารผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)	ร้อยละ	-	-	-	-	97.64
Baseline data	หน่วยวัด			ผลการดำเนินงานในรอบปีงบประมาณ พ.ศ.																
		2561	2562	2563	2564	2565														
ร้านอาหารผ่านมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (COVID Free Setting)	ร้อยละ	-	-	-	-	97.64														
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>นางสาวปริยานุช เรืองหิรัญวิช      นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4852      E-mail : priyanoot.r@anamai.mail.go.th</p>																			
หน่วยงานประมวลผล จัดทำข้อมูล (ระดับส่วนกลาง)	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย																			
ผู้รับผิดชอบการรายงานผลการดำเนินงาน	กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย																			
หน่วยงานนำเข้าข้อมูล ส่วนกลาง	<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>นางสาวปริยานุช เรืองหิรัญวิช      นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร : 0 2590 4852      E-mail : priyanoot.r@anamai.mail.go.th</p>																			
หน่วยงานนำเข้าข้อมูล ส่วนภูมิภาค	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ประกอบการร้านอาหาร</li> <li>2. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น</li> <li>3. สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</li> <li>4. ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาพภาคเขตเมือง</li> </ol>																			

การนำข้อมูลไปใช้ ประโยชน์	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใช้เป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนเลือกใช้บริการร้านอาหารที่ปลอดภัย</li> <li>2. ใช้สำหรับการกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ เพื่อพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารของประเทศ และการจัดบริการอาหารในพื้นที่</li> </ol>
การเผยแพร่ข้อมูล	DOH Dashboard, เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ