

ระดับที่ ๕ Outcome (ผลลัพธ์ของตัวชี้วัด) : ผลลัพธ์ของการนำข้อมูลเปิดไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานของหน่วยงาน

กองแผนงานได้ดำเนินการจัดทำรายงานผลการนำชุดข้อมูลทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในระบบบัญชีข้อมูลภาครัฐของกรมอนามัยในหมวดสาธารณสุขไปใช้ประโยชน์เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูลหรือจัดทำสารสนเทศเพื่อการดำเนินงานตามภารกิจของหน่วยงาน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ชื่อรายการชุดข้อมูล: ข้อมูลทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ภารกิจที่เลือก:

สนับสนุนให้หน่วยงานส่วนภูมิภาค องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชนที่ส่วนร่วมในการสร้างเสริมสุขภาพและจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อส่งเสริมให้คนไทยมีสุขภาพดี

หน่วยงานที่คาดว่าจะนำข้อมูลของท่านไปใช้ประโยชน์:

- (๑) กรมอนามัย (ส่วนกลาง/ภูมิภาค)
- (๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ
- (๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เป้าหมายการนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์:

เป็นฐานข้อมูลผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ที่จะช่วยลดช่องว่างของการเก็บรวบรวมทะเบียนรายชื่อผู้ประกอบการในรูปแบบของเอกสาร สามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างสะดวก รวดเร็ว

ชื่อรายงานเชิงบริหาร:

การขับเคลื่อนและการติดตามผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องคำอธิบายรายงาน

คำอธิบายรายงาน:

นำเสนอสถิติผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในภาพรวมของประเทศ เขตสุขภาพ จังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อให้เห็นถึงการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่ รวมถึงการติดตามผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการเข้าอบรมให้เข้าสู่กระบวนการอบรมให้เร็วที่สุด

ผลลัพธ์ที่ได้จากการนำข้อมูลไปใช้งาน:

๑. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีฐานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
๒. ใช้เป็นฐานข้อมูลการประเมินรับรอง “การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation: EHA)”

๓. ประชาชนและภาคีเครือข่ายผู้ที่ต้องการข้อมูลสามารถติดตามทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมของในแต่ละพื้นที่

