

แบบรายงานผลการติดตามโครงการสำคัญ ของกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

หน่วยงาน.....กรมอนามัย.....

ประจำเดือน.....ตุลาคม - ธันวาคม ๒๕๖๓.....

ลำดับ ที่	แผนงาน/ โครงการ	กิจกรรม/ขั้นตอนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน/ปัญหาอุปสรรค	ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ (ข้อมูล GFMS ๓๐ ธ.ค. ๖๓)	
				ได้รับ (บาท)	ใช้ไป (บาท)
๕	โครงการพัฒนาและ ยกระดับระบบ การจัดการสุขาภิบาล อาหารและการจัดการ อนามัยสิ่งแวดล้อม เพื่อรองรับการท่องเที่ยว	<p>๑) ยกระดับมาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารและน้ำในสถานประกอบการ ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร และการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมของ สถานที่พักอาศัยชั่วคราว โรงแรม รีสอร์ท และติดตามประเมินผล</p> <p>๒) พัฒนาระบบเฝ้าระวังด้านการ สุขาภิบาลอาหารและน้ำ และความเสี่ยง อนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ในแหล่งท่องเที่ยว</p> <p>๓) เพิ่มทักษะ และความเชี่ยวชาญของ เจ้าหน้าที่ในการควบคุมกำกับ ประกอบการของสถานประกอบการ/สถาน บริการในพื้นที่ท่องเที่ยว</p> <p>๔) ขับเคลื่อนนโยบายสาธารณะ สร้างกระแส และความรอบรู้ในการพัฒนามาตรฐาน การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ ท่องเที่ยว</p>	<p><u>ผลลัพธ์การดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการสำคัญ</u> ตัวชี้วัด : จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สรุปผลดำเนินงานตามตัวชี้วัดในไตรมาสที่ ๒ และ ๔</p> <p><u>ผลการดำเนินงาน</u></p> <p>๑. สุ่มประเมินคุณภาพหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎหมาย ได้แก่ (๑) บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด (๒) บริษัท บิสแมน อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (๓) สำนักงานคณะกรรมการการ อาชีวศึกษา</p> <p>๒. ประชุมคณะกรรมการพิจารณาคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และออกประกาศกรมอนามัย เรื่อง หน่วยงานที่ ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>๓. พัฒนาข้อเสนอเชิงนโยบายการจัดการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการ ด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว</p> <p>๓.๑ ประชุมหารือร่วมกับสถานประกอบการด้านอาหาร และภาคีเครือข่ายในการ พัฒนาระบบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบดิจิทัล</p> <p>๓.๒ ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี ตลาดนัด นำซื้อ</p> <p>๔. พัฒนามาตรฐาน/รูปแบบและกลไกการขับเคลื่อนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการด้านอาหารในแหล่งท่องเที่ยว</p> <p>๔.๑ จัดทำคู่มือแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่</p> <p>๑) คู่มือแนวทางการขับเคลื่อนงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ปี ๒๕๖๔</p>	๙,๒๔๔,๔๐๐	๑,๖๕๖,๔๓๐

ลำดับ ที่	แผนงาน/ โครงการ	กิจกรรม/ขั้นตอนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน/ปัญหาอุปสรรค	ผลการเบิกจ่ายงบประมาณ (ข้อมูล GFMS ๓๐ ธ.ค. ๖๓)	
				ได้รับ (บาท)	ใช้ไป (บาท)
			<p>๒) คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน โดยบูรณาการร่วมกับเกณฑ์วิถีชีวิตใหม่ (New Normal)</p> <p>(๑) อาหารริมบาทวิถี (๒) ตลาดนัด นำซื้อ</p> <p>๔.๒ รวบรวม/สื่อสารข้อมูลการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี (SFGH) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) ตามนโยบายอาหารปลอดภัยของกระทรวงสาธารณสุข โดยอยู่ในขั้นตอนของการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน ขณะนี้ตอบกลับแล้ว (SFGH=๗๕ จังหวัด, HM=๗๔ จังหวัด)</p> <p>๕. รณรงค์และขับเคลื่อนสู่ประเมินการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว</p> <p>๑) กิจกรรมรณรงค์ วันล้างมือโลก ๒) กิจกรรมรณรงค์กินใจ ๓) ประสานศูนย์อนามัยและสสจ.จัดกิจกรรมรณรงค์ล้างตลาดทั่วไทย ไลโควิด-๑๙</p> <p>๖. พัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย ในการควบคุมกำกับ/สู่ประเมิน</p> <p>๖.๑ ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกพัฒนา และยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market)</p> <p>๖.๒ อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI)</p> <p>๗. ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่ายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้สู่การพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมสถานบริการที่พักอาศัยชั่วคราว โรงแรม รีสอร์ท</p> <p>๘. จัดทำคู่มือโรงแรมที่เป็นมิตรกับสุขภาพและสิ่งแวดล้อม (GREEN Health Hotel)</p> <p>๙. จัดงานรณรงค์ “ร่วมสาธารณสุขวิถีใหม่เพื่อทุกคน” เนื่องในวันส้วมโลก ปี ๒๕๖๓ ณ ไอคอน สยาม เมื่อวันที่ ๑๖ พ.ย. ๖๓</p>		

กลุ่มประเมินผลและนิเทศติดตาม กองแผนงาน กรมอนามัย

รายงานผลการดำเนินงาน