



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

**แบบประเมินมาตรฐาน**  
**คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น**  
**(Environmental Health Accreditation : EHA)**  
**ประจำปี .....**

**ส่วนที่ 2**

การจัดการกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 6)  
และ การวัดผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 7)

**ประเด็นงานที่ 1.3**

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ  
(แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

**รหัสการรับรอง EHA : 1003**

ชื่อหน่วยงานผู้รับการประเมิน : .....

ที่ตั้งหน่วยงาน : .....

วันที่ตรวจประเมิน : ..... ครั้งที่รับการตรวจประเมิน: .....

สรุปผลการตรวจประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม  
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA) ประจำปี.....

ประเด็นงานที่ 1.3 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ  
(แผงลอยจำหน่ายอาหาร) รหัสการรับรอง EHA : 1003

ชื่อ อปท. ....อำเภอ.....จังหวัด.....

หัวข้อประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1- 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น (LPA) (คะแนนเฉลี่ยรวม)	(A)

หัวข้อประเมิน	คะแนน เต็ม	คะแนนที่ได้	
		คะแนน	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100	(B)	
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100	(C)	
คะแนนรวม	200	(D)	(E)

- หมายเหตุ : 1. ร้อยละของคะแนนรวม (E) =  $\frac{(D)}{200} \times 100$  ; (D) = (B) + (C)
2. ผ่านการประเมินระดับพื้นฐาน ต้องมีร้อยละของคะแนนแต่ละข้อ (A), (B), (C) และคะแนน (D) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผ่านการประเมินระดับเกียรติบัตรรับรอง ต้องมีร้อยละของคะแนนแต่ละข้อ (A), (B), (C) และคะแนน (D) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ผ่านระดับเกียรติบัตรรับรอง

ลงชื่อ .....

ผ่านระดับพื้นฐาน

(.....)

ไม่ผ่าน

(ผู้รับการประเมิน)

คณะผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ .....

ลงชื่อ .....

ลงชื่อ .....

**แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม**  
**องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)**

ประเด็นงานที่ 1.3 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) รหัสการรับรอง EHA : 1003 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 3 ดังนี้

**องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ** คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร

<b>ผ่าน</b>	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
<b>ไม่ผ่าน</b>	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

**กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร (P)**

คำชี้แจง : ให้ใส่คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) การรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร คือ

คะแนนที่ได้ =  (B)


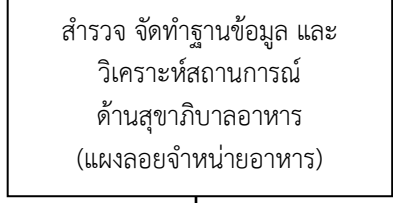
### การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง  หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ

กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 3.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร  
“แผงลอยจำหน่ายอาหาร”

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
<b>ระยะเตรียมการ</b>					
1.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ  <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. 1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาล หรือผ่านการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 คน (5 คะแนน) หรือมี ประสบการณ์ในการทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (1.5 คะแนน) หรือ มีใบรับรอง วิชาชีพตามกฎหมาย (1.5 คะแนน)
<b>ระยะดำเนินการ</b>					
2.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ  <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบการกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) - จัดเก็บในระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร กรมอนามัย (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาด-สะอาดภาชนะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.		<p>การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	25		<ol style="list-style-type: none"> <li>มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาตประกอบกิจการ (5 คะแนน)</li> <li>มีทะเบียนแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน)</li> <li>- จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application)</li> </ul> </li> <li>มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ) <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาต (10 คะแนน)</li> <li>และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาต เช่น ตรวจ 5 จาก 10 แห่ง ได้ 5 คะแนน</li> </ul> </li> <li>มีการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจแนะนำฯ ของกรมอนามัย (5 คะแนน)</li> </ol>
4.		<p><input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ</p> <p><input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ</p>	15		<ol style="list-style-type: none"> <li>มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน)</li> <li>มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน)</li> <li>มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)</li> </ol>

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
<b>ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์</b>					
5.	<p>การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (10 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาต 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร (3 คะแนน)
6.	<p>การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ</p>	<p>ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น</p> <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.	<p>สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (แฉงลอยจำหน่ายอาหาร)</p>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
<b>รวมคะแนน</b>			<b>100</b>		

## องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

### ผลลัพธ์ คือ

1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เงื่อนไข การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

ประเด็นการวัดผลลัพธ์	ไม่ผ่าน	ผ่าน	
		ระดับพื้นฐาน	ระดับเกียรติบัตรรับรอง
มีสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด	น้อยกว่า ร้อยละ 60	ร้อยละ 60 - 79	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
หมายเหตุ : ค่าคะแนนที่ได้ เท่ากับ ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาต และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด			

- จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) ทั้งหมด (C<sub>1</sub>) ..... แห่ง ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- จำนวนสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) ทั้งหมด (C<sub>2</sub>) ..... แห่ง ที่ได้รับอนุญาตผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด

$$\text{คะแนนที่ได้ (C)} = \frac{(C_2)}{(C_1)}$$

$$\begin{aligned} \text{ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง} &= (C_2) \dots\dots\dots \times 100 \\ \text{ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด} & (C_1) \dots\dots\dots \\ &= \dots\dots\dots \end{aligned}$$

### หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร