หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก : ...........ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี................................................................................

หน่วยงานผู้รับผิดชอบร่วม : .............................-......................................................................................................

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **เป้าหมาย** | มีเอกภาพ | | มีคุณภาพและปลอดภัย | | ยกระดับศักยภาพ | มีประสิทธิภาพ | |
| **ตัวชี้วัด** | ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารมีความรอบรู้ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการ  เข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ และเชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง | | ผู้ปฏิบัติงาน และผู้ประกอบกิจการ สามารถใช้ระบบ Food Handler ในการลงทะเบียน ประเมินรับรอง และรายงานผล ได้ทุกระดับ | | จังหวัดมีสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40 | ผู้ปฏิบัติงาน และผู้ประกอบกิจการ  รู้สิทธิ หน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้  อย่างถูกต้อง | |
| **สถานการณ์/**  **ข้อมูลพื้นฐาน** | เขตสุขภาพที่ 8 มีพื้นที่รับผิดชอบทั้งสิ้น 7 จังหวัด มีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสำหรับเมืองขนาดใหญ่ (เทศบาลนคร) จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ จังหวัดสกลนคร และอุดรธานี ซึ่งพบว่าในพื้นที่ดังกล่าวมีสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นจำนวนมาก เมื่อเทียบกับสถานที่จำหน่ายอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นระดับอื่นๆ อีกทั้งจากข้อมูลการประเมินรับรองผ่านระบบ Food Handler พบว่า ยังมีผู้ประกอบกิจการในพื้นที่ดังกล่าว รวมถึงในพื้นที่อื่นๆ อีกจำนวนมาก ไม่สามารถเข้าถึงการใช้งานในระบบฯ ได้ ทำให้ฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่สามารถยกระดับและขับเคลื่อนไปได้ตามเป้าหมายตัวชี้วัดในแต่ละปีงบประมาณ | | | | | | |
| **GAP** | 1) การสื่อสารประชาสัมพันธ์การลงทะเบียนของสถานที่จำหน่ายอาหารไปยังผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร  2) การเข้าถึงข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ (อบต./เทศบาล) ที่ยังไม่มีการสมัคร User เข้าใช้งานระบบ Food Handler | | | | | | |
| **ยุทธศาสตร์/**  **มาตรการ** | กลยุทธ์ที่ 1 : พัฒนาระบบและกลไก  การขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร | กลยุทธ์ที่ 2 : ยกระดับฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร) | | กลยุทธ์ที่ 3 : สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร | | | กลยุทธ์ที่ 4 : เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร |
| **กิจกรรมหลัก** | - วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ที่รับผิดชอบ  - ประสานและขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่ | - ประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร และรายงานผลการดำเนินงานตัวชี้วัดผ่านระบบ Food handler  - จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต จังหวัดหรือพื้นที่ | | - ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด  - ส่งเสริมความรู้/อบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชน | | | - สนับสนุน ติดตาม กำกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของ ของหน่วยงานในระดับพื้นที่  - สุ่มประเมินรับรอง เชิงคุณภาพในพื้นที่  - เชิดชูเกียรติ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ |
| **ระดับความ**  **สำเร็จ** | - ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด  - วางแผนการดำเนินงานในพื้นที่  - สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 10 | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 20 | | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 30 | | | สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40 |

**แผนงานที่**.. 3..การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ.................................................................................................................................................................................................................................................

**โครงการ**...โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ............................................................................................................................................................................................................................