



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบบประเมินมาตรฐาน

คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation : EHA)

ประจำปี 2562

ส่วนที่ 2

การจัดการกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 6)

และ การวัดผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 7)

ประเด็นงานที่ 1.2

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

(ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด)

รหัสการรับรอง EHA : 1002

ชื่อหน่วยงานผู้รับการประเมิน : เทศบาลตำบลหัวถนน

ที่ตั้งหน่วยงาน : 999 ต.หัวถนน อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี

วันที่ตรวจประเมิน : 29 สิงหาคม 2562 ครั้งที่รับการตรวจประเมิน:

สรุปผลการตรวจประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA) ประจำปี ๒๕๖๒

ประเด็นงานที่ 1.2 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด
(ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด)
รหัสการรับรอง EHA : 1002

ชื่อ อปท. ตลาดในเขตอำเภอเมืองนนทบุรี อำเภอ นนทบุรี จังหวัด นนทบุรี

หัวข้อประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1- 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Core Team) (คะแนนรวม 4 ด้าน)	79.38 (A)

หัวข้อประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	
		คะแนน	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100	85 (B)	85
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100	100 (C)	100
คะแนนรวม	200	185 (D)	92.5 (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

☒ ผ่านระดับพื้นฐาน

☐ ผ่านระดับเกียรติบัตรรับรอง

☐ ไม่ผ่าน

ลงชื่อ (นายสยาม อิมเจริญ)
ตำแหน่ง ปลัดเทศบาลตำบลหัวถนน
(ผู้รับการประเมิน)

คณะผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ

ลงชื่อ

ลงชื่อ

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.2 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด) รหัสการรับรอง EHA : 1002 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 2 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการรับรองคุณภาพ
สถานประกอบการด้านอาหาร

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ เพื่อระบุประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน

- ☐ (P1) ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด
☒ (P2) ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) การรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร คือ

$$\begin{array}{ccccc} & (P1) & & (P2) & \\ \text{คะแนนที่ได้} & \boxed{-} & + & \boxed{85} & = \boxed{85} \quad (B) \\ & \boxed{1} & & & \\ & \text{(จำนวนประเภทตลาด (Setting) ที่ตรวจประเมิน)} & & & \end{array}$$

การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ (จำแนกตามประเภทกิจการ)

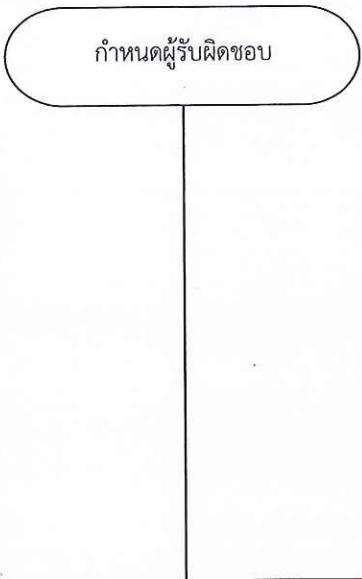
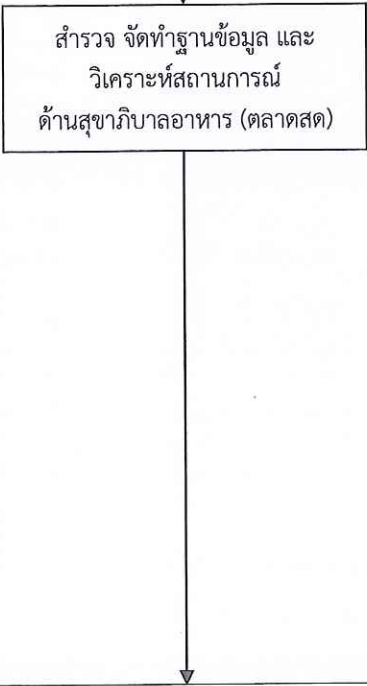
คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ

กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 2.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร

“ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด” (P1)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาล หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 คน (5 คะแนน) หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (5 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B((การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ)) A --> C{ตรวจสอบสัญลักษณ์สถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} C -- ถูกสัญลักษณ์ --> D[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง
(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] C -- ไม่ถูกสัญลักษณ์ --> E[ให้คำแนะนำ
เพื่อปรับปรุง] E --> C </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีทะเบียนนิติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 2 ที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด 40 ข้อ (ตล.1) ของกรมอนามัย (10 คะแนน) 4. มีผลการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร 5-6 ชนิด ตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจสอบปนเปื้อนฯ ของกรมอนามัย (5 คะแนน)
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพ
ผู้ประกอบการ/
ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[] </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมร้อยละ 30 (10 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร (3 คะแนน)
6.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 2.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร
“ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด” (P2)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10	10	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาล หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 คน (5 คะแนน) หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ตลาดนัด)	☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15	10	1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (5 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD Start(()) --> Step1[ตรวจสอบการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ] Step1 --> Step2{ตรวจสอบสัญลักษณ์สถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} Step2 -- ถูกสัญลักษณ์ --> Step3[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง
(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] Step2 -- ไม่ถูกสัญลักษณ์ --> Step4[ให้คำแนะนำ
เพื่อปรับปรุง] Step4 -- แก้ไข --> Step2 </pre>	☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	25	20	1. มีทะเบียนนิติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนตลาดประเภทที่ 2 ที่ขออนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสัญลักษณ์ตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดนัด 20 ข้อ (ตล.2) ของกรมอนามัย (10 คะแนน) 4. มีผลการสุ่มตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร 4-5 ชนิด ตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจสอบปนเปื้อนฯของกรมอนามัย (5 คะแนน)
4.	<pre> graph TD Start(()) --> Step1[การพัฒนาศักยภาพ
ผู้ประกอบการ/
ผู้สัมผัสอาหาร] Step1 --> End(()) </pre>	☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15	10	1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	20	20	1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมร้อยละ 30 (10 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 2. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 3. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร (3 คะแนน)
6.		☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	5	5	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		☒ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10	10	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100	85	

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ

1. ร้อยละของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) 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			

- จำนวนตลาดทั้งหมดในพื้นที่รับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 - ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) แห่ง
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) 4 แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₁).....4..... แห่ง
- จำนวนตลาดที่ได้รับอนุญาตผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด
 - ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) แห่ง
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) 4 แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₂).....4..... แห่ง

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

$$\begin{aligned} &\text{ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาต} \\ &\text{และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด} \\ &= \frac{(C_2) \dots\dots 4 \dots\dots}{(C_1) \dots\dots 4 \dots\dots} \times 100 \\ &= \dots\dots\dots 100 \dots\dots\dots \end{aligned}$$

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

- ทะเบียน/ฐานข้อมูลตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
- ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด)
- ทะเบียน/ฐานข้อมูล(ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด/ ตลาดประเภทที่ 2: ตลาดนัด) ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร