

卷之三

กองตรวจสอบและปลด
 กองบัญชาการ
 กองการศึกษาฯ



1620
28 01 82

ที่ว่าการอำเภอบางป้อ^๑
ถนนรัตนราช สป ๑๐๕๖๐

ພົມ ສິນຫາຄມ ແຊ່ວ້າ

เรื่อง ขอส่งสรุปค่าแนวการประเมินการปรับเปลี่ยนร้อยละเป็นระเบียบเรียนร้อยของบ้านเมือง

เรียน นายกเทศมนตรี และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

อ้างถึง ๑. หนังสืออำเภอบางป้อ ด่วนที่สุด ที่ สป ๐๐๒๓๖.๗/ว ๓๔๕ ลงวันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๒
 ๒. หนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอบางป้อ ที่ สป ๐๐๒๓๖.๗/ว ๓๔๕ ลงวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๒

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสรุปคงแนวกราฟเรขาคณิต

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่อำเภอบางบ่อ แจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรวบรวมผลการดำเนินการจัดการขยะมูลฝอยชุมชน “อำเภอสะอาด” ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (ตั้งแต่เดือนตุลาคม ๒๕๖๑ – มิถุนายน ๒๕๖๒) และให้จัดทำเอกสารผลงานที่ผ่านความเห็นชอบของคณะกรรมการจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่งให้อำเภอบางบ่อตามแนวทางการจัดทำเอกสารหลักฐานประกอบการประเมินฯ พร้อมทั้ง ให้ส่งผลคะแนนการประเมินองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองให้อำเภอบางบ่อทราบ นั้น

อำเภอบางบ่อ ได้ดำเนินการจัดส่งเอกสารผลงานการประกวดการจัดการขยะมูลฝอย ชุมชน “อำเภอสะอาด” ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๒ และได้ส่งผลคะแนนการประเมินการประกวด “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” ที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ให้จังหวัดสมุทรปราการทราบแล้ว รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และเตรียมเอกสารเพื่อรอรับการตรวจติดตามงานแผนงานสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอบางป้อที่แจ้งให้ทราบแล้ว (ตามหนังสือที่อ้างถึง) เรียน นายกเทศมนตรีท้องบ้านคุณอ่อนสวัสดิ์
เจริญ อน.ส.ท. ปลัดอำเภอ

- With thanks

ขอแสดงความยังกีอ

๓. นาสีน้ำตาลชูไหงห์ตาก ที่รับประทาน
กระป๋องด้วย “คอกา” ที่ทำให้เป็น
เครื่องดื่มน้ำ

(นายวุฒิชัย ไพรัตน์อุดร)

94980 11

ปลัดอำเภอ (ผู้อนุมัติและลงนามในเอกสารทุกฉบับ) รับทราบด้วย

- ពេជ្ជការណ៍

นายอํามนคงวงศ์

(นายวรวรรณ ปานโน)

ปลัดเทศบาลดำเนินการของสวน

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น (สำนักงานป้องกันและปราบปราม)

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๒๓๓๗-๑๙๕๕ โทรสาร ๐-๒๓๓๗-๑๙๕๖

E-Mail:bangbo_dla@hotmail.com

ນສາරາວណສຸຂ
ອ້າມ ອ້າມ
ບໍລິຫານ ໂດຍ
ຮ່ວມມືນ

ทราย

23

(นายสันติ์ฤทธิ์ จันพา)
นายกเทศมนตรีตำบลลุคลองสาบ

สำนักงานท้องถิ่น

สรุปคะแนนการประเมิน

การประกวด “องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น” ที่ผ่านเกณฑ์ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย

ลำดับ	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	คะแนนที่ได้	คิดเป็นร้อยละ	หมายเหตุ
๑	ทต.บางบ่อ	๘๑	๖๐	อปท. ทั้ง ๑๐ แห่ง ผ่านเกณฑ์การ ประเมินฯ ร้อยละ ๖๐
๒	ทต.คลองด่าน	๘๓	๖๑	
๓	ทต.คลองสาน	๘๕	๗๐	
๔	ทต.บางพลีน้อย	๘๔	๖๒	
๕	อบต.บางบ่อ	๘๕	๖๒	
๖	อบต.คลองด่าน	๘๖	๖๓	
๗	อบต.บางเพรียง	๘๖	๖๓	
๘	อบต.บ้านธากาศ	๘๖	๖๓	
๙	อบต.คลองนิยมยาตรา	๘๗	๖๔	
๑๐	อบต.เบริง	๘๒	๖๐	

ลงชื่อ..... (ผู้รับรองข้อมูล)

(นางพรพิพิญ เดชะทัศน์)

ห้องถิ่นอำเภอบางบ่อ

๑๖/๙๑/๖๙



<input type="checkbox"/>	ส่วนหนังสือปฏิบัติ
<input type="checkbox"/>	ด้านทฤษฎี
<input type="checkbox"/>	ส่านักมืออาชีพ
<input type="checkbox"/>	ที่ สป ๑๐๓๒๐๑๑/๖๙๖
<input type="checkbox"/>	อย่างสาระสนเทศ
<input type="checkbox"/>	กองคลัง
<input type="checkbox"/>	กองการบริหาร
<input type="checkbox"/>	กองซ่อม
<input type="checkbox"/>	กองการศึกษาฯ

ເລກທີ	ໃຫຍ່	ເວລາ
ເສດຖະກິນ	100	21 90 62
ເລກທີ	108	

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ
๑๙ ซอย ๓๔ อัศวานนท์ ๒ สป ๑๐๒๗๐

๑๖ มกราคม ๒๕๖๗

รายงานผลการณ์และตั้งแนวทางปีใหม่
เดือนมกราคม ๑๓
กรุงเทพฯ ๑๒ ม.ค. ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญชวนสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปลอดภัย
ส่วนท้องถิ่น(EHA) วันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

เรียน นักภาษาศาสตร์ทั่วโลก

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ใบสมัครการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ
๒. คิวอาร์โค้ดรายละเอียดเอกสารประกอบใบอนุญาต

ด้วย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๔ จำนวน ๑ ฉบับ กระترجمหาดใหญ่และกรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้มีการจัดทำบันทึกความร่วมมือเพื่อส่งเสริมบทบาทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ภายใต้ยุทธศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ตั้งแต่ปี ๒๕๕๘ เป็นต้นมา ซึ่งรูปแบบที่ใช้ในการประเมิน เป็นการบูรณาการร่วมกับการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการและนิเทศองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Local Performance Assessment : LPA) ในด้านที่ ๔ การบริการสาธารณสุข หัวข้อประเมินที่ ๙ ด้านสาธารณสุข ข้อ ๙.๗ และ ข้อ ๙.๘ โดยมีเป้าประสงค์หลักในการให้ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิ ด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม สามารถดำรงชีวิตได้อย่างมีสุขภาวะและมีส่วนร่วมในการจัดการอนามัย สิ่งแวดล้อมได้อย่างมีประสิทธิภาพจากกระบวนการดำเนินงานระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ จึงขอเชิญชวนหน่วยงานของท่าน
สมัครเข้าร่วมพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ โดยท่านสามารถ
ดาวน์โหลดเอกสารแบบประเมินและคู่มือปฏิบัติงานตามเกณฑ์ประเมินในประเด็นหัวข้อที่ท่านสนใจสมัคร
รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้หากท่านสนใจสมัครเข้าร่วมฯ กรุณาส่งใบสมัครให้กลุ่มงานอนามัย
สิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย ทราบภายในวันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ แต่หากท่านไม่ประสงค์จะสมัครเข้าร่วมฯ
กรุณาดำเนินสือต่อไปกลับเพื่อยืนยันด้วย

๑๗๒๖ จังหวัดเชียงใหม่เพื่อพิจารณาและแจ้งผู้เกี่ยวข้องดำเนินการต่อไป
๑๗๒๗/นิตย์ฯ/กศก

- សាខាអីនុករាយ
- សាខាគ. មិនអាមេរាល្សទូទៅនៃការបង្កើតរាជរដ្ឋាភិបាល ខណៈ
នឹងការបង្កើតរាជរដ្ឋាភិបាលរាជរដ្ឋាភិបាល (CEHA) (

เรียน นายกนกน้ำดื่ม

- ප්‍රතිඵලියෙන් සැවා ඇතුළත් මූල්‍ය ප්‍රතිඵලි නොවේ.
- ප්‍රතිඵලියෙන් සැවා ඇතුළත් මූල්‍ය ප්‍රතිඵලි නොවේ.

សំគាល់ស្រី (នាយករដ្ឋមន្ត្រី អង់គ្លេស)

(นายวนัชวิชาการสารานุรักษ์ทำงานภูมิปัญญาพิเศษ ปฏิบัติราชเจ้าพนักงานสถาปัตยกรรมสหชัลป์ ณ วัดศรีชุมงล วัดศรีชุมงล ประจำการ
Bum Chumlong)

គំរើនការទាញសេវា

ก่อรุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทร. ๐ ๒๓๘๗ ๕๙๘๐ ต่อ ๑๑๑
โทรสาร. ๐ ๒๓๘๗ ๑๐๓๔



ใบสมัคร



การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation: EHA)

ประเภทหน่วยงาน (เทศบาล นคร/เมือง/ตำบล หรือ อบต. หรือ อื่น ๆ (ระบุ)).....
ชื่อหน่วยงาน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... โทร..... โทรสาร.....
ชื่อ-สกุลผู้บริหารหน่วยงาน ตำแหน่ง.....

ยินดีสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ดังนี้ (หน่วยงานสามารถสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพฯ ได้มากกว่า 1 ด้าน) 1.๒๙๕๔๘๗๐๖๗๗๖๖ วิ.

□ EHA:9005 การเบริกเทียนปรับและการดำเนินคดี
ชื่อ-สกุล เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ประสานงาน
ตำแหน่ง
มือถือ
โทรศัพท์/โทรสาร
E-mail :

กรุณาส่งใบสมัคร ทางโทรสาร ๐๒ -๓๙๕๑๐๓๔ หรือ E-mail :
envi_h.spko @ moph.mail.go.th ได้ที่ กคุมงานอนามัย
สิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
สมุทรปราการ จำนวน ๑ ชุด และเก็บไว้ที่หน่วยงานของท่าน
จำนวน ๑ ชุด

ลงชื่อ
(.....)
ตำแหน่ง นายกเทศมนตรี / อปด.
(หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย)
ที่สมควร เดือน ปี พ.ศ.

ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ คิวอาร์โค้ด ด้านล่างนี้



สำเนาคู่ฉบับ

ที่ สป ๕๗๔๐๕/ ๙๖๒

สำนักงานเทศบาลตำบลคลองสวน
ถนนอ่อนนุช - เพพราช สป ๑๐๕๖๐

ຖ່ານ ຖະແຫຼງ

เรื่อง การสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(FHA)

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ

อ้างถึง หนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ ด่วนที่สุด ที่ สป ๐๐๓๒.๐๑๑/๒๔๗
ลงวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๕๖๗

สิ่งที่ส่งมาด้วย ใบสมัครการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ เชิญชวนให้หน่วยงานสมัครเข้าร่วมพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ความละเอียดทราบแล้ว นั้น

เทศบาลตำบลคลองสวน มีความประสงค์ขอสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการ
อนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(EHA) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ รายละเอียดระบุตาม
สิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมฤทธิ์ จันพา)
นายกเทศมนตรีตำบลอุดมด่องส่วน

รับเรื่อง ลงชื่อ (.....) วันที่ ๒๖/๗/๖๒

ก้องสารารณสุขและสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐-๒๗๓๘๙-๓๒๔๕๓ ต่อ ๑๐๖
โทรสาร ๐-๒๗๓๘๙-๓๒๔๕๓ ต่อ ๑๐๗

<i>บล๊อกช่อง ๑</i>	<i>บล๊อกช่อง ๒</i>
<i>บล๊อกช่อง ๓</i>	<i>บล๊อกช่อง ๔</i>
<i>บล๊อกช่อง ๕</i>	<i>บล๊อกช่อง ๖</i>

- สานักงานสุขาภิบาล
ด่วนที่สุด
 กองที่ปรึกษา ที่ สป ๐๐๓๒.๐๑๑/๑๕๐๔
 กองช่าง กองการศึกษา



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ
 ๑๙ ซอย ๓๕ อัศวานห์ ๒ สป ๑๐๓๗

๑๖ มีนาคม ๒๕๖๒

นางสาวราณสุขและพี่งแวงล้อม	๖๕
ลงวันที่	๑๒.๑.๒๕๖๒
เวลา	...

เรื่อง ขอแจ้งแผนออกแบบการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมของกรุงเทพมหานครองค์กรของส่วนท้องถิ่น (EHA)

เรียน ทักษิณ พิษณุสกลวงศ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย แผนออกแบบตามเกณฑ์ EHA

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้พัฒนาเครื่องมือเพื่อพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมของกรุงเทพมหานครองค์กรของส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA) เพื่อนำไปสู่การประเมินและรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย ได้ประสานความร่วมมือในการผลักดันให้เกิดการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยการบูรณาการการเกณฑ์ประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรกับแบบประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ ได้กำหนดแผนออกแบบเมื่อวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๒ จึงขอแจ้งให้หน่วยงานของท่านจัดเตรียมเอกสารประกอบเกณฑ์การประเมินในประเด็นหัวข้อที่ท่านได้สมควรเข้าร่วมการดำเนินงาน เพื่อรับการประเมินตามแผนฯ ดังมีรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อไป

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลคลองสาม

- ให้ฝ่ายที่ปรึกษา
- ให้ผู้ดูแลบ้านเรือน ท่านแม่ งาม ใจดี บ้านที่ ๑๒๓
- ให้ผู้ดูแลบ้านเรือน ท่านแม่ ใจดี บ้านที่ ๑๒๓

รัชดา ๘๐.๙๙/๑๗๓ ถนนกาญจนบุรี

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวเกณฑ์ริตา ยะยะนี)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ปฏิบัติราชการแทน

(นายวรรณรัตน์ ปานเงิน)
ปลัดเทศบาลตำบลคลองสาม

นายรชย บุญประจักษ์

เจ้าหน้าที่

นายอมร อมร.

นางสาวอรุณรัตน์
รองปลัดเทศบาล

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทร. ๐ ๒๓๔๕ ๕๕๕๐ ต่อ ๑๑๑

โทรสาร. ๐ ๒๓๔๕ ๑๐๓๔

ผู้ประสานงาน น.ส.พรไฟริน พรมวاد โทร. ๐๘๑ - ๐๐๓๖๕๓๒

ดำเนินการตามเสนอ



(นายสมฤทธิ์ จันทร์)
นายกเทศมนตรีตำบลคลองสาม

แผนกอุกปกรณ์เมือง EHA ปี ๒๕๖๗

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสมุทรปราการ

วันที่	เข้า (๐๙.๐๐ ถึง ๑๒.๐๐ น.)	บ่าย (๑๓.๐๐ ถึง ๑๖.๐๐ น.)
๑๕ เมษายน ๒๕๖๗	อบต.	ประดิ่นที่สมบัติ
๑๖ เมษายน ๒๕๖๗	ทต.บางพลี	๑๐๐๑, ๔๐๐๑
๑๗ เมษายน ๒๕๖๗	ทต.บางปู	๘๐๐๐
๑๘ เมษายน ๒๕๖๗	ทต.ลีหะวง	๖๐๐๐๐, ๗๐๐๐
๑๙ เมษายน ๒๕๖๗	อบต.แมพรากษา	๑๐๐๑, ๔๐๐๑
๒๐ เมษายน ๒๕๖๗	ทต.คลองสาน	๑๐๐๑, ๔๐๐๑
๒๑ เมษายน ๒๕๖๗	บุรพชัย	-
๒๒ เมษายน ๒๕๖๗	ทต.บางแพลน้อย	๑๐๐๑ - ๑๐๐๓ ๖๐๐๐๐, ๗๐๐๐
๒๓ เมษายน ๒๕๖๗	๗๐๐๑ - ๗๐๐๓	-
๒๔ เมษายน ๒๕๖๗	อบต.บ้านคลองสองถนน	๑๐๐๑, ๔๐๐๑, ๕๐๐๐
๒๕ เมษายน ๒๕๖๗	อบต.หนองปรือ	๑๐๐๑
๒๖ เมษายน ๒๕๖๗	ยุตตนาโยง	๗๐๐๐๐, ๘๐๐๑



ใบสมัคร



การพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation: EHA)

ประเภทหน่วยงาน (เทศบาล นคร/เมือง/ตำบล หรือ อบต. หรือ อื่น ๆ (ระบุ)) เทศบาลตำบล
 ชื่อหน่วยงาน เทศบาลตำบลคลองสวน ตำบล คลองสวน
 อำเภอ นางน้ำ จังหวัด ชลบุรี โทรศัพท์ โทร 02-9393253 โทรสาร
 ชื่อ-สกุลผู้บริหารหน่วยงาน นางสัมฤทธิ์ จันพา ตำแหน่ง นางสาวทงวนทราย

ยินดีสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ กระทรวงสาธารณสุข ดังนี้ (หน่วยงานสามารถสมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพฯ ให้มากกว่า 1 ด้าน)

1. การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

- EHA:1001 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
 EHA:1002 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด

- EHA:1003 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในครัวเรือน/ห้องครัวในที่สาธารณะ

- EHA:2001 การจัดการธุรกิจอาหารที่เป็นไปตามกฎหมาย (เชื้อเพลิงและอุบัติเหตุ)

- EHA:2002 การจัดการธุรกิจอาหารที่เป็นไปตามกฎหมาย (เชื้อเพลิงและอุบัติเหตุ)

- EHA:2003 การจัดการคุณภาพธุรกิจที่มีขอบเขตใหญ่

- EHA:3001 การจัดการส่วนราชการ

- EHA:3002 การจัดการสิ่งปฏิกูล

- EHA:4001 การจัดการมูลฝอยทั่วไป

- EHA:4002 การจัดการมูลฝอยพิเศษ

- EHA:4003 การจัดการมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากมนุษย์

- EHA:5000 การรองรับภาวะฉุกเฉินและภัยพิบัติ

- EHA:6000 การจัดการเหตุร้าย

- EHA:7000 การจัดการกิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

- EHA:8000 การประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ

- EHA:9001 การออกแบบที่ดีของท้องถิ่น

- EHA:9002 การออกแบบที่ดีของท้องถิ่น

- EHA:9003 การออกแบบมาตรฐาน

- EHA:9004 การออกแบบทางสถาปัตยกรรม

- EHA:9005 การประเมินเพียงปรับและการดำเนินคดี

5. การรองรับภาวะฉุกเฉินและภัยพิบัติ

6. การจัดการเหตุร้าย

7. การจัดการกิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

8. การประเมินผลกระทบต่อสุขภาพ

9. การบังคับใช้กฎหมาย

ชื่อ-สกุล เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ประธานงาน นาย จันพา มงคล จันพา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข ผู้อำนวยการ

มือถือ 08-9244-4664

E-mail :

โทรศัพท์/โทรสาร 02-9393253

klongsvan.ph@gmail.com

หมายเลขอื่นสมัคร ทางโทรศัพท์ ๐๒-๑๘๔๒๖๐๐๔ หรือ E-mail :
 envi_h.spho @ moph.mail.go.th ได้ที่ กลุ่มงานอนามัย
 สิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
 สมุทรปราการ ชั้นชั้น ๑ ชั้น และเก็บไว้ที่หน่วยงานของท่าน
 ชั้นชั้น ๑ ชั้น

ลงชื่อ

(นายสัมฤทธิ์ จันพา)

นายกเทศมนตรี ตำบลคลองสวน

(หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย)

วันที่สมัคร ๒๐ เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. ๒๕๖๒

สรุปผลการประเมินมาตรฐาน คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 (Environmental Health Accreditation : EHA) ประจำปี 2562

(เอกสารที่ทีมประเมินฯ นำไปลงคะแนนในแบบประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 (Local Performance Assessment : LPA) ประจำปี 2562 ด้านที่ 4 ด้านการบริการสาธารณสุข
 หัวข้อประเมินที่ ข้อ 2.2.6 และ 2.2.7)

ชื่อ อปท. เทศบาลเทศนาลตำบลคลองสวน...อำเภอ บางบ่อ จังหวัด สมุทรปราการ

คำชี้แจง 1 : ให้ผู้ตรวจประเมินใส่เครื่องหมาย “✓” ใน □ ในช่อง “เกณฑ์การประเมิน” ตามผลการประเมินที่ได้

ข้อ 2.2.6 ผ่านการประเมินคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และ ด้านการจัดการคุณภาพน้ำบริโภค

เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
<input checked="" type="checkbox"/> ผ่านการประเมินระดับเกียรติบัตร 1 - 2 ด้าน	5 คะแนน
<input type="checkbox"/> ผ่านการประเมินระดับพื้นฐาน 1 - 2 ด้าน	3 คะแนน
<input type="checkbox"/> มีการสมัครเข้าร่วม อย่างน้อย 1 ด้าน และมีผลการประเมินตนเอง และมีผลการประเมินจากคณะกรรมการ (ไม่ผ่าน)	1 คะแนน
<input type="checkbox"/> ไม่สมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (ทั้ง 2 ด้าน)	0 คะแนน

ข้อ 2.2.7 ผ่านการประเมินคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ด้านการจัดการสิ่งปฏิกูล และ ด้านการจัดการมูลฝอย

เกณฑ์การประเมิน	เกณฑ์การให้คะแนน
<input checked="" type="checkbox"/> ผ่านการประเมินระดับเกียรติบัตร 1 - 2 ด้าน	5 คะแนน
<input type="checkbox"/> ผ่านการประเมินระดับพื้นฐาน 1 - 2 ด้าน	3 คะแนน
<input type="checkbox"/> มีการสมัครเข้าร่วม อย่างน้อย 1 ด้าน และมีผลการประเมินตนเอง และมีผลการประเมินจากคณะกรรมการ (ไม่ผ่าน)	1 คะแนน
<input type="checkbox"/> ไม่สมัครเข้าร่วมการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม (ทั้ง 2 ด้าน)	0 คะแนน

ลงชื่อ  ประธานผู้ตรวจประเมิน
 (นางสาวพร ธนาวงศ์)

ลงชื่อ  คณะผู้ตรวจประเมิน
 (น.ส. ต. สงพร อุดมคงยิ่ง)

ลงชื่อ  คณะผู้ตรวจประเมิน
 (น.ส. วนิดา ใจดีวงศ์)

วันที่ตรวจประเมิน ๒๗๐๙๒๕๖๒

ลงชื่อ  ผู้รับการประเมิน
 (นายอรุณรัตน์ มานะชัย)
 ตำแหน่ง ปลัดอาชีวสังคม เหลาฯ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบบประเมินมาตรฐาน

คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(Environmental Health Accreditation : EHA)

ประจำปี 2562

ส่วนที่ 2

การจัดการกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 6)

และ การวัดผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 7)

ประเด็นงานที่ 1.1

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร), สถานที่สะสมอาหาร:
มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต)

รหัสการรับรอง EHA : 1001

ชื่อหน่วยงานผู้รับการประเมิน : เทศบาลตำบลคลองสวน

ที่ตั้งหน่วยงาน : 9/1 หมู่ 2 ถนนอนันต์-เทพราช ตำบลคลองสวน

อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ

วันที่ตรวจประเมิน : 2 พฤษภาคม 2562 ครั้งที่รับการตรวจประเมิน:

สรุปผลการตรวจประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA) ประจำปี...2562....

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร), สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต)
รหัสการรับรอง EHA : 1001

ชื่อ อปท. เทศบาลตำบลคลองสวน อำเภอ บางนา จังหวัด สมุทรปราการ

หัวข้อประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1- 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA) (คะแนนเฉลี่ยรวม)	87.638 (A)

หัวข้อประเมิน	คะแนน เต็ม	คะแนนที่ได้	
		คะแนน	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100	89 (B)	89.00
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100	100 (C)	100.00
คะแนนรวม	200	189 (D)	94.50(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
 ผ่านระดับพื้นฐาน
 ไม่ผ่าน

ลงชื่อ
นายวรวิทย์ มงคล
 ตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สำนักสุขาภิบาล
 (ผู้รับการประเมิน)

คณะกรรมการประเมิน
 ลงชื่อ
นายวรวิทย์ มงคล
 ลงชื่อ
นางสาวอรุณรัตน์ คงกระพัน
 ลงชื่อ
นางสาวอรุณรัตน์ คงกระพัน

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร), สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ชูเปอร์มาร์เก็ต) รหัสการรับรอง EHA : 1001 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 1 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการ ด้านอาหาร

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

กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง □ เพื่อระบุประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ต้องประเมิน

- (P1) ร้านอาหาร
- (P2) โรงอาหาร
- (P3) สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ชูเปอร์มาร์เก็ต)

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) การรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร คือ

คะแนนที่ได้	(P1)	(P2)	(P3)	=	89	(B)
	89	 	 			
				1		

(จำนวนประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ต้องประเมิน)

การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ (จำแนกตามประเภทกิจกรรม)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง □ หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้
 กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ
 กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 1.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร “ร้านอาหาร” (P1)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10	10	1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจากการศึกษาสารณสุขศาสตร์ สาขอนามัย สิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาล หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อาย่างน้อย 1 คน (5 คะแนน) หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อาย่างน้อย 1 ปี (1.5 คะแนน) หรือ มีบันทึกวิชาชีพตามกฎหมาย (1.5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และ วิเคราะห์สถานการณ์ ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ร้านอาหาร)	<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15	13	1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) - จัดเก็บในระบบตรวจสอบ มาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร กรมอนามัย (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาด-ส่องประจานะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน นเต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจการอนุญาต/การแจ้ง ประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสุขลักษณะ สถานประกอบกิจการ ตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B --> C[ดี] B --> D[ไม่ดี] C --> E[ให้คำแนะนำ เพื่อปรับปรุง] D --> E E --> F[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง (รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาต รายปี] </pre>	<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25	20	1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติ ท้องถิ่นเรื่อง การตรวจสอบอนุญาต/ การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนร้านอาหารที่ขอ อนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุ ใบอนุญาต - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุขลักษณะ ตามแบบฟอร์มตามกฎหมาย รวมทั้งข้อมูลผลตรวจทางชีวภาพ - มีการตรวจสอบทุกแห่งที่ขอ อนุญาตหรือจดแจ้ง (10 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของ การตรวจสอบประกอบการที่ขอ อนุญาตหรือจดแจ้ง เช่น ตรวจ 5 จาก 10 แห่ง ได้ 5 คะแนน 4. มีการสุมตรวจน้ำดิอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจ แนะนำฯ ของกรมอนามัย (5 คะแนน)
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร] </pre>	<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15	13	1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (2 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัย กำหนด (5 คะแนน) 4. มีการแจ้งแผนการจัดอบรม และทะเบียนให้สำนักสุขาภิบาล อาหารและน้ำ กรมอนามัย (3 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20	18	1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสืบที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุมประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (10 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุมประเมินด้านสุขाचีบลอาหาร (3 คะแนน)
6.		 <input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5	5	1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุร้าย (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุร้าย (+3 คะแนน)
7.		<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10	10	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขाचีบลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100	89	

ตารางที่ 1.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร “โรงอาหาร” (P2)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะกรรมการด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจัดการศึกษาสาธารณะสุขศาสตร์ สาขอนามัย สิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาล หรือฝ่ายการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร อายุต่ำสุด 1 คน (5 คะแนน) หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อายุต่ำสุด 1 ปี (1.5 คะแนน) หรือ มีปรับปรุงวิชาชีพตามกฎหมาย (1.5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และ วิเคราะห์สถานการณ์ ด้านสุขาภิบาลอาหาร (โรงอาหาร)	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) - จัดเก็บในระบบตรวจสอบ มาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร กรมอนามัย (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาด สถานที่อุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนนเต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบอนุญาต/การแจ้ง ประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบสุขลักษณะ สถานประกอบกิจการ ตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B -- ใช่ --> C[ดี] B -- ไม่ใช่ --> D[ไม่ดี] C --> E[ให้คำแนะนำ เพื่อปรับปรุง] D --> E E --> F[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง (รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาต รายปี] </pre>	<input checked="" type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ การออกใบอนุญาต/การ แจ้งประกอบกิจการ	25		<ul style="list-style-type: none"> 1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติ ท้องถิ่นเรื่อง การตรวจสอบอนุญาต/ การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนร้านอาหารที่ขอ อนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำเป็นเพ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุขลักษณะ ตามแบบฟอร์มตามกฎหมาย รวมทั้งข้อมูลผลตรวจทางชีวภาพ <ul style="list-style-type: none"> - มีการตรวจสอบทุกแห่งที่ขอ อนุญาตหรือจดแจ้ง (10 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของ การตรวจสอบสถานประกอบการที่ขอ อนุญาตหรือจดแจ้ง เช่น ตรวจ 5 จาก 10 แห่ง ได้ 5 คะแนน 4. มีการสุมตรวจตัวอย่างอาหาร ภายนอกและมือผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการตรวจ แนะนำ ของกรมอนามัย (5 คะแนน)
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[การพัฒนาศักยภาพ ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร] </pre>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		<ul style="list-style-type: none"> 1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (2 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัย กำหนด (5 คะแนน) 4. มีการแจ้งแผนการจัดอบรม และทะเบียนให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ (3 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสืบที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (10 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร (3 คะแนน)
6.		 <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุร้าย (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุร้าย (+3 คะแนน)
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 1.3 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร
“สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ชูเปอร์มาร์เก็ต)” (P3)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะกรรมการด้านสุขกิจลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจากการศึกษาสารานุสุขศาสตร์ สาขอนามัย สิ่งแวดล้อม/สุขกิจล หรือผ่านการอบรมด้านสุขกิจลอาหาร อาย่างน้อย 1 คน (5 คะแนน) หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขกิจลอาหาร อาย่างน้อย 1 ปี (1.5 คะแนน) หรือ มีเบร์บอร์วิชาชีพตามกฎหมาย (1.5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขกิจลอาหาร (มินิมาร์ท/ชูเปอร์มาร์เก็ต)	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ โดย <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) - จัดเก็บในระบบตรวจสอบมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร กรมอนามัย (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สมัครอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปั้น ผู้เสริฟ์ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาด ลักษณะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน นเต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบในอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ} B --> C[มีการดำเนินการ] B --> D[ไม่มีการดำเนินการ] C --> E[ดี] D --> F[ไม่ดี] E --> G[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง (รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาต] F --> H[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] G --> I[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง (รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาต] H --> I </pre>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจสอบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (5 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานที่สะอาดอาหารที่ข้อมูลหรือต่ออายุใบอนุญาต - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุขาภิบาลตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านกายภาพ และชีวภาพ (เช่น เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ของมนิマーท 7 หมวด 35 ข้อ/ชุดบอร์มาร์เก็ต 3 หมวด 38 ข้อ) - มีการตรวจสอบทุกแห่งที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง (10 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของ การตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง เช่น ตรวจ 5 จาก 10 แห่ง ได้ 5 คะแนน 4. มีผลการตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารในสถานที่และชั้นวางจำหน่าย และมีการสุมตรวจน้ำดิบชามต้มส้มผักอาหาร ตามหลักเกณฑ์ วิธีการตรวจสอบสำเนา ของกรมอนามัย (5 คะแนน)
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[มีการดำเนินการ] A --> C[ไม่มีการดำเนินการ] B --> D[15] C --> E[15] </pre>	<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (2 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน) 4. มีการแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ (3 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน น้ำเสียง	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน) 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตร้อยละ 30 (5 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (7 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (3 คะแนน) ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร (2 คะแนน) 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขागิบาลอาหาร (3 คะแนน)
6.		 <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		<input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขागิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ

1. ร้อยละของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ชูเปอร์มาร์เก็ต) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เพื่อไป การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

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

● จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารทั้งหมด

- ร้านอาหาร 41 แห่ง
 - โรงอาหาร - แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ชูเปอร์มาร์เก็ต) - แห่ง
- รวมทั้งสิ้น (C₁) 41 แห่ง

● จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด

- ร้านอาหาร 41 แห่ง
 - โรงอาหาร - แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ชูเปอร์มาร์เก็ต) - แห่ง
- รวมทั้งสิ้น (C₂) 41 แห่ง

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

$$\text{ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด} = \frac{(C_2)}{(C_1)} \times 100$$

$$= \frac{41}{41} \times 100$$

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร



หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

เทศบาลตำบลคลองสวน
อำเภอหนองน้อ จังหวัดสมุทรปราการ

ได้รับการรับรองคุณภาพระดับบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
(Environmental Health Accreditation : EHA)

ด้าน การจัดการสุขาภินาลotaหาร ในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
การจัดการมูลฝอยทั่วไป

EHA 1001 : 2019
EHA 4001 : 2019

ออกให้ ณ วันที่ 28 พฤษภาคม 2562

(นายสาธิ์ ปิตุเตชะ)
รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข

