

แบบฟอร์มมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)

ชื่อหน่วยงาน กลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพ วัยทำงาน ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี	คู่มือการปฏิบัติงานการขับเคลื่อนตัวชี้วัด
	ชื่อตัวชี้วัด กระบวนการรับรองโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

๑. วัตถุประสงค์ (Objectives)

- ๑.๑ เพื่อเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ป้องกันการเกิดโรค NCDs
- ๑.๒ เพื่อเป็นแหล่งสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชนวัยทำงาน
- ๑.๓ เพื่อสร้างเครือข่ายโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาอาหารที่จำหน่ายให้เป็นเมนูสุขภาพ

๒. ขอบเขต (Scope)

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ในหน่วยงานต่าง ๆ ประกอบด้วย สถานที่ทำงาน ของภาครัฐ และเอกชน หมายรวมถึง สถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล ตลาด ห้างสรรพสินค้า สถาประกอบการประเภทต่าง ๆ ทั้งที่รับประทานที่ร้าน และนำไปรับประทานนอกร้าน

ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ หมายถึง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดครบ ๗ ข้อ โดยผู้ตรวจประเมิน ตามวิธีการรับสมัคร และตรวจประเมิน ที่กำหนดไว้ในเอกสารฉบับนี้

เอกสารฉบับนี้ ครอบคลุมขั้นตอนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ตั้งแต่การสมัคร เข้าร่วมโครงการ การประเมินโรงอาหารเบื้องต้นด้วยตนเอง จนถึงการวางแผน พัฒนาโรงอาหารในหน่วยงาน และการออกใบรับรองมาตรฐาน นำไปสู่การปฏิบัติที่ชัดเจน

๓. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

-

๔. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

- ๔.๑ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพวัยทำงาน ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรธานี
- ๔.๒ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- ๔.๓ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๕. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)

กระบวนการรับรองโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

ลำดับ	ผังกระบวนการ	รายละเอียดงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
๑		สสอ./ สสจ./ อปท. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจ เข้าร่วม โครงการ	ไม่กำหนด เวลา (สมัครได้ ตลอดทั้งปี)	สสอ./ สสจ./ อปท.	๑ คู่มือ การ ดำเนินงาน โรง อาหาร ปลอดภัย ใส่ใจ
๒		ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ -กรอกแบบฟอร์มการรับ สมัคร -ประเมินตนเองเบื้องต้น อปท./ ทีมประเมินระดับ พื้นที่ -ชี้แจงรายละเอียดเกณฑ์ การประเมิน / ขั้นตอนการ ประเมิน - หลักสูตรการอบรมผู้ สัมผัสอาหาร และหลักสูตร อาหารและ โภชนาการ (Mooc.anamai) -พิจารณาผลการประเมิน เบื้องต้น	๑ วัน	ผู้สมัครเข้า ร่วม โครงการ	สุขภาพ (Healthy Canteen) ๒ ประกาศ กระทรวง สาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การ ควบคุม คุณภาพ และการ จัดการ สุขลักษณะ ของการ
๓		อปท. / ทีมประเมินระดับ พื้นที่ -ร่วมสำรวจสุขภาพโรง อาหาร และการจําหน่าย อาหารตามเกณฑ์ รับรอง โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจ สุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓ - ให้แนะนำการแก้ไข ปรับปรุง - นัดวันประเมิน	๑ วัน	ทีมประเมิน ระดับ พื้นที่ (สสอ./ สสจ./ อปท.)	จําหน่าย อาหาร ประเภท ประจํา ปรุงสำเร็จ ในสถานที่ จําหน่าย อาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๔		<p>ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการปรับปรุงตามเกณฑ์ รับรองโรงอาหารปลอดภัย ใสใจ สุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓ - อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรอาหารและ โภชนาการ (Mooc.anamai) 	<p>ขึ้นกับจำนวนข้อที่ต้องปรับปรุง</p>	<p>ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p>	
๕		<p>กรรมการประเมินตามเกณฑ์ รับรองโรงอาหารปลอดภัย ใสใจ สุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓</p> <p>ผ่านเกณฑ์ครบทั้ง ๗ ข้อ และเกณฑ์การแบ่งระดับ การรับรองปี ๒๕๖๖ มี ๔ ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ดีดีมาก และ ยอดเยี่ยม</p>	<p>๑ วัน</p>	<p>ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุดรธานี ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านการรับรองจากผู้เข้าร่วมโครงการในเขตที่รับผิดชอบ</p>	
๖		<p>กรรมการประเมินส่งใบรับรองให้ ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p>	<p>ขึ้นกับระดับของใบรับรอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระดับพื้นฐาน - ดีมาก (ไม่เกิน ๓ วันทำการ) - ระดับยอดเยี่ยม (ประมาณ ๑ เดือน) 	<p>ผู้ดูแลโรงอาหาร/ ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ</p>	

๖. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๖.๑ ศูนย์อนามัยที่ ๘ อุตรดิตถ์ ร่วมกับ อปท. สสอ. สสจ.ในพื้นที่ ประชาสัมพันธ์โครงการ และรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ

๖.๒ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าร่วมโครงการ คือ ผู้ดูแลร้านอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ทำการกรอกใบ สมัครเพื่อยืนยันการเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ ตามแบบฟอร์ม และประเมินร้านอาหารด้วยตนเองโดยใช้ แบบประเมินตนเองเบื้องต้นเพื่อทำการปรับปรุงในเบื้องต้น ก่อนแจ้งกรรมการตรวจประเมิน

๖.๓ ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการแจ้งกรรมการตรวจประเมิน เพื่อขอรับการตรวจประเมิน

๖.๔ กรรมการตรวจประเมิน เข้าตรวจประเมินเพื่อออกไปรับรอง ร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยใช้เกณฑ์ ๗ ข้อ ดังนี้

๑) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

๒๕๖๑

๒) มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู

๓) มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

๔) ผู้บริโภคส่งลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่าง ๆ ได้

๕) มีป้ายบอกปริมาณโซเดียม และปริมาณน้ำตาล ที่โต๊ะวางเครื่องปรุง

๖) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหารที่จำหน่าย ๑ จาน บริเวณร้านอาหาร

๗) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค

๖.๕ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ ศูนย์อนามัย มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐาน ข้อ ๑ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และออกเอกสารรับรองการผ่านเกณฑ์ข้อ ๑

๖.๖ กรรมการตรวจประเมิน แจ้งผลการประเมินให้ผู้รับผิดชอบงานระดับเขตในพื้นที่

๖.๗ หากผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ ๘ มอบไฟล์เกียรติบัตรให้ผู้มีหน้าที่ตรวจประเมิน แต่ละระดับ พิมพีใบรับรองส่งให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อติดที่ร้านอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่ทราบทุกครั้ง ที่มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์รับรองระดับใด ๆ

๖.๘ หากไม่ผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ ๘ ดำเนินการตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะ เพื่อปรับปรุง ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการของกรมอนามัย สำหรับผู้ดูแลร้านอาหาร หรือผู้ประกอบการ ผ่านระบบการสอนออนไลน์ mooc.anamai กรมอนามัย เพื่อให้เข้า รับการอบรมออนไลน์ และนำองค์ความรู้มาปรับปรุง/พัฒนาตนเองให้ผ่านเกณฑ์การประเมินทั้ง ๗ ข้อ

๖.๙ ใบรับรองมาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ มีอายุ ๑ ปี

๖.๑๐ ใบรับรองมาตรฐาน แบ่งเป็น ๔ ระดับ

๖.๑๐.๑ **ระดับพื้นฐาน** ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ อปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก พร้อม ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัย ออกใบรับรอง พร้อมทั้ง สสจ.ร่วมกับ อปท. ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี ศูนย์อนามัยรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์) และ ออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับพื้นฐาน

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗

- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงพลังงานและสารอาหารของทุกเมนู ที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพ และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียด พลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจ ประเมิน

๖.๑๐.๒ **ระดับดี** ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พร้อมด้วยผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ ๘ ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออก ใบรับรอง

ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมทั้ง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี (ส่งข้อมูลให้ สสจ. และศอ. ๘ รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์)

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดี

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗

- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารใน โรงอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

๖.๑๐.๓ **ระดับดีมาก** ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้รับผิดชอบงานระดับเขตพร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนาม โดยปลัดกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดีมาก

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗

- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารใน โรงอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐาน ไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

๖.๑๐.๔ **ระดับยอดเยี่ยม** ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัยพร้อมด้วย ผู้รับผิดชอบงานของศูนย์อนามัยที่ ๘ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนามโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข พร้อมรับโล่รางวัล ในงานประชุมวิชาการกรมอนามัย หรืองานอื่น ๆ ตามที่กรมอนามัยกำหนด พร้อมทั้งศูนย์อนามัยที่ ๘ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับยอดเยี่ยม

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗

- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการติดป้ายแสดงพลังงานและสารอาหาร ของทุกเมนูในโรงอาหาร และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงาน และสารอาหารของเมนู ให้ศูนย์อนามัยที่ ๘ ก่อนวันตรวจประเมินอายุของใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ใบสมัครไม่จำกัดอายุ สามารถกรอกใบสมัครเพียงครั้งเดียวและขอรับการ ตรวจประเมินได้ ไม่กำหนดระยะเวลา ขึ้นกับความพร้อมของโรงอาหารแต่ละหน่วยงาน กรณีต้องการเลื่อนระดับจากระดับพื้นฐาน เป็นระดับดี ดีมาก หรือยอดเยี่ยม

- ให้แจ้งผู้รับผิดชอบระดับ สสอ. สสจ. หรือ ผู้รับผิดชอบงานศูนย์อนามัยที่ ๘ แล้วแต่กรณี

๖.๑๑ ศูนย์อนามัยที่ ๘ รายงานรายละเอียดโรงอาหารในพื้นที่ รับผิดชอบ ที่ผ่านเกณฑ์การประเมินเป็นโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และ หลักฐาน ไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ส่งให้สำนักโภชนาการ ผ่านระบบรายงานออนไลน์ (Google sheet) ภายในเวลาที่กำหนด รอบแรก ภายในเดือนมกราคม และรอบที่ ๒ ภายในเดือนกรกฎาคม ของทุกปี เครื่องมือสนับสนุนการดำเนินงาน

๑. แนวทางการตรวจประเมินตามเกณฑ์ข้อ ๑ เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation?page=๒>

๒. คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และแนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ <https://nutrition2.anamai.moph.go.th/th/healthy-canteen>

๓. หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ mooc.anamai

๔. โปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food&Health <http://f&h.anamai.moph.go.th>

๕. โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร ThaiNutri Survey

๖. ระบบรายงานเมนูสุขภาพ ออนไลน์

https://docs.google.com/spreadsheets/d/๑๕๗๙dHEfT๙ctEOv๓XL_vTrCD๗QNKA๓-yEEa_dPMC๒๑OY/edit#gid=๐

๗. ระบบรายงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ออนไลน์

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/๑jvqD๒amWrmJDa๑๐ajlCG๙tNWIRjg๑๗uPricBlmGL- E/edit#gid=๐>