

รายงานผลการวิเคราะห์ตามตัวชี้วัด 1.29
จังหวัดมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ
(สถานประกอบการปรับปรุงผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 76 จังหวัด และกรุงเทพมหานคร)
1. ตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) จังหวัดละ 1 แห่ง
2. อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) จังหวัดละ 1 แห่ง
สำนักโภชนาการ รอบ 5 เดือนแรก ปี 2564

1. ด้านผลผลิตและผลผลิตผลลัพธ์ของการดำเนินงาน

1.1 ผลผลิตผลลัพธ์ของการดำเนินงานระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

จำนวนร้านอาหาร Street Food ที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ ในปีงบประมาณ 2563 มีจำนวน 66 ร้าน 84 เมนู ใน 13 จังหวัด โดยศูนย์อนามัยที่มีเมนูอาหารผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ มีจำนวน 8 แห่ง คือ ศูนย์อนามัยที่ 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9 และ 12 รวม 13 จังหวัด โดยศูนย์อนามัยที่มีจำนวนเมนูที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพมากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ศูนย์อนามัยที่ 12 จำนวน 17 ร้าน 27 เมนู รองลงมา คือ ศูนย์อนามัยที่ 1 จำนวน 15 ร้าน 22 เมนู และศูนย์อนามัยที่ 5 จำนวน 10 ร้าน 10 เมนู ตามลำดับ

1.2 ผลผลิตผลลัพธ์ของการดำเนินงานระดับ T (Trends) แนวโน้ม

เนื่องจากปีงบประมาณ 2563 เป็นปีแรกที่รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ดร.สาธิต ปิตุเตชะ กำหนดนโยบายพัฒนายกระดับร้านอาหาร Street Food ในสถานที่ท่องเที่ยว ให้มีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นจุดขายให้กับประเทศไทย และกำหนดแผนการลงพื้นที่ตรวจสอบเยี่ยมเฉพาะบางศูนย์อนามัย คือ ศูนย์อนามัย 8 แห่ง ดังกล่าวข้างต้น ทำให้ศูนย์อนามัยทั้ง 8 แห่งมีการพัฒนาเมนูสุขภาพใน Street Food ตามนโยบายฯ จึงไม่มีข้อมูลเปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา และไม่มีการกำหนดค่าเป้าหมายให้ศูนย์เขตไปดำเนินการ

1.3 ผลผลิตผลลัพธ์ของการดำเนินงานระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินงานในปัจจุบัน

การดำเนินงานพัฒนาร้านอาหาร Street Food ให้ผ่านเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ ในปีงบประมาณ 2563 ไม่ได้กำหนดค่าเป้าหมาย เนื่องจากคลังสต็อกวัยทำงานไม่ได้จัดสรรงบประมาณให้กับศูนย์เขตในการดำเนินงาน Street Food Good Health สำนักโภชนาการจึงขอความร่วมมือให้ศูนย์เขตดำเนินการตามนโยบายรัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ส่วนสำนักโภชนาการมีการพัฒนาและปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานรับรองเมนูสุขภาพ นำไปประเมินเมนูอาหารในพื้นที่กระทรวงสาธารณสุข จำนวน 9 กรม 11 แห่ง

ส่วนในปีงบประมาณ 2564 มีการขยายพื้นที่การดำเนินงานไปทั่วประเทศ ในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง (สสม.) กำหนดเป้าหมายร้อยละ 1 ของจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) รวมเป็นเป้าหมาย

1,400 ร้าน ใน 76 จังหวัดทั่วประเทศ ภายใต้นโยบาย Street Food Good Health 1 จังหวัด 1 อาหาร ริมบาทวิถี บูรณาการทำงานร่วมกับสำนักสุขภาพิบาลอาหารและน้ำ และสำนักทันตสาธารณสุข ขณะนี้ศูนย์ เขตอยู่ระหว่างดำเนินการพัฒนาเมนูสุขภาพในพื้นที่ จะมีการรายงานผลการดำเนินงานภายในเดือน มีนาคม 2564

ในปีงบประมาณ 2565 สำนักโภชนาการ มีแผนขยายผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพใน ร้านอาหาร/Street Food ไปทุกอำเภอทั่วประเทศ รวม 878 อำเภอ โดยบูรณาการทำงานกับ คณะกรรมการพัฒนาคุณภาพชีวิตระดับอำเภอ (พชอ.) และมีเป้าหมายครอบคลุมทุกร้านอาหาร ภายในปี 2570

2.ด้านผู้รับบริการ

2.1 กลุ่มผู้รับบริการปัจจุบัน คือ ผู้รับผิดชอบงานร้านอาหารของกรมต่างๆ ในพื้นที่กระทรวง สาธารณสุข จำนวน 9 กรม 11 ร้านอาหาร ผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการระดับศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ ประกอบกิจการในตลาด

2.2 กลุ่มผู้รับบริการอนาคต คือ ประชาชนทั่วประเทศที่มาใช้บริการที่ร้านอาหาร ร้านอาหาร และ ตลาด รวมทั้งผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการในสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ คณะกรรมการ พัฒนาคุณภาพชีวิตระดับอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาล ทั่วไป และโรงพยาบาลชุมชน ผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการในสถานประกอบการภาครัฐและ เอกชน

2.3 ความต้องการ

จากการนิเทศติดตามการดำเนินงานในระดับพื้นที่ เมื่อปีงบประมาณ 2563 กลุ่ม ผู้รับบริการปัจจุบันมีความต้องการ ดังนี้

- 1) แนวทางการดำเนินงาน เป้าหมาย และการติดตามประเมินผลที่ชัดเจน
- 2) งบประมาณสำหรับการดำเนินงานด้วยงบประมาณที่มากพอ เนื่องจากศูนย์อนามัยจะ มีการจัดสรรงบประมาณที่ได้รับจากสำนักโภชนาการไปเป็นงบบริหารจัดการกลาง ของศูนย์อนามัย จึงทำให้งบประมาณที่ได้รับจริงไม่เพียงพอ
- 3) สำนักโภชนาการลงพื้นที่ไปช่วยชี้แจงงานและติดตามรับรองมาตรฐานในระดับพื้นที่
- 4) ผู้รับผิดชอบงานจากสำนักโภชนาการไปช่วยเป็นวิทยากร เพราะมีความน่าเชื่อถือ มากกว่าผู้รับผิดชอบงานระดับศูนย์เขต

2.4 ความคาดหวัง

กลุ่มผู้รับบริการมีความคาดหวังให้ส่วนกลางเป็นพี่เลี้ยงในการดำเนินงาน และให้ คำปรึกษาเมื่อมีข้อขัดข้อง

2.5 ความผูกพัน

สำนักโภชนาการได้ส่งมอบคู่มือ แนวทาง สื่อประชาสัมพันธ์ให้กับศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 สสม. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 76 แห่ง และกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. ซีดีแจกแนวทางการดำเนินงานให้กับผู้รับผิดชอบงานจากศูนย์อนามัย เป้าหมายที่กำหนดให้รายเขต รอบ 5 เดือนแรกและ 5 เดือนหลัง งบประมาณ ตามเป้าหมายที่ได้รับทั่วประเทศ รวมทั้งซีดีแจกการสนับสนุนงบประมาณสำหรับการดำเนินงาน โรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ จำนวน 81 แห่ง แห่งละ 15,000 บาท สนับสนุนงบประมาณร้านอาหารผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ จำนวน 1,400 ร้าน ร้านละ 1,000 บาท ตามเป้าหมายที่กำหนดให้

2. หนังสือแนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ ส่งให้หัวหน้ากลุ่มวัยทำงานศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 แห่งละ 14 เล่ม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จังหวัดละ 9 เล่ม สสม. 10 เล่ม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร 8 เล่ม ศูนย์บริการสาธารณสุข สังกัดสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร 68 แห่ง แห่งละ 1 เล่ม

3. หนังสือคู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ส่งให้หัวหน้ากลุ่มวัยทำงานศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 แห่งละ 10 เล่ม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จังหวัดละ 7 เล่ม สสม. 10 เล่ม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร 8 เล่ม ศูนย์บริการสาธารณสุข สังกัดสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร 68 แห่ง แห่งละ 1 เล่ม

ซึ่งสิ่งที่ส่งมอบตามข้อ 1 และ 2 หน่วยงานที่ได้รับระดับศูนย์อนามัยได้นำไปใช้เป็นแนวทางพัฒนางานและให้ข้อเสนอในการปรับปรุงแนวทาง โดยขอให้ซีดีแจกขั้นตอนการขอรับรองเมนูสุขภาพให้ชัดเจน รวมทั้งขอให้จัดทำแบบฟอร์มใบสมัครเข้าร่วมโครงการให้กับพื้นที่ เนื่องจากผู้รับผิดชอบงานไม่เคยมีประสบการณ์ในการดำเนินงานมาก่อน ซึ่งสำนักโภชนาการได้ดำเนินการตามที่ร้องขอทุกประการ รวมทั้งรวบรวมไว้ในเว็บไซต์เฉพาะที่สามารถรวบรวมข้อมูล เอกสารที่จำเป็นไว้ให้ดาวน์โหลดและเผยแพร่ให้กับเครือข่ายในระดับพื้นที่ของศูนย์เขตได้ใช้งานอีกด้วย ทางลิ้งค์ http://nutrition.anamai.moph.go.th/ewt_news.php?nid=695



3.ลงพื้นที่ร่วมเก็บข้อมูลเมนูอาหารและสอนการวิเคราะห์เมนูอาหารโดยใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร แก่ผู้รับผิดชอบงานดังนี้

ศูนย์อนามัยที่ 4 ณ ตลาดโต้รุ่งลำน้ำรายณ์ จ.ลพบุรี วันที่ 21 พฤศจิกายน 2562

ศูนย์อนามัยที่ 3 ณ ตลาดท่าเรือคลองคาง จ.นครสวรรค์ วันที่ 25 – 26 มกราคม 2563

ศูนย์อนามัยที่ 1 ณ ตลาดอนุสาร จังหวัดเชียงใหม่, 3 วันที่ 28 – 29 มกราคม 2563

ศูนย์อนามัยที่ 12 ณ ตลาดรีนรมย์ ตลาดเย็นเย็น ถนนคนเดินสงขลาแต่แรก จังหวัดตรัง สตูล และสงขลา วันที่ 19 – 21 กุมภาพันธ์ 2563

ทำให้ผู้รับผิดชอบงานสามารถเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหารได้

4.สำหรับศูนย์อนามัยที่สำนักโภชนาการไม่ได้ลงพื้นที่ไปสอนการใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร สำนักโภชนาการได้จัดอบรมการใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร จำนวน 2 ครั้ง ในเดือนมกราคม 2564 โดยได้ปรับรูปแบบจากการอบรมปกติ เป็นการอบรมผ่าน Web Conference เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อ COVID – 19 มีศูนย์อนามัยเข้าร่วมอบรม จำนวน 12 แห่ง จากทั้งหมด 13 แห่ง ได้แก่ ศูนย์อนามัยที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 11 และ สสม. ส่วนศูนย์อนามัยที่ 12 ดิทรชากรลงพื้นที่ ไม่ได้เข้ารับการอบรมในครั้งนี้ แต่เป็นศูนย์อนามัยที่ผู้รับผิดชอบได้ลงพื้นที่ไปร่วมเก็บข้อมูลและสอนการใช้โปรแกรมฯ แล้ว และสามารถทำได้ดี มีจำนวนเมนูอาหารที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพอันดับ 1 เมื่อเทียบกับศูนย์อนามัยอื่นๆ

5.ศูนย์เขตเป็นผู้เก็บข้อมูลเมนูอาหารและวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร ส่งให้สำนักโภชนาการเป็นผู้ตรวจสอบ และออกไปรับรองส่งทางไปรษณีย์ให้ศูนย์เขต ซึ่งได้รับความร่วมมืออย่างดี มีการสอบถามติดตามผลเป็นระยะ

6.จัดทำแบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ และ Healthy Canteen ผ่านออนไลน์ ทำให้ผู้รับผิดชอบงานรายงานได้สะดวก ข้อมูลมีการเก็บอย่างเป็นระบบ ค้นหาได้ทุกที่ทุกเวลา ทำให้ผู้ประเมินผลสามารถติดตามประเมินผลได้รวดเร็ว ตัวอย่างผลการรายงาน ดังหน้าจอด้านล่าง

จังหวัด	ผู้รับผิดชอบงาน ชื่อ(เบอร์ติดต่อ)/Line-mail	จำนวนร้านอาหารทั้งหมด	จำนวนร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ	จำนวน	ข้อ
ศูนย์อนามัยที่ 1	นางโสพิณ หมอกษาเงิน		6		1	
	เบอร์โทรศัพท์ 0857121989					
	Line ID sopin1312					
	E-mail sopin21989@gmail.com					
1 จังหวัดลำพูน						

docs.google.com/spreadsheets/d/1579dHEff9ctEOv3XLvTrCD7QNKa3-yEa_dPMC21OY/edit#gid=0

ผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ ระดับเขต

ไฟล์ แก้ไข อื่นๆ

แก้ไขข้อความเมื่อวานนี้ เมื่อ 09:57 โดย นิธิพนม

จำนวนร้านอาหารที่ไม่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ							
ชื่อร้าน	ประเภทอาหาร	เมนูที่ไม่ผ่าน	ที่ตั้งร้าน หรือที่อยู่	ชื่อเจ้าของร้าน	เบอร์โทรศัพท์	สาเหตุที่ไม่ผ่าน	แผนการดำเนิน
เดียงฮงฮวด		แกงจืดเต้าหู้หมูยอ	ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่	นายฐานะวัฒน์ เตชะภักฐานพงศ์	846090044	โซเดียมเกิน	ปรับปรุงสูตร
โรงครัว โรงพยาบาลเด่น		ข้าวมันไก่	โรงครัว โรงพยาบาลเด่น อ.เด่น จ.ลำปาง	โรงพยาบาลเด่น	5492585	โซเดียมเกิน	ปรับปรุงสูตร
โรงครัว โรงพยาบาลขุนยวม		ข้าวผัดหมู	โรงครัว โรงพยาบาลขุนยวม อ.ขุนยวม จ.แม่ฮ่องสอน	โรงพยาบาลขุนยวม	53691443	น้ำตาลเกิน	ปรับปรุงสูตร

docs.google.com/spreadsheets/d/1579dHEff9ctEOv3XLvTrCD7QNKa3-yEa_dPMC21OY/edit#gid=0

ผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ ระดับเขต

ไฟล์ แก้ไข อื่นๆ

กำลังพยายามเชื่อมต่อ... โดย นิธิพนม

ร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ							
จำนวน	ชื่อย่อ	ชื่อร้านอาหารที่ผ่าน	ประเภทอาหาร	ชื่อเมนูที่ผ่านและภาพเมนูที่ผ่าน	ราคา	ที่ตั้งร้าน หรือที่อยู่	
18 ร้าน/81 เมนู		วังกุงลิษา	ข้าว/กึ่งข้าว	ข้าวสวย ข้าวแฉะกุ้งสด	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
				ข้าวสวย ต้มยำกุ้ง	50		
				ข้าวสวย ปลากระพงครึ่งวงขาว	50		
				ข้าวสวย บุ๊คผัดผงกระหรี่	50		
5				ข้าวสวย ผัดผัดกรมไสใหญ่	50		
1		ร้านอาหารไทยสวรรค์	ข้าว/กึ่งข้าว	ข้าวสวย ผัดผัดกุ้งจีนไสใหญ่	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
1		ร้านsmile Thai Food	ข้าว/กึ่งข้าว	ข้าวสวย ผัดผัดผัดผัดผัดผัดผัด	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
1		ร้านTummy Noodle	ก๋วยเตี๋ยว	เส้นหมี่ขาวน้ำใสอกไก่	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
		ร้านส้มตำรสแซบ	ยำ	ยำวันแสนหมูบด	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
3				ยำวันแสนกุ้งสด	50		
1		ร้านส้มตำรสเด็ด	ส้มตำ	ตำข้าวโพด	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
1		ร้านสิงห์ Thai Food	ข้าว/กึ่งข้าว	ข้าวสวย ผัดผัดผัดผัดผัด	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
1		ร้านก๋วยเตี๋ยวเม็ด	ข้าว/กึ่งข้าว	ข้าวสวย ต้มจืดเต้าหู้หมูยอ	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
1		ร้าน Thai Friut	ผลไม้	ส้มประดุกกล้วย สำหรับ 3 คน	50	เลขที่149/28-29 ต.ช้างคดลานอ เมือง จ.เชียงใหม่50100	
				แตงโม สำหรับ 3 คน	50		
3				มะพร้าวปั่นหอม สำหรับ 3 คน	50		

docs.google.com/spreadsheets/d/1jvqD2amWrmJDa10ajlCG4tNWIRjgI07uPricBimGL-E/edit#gid=0

ผลการดำเนินงาน Healthy Canteen ระดับเขต

ไฟล์ แก้ไข ดู แพรก รูปแบบ ข้อมูล เครื่องมือ ส่วนเสริม ความช่วยเหลือ แก้ไขล่าสุด 9 นาทีที่ผ่านมา

จำนวนร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านการรับรอง Healthy Canteen						
ชื่อร้านอาหาร	ประเภทอาหาร	ชื่อที่ผ่าน	ที่ตั้งร้านอาหาร หรือที่อยู่	ชื่อหน่วยงานที่ดูแลร้านอาหาร	เบอร์โทรศัพท์	
ศูนย์อาหารศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่	ข้าว/ก๋วยเตี๋ยว/ผลไม้/ก๋วยเตี๋ยว/อาหารตามสั่ง	ชื่อที่ 1	เลขที่ 51 ถนนประชาสัมพันธ์ ๓ ซอยกลาง ๑ เมือง จ เชียงใหม่ 50100	โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ เชียงใหม่	053272740 ต่อ 126	ไม่

docs.google.com/spreadsheets/d/1jvqD2amWrmJDa10ajlCG4tNWIRjgI07uPricBimGL-E/edit#gid=0

ผลการดำเนินงาน Healthy Canteen ระดับเขต





ไฟล์ แก้ไข ดู แพรก รูปแบบ ข้อมูล เครื่องมือ ส่วนเสริม ความช่วยเหลือ แก้ไขล่าสุด 11 นาทีที่ผ่านมา

จำนวนร้านอาหารที่ยังไม่ผ่านการรับรอง Healthy Canteen						
ชื่อที่ผ่าน	ที่ตั้งร้านอาหาร หรือที่อยู่	ชื่อหน่วยงานที่ดูแลร้านอาหาร	เบอร์โทรศัพท์	สาเหตุที่ไม่ผ่าน	แผนการดำเนินงานต่อไป	จำนวน
ชื่อที่ 1	เลขที่ 51 ถนนประชาสัมพันธ์ ๓ ซอยกลาง ๑ เมือง จ เชียงใหม่ 50100	โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ เชียงใหม่	053272740 ต่อ 126	ไม่ได้ยื่นเอกสารประเมิน CFGT	แจ้งขอรับการประเมิน CFGT	5

docs.google.com/spreadsheets/d/1jvqD2amWrmJDa10ajlCG4tNWIRjgI07uPricBlmGL-E/edit#gid=0

ผลการดำเนินงาน Healthy Canteen ระดับเขต






ไฟล์ แก้ไข ดู แพรก รูปแบบ ข้อมูล เครื่องมือ ส่วนเสริม ความช่วยเหลือ แก้ไขล่าสุด 9 นาทีที่ผ่านมา

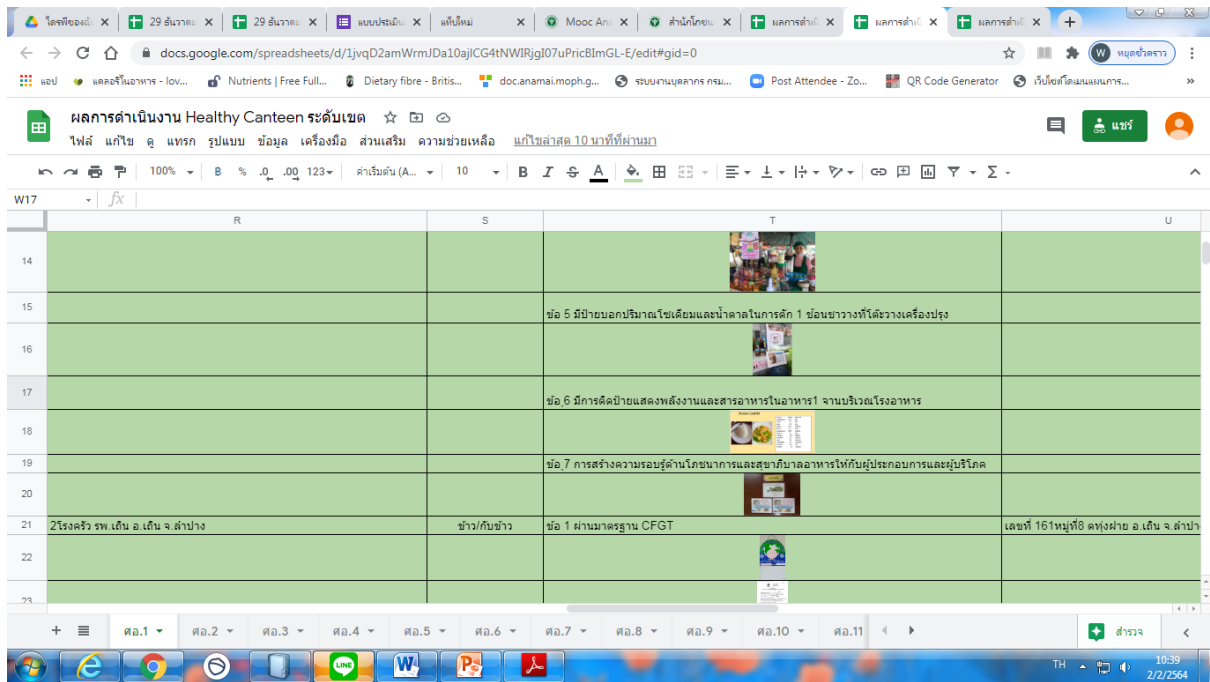
R11	R	S	T	U
1	ร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ Healthy Canteen			
2	ชื่อร้านอาหารที่ผ่าน	ประเภทอาหาร	ภาพถ่ายร้านอาหารตามเกณฑ์ 7 ข้อ	ที่ตั้งร้านอาหาร หรือที่อยู่
3	1 โรงครัว รพ. ลี อ. ลี้ จ. ลำพูน	ข้าว/ก๋วยเตี๋ยว	ข้อ 1 ผ่านมาตรฐาน CFGT	เลขที่ 111 หมู่ที่ 7 ต. ลี อ. ลี้ จ. ลำพูน 51110
4				
5				
6				
7				
8			ข้อ 2 ได้รับรองเมนูสุขภาพ	
9				
10			ข้อ 3 มีร้านจำหน่ายผลไม้	
11				
12				

docs.google.com/spreadsheets/d/1jvqD2amWrmJDa10ajlCG4tNWIRjgI07uPricBlmGL-E/edit#gid=0

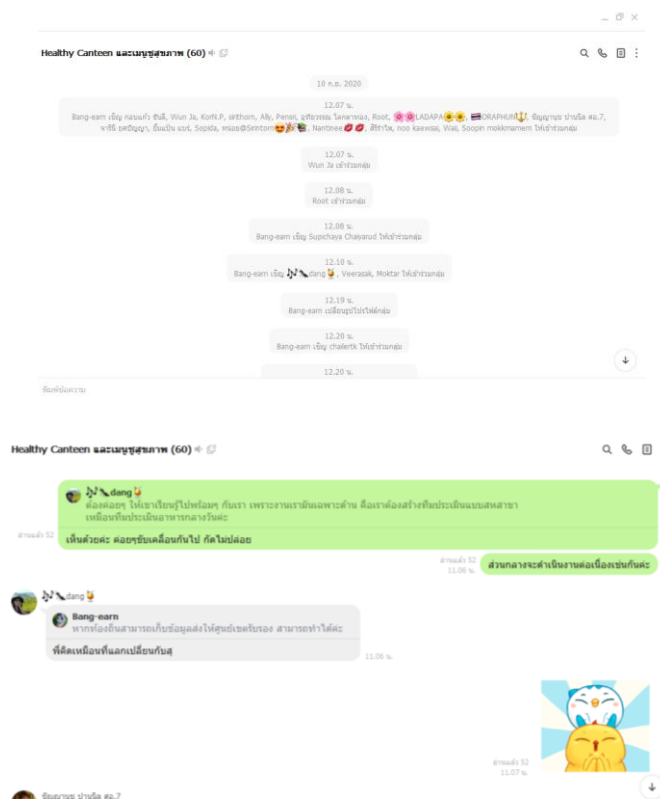
ผลการดำเนินงาน Healthy Canteen ระดับเขต

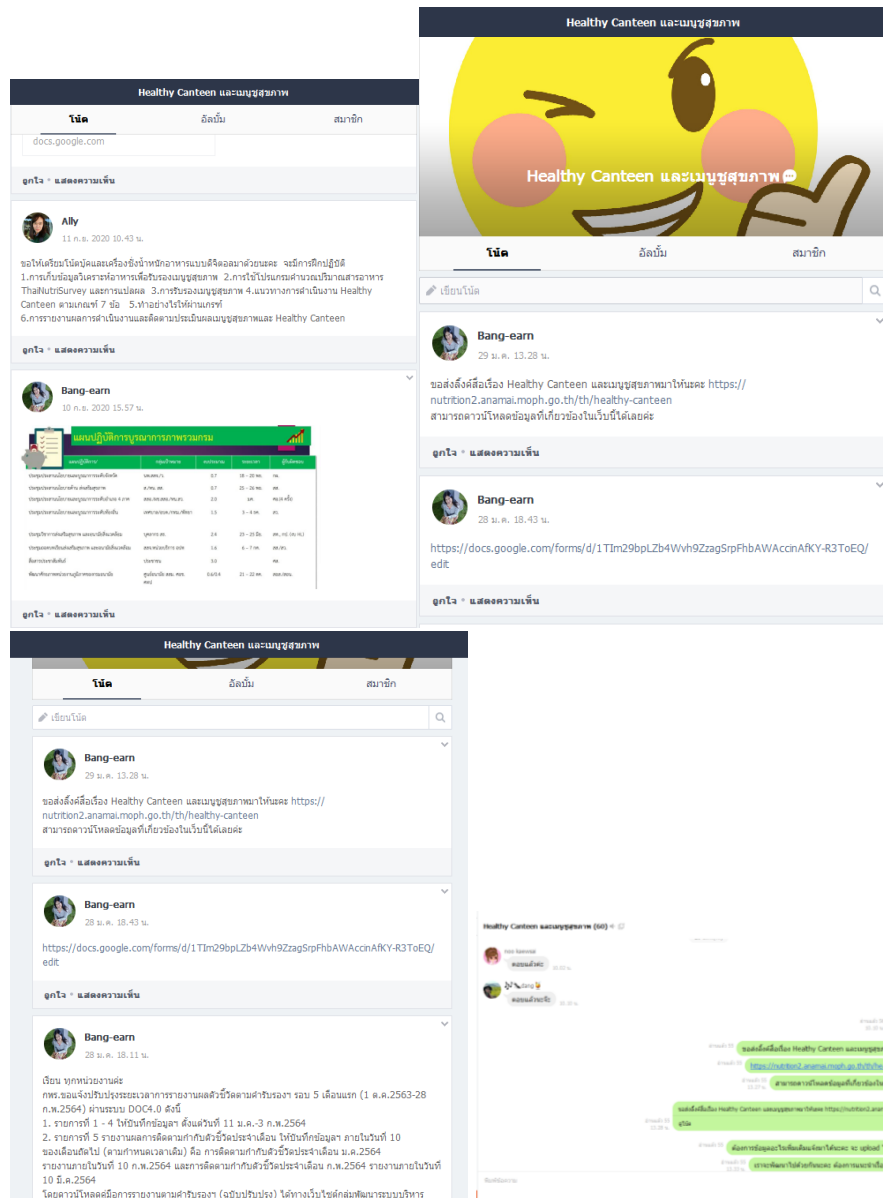
ไฟล์ แก้ไข ดู แพรก รูปแบบ ข้อมูล เครื่องมือ ส่วนเสริม ความช่วยเหลือ แก้ไขล่าสุด 10 นาทีที่ผ่านมา

W17	R	S	T	U
10			ข้อ 3 มีร้านจำหน่ายผลไม้	
11				
12			ข้อ 4 ผู้บริโภคแจ้งลดน้ำตาลในเครื่องดื่มได้	
13				
14				
15			ข้อ 5 มีป้ายบอกปริมาณโซเดียมและน้ำตาลในการดื่บ 1 ซ่อนชาวางที่โต๊ะวางเครื่องปรุง	
16				
17			ข้อ 6 มีการติดป้ายแสดงพลังงานและสารอาหารในอาหาร! งานบริเวณโรงอาหาร	
18				



7. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผ่าน Line Group ทางโทรศัพท์มือถือ และโปรแกรม Messenger ผู้รับผิดชอบงานของสำนักโภชนาการ ได้จัดทำ Line Group ชื่อ Healthy Canteen และเมนูสุขภาพ



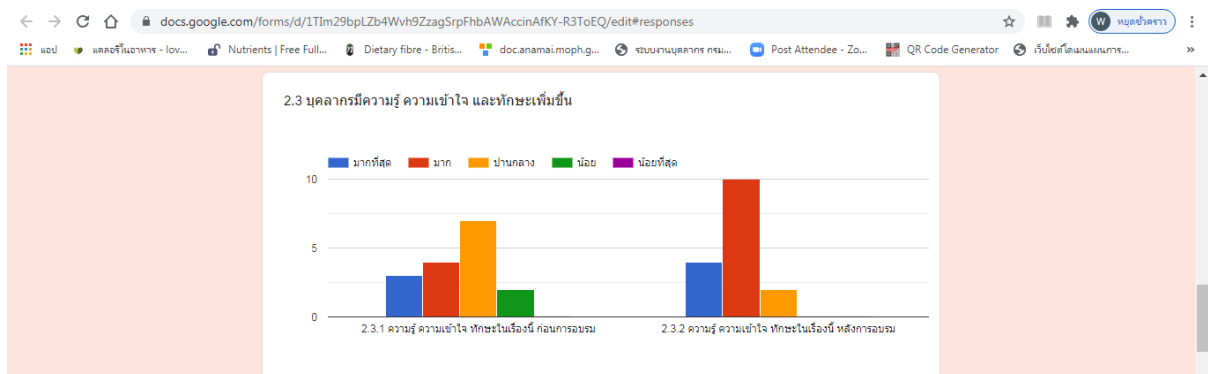
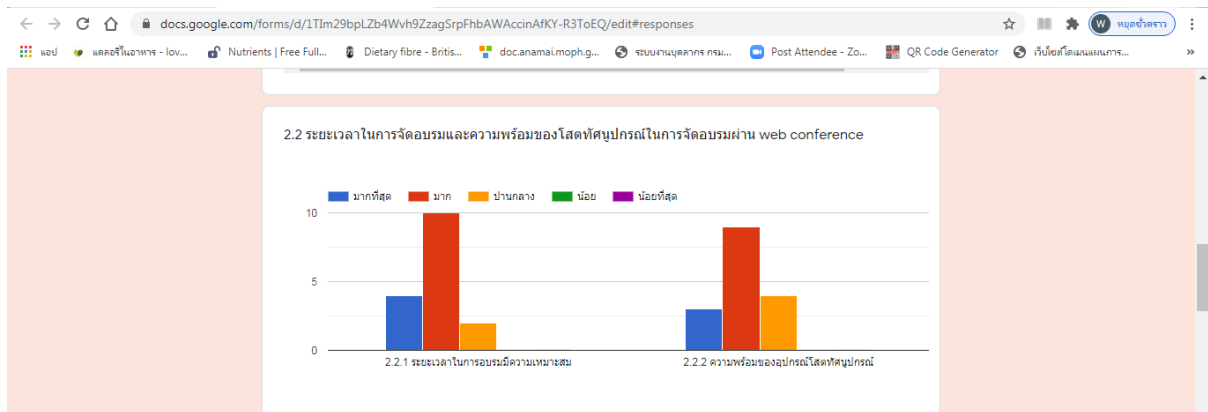
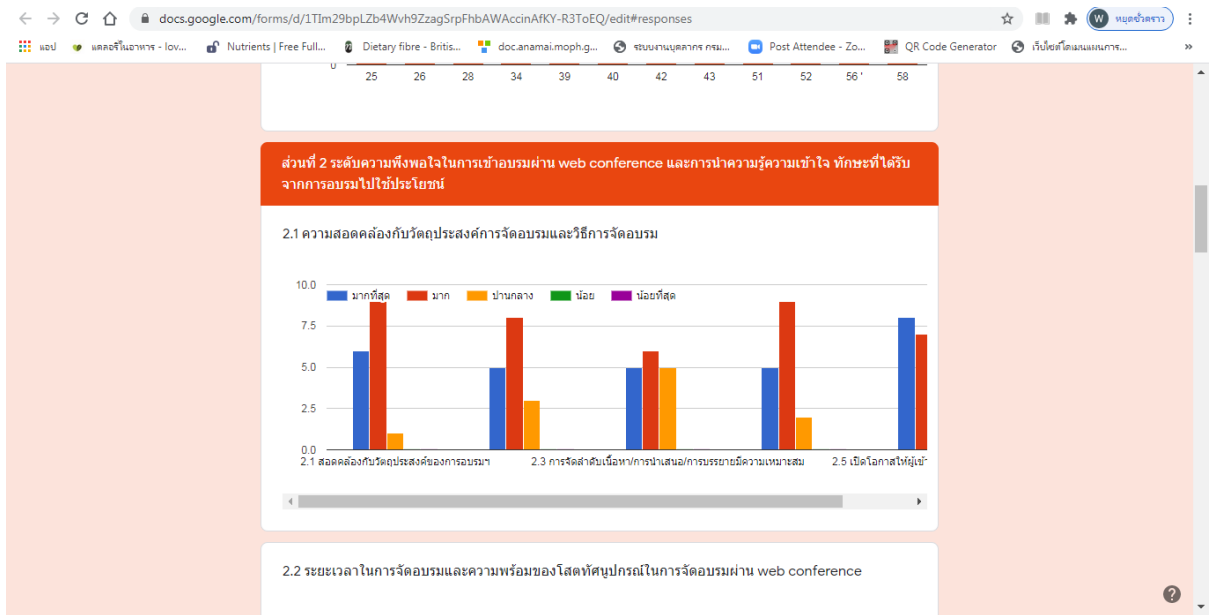


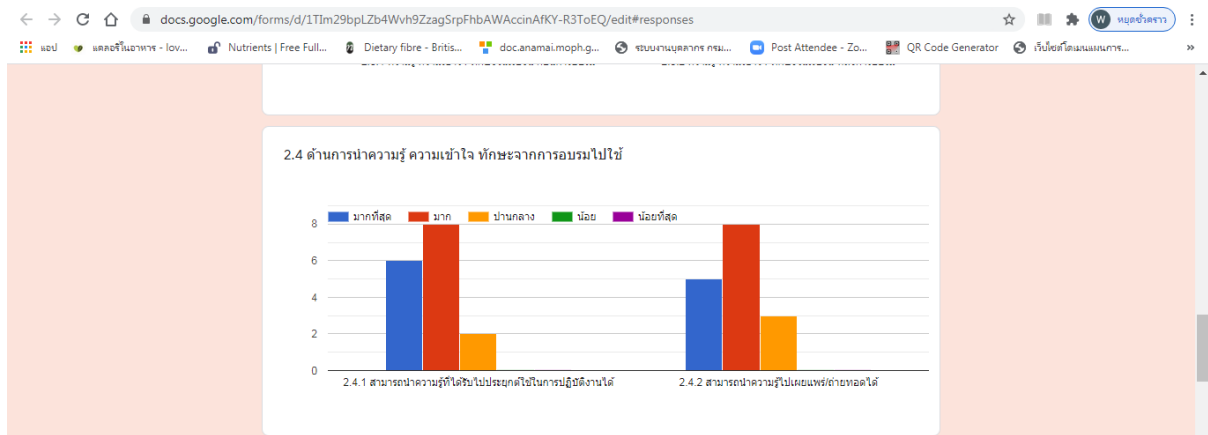
2.6 ความพึงพอใจ

1. ความพึงพอใจต่อระบบการทำงานของสำนักโภชนาการ

จากการได้ดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และ สสม. พบว่า ผู้รับผิดชอบงานมีความพึงพอใจที่สำนักโภชนาการได้จัดทำคู่มือแนวทางการดำเนินงาน มีแนวทางการดำเนินงาน การติดตามประเมินผล ที่ชัดเจน จับต้องได้ การรายงานผ่านออนไลน์ที่ช่วยลดระยะเวลาในการส่งรายงาน ช่วยในการเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ ทำให้สะดวกในการทำงานในยุคที่มีการแพร่ระบาดของโควิด พร้อมทั้งมีช่องทางการติดต่อที่สะดวกรวดเร็ว มีการให้คำปรึกษาทุกช่องทาง นำเทคโนโลยีด้านการสื่อสารมาช่วยในการติดต่อสื่อสาร และการตอบสนองต่อข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากพื้นที่ได้ดี มีการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบงาน รวมทั้งสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงาน พร้อมทั้งบูรณาการงานร่วมกับสำนักสุขภาพีบาลอาหารและน้ำ สำนักส่งเสริมสุขภาพ สำนักทันตสาธารณสุข และ

สนับสนุนการดำเนินงานร่วมกันของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและฝ่ายส่งเสริมสุขภาพของพื้นที่ ทำให้ผู้รับผิดชอบงานมีกำลังแรงกายแรงใจที่จะพัฒนางานร่วมกันให้ประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย





ส่วนที่ 3 ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะอื่นๆ

3.1 สิ่งที่ท่าน "พึงพอใจ" ในการอบรมครั้งนี้คือเรื่องใด
คำตอบ 16 ข้อ

-
- ความเป็นกันเอง
- เปิดโอกาสให้ซักถาม
- เนื้อหาการอบรม
- ช่วงการเสวนา
- มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น
- สะดวก ประหยัด คอบทุกคำถามชัดเจน
- การใช้โปรแกรม
- 'การแลกเปลี่ยนระหว่างการอบรม

ส่วนที่ 3 ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะอื่นๆ

3.1 สิ่งที่ท่าน "พึงพอใจ" ในการอบรมครั้งนี้คือเรื่องใด
คำตอบ 16 ข้อ

- มีความรู้ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น
- สะดวก ประหยัด คอบทุกคำถามชัดเจน
- การใช้โปรแกรม
- 'การแลกเปลี่ยนระหว่างการอบรม
- สอนผ่านออนไลน์
- แนวทางการดำเนินงาน และการใช้งาน Thai Nutri Survey
- ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำงาน และปัญหาของแต่ละศูนย์เขต
- ไม่มี
- การให้ข้อมูลการดำเนินงานชัดเจน

2.ความพึงพอใจต่อหลักสูตรการสอนออนไลน์

เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของ COVID-19 ในปี 2563 ทำให้การอบรมแบบปกติ ไม่สามารถทำได้ สำนักโภชนาการได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการสอนออนไลน์สำหรับวิทยทำงาน ผ่าน

moo.anamai ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – กันยายน 2563 เมื่อเรียนจบจะได้รับเกียรติบัตรออนไลน์ จากกรมอนามัย ลงนามโดยอธิบดี ซึ่งมีจำนวน 3 หลักสูตร คือ

- 1) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการ
- 2) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร (แม่ครัวอนามัย หัวใจ GREEN)
- 3) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชน

โดยแต่ละหลักสูตรมีแผนการเรียน และมีเกียรติบัตรออนไลน์มอบให้ผู้เรียนจบแต่ละหลักสูตร ดังนี้

- 1) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการ

The screenshot shows the MOOCANAMAI website interface. The main header includes the MOOCANAMAI logo and the text 'ระบบเรียนออนไลน์กรมอนามัย'. Below the header, there is a navigation bar with 'แผนการเรียน' (Course Structure) highlighted. The main content area features a large banner for the course 'อาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการ' (Food and Nutrition for Food Service Personnel) with an illustration of a chef and food. To the right, a list of course modules is displayed:

1. แนะนำหลักสูตร
2. ทดสอบก่อนเรียน
3. ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ
4. หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
5. หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ

moocanamai.moph.go.th/maincourse?70efdf2ec9b086079795c442636b55fb

MOOCANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

แนะนำหลักสูตร

อาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการ เป็นหลักสูตรสำหรับผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการ ได้แก่ นักโภชนาการ พยาบาล นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขาภิบาล นักวิชาการส่งเสริมสุขภาพ นักวิชาการสิ่งแวดล้อม เนื้อหาหลักสูตรประกอบด้วย ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ เกษตรกรรมเมฆุสุขภาพและการเก็บข้อมูลเพื่อวิเคราะห์และรับรองเมฆุสุขภาพ โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร การดำเนินงาน Healthy Canteen (โรงอาหารปลอดภัย ใสใจสุขภาพ) เกษตรกรรม Healthy Canteen ทำอย่างไรให้ร้านอาหารผ่านเกษตรกรรม Healthy Canteen การติดตามประเมินผลการดำเนินงานเมฆุสุขภาพ และ Healthy Canteen

3. ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ
4. หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
5. หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ
6. เกษตรกรรมเมฆุสุขภาพและการเก็บข้อมูลเพื่อวิเคราะห์และรับรองเมฆุสุขภาพ
7. โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร
8. Healthy Canteen (โรงอาหารปลอดภัย ใสใจสุขภาพ) และเกษตรกรรม

moocanamai.moph.go.th/maincourse?70efdf2ec9b086079795c442636b55fb


MOOCANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

สุขภาพ และ Healthy Canteen

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- นางสาวมิ่งเฉย ทองมอญ
- นางสาวลัดดาณีน รุ่งตระกูล
- นางสาวสุทธาศินี จันทร์ใบเล็ก

ติดต่อสื่อสาร



9. ทำอย่างไรให้ร้านอาหารผ่านเกษตรกรรม Healthy Canteen
10. การติดตามประเมินผลการดำเนินงานเมฆุสุขภาพ และ Healthy Canteen
11. ประเมินความพึงพอใจระบบการสนออนไลน์
12. ทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างประกาศนียบัตร

ความหมายของสีหน้าแผนการเรียน
สีเขียว=ทำกิจกรรมครบถ้วนแล้ว; สีส้ม=ทำกิจกรรมแล้วบางส่วน, สีแดง=ยังไม่ได้ทำกิจกรรม

mooc.anamai.moph.go.th/maincourse?70efdf2ec9b086079795c442636b55fb

MOOCANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

นางสาวมิ่งเอิญ ทองมอย
นางสาวลักขณีน รุ่งตระกูล
นางสาวสหชาติณี จันทร์ใบเล็ก

ติดต่อสื่อสาร

11 ประเมินความพึงพอใจระบบการสออนออนไลน์

12 ทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างประกาศนียบัตร

ความหมายของสีหน้าแผนการเรียน
สีเขียว=ทำกิจกรรมครบถ้วนแล้ว; สีส้ม=ทำกิจกรรมแล้วบางส่วน, สีแดง=ยังไม่ได้ทำกิจกรรม

ย่อ



- 2) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร (แม่ครัว
อนามัย หัวใจ GREEN)

mooc.anamai.moph.go.th/maincourse?33e75ff09dd601bbe69f351039152189

MOOCANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

อาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร

หลักสูตรสำหรับ
ผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร

ขยาย

แผนการเรียนรู้

- 1 แนะนำหลักสูตร
- 2 ทดสอบก่อนเรียน
- 3 ความสำคัญของผู้ประกอบการร้านอาหาร พ่อครัว แม่ครัว เชฟ และความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพผู้บริโภค
- 4 หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 5 การประเมินภาวะโภชนาการ

mooc.anamai.moph.go.th/maincourse?33e75ff09dd601bbe69f351039152189

MOOCANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

แนะนำหลักสูตร

ความสำคัญของพ่อครัว แม่ครัว เชฟ ผู้ปรุงประกอบอาหาร และความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพผู้บริโภค หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด การเตรียม การล้าง การปรุงอาหารเพื่อโภชนาการที่ดี ปริมาณอาหารที่เหมาะสมต่อคน วิธีการดัดอาหารให้เพียงพอต่อคน เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร (ThaiNutriSurvey) หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ และการปรับสูตรอาหารเพื่อสุขภาพ

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นางสาวมิ่งเกียรติ ทองมอญ
นางสาวลักษณีน รุ่งตระกูล


- 4 หลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 5 การประเมินภาวะโภชนาการ
- 6 เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ
- 7 โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร
- 8 หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ
- 9 ประเมินความพึงพอใจระบบการสอนออนไลน์

mooc.anamai.moph.go.th/maincourse733e75ff09dd601bbe69f351039152189

MOOC ANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

นางสาวมิ่งเอิญ ทองมอญ
นางสาวลักขณีน รุ่งตระกูล

ติดต่อสื่อสาร



ย่อ

8 หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ

9 ประเมินความพึงพอใจระบบการสอนออนไลน์

10 ทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างประกาศนียบัตร

ความหมายของสีหน้าแผนการเรียน
สีเขียว=ทำกิจกรรมครบถ้วนแล้ว; สีส้ม=ทำกิจกรรมแล้วบางส่วน, สีแดง=ยังไม่ได้ทำกิจกรรม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ขอมอบใบประกาศนียบัตรฉบับนี้เพื่อแสดงว่า

นาย ภาณุมาศ รวมสุข

ได้ผ่านการอบรมออนไลน์หลักสูตร

อาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม ๒๕๖๔



นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายังเจริญชัย
อธิบดีกรมอนามัย

3) หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชน

The screenshot shows the MOOC ANAMAI course page. The header includes the MOOC ANAMAI logo and the text "ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย". The main content area is titled "อาหารและโภชนาการสำหรับประชาชน" (Food and Nutrition for the Public). Below this is a banner with an illustration of a man and a woman and the text "หลักสูตรสำหรับประชาชน" (Course for the Public). To the right, there is a "แผนการเรียนรู้" (Learning Plan) section with a list of 4 objectives:

1. แนะนำหลักสูตร
2. ทดสอบก่อนเรียน
3. ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพของตนเอง การประเมินภาวะโภชนาการ และหลักการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดี
4. การเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด การเตรียม การล้าง การปรุงอาหารเพื่อโภชนาการที่ดี

The screenshot shows the MOOC ANAMAI course page, specifically the "เนื้อหาหลักสูตร" (Course Content) section. The header is the same as the previous screenshot. The main content area is titled "เนื้อหาหลักสูตร" and contains the following text:

แนะนำหลักสูตร

ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การประเมินภาวะโภชนาการด้วยตนเอง และหลักการอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ การเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด การเตรียม การล้าง การปรุงอาหารเพื่อโภชนาการที่ดี หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ เกษตรกรรมแบบสุขภาพ โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร เลือกกินอาหารนอกบ้านอย่างไรเพื่อสุขภาพดี

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- นางสาวมิ่งเกียรติ ทองมอยุ
- นางสาวลลิตาชนัน รุ่งตระกูล

To the right, there is a "เพื่อสุขภาพที่ดี" (For Good Health) section with a list of 8 objectives:

4. การเลือกซื้อวัตถุดิบ การอ่านฉลากอย่างฉลาด การเตรียม การล้าง การปรุงอาหารเพื่อโภชนาการที่ดี
5. หลักการปรุงอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ
6. เกษตรกรรมแบบสุขภาพ
7. โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร
8. เลือกกินอาหารนอกบ้านอย่างไรเพื่อสุขภาพดี

mooc.anamai.moph.go.th/maincourse?02e74f10e0327ad868d138f2b4fdd6f0

MOOC ANAMAI
ระบบเรียนออนไลน์ กรมอนามัย

นางสาวบังเอิญ ทองมอญ
นางสาวลลิตษณีน รุ่งตระกูล

ติดต่อสื่อสาร

QR Code

ย่อ

- 7 โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร
- 8 เลือกกินอาหารนอกบ้านอย่างไรเพื่อสุขภาพดี
- 9 ประเมินความพึงพอใจระบบการสอนออนไลน์
- 10 ทดสอบหลังเรียน

ตัวอย่างประกาศนียบัตร

ความหมายของสีหน้าแผนการเรียน
สีเขียว=ทำกิจกรรมครบถ้วนแล้ว; สีส้ม=ทำกิจกรรมแล้วบางส่วน, สีแดง=ยังไม่ได้ทำกิจกรรม



หลังจากการพัฒนาหลักสูตร ได้มีการทดลองใช้และปรับปรุงระบบการสอนออนไลน์ เมื่อเดือนมิถุนายน – กันยายน 2563 มีสิ่งที่คุณเรียนออนไลน์มีความพึงพอใจ คือ

- เป็นหลักสูตรที่ดีมาก ช่วยเพิ่มพูนความรู้
- เนื้อหาดีครอบคลุม กระชับเข้าใจง่าย
- มีประโยชน์ในชีวิตประจำวัน และเป็นกาให้เรียนฟรี
- มีประโยชน์มากๆ เป็นประโยชน์สำหรับแม่ค้า พ่อค้าที่ขายอาหาร
- เรียนจบได้เกียรติบัตรออนไลน์
- สามารถนำไปต่อยอดในงานที่ทำได้
- สะดวกในการเรียน สามารถทบทวนความรู้ได้ตลอดเวลา

2.7 ความไม่พึงพอใจ

2.7.1 จากการลงพื้นที่นิเทศติดตามงานในปี 2563 และการซักถามแลกเปลี่ยนติดตามผลการดำเนินงาน ในปี 2564 ผู้รับผิดชอบงานระดับศูนย์เขต ไม่พึงพอใจที่ตัวชี้วัดดำเนินงาน ไม่ได้เป็นตัวชี้วัดตรวจราชการระดับกระทรวง ทำให้ไม่ได้รับความร่วมมือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดในการดำเนินงาน ในปี 2564 รวมทั้งผู้รับผิดชอบงานมีความไม่พึงพอใจในเรื่องของการชี้แจงงานในระดับจังหวัดที่ส่วนกลางดำเนินการ โดยเชิญนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดมารับฟัง พร้อมทั้งหัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพของจังหวัดมารับฟัง แต่ไม่ได้เชิญผู้รับผิดชอบงานของศูนย์เขตเข้ารับฟัง ทำให้การประสานงานเป็นไปอย่างยากลำบาก การถ่ายทอดงานจากนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดและหัวหน้ากลุ่มส่งเสริมสุขภาพไปสู่ผู้ปฏิบัติทำได้น้อย ส่งผลต่อการประสานงานในระดับพื้นที่ ขอให้สำนักโภชนาการช่วยทำหนังสือชี้แจงงานในระดับจังหวัดอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร เมื่อสำนักโภชนาการรับทราบข้อขัดข้องดังกล่าว จึงได้ประสานงานกับสำนักส่งเสริมสุขภาพร่วมกันจัดทำหนังสือออกจากรมอนามัย สรุปลงสิ่งที่ขอความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกัน โดยอธิบดีกรมอนามัยเป็นผู้ลงนาม ช่วยให้ผู้รับผิดชอบงานศูนย์เขตทำงานได้สะดวกขึ้น รายละเอียดเนื้อหาที่ส่งให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกแห่ง ดังนี้

2.7.2 ความไม่พึงพอใจในการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบงาน

การจัดอบรมผ่าน Web Conference มีปัญหาเรื่องสัญญาณเสียงและภาพไม่ชัดเจน ในบางช่วง ทำให้ บางแห่งที่ระบบขัดข้อง ไม่สามารถโต้ตอบได้ เกิดจากระบบของศูนย์เขตและส่วนกลาง ดังข้อมูลการตอบแบบประเมินของผู้รับการอบรมในหน้าจอต้อนรับ ซึ่งในเรื่องปัญหาสัญญาณเสียงจะได้นำข้อมูลไปเสนอระดับกรมเพื่อปรับปรุงระบบการรับสัญญาณและโสตทัศนูปกรณ์ของแต่ละศูนย์เขตและส่วนกลางต่อไป

3.2 สิ่งที่น่าไม่พึงพอใจ ในการอบรมครั้งนี้คือเรื่องใด
 จำนวน 16 ข้อ

-

-

ปัญหาเรื่องสัญญาณทำให้ระบบเสียง ภาพ ไม่ชัดเจน

ระบบการเชื่อมต่อระบบทางไกล

ไม่มี

การช้กถามโต้ตอบน้อย

เสียงที่อาจจะขาดหายไปในช่วง

สัญญาณอินเตอร์เน็ตไม่ดีภาพและเสียงบางที่ไม่ชัดเจน

การเริ่มสอนควรจะมีสอนง่ายก่อน

2.7.3 ความไม่พึงพอใจต่อระบบสอนออนไลน์

หลังจากการพัฒนาหลักสูตร ได้มีการทดลองใช้และปรับปรุงระบบการสอนออนไลน์

เมื่อเดือนมิถุนายน – กันยายน 2563 และมีการเข้าเรียนตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 – 31 มกราคม 2564

ผู้เรียนมีความไม่พึงพอใจต่อระบบสอนออนไลน์ดังนี้

- การเข้าใช้งาน ยังไม่มีคู่มือการใช้งาน ผู้สอนต้องคอยตอบคำถามและแนะนำการใช้งาน ทำให้เสียเวลารอคอย ได้แจ้งผู้พัฒนาระบบให้จัดทำคู่มือแล้ว อยู่ระหว่างดำเนินการ
- ต้องรอการอนุมัติจากผู้สอน ทำให้รอนาน
- เนื้อหาควรแบ่งตามช่วงอายุของคนเข้ามาเรียน เนื่องจากความสามารถในการเรียนรู้ต่างกัน
- การนำเสนอเนื้อหาที่ให้เรียนควรน่าสนใจมากกว่านี้
- เวลาที่กำหนดมากเกินไป ไม่สัมพันธ์กับเนื้อหา
- ระบบเสียงในสื่อการสอนบางช่วงสะดุด
- การจัดทำเนื้อหาสรุปแต่ละหน่วย
- แบบทดสอบยาก

ซึ่งผู้พัฒนาหลักสูตรจะนำข้อมูลไปปรับปรุงระบบสอนออนไลน์ต่อไป และมีการติดตามจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเป็นระยะ และพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ผู้เรียนได้ประโยชน์สูงสุด

สำนักโภชนาการได้เปิดรับสมัครทั้ง 3 หลักสูตร ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 เป็นต้นมา มีผู้สนใจเข้าเรียนเป็นจำนวนมาก ณ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2564 มีผู้เข้าเรียนแต่ละหลักสูตรและเรียนจบตามหลักสูตร ดังนี้

ชื่อหลักสูตร	จำนวนผู้สมัครเรียน (ตั้งแต่ 1 ต.ค.2563 - 2 ก.พ. 2564)	จำนวนผู้จบหลักสูตร	จำนวนผู้ที่กำลังเรียน
1.หลักสูตรอบรมด้าน อาหารและโภชนาการ สำหรับผู้รับผิดชอบงาน อาหารและโภชนาการ	390	31	359
2.หลักสูตรอบรมด้าน อาหารและโภชนาการ สำหรับผู้ประกอบการ ร้านอาหาร (แม่ครัว อนามัย หัวใจ GREEN)	266	31	235
3.หลักสูตรอบรมด้าน อาหารและโภชนาการ สำหรับประชาชน	340	12	328
รวม	996	74	924

2.8 ข้อเสนอแนะ

1.เนื่องจากการดำเนินงานเมนูสุขภาพที่ผ่านมา มีการส่งต่องานให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเป็นผู้พิจารณาดำเนินงาน โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกแห่ง เลือกไม่ดำเนินการ เนื่องจากมีภาระงานมาก ทำเฉพาะภารกิจเร่งด่วน ประกอบกับไม่มีการติดตามประเมินผลจากส่วนกลางและศูนย์เขต ทำให้ข้อมูลเมนูสุขภาพในพื้นที่ไม่เป็นปัจจุบัน ในปี 2564 สำนักโภชนาการ จึงได้จัดทำระบบจัดเก็บข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีมาช่วยจัดเก็บข้อมูลผ่านออนไลน์ และมีการติดตามประเมินผล ผ่านการกำหนดตัวชี้วัดการรับรองการปฏิบัติราชการ (กพร.) ของคลังเตอร์วัยทำงาน โดยเสนอให้ศูนย์เขตรายงานผลการดำเนินงานผ่านระบบออนไลน์ที่สำนักโภชนาการจัดทำขึ้น เพื่อการรายงานข้อมูลและจัดเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ แม้จะมีการเปลี่ยนแปลงผู้รับผิดชอบงานในอนาคต แต่ก็สามารถค้นหาสถานการณ์การดำเนินงานที่ผ่านมาได้สะดวก และรวดเร็ว ซึ่งได้รับความร่วมมืออย่างดี ขณะนี้ศูนย์เขตอยู่ระหว่างดำเนินงานตามเป้าหมายที่กำหนดและเริ่มมีการรายงานผ่านระบบออนไลน์

2. ผู้รับผิดชอบงานในปี 2564 ส่วนมากเป็นผู้ปฏิบัติงานใหม่ ไม่มีประสบการณ์เรื่องเมนูสุขภาพมาก่อน มีการร้องขอให้สำนักโภชนาการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพ ซึ่งสำนักโภชนาการได้ดำเนินการแล้ว เมื่อวันที่ 25 และ 28 มกราคม 2564 ผ่านทาง Web Conference จากการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะ ความรู้ ความเข้าใจมากขึ้น ในระดับมากและมากที่สุด ร้อยละ 87.5 และสามารถนำทักษะ ความรู้ ความเข้าใจจากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ ในระดับมาก และมากที่สุดร้อยละ 87.5 แต่มีข้อเสนอแนะให้สำนักโภชนาการเริ่มสอนงานการใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหารเริ่มจากง่ายๆ ก่อน และอยากให้มีการจัดอบรมแบบที่มาพบหน้ากันได้ หลังการระบาดของ COVID – 19 สงบลง

3. ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานระดับศูนย์เขต สำนักโภชนาการเสนอให้ผู้รับผิดชอบงานวัยทำงาน งานสิ่งแวดล้อม งานส่งเสริมสุขภาพบูรณาการการทำงานร่วมกันภายในศูนย์เขต และบูรณาการร่วมกันกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อการดำเนินการตรวจรับรองด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร และร้านอาหาร

3.ด้านผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

3.1 กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียปัจจุบัน คือ กลุ่มผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด นักโภชนาการในโรงพยาบาล กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ดูแลร้านอาหารริมบาทวิถี (Street Food) ประชาชนที่มาใช้บริการร้านอาหาร/แผงลอย/อาหารริมบาทวิถี

3.2 กลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอนาคต คือ อาจารย์มหาวิทยาลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ

จากการสอบถามความต้องการ ความคาดหวัง ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านแบบสอบถามออนไลน์ระหว่างเดือนธันวาคม – มกราคม 2564 และจากการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหาร จากการเข้าร่วมประชุมพัฒนาศักยภาพร้านอาหาร ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในปีงบประมาณ 2563 รวมทั้งข้อมูลจากการนำเสนอผลงานวิจัยโครงการการจัดการด้านโภชนาการและสิ่งแวดล้อมของอาหารริมบาทวิถี จัดโดยสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยฯ เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 พบว่าผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความต้องการ ความคาดหวัง ความผูกพัน ความพึงพอใจ และความไม่พึงพอใจ และมีข้อเสนอแนะดังนี้

3.3 ความต้องการ

3.3.1 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความต้องการให้ภาครัฐมีการดำเนินงาน ในเรื่องการดูแลร้านอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย รวมทั้งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความกังวลเรื่องผักผลไม้มีสารเคมี จึงต้องการให้หน่วยงานภาครัฐมีการตรวจสอบ รับรองมาตรฐานผักผลไม้ และลงโทษผู้กระทำผิดอย่างจริงจัง รวมทั้งส่งเสริมให้มีการปลูกผักกินเองทั่วประเทศ

3.3.2 ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องการหน่วยกิตจากการเรียนหลักสูตรออนไลน์ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อนำไปใช้ต่ออายุใบประกอบวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

3.4 ความคาดหวัง

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความคาดหวัง ดังนี้

3.4.1 ควบคุมราคาอาหารที่เป็นเมนูเพื่อสุขภาพให้ถูกลง

3.4.2 แนะนำการปรุงเมนูสุขภาพที่มีรสชาติอร่อย และดีต่อสุขภาพ

3.5 ความผูกพัน

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความชื่นชมสำนักโภชนาการที่มีการผลิตคู่มือแนะนำสูตรอาหารเพื่อสุขภาพ และนำสูตรอาหารไปใช้ในการปรุงอาหารในครัวเรือน

3.6 ความพึงพอใจ

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความพึงพอใจที่สำนักโภชนาการมีการจัดทำเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ ซึ่งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจะใช้เป็นแนวทางสำหรับในการปรุงประกอบอาหาร จึงมีความมั่นใจในอาหารที่ปรุงประกอบขึ้น เพราะผ่านการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

3.7 ความไม่พึงพอใจ

1.ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียไม่พึงพอใจที่สำนักโภชนาการส่งสื่อประชาสัมพันธ์ผ่านศูนย์อนามัย และมอบให้ศูนย์อนามัยส่งต่อให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและโรงพยาบาลตามลำดับ ซึ่งพบว่าสื่อได้รับไม่ทั่วถึง

2.ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอยากได้สื่อที่เป็นเอกสาร แต่สำนักโภชนาการมีนโยบายจัดทำสื่ออย่างจำกัด และมีต้นฉบับให้หน่วยงานอื่นไปจัดพิมพ์เอง แต่หน่วยงานอื่นๆ ในระดับพื้นที่ไม่มีงบประมาณสำหรับจัดพิมพ์สื่อ

3.8 ข้อเสนอแนะ

3.8.1 การส่งสื่อประชาสัมพันธ์ควรส่งให้กับโรงพยาบาลโดยตรง โดยไม่ต้องผ่านสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

3.8.2 ควรมีการตรวจสอบความสะอาดของร้านอาหาร

3.8.3 อยากให้มีการจัดหลักสูตรอบรมออนไลน์ตามรูปแบบที่สำนักโภชนาการดำเนินการ เพื่อจะได้อัปเดตความรู้ใหม่ๆ ได้อยู่เสมอ เพราะการอบรมออนไลน์ทำให้ผู้ทำงานในโรงพยาบาล หรือผู้ทำงานในพื้นที่มีโอกาสได้อัพเดทองค์ความรู้ใหม่ๆ ได้มากกว่าการอบรมปกติจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4.ด้านประเมินความเสี่ยง

การจะพัฒนาให้ร้านอาหารมีเมนูที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ จะต้องมีการลงพื้นที่เพื่อเชิญชวนผู้รับผิดชอบงานระดับจังหวัด ให้มาร่วมดำเนินการ และต้องลงพื้นที่ไปยังผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อการเก็บข้อมูลส่วนประกอบอาหารมาวิเคราะห์ ต้องมีการสัมผัสอาหาร สัมผัสอุปกรณ์ปรุงอาหาร อุปกรณ์ใส่อาหาร ต้องพูดคุยกันอย่างใกล้ชิด ต้องมีความระมัดระวังในการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค COVID – 19 อีกทั้งต้องใช้ศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ ในการปรับสูตรอาหารให้มีคุณค่าตามที่เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพกำหนด พร้อมทั้งมีรสชาติอร่อย เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งสถานการณ์ที่มีการระบาดของ COVID – 19

อาจกระทบต่อยอดขายของร้านอาหาร ที่ผู้บริโภคต้องคำนึงถึงความปลอดภัย ประกอบกับร้านอาหาร บางร้านอาจประสบภาวะขาดทุน ไม่สามารถเปิดกิจการได้ เนื่องจากไม่มีลูกค้ามาใช้บริการ จึงทำให้ การพัฒนาให้มีจำนวนร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ น้อยกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ คือ 1,400 ร้านทั่วประเทศ

การประเมินความเสี่ยง จากคะแนนเต็ม ระดับ 5 ดังนี้

4.1 โอกาสเกิดความเสี่ยง ความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ COVID – 19 เกิดจากการสัมผัสร่วมกัน ซึ่งใน การเก็บข้อมูลวิเคราะห์อาหาร มีโอกาสสูงที่จะต้องหยิบจับอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ร่วมกัน จึงกำหนด ที่ ระดับ 5

4.2 ผลกระทบความเสี่ยง ความเสี่ยงจากการแพร่เชื้อ COVID – 19 มีผลกระทบต่อความปลอดภัย ของผู้รับผิดชอบงาน และผู้ประกอบการร้านอาหาร จึงกำหนดที่ระดับ 4

4.3 ระดับความเสี่ยง เท่ากับ 20 ซึ่งถือเป็นความเสี่ยงระดับสูง ที่ต้องหาทางป้องกันไม่ให้เกิดขึ้น เพราะหากเกิดการติดเชื้อ COVID – 19 แล้วจะทำให้เกิดการแพร่เชื้อสู่บุคคลรอบข้าง และมีผลถึงขั้น เสียชีวิตได้

กลยุทธ์ในการจัดการความเสี่ยง เนื่องจากไม่สามารถงดการกิจการพัฒนาเมนูสุขภาพได้ เพราะเมนู สุขภาพมีสารอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันโรค ลดภาวะแทรกซ้อนของโรคได้ จึงต้องมี การปรับรูปแบบการทำงาน ด้วยการพัฒนาระบบการสื่อสารและการรายงานผลการดำเนินงานผ่านออนไลน์ เป็นเครื่องมือช่วยในการทำงาน ลดระยะเวลาลงพื้นที่ โดยสำนักโภชนาการได้พัฒนาระบบสื่อสารและจัดทำ application ที่ช่วยให้ร้านอาหารสามารถประเมินรับรองเมนูสุขภาพด้วยตนเองได้ โดยที่ผู้รับผิดชอบงาน ระดับพื้นที่ไม่ต้องลงไปร้านอาหาร ดังนี้

1) ประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงาน และ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ให้สามารถเก็บข้อมูลส่วนประกอบอาหารได้ด้วยตนเอง สามารถวิเคราะห์ข้อมูลด้วย โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร สามารถปรับสูตรได้ โดยเรียนรู้ผ่านหลักสูตรออนไลน์ที่สำนักโภชนาการ จัดทำขึ้น สามารถสมัครเรียนได้ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2563 จนถึงปัจจุบัน

2) จัดทำแบบรายงานผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพออนไลน์ ลดขั้นตอนการดำเนินงานและการส่ง รายงาน ทำให้เกิดความสะดวกสำหรับพื้นที่ และเกิดความรวดเร็วในการติดตามประเมินผล แผนการดำเนินงานเพื่อช่วยลดความเสี่ยง

3) สำนักโภชนาการอยู่ระหว่างการพัฒนาโปรแกรมสำเร็จรูป Food4Health ที่มีการใช้งานสะดวกขึ้น แนะนำหลักการกินอาหารสำหรับประชาชนรายบุคคล เมนูอาหารพร้อมวิธีทำอาหารสำหรับคนอ้วน คนผอม คนหุ่นดี อาหารเฉพาะโรค รวมทั้งมีข้อเสนอแนะการปรับสูตรอาหาร พร้อมกับมี function ให้สามารถรับรอง เมนูสุขภาพออนไลน์ได้ แนะนำเส้นทางให้ประชาชนสามารถเดินทางไปยังร้านอาหารที่มีเมนูสุขภาพได้ เป็นการช่วยประชาสัมพันธ์ให้ร้านอาหารมียอดขายเพิ่มขึ้น เป็นแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าร่วม พัฒนาเมนูสุขภาพ คาดว่าโปรแกรมสำเร็จรูป Food4Health จะแล้วเสร็จในเดือนมีนาคม 2564 และเริ่มใช้ งานได้ในไตรมาสที่ 3 ของปีงบประมาณ 2564

5.ด้านเทคโนโลยีและดิจิทัล

5.1 แผนในการรองรับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการทำงานเพื่อรองรับเทคโนโลยีดิจิทัล

เนื่องจากรูปแบบการทำงานที่อาจเปลี่ยนแปลงไปตามวิถีชีวิตปกติแบบใหม่ (New Normal) จึงต้องมีแผนการรองรับการทำงาน โดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัลมาช่วยให้การดำเนินงานสะดวก รวดเร็ว ในปี 2564 สำนักโภชนาการได้ดำเนินการดังนี้

5.1.1 แบบฟอร์มการติดตามประเมินผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพออนไลน์ สามารถ รายงานและติดตามประเมินผลได้ทุกที่ ทุกเวลา สะดวก รวดเร็ว เป็นระบบ เป็นฐานข้อมูลที่เชื่อถือได้ ซึ่งแบบฟอร์มดังกล่าวได้ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว และเริ่มใช้ในปีงบประมาณ 2564 ที่ให้ทุกศูนย์เขต รายงานผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ โดยเริ่มการรายงานในรอบ 5 เดือนแรก ปีงบประมาณ 2564

5.1.2 โปรแกรมรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ สามารถประเมินและปรับสูตรอาหารให้เป็น เมนูสุขภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย และสามารถ print ใบรับรอง ออนไลน์ได้ ลดระยะเวลาการลงพื้นที่ ลดการสัมผัสและลดความเสี่ยงการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ประหยัดเวลา และค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ไม่เสี่ยงในการเดินทาง โดยโปรแกรมดังกล่าวอยู่ ระหว่างดำเนินการไปแล้วร้อยละ 50 คาดว่าจะแล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2564 และเริ่มใช้งานใน ไตรมาสที่ 3 ของปีงบประมาณ 2564

5.2 ผลการวิเคราะห์กระบวนการและโอกาสในการพัฒนารูปแบบการทำงานเพื่อรองรับระบบ เทคโนโลยีดิจิทัล

5.2.1 กระบวนการรายงานและติดตามประเมินผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ ได้ ดำเนินการแล้ว และเริ่มใช้งานในปีงบประมาณ 2564

5.2.2 กระบวนการรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ อยู่ระหว่างการดำเนินการตั้งแต่ ตุลาคม 2563 คาดว่าจะแล้วเสร็จในเดือนมีนาคม 2564 และเริ่มใช้ในไตรมาส 3 ปีงบประมาณ 2564

6. ด้านข้อมูลวิชาการและอื่นๆ

6.1 ข้อเสนอเชิงนโยบาย

เนื่องจากหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ของสำนักโภชนาการ มีประโยชน์ทั้งในด้านผู้รับผิดชอบงาน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และประชาชน ที่ได้เฝ้าระวัง สุขภาพตนเอง ปรงอาหารเพื่อสุขภาพ สร้างสิ่งแวดล้อมด้านอาหารเพื่อสุขภาพ รวมทั้งประชาชน สามารถเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพได้ เป็นการสร้างความรอบรู้ให้กับประชาชน จึงมีข้อเสนอเพื่อจูงใจให้มีผู้สมัครเรียนหลักสูตรออนไลน์ดังนี้

6.1.1 ดำเนินการขออนุญาต สำหรับนักโภชนาการในโรงพยาบาล พยาบาลวิชาชีพ เป็นส่วนประกอบในการต่ออายุใบประกอบวิชาชีพได้ 3 หน่วยกิต

6.1.2 ผู้ที่จะสมัครเลื่อนระดับเป็นนักโภชนาการชำนาญการพิเศษของกรมอนามัย ต้อง ผ่านหลักสูตรอบรมอาหารและโภชนาการสำหรับผู้รับผิดชอบงาน ผ่านระบบสอนออนไลน์ mooc.anamai

6.1.3 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่จะได้ใบรับรองหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร กรมอนามัย จะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ผ่านระบบสอนออนไลน์ mooc.anamai จึงจะสามารถเปิดร้านขายอาหารได้

6.2 การปรับปรุงกระบวนการ

ในปีงบประมาณ 2563 พบกระบวนการที่ส่งผลต่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ และมีการดำเนินงานเพื่อปรับปรุงกระบวนการ ดังนี้

6.2.1 ประชาชนมีภาวะอ้วนเพิ่มขึ้น แต่สิ่งแวดล้อมด้านอาหารและโภชนาการ เช่น ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ มีการดำเนินงานไม่ต่อเนื่อง ทำให้ไม่มีเมนูสุขภาพเป็นทางเลือกสำหรับประชาชน กรมอนามัยโดยสำนักโภชนาการและสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงกำหนดนโยบาย Healthy Canteen, Street Food Good Health เมนูสุขภาพในร้านอาหาร ใน Street Food ดำเนินการในพื้นที่กระทรวงสาธารณสุข และขยายพื้นที่ไปยัง 76 จังหวัดทั่วประเทศ และ กทม. โดยกำหนดเป้าหมายให้หน่วยงานภูมิภาคดำเนินการ กำหนดเป็นตัวชี้วัดกพร. และจัดทำหลักสูตรการสอนออนไลน์สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อการปรุงประกอบอาหารที่มีเมนูสุขภาพจำหน่ายแก่ประชาชน และหลักสูตร e-Learning สำหรับประชาชนให้สามารถเลือกกินอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี เมื่อเรียนจบตามหลักสูตรจะได้เกียรติบัตรจากกรมอนามัย

6.2.2 ผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการของหน่วยงานภูมิภาคมีการเปลี่ยนคน และส่วนมากไม่ใช่ นักโภชนาการ จึงต้องมีการพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานของผู้รับผิดชอบงาน ผ่านการจัดทำหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการ ผ่าน e-Learning และการจัดอบรมผ่าน web conference

6.2.3 ขาดการบูรณาการงานระหว่างงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ ส่วนกลางจึงบูรณาการงานกันระหว่างสำนักโภชนาการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักทันตสาธารณสุข และสำนักส่งเสริมสุขภาพ และถ่ายทอดนโยบายการทำงานร่วมกันไปสู่พื้นที่ เพื่อให้มีการดำเนินงานร่วมกันระหว่างผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ในการขับเคลื่อนการดำเนินงานอาหารปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ ในเรื่องการพัฒนาร้านอาหารให้ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ

6.2.4 ระบบการจัดเก็บข้อมูลร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพที่ผ่านมาไม่เป็นระบบ มีขั้นตอนการรายงานที่ล่าช้า ทำให้ไม่มีข้อมูลอ้างอิง จึงจัดทำระบบการรายงานผ่านออนไลน์ เพื่อการรายงานข้อมูลที่สะดวก รวดเร็ว ทันเวลา

6.2.5 ประชาชนมีพฤติกรรมการกินผัก ต้มเครื่องต้มรสหวาน และเติมเครื่องปรุงรสเค็มในอาหาร มีภาวะโภชนาการเกินเพิ่มขึ้น จึงพัฒนาการสร้างความรู้ด้านโภชนาการ ผ่าน application Food4Health ที่สามารถให้คำแนะนำด้านโภชนาการรายบุคคล รับรองเมนูสุขภาพออนไลน์สำหรับร้านอาหาร พร้อมแนะนำเส้นทาง ไปยังร้านอาหารที่มีเมนูสุขภาพ

6.3 การพัฒนาสินค้าและบริการ

เพื่อให้ประชาชนมีความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชน นำไปสู่การเลือกซื้ออาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเมนูสุขภาพ หรือปรุงอาหารที่เป็นเมนูสุขภาพสำหรับตนเองและบุคคลในครอบครัว สำนักโภชนาการจึงได้จัดทำ application ที่ชื่อว่า Food4Health



โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

- 1) เป็นสื่อกลางในการแนะนำการกินอาหารที่ประชาชนเข้าถึงได้รวดเร็ว ถูกต้องตามหลักวิชาการ เข้าใจได้ง่าย และประชาชนทำตามได้ง่าย โดยแนะนำเป็นรายบุคคลสำหรับวัยทำงาน
- 2) เป็นสื่อสำหรับร้านอาหารให้สามารถปรุงประกอบอาหารที่ผ่านเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพเป็นทางเลือกให้ประชาชนมีสิ่งแวดล้อมด้านอาหารเพื่อสุขภาพ

ความสามารถของ application ที่ชื่อว่า Food4Health

- 1) เป็น application ที่สามารถใช้งานและรองรับการทำงานบน แพลตฟอร์ม IOS, Android และ Web
- 2) สามารถคำนวณภาวะโภชนาการของผู้ใช้งาน โดยคำนวณดัชนีมวลกาย และแบ่งกลุ่มภาวะโภชนาการตามที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกำหนด
- 3) มีคำแนะนำการกินอาหารรายบุคคล สำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน ตามภาวะโภชนาการที่ประเมินโดยใช้ดัชนีมวลกาย (BMI) แปลงเป็นกลุ่มอาหารที่ควรได้รับต่อวัน ได้แก่ กลุ่มข้าว-แป้ง, กลุ่มผัก, กลุ่มผลไม้, กลุ่มเนื้อสัตว์, กลุ่มนม, กลุ่มน้ำมัน, กลุ่มน้ำตาล, กลุ่มเกลือ และกลุ่มอาหารอื่นๆ ตามที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกำหนด
- 4) คำแนะนำปริมาณอาหาร เพื่อใช้ในการซื้อวัตถุดิบมาปรุงอาหาร สำหรับตนเองและบุคคลในครอบครัว
- 5) มีเมนูอาหารแนะนำพร้อมวิธีทำอาหาร ตามที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกำหนด
- 6) มีข้อมูลแนะนำร้านอาหารและแสดงเส้นทางไปยังร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพ ตามที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กำหนด
- 7) สามารถจัดเก็บข้อมูลผู้ใช้งาน บริหารจัดการสิทธิ์การใช้งาน และการเข้าถึงสื่อฯ เช่น ชื่อ นามสกุล ที่อยู่ เลขประจำตัวประชาชน วันเดือนปีเกิด อายุ น้ำหนัก ส่วนสูง เป็นต้น
- 8) กลุ่มผู้ใช้งานผู้จำหน่ายอาหาร สามารถแสดงข้อมูล
 - 8.1) การรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ สำหรับผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ส่วนประกอบอาหาร สามารถเทียบกับเกณฑ์มาตรฐานเมนูสุขภาพ และระบุสิ่งที่ต้องแก้ไขเพื่อให้ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพ (ปรับสูตรอาหาร) สำหรับประเภทอาหาร ข้าวและ

กับข้าว/อาหารสำหรับ/อาหารจานเดียว/อาหารตามสั่ง/ยำ/ส้มตำ/ข้าวราดแกง อาหารประเภทขนม อาหารประเภทเครื่องดื่ม อาหารประเภทผลไม้

- 8.2) สามารถพิมพ์ใบรับรองเมนูสุขภาพ สำหรับเมนูอาหารที่ผ่านเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ สำหรับผู้ใช้งาน พร้อมบันทึกภาพถ่ายอาหาร ชื่อร้าน ชื่อเจ้าของร้าน ที่ตั้งของร้าน ลงในฐานข้อมูลอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ และสามารถเปิดดูข้อมูลที่ทันสมัยได้ตลอดเวลา โดยสามารถดาวน์โหลดใบรับรองเมนูสุขภาพแบบออนไลน์ (e-Certificate) ดังกล่าวเป็นสื่อเมนูสุขภาพและการรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ ในรูปแบบไฟล์เอกสารขนาด A4 สำหรับพิมพ์และติดที่สถานที่จำหน่ายอาหารการบันทึกที่ตั้งของร้านได้แก่ ปิกหมุดพิกัดแผนที่
 - 8.3) สามารถค้นหาพิกัดสถานประกอบการบริเวณรอบๆ ค้นหาพิกัดสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ นำทางไปสถานประกอบการ ดูตำแหน่งสถานประกอบการบนแผนที่ประเทศไทย
- 9) มีรายงานฐานข้อมูล (Dashboard) เพื่อนำเสนอข้อมูล ดังนี้
- 9.1) แสดงรายงานภาวะโภชนาการของผู้ใช้งาน โดยคำนวณดัชนีมวลกาย และแบ่งกลุ่มภาวะโภชนาการ ผอม ปกติ น้ำหนักเกิน อ้วนระดับ 1 อ้วนระดับ 2 จำแนกตามเพศและอายุ 3 กลุ่ม คืออายุ 15 – 29 ปี, 30 – 44 ปี และ 45 – 59 ปี
 - 9.2) แสดงรายงานข้อมูลเมนูอาหารที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพในรูปแบบต่างๆ เช่น ตาราง แผนภูมิ แผนที่ เป็นต้น สามารถดูข้อมูลเชิงลึกในระดับต่างๆ ได้แก่ระดับประเทศ รายเขตสุขภาพ, จังหวัด, อำเภอ, ตำบล, ชื่อร้านอาหาร, ประเภทอาหาร และชื่ออาหาร เป็นต้น
 - 9.3) แบบรายงานข้อมูลเมนูสุขภาพ สามารถส่งออกข้อมูล (Export) เป็นไฟล์ Excel ได้ดังนี้
 - 9.3.1) ส่วนประกอบของอาหารแต่ละเมนู
 - 9.3.2) ผลการวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารแต่ละเมนู
 - 9.3.3) ผลการปรับสูตรอาหารแต่ละเมนู
 - 9.3.4) รายการอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ
 - 9.3.5) จัดทำรายงานข้อมูล ตามรูปแบบที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกำหนด
 - 9.3.6) อาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพสามารถจำแนกตามประเภทอาหารได้แก่ ประเภทข้าวและกับข้าว/อาหารสำหรับ/อาหารจานเดียว/อาหารตามสั่ง/ยำ/ส้มตำ/ข้าวราดแกง อาหารประเภทขนม อาหารประเภทเครื่องดื่ม และอาหารประเภทผลไม้ เป็นต้น
- 10) มี Health point สะสมคะแนน หรือเหรียญที่ได้จากการร่วมกิจกรรมต่างๆ และใช้เป็นสื่อกลางในการแลกรับของรางวัลหรือซื้อ Item ต่างๆตามที่สำนักโภชนาการ กรมอนามัยกำหนด รวมทั้งจัดทำรายงาน Health Point สะสมคะแนนหรือเหรียญที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ จำแนกตาม ชื่อ ที่อยู่ของผู้ใช้งานที่เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ รวมทั้งมีสถิติการได้หรือยังไม่ได้รับ

รางวัลต่างๆ จำแนกผู้เข้าร่วมกิจกรรม และผู้ได้รับรางวัล รายวัน รายเดือน รายปี และจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมและผู้ได้รับรางวัลทั้งหมดตั้งแต่เริ่มใช้งาน

- 11) มีรายงานบันทึกการเข้าใช้งาน โดยสามารถตรวจสอบรายงานสถิติการเข้าใช้งานสื่อเมนูสุขภาพ และการรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ จำแนกจำนวนผู้ใช้งานรายวัน รายเดือน รายปี และจำนวนผู้ใช้งานทั้งหมดตั้งแต่เริ่มใช้งานสื่อเมนูสุขภาพและการรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์
- 12) มีข้อมูลแนะนำติชม ดังนี้
 - 12.1) แบบประเมินออนไลน์
 - 12.2) ความพึงพอใจและข้อเสนอแนะการใช้งาน
 - 12.3) ความต้องการองค์ความรู้อื่นๆ จากสำนักโภชนาการ กรมอนามัย

6.4 ความรู้ที่ให้ผู้รับบริการ

ความรู้ที่ให้ผู้รับบริการประกอบด้วย

- 6.4.1 แนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพและการใช้โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร
- 6.4.2 หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชนผ่าน e-Learning
- 6.4.3 หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารผ่าน e-Learning
- 6.4.4 แนวทางการรายงานผลการดำเนินงาน Street Food Good Health ผ่านออนไลน์

6.5 แนวทางการพัฒนาบุคลากรหน่วยงาน

บุคลากรสำนักโภชนาการควรได้รับการพัฒนาในเรื่องการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่สามารถเข้าถึงประชาชนได้อย่างทั่วถึง และเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน และมองไปถึงอนาคต ที่จะต้องเตรียมทำสื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมสังคม และการดำรงชีวิตประชาชน ดังนี้

6.5.1 การจัดทำหลักสูตร e-Learning และหลักสูตรการเป็นผู้จัดการหลักสูตรออนไลน์ เน้นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการของประชาชนที่ได้จากจากประเมินความต้องการให้บุคลากรสำนักโภชนาการจัดอบรมหลักสูตรออนไลน์ ครั้งต่อไป ได้แก่

- 1) โภชนาการและความปลอดภัยในอาหาร/อาหารที่เป็นพิษ
- 2) วิธีการทำอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ/การเรียนรู้เกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารเมนูต่างๆ
- 3) เมนูอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย/โภชนาการเด็ก
- 4) การส่งเสริมโภชนาการในกลุ่มวัยทอง
- 5) อาหารและโภชนาการสำหรับผู้ป่วยโรค NCD/เทคนิคการปรับพฤติกรรมผู้ป่วยNCDs
- 6) โภชนบำบัดโรคไตการให้โภชนศึกษาผู้ป่วยโรคไตอาหาร
- 7) โภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร/อาหารเฉพาะโรค
- 8) การลดน้ำหนัก/การลดน้ำหนักเพื่อสุขภาพ/การลดความอ้วน และการออกกำลังกายที่ถูกวิธี

- 9) การประเมินภาวะโภชนาการสำหรับนักกำหนดอาหาร/การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย
- 10) สูตรอาหารทางสายยาง
 - 11) อาหารคีโต
 - 12) อาหารเพื่อความงาม
 - 13) การเลือกซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการดูแลสุขภาพ
 - 14) หลักสูตรการประเมินภาวะโภชนาการและการแก้ไขปัญหารายบุคคลให้กับผู้รับบริการได้/เทคนิคการCounseling / การสร้างแรงจูงใจ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
- 6.5.2 การจัดทำสื่อประเภท Info-graphic และ Motion Graphic
- 6.5.3 การจัดทำสื่อประเภทวิดีโอ

6.6 แนวทางการพัฒนาตนเอง

สำหรับตนเอง ได้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2563 ได้ร่วมอบรมการจัดทำหลักสูตรผู้จัดการคอร์สออนไลน์ ผ่านระบบสอนออนไลน์ mooc.anamai ในเดือนพฤษภาคม 2563 และในเดือนมิถุนายน – กันยายน 2563 ได้นำความรู้ ทักษะ จากการอบรมดังกล่าวมาใช้ในการจัดทำหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการ สำหรับผู้รับผิดชอบงาน สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร และสำหรับประชาชน ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก และมีสิ่งที่จะต้องปรับปรุงในเรื่องการปรับเนื้อหาให้สั้น กระชับ มากขึ้น

ในปี 2564 ได้จัดทำ application Food4Health อยู่ระหว่างดำเนินการจัดเตรียมข้อมูล และนำข้อมูลเข้าสู่ฐานข้อมูล คาดว่าจะแล้วเสร็จในเดือนมีนาคม 2563 และจะมีการจัดอบรมการใช้งานสำหรับบุคลากรกรมอนามัย ศูนย์เขต และภาคีเครือข่ายอื่นๆ ก่อนนำมาปรับปรุง และนำไปประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนได้ใช้งานต่อไป

สิ่งที่ควรพัฒนาเพิ่มเติมคือ การติดตามการเปลี่ยนแปลงของสังคมและสิ่งแวดล้อม และนำข้อมูลมาจัดทำเป็นสื่อแนะนำประชาชน และปรับปรุงฐานข้อมูลใน application Food4Health ให้มีความทันสมัย เป็นสื่อในการส่งเสริมให้ประชาชนมีความรอบรู้ด้านโภชนาการ สามารถดูแลตนเองและบุคคลในครอบครัวได้