รายงานผลการวิเคราะห์ตามตัวชี้วัด
ตัวชี้วัดที่ 3.1 ประชากรวัยทำงาน อายุ 25-59 ปี มีการเตรียมการเพื่อยามสูงอายุด้านสุขภาพที่มีพฤติกรรมที่พึงประสงค์
สำนักโภชนาการ รอบ 5 เดือนแรก ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ระดับ 1

1.2 ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อขับเคลื่อนตัวชี้วัด

การดำเนินงานส่งเสริมให้ประชากรวัยทำงานอายุ 25 – 59 ปี มีการกินผักผลไม้อย่างเพียงพอ วันละ 400 กรัม คือ กินผักวันละ 4 ทัพพี ผลไม้วันละ 2 ส่วน โดยได้กำหนดเกณฑ์รับรองเมนูชูสุขภาพ/เมนูทางเลือก ลดน้ำตาล ลดไขมัน ลดโซเดียม และต้องมีผักเป็นส่วนประกอบ รวมทั้งมีเกณฑ์รับรองเมนูชูสุขภาพประเภทผลไม้ รวมทั้งกำหนดเกณฑ์โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ต้องมีการจำหน่ายผลไม้สดในโรงอาหาร อย่างน้อย 1 ร้าน เพื่อให้มีแหล่งผลไม้เพียงพอต่อการเลือกกินและได้รับใยอาหาร วิตามินแร่ธาตุเพียงพอ ลดการเกิดโรค NCDs ผลการวิเคราะห์กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีดังนี้

1.2.1 กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ผู้รับบริการ	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
1.ผู้รับผิดชอบงานโรงอาหาร 2.ผู้รับผิดชอบงานอาหารและโภชนาการระดับศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง 3.ผู้รับผิดชอบงานจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล 4.ผู้รับผิดชอบงานจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 5.ผู้ประกอบการร้านอาหาร 6.ผู้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในตลาด	1.ประชาชนที่มาใช้บริการที่ร้านอาหาร โรงอาหาร และตลาด 2.นักโภชนาการในโรงพยาบาล 3.ผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุข 4.กรมควบคุมโรค 5.กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก 6.กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ 7.สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย 8.สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย 9.สมัชชาสุขภาพแห่งชาติ 10.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 11.กระทรวงอุตสาหกรรม 12.กระทรวงพานิชย์

1.2.2 ความต้องการ/ความคาดหวัง จากการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการวัยทำงาน ผู้สูงอายุ และพระสงฆ์ ปีงบประมาณ 2569 และทบทวนการใช้งานโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health ให้กับผู้รับผิดชอบงานจากศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2568 ผ่านระบบ online จำนวน 2,809 คน พบว่า กลุ่มผู้รับบริการมีความต้องการให้สำนักโภชนาการดำเนินการ ดังนี้

1) ปรับปรุงโปรแกรมรับรองเมนูชูสุขภาพออนไลน์ให้ใช้งานได้ง่ายขึ้น

2) เพิ่มฐานข้อมูลวัตถุดิบอาหารในโปรแกรมรับรองเมนูชูสุขภาพออนไลน์ให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

3) จัดทำสื่อความรู้ที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการหรือโรคที่สำคัญในรูปแบบเอกสารสำหรับแจกในพื้นที่ ไม่ใช่รูปแบบออนไลน์ให้ดาวน์โหลด เช่น โรคไต โรคเบาหวาน เป็นต้น

1.2.3 ความผูกพัน กลุ่มผู้รับบริการให้ความร่วมมือในการดำเนินงานและขอคำปรึกษาเมื่อมีข้อขัดข้อง และต้องการให้ผู้รับผิดชอบงานระดับจังหวัดเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ซึ่งในปีงบประมาณ 2567 สำนักโภชนาการได้เคยจัดอบรมหลักสูตรนักสร้างพลเมืองอาหารแก่เจ้าหน้าที่ระดับจังหวัด ได้แก่ เจ้าหน้าที่จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และองค์การบริหารส่วนจังหวัด ทั้ง 76 แห่ง และกทม. เพื่อให้สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานส่งเสริมโภชนาการในทุกกลุ่มวัยได้อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2568 เป็นต้นไป ต่อเนื่องไปจนถึงปีงบประมาณ 2569 สำนักโภชนาการมีแผนดำเนินการประชุมจัดประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพบุคลากรสาธารณสุขด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อส่งเสริมการกินผักผลไม้ของประชาชนให้กับเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เครือข่ายมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนงาน และการจัดทำหลักสูตรอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) เชี่ยวชาญด้านโภชนาการ

1.2.4 ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

1.2.4.1 ความพึงพอใจต่อการขับเคลื่อนงานส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชากรวัยทำงาน จากการได้ดำเนินงานร่วมกับศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และ สสม. พบว่า ผู้รับผิดชอบงานมีความพึงพอใจที่สำนักโภชนาการได้จัดทำคู่มือแนวทางการดำเนินงาน มีแนวทางการดำเนินงาน การติดตามประเมินผล ที่ชัดเจน เป็นรูปธรรม การรายงานผ่านออนไลน์ที่ช่วยลดระยะเวลาในการส่งรายงาน ช่วยในการเก็บข้อมูลอย่างเป็นระบบ ทำให้สะดวกในการทำงานในยุคที่มีการแพร่ระบาดของโควิดเป็นต้นมา พร้อมทั้งมีช่องทางการติดต่อที่สะดวกรวดเร็ว มีการให้คำปรึกษาทุกช่องทาง นำเทคโนโลยีด้านการสื่อสารมาช่วยในการติดต่อสื่อสาร และการตอบสนองต่อข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากพื้นที่ได้ดี ผ่าน Line Group ชื่อ โภชนาการวัยทำงาน ปี 69

นอกจากนี้ยังมีการบูรณาการงานร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักส่งเสริมสุขภาพ สำนักทันตสาธารณสุข และเริ่มมีการดำเนินงานร่วมกันระหว่างฝ่ายสิ่งแวดล้อมและฝ่ายส่งเสริมสุขภาพในบางศูนย์อนามัย และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อีกทั้ง ทำให้การพัฒนางานของศูนย์อนามัยสามารถทำได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น สำเร็จตามเป้าหมายได้เร็วขึ้น

ปี 2568 สำนักโภชนาการยังคงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง มีการจัดทำหนังสือกินเป็นไม่ป่วย คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และคู่มือหลักสูตรการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นนักสร้างพลเมืองอาหารระดับจังหวัดสำหรับบุคลากรสาธารณสุข ในรูปแบบ e-book เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงได้อย่างกว้างขวางมากขึ้น และลดงบประมาณในการจัดพิมพ์เป็นรูปเล่ม โดยมีแผนในการปรับปรุงเนื้อหาในหนังสือให้ทันสมัยอยู่เสมอ รายละเอียดหนังสือต่าง ๆ มีดังนี้

1) ตำรับเมนูชูสุขภาพ “กินเป็น ไม่ป่วย ด้วยเมนูชูสุขภาพและสมุนไพรไทยถิ่น”

https://moph.cc/Mgo-6nwWb

2) E-book คู่มือแนวทางการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)
https://my.eboox.cc/Anamai/Healthy-Canteen/

3) คู่มือหลักสูตรการส่งเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อเป็นนักสร้างพลเมืองอาหารระดับจังหวัด สำหรับบุคลากรสาธารณสุข https://nutrition2.anamai.moph.go.th/th/book/223331#

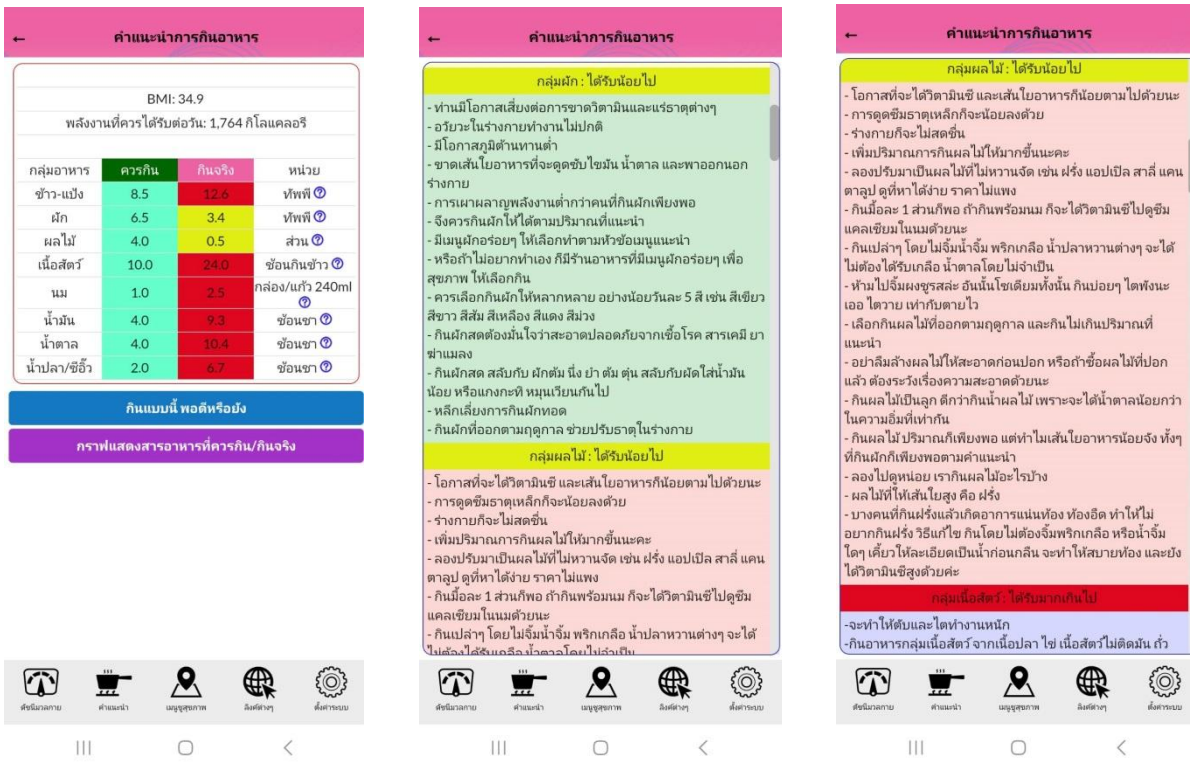
1.2.4.2 ความไม่พึงพอใจ

1.2.4.2.1 ความไม่พึงพอใจที่ตัวชี้วัดเมนูชูสุขภาพไม่เป็นตัวชี้วัดของกระทรวงสาธารณสุข จากการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานปีงบประมาณ 2569 ให้กับศูนย์อนามัย พบปัญหาตัวชี้วัดวัยทำงาน ไม่ได้เป็นตัวชี้วัดตรวจราชการระดับกระทรวงสาธารณสุข จึงทำให้มีอุปสรรคในการปฏิบัติงานสำหรับพื้นที่ ส่งผลให้ผลการดำเนินงานเมนูชูสุขภาพไม่เป็นไปตามเป้าหมาย ซึ่งสำนักโภชนาการได้แก้ปัญหาเบื้องต้น โดยการเตรียมเครื่องมือแพลตฟอร์มดิจิทัลด้านโภชนาการเพื่อช่วยให้การทำงานในระดับพื้นที่ง่าย และสะดวกรวดเร็วยิ่งขึ้น

1.2.4.2.2 ความไม่พึงพอใจในการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบงาน การจัดอบรมผ่านออนไลน์ ยังคงเป็นปัญหาเรื่องสัญญาณเสียงและภาพไม่ชัดเจน ซึ่งอาจเป็นไปตามบริบทพื้นที่และระบบสัญญาณโครงข่าย ในปี 2569 สำนักโภชนาการได้เตรียมการในเรื่องการตรวจสอบระบบและเตรียมระบบออนไลน์ล่วงหน้าให้สามารถอบรมได้อย่างราบรื่น

๑.๒.๕ ข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ศูนย์อนามัยได้มีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงเรื่องการตรวจรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของเกณฑ์ข้อ ๑ ที่ระบุว่า “ต้องผ่านกฎกระทรวงสุขลักษณะ ปี ๒๕๖๑ และต้องเป็นอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงจะสามารถตรวจรับรองมาตรฐานข้อ ๑ ดังกล่าวได้” เพื่อเพิ่มความคล่องตัวในการทำงาน ดังนั้นในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ สำนักโภชนาการ และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงร่วมกันปรับปรุง SOP โดยเพิ่มบทบาทนักวิชาการสาธารณสุขและนักวิชาการสิ่งแวดล้อมจากศูนย์อนามัยและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสามารถเป็นผู้รับรองมาตรฐานด้านกฎกระทรวงสุขลักษณะ ปี ๒๕๖๑ ได้ และดำเนินการต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน

นอกจากนี้ ยังมีข้อเสนอแนะในเรื่องนวัตกรรมโปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health ที่สำนักโภชนาการจัดทำขึ้น ว่ามีความยากในการใช้งานและการติดตั้งโปรแกรม ดังนั้น ในปีงบประมาณ ๒๕๖๗-๖๘ สำนักโภชนาการจึงได้ขอรับงบประมาณจาก สสส. เพื่อปรับปรุงโปรแกรมตามข้อเสนอแนะของผู้ใช้งาน และเพิ่มคลิปวิดีโอสอนการใช้งานบรรจุไว้ในโปรแกรมดังกล่าวด้วย ทำให้ปัจจุบันมีผู้ใช้งานเพิ่มขึ้น และคาดว่าจะมีผู้ใช้งานมากขึ้นกระจายทั่วประเทศ ซึ่งในคำแนะนำการกินของโปรแกรม มี

คำแนะนำปริมาณผักผลไม้ที่ควรได้รับและยังสามารถประเมินได้ว่าแต่ละวันของผู้ใช้งานกินผักผลไม้เพียงพอหรือไม่ ดังภาพที่ ๑

ภาพที่ 1 ตัวอย่างคำแนะนำปริมาณผักผลไม้ที่ควรได้รับและคำแนะนำเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินผักผลไม้ในแอปพลิเคชันโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health