



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มวิจัยอาหารเพื่อโภชนาการ สำนักโภชนาการ โทร. ๐ ๒๙๖๘ ๗๖๑๙

ที่ ศธ ๐๙๐๖.๐๔/๙๔

วันที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขอนุมัติมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

ตามที่ สำนักโภชนาการ ได้แต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนด และการปฏิบัติงานเป็นไปแนวทางเดียวกัน อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐาน นั้น

ในการนี้ คณะกรรมการติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง จึงได้ดำเนินการจัดทำและปรับปรุงมาตรฐานการปฏิบัติงาน Standard Operating Procedure (SOP) เพื่อใช้เป็นคู่มือในการปฏิบัติงาน เสร็จเรียบร้อยแล้ว ดังนี้

๑. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการเบิกจ่ายงบประมาณ
๒. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการใช้รัฐน้ำเงินตราชาร์สำนักโภชนาการ
๓. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการจัดทำสื่อ
๔. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการพัฒนาองค์ความรู้
๕. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการรับรองเมนูสุขภาพ
๖. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการส่งเสริมโภชนาการผู้สูงอายุ ด้านการกินผักและผลไม้
๗. มาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP) กระบวนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ และให้เผยแพร่บนเว็บไซต์ต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางสาวทิรรา ยิ่งเลิศรัตนากุล)

ประธานคณะกรรมการติดตามและประเมินผล
ระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง

อนุมัติ

(นางสาวสายพิณ ใจดิวเชียร)

ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

๒๘ เมษายน ๒๕๖๕

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

สำนักโภชนาการ	คู่มือการปฏิบัติงาน
	กระบวนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

๑. วัตถุประสงค์

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

๒. ขอบเขต

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย สถานที่ทำงาน ของภาครัฐ และเอกชน หมายรวมถึง สถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล ตลาด ห้างสรรพสินค้า สถานประกอบการประเภทต่างๆ ทั้งที่รับประทานที่ร้าน และนำไปรับประทานอกร้าน

ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ หมายถึง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดครบ ๗ ข้อ โดยผู้ตรวจประเมิน ตามวิธีการรับสมัคร และตรวจประเมิน ที่กำหนดไว้ ในเอกสารฉบับนี้

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

๓. ผู้รับผิดชอบ

๓.๑ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพวิทยาลัย งานอาหารและโภชนาการ งานสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

๓.๒ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

๓.๓ ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

๓.๔ นักวิชาการส่งเสริมสุขภาพ นักโภชนาการ นักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กทม.

๔. เอกสารอ้างอิง

๔.๑ คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

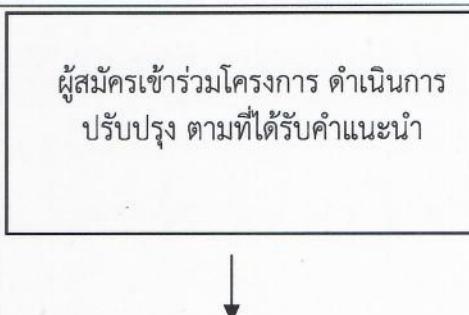
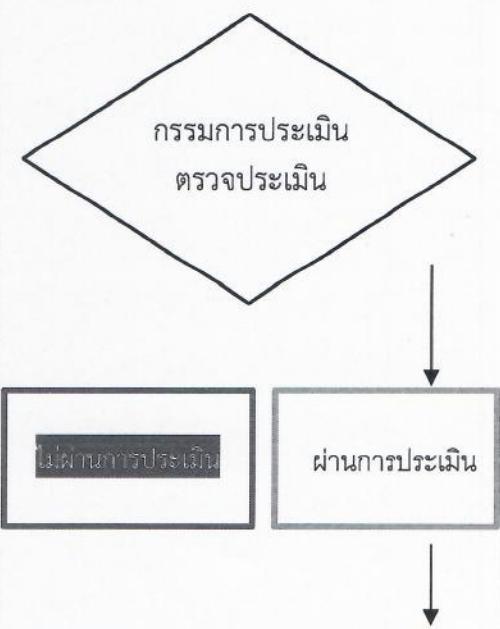
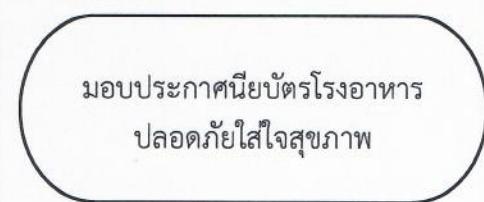
๔.๒ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๕. ขั้นตอนการปฏิบัติ

ศูนย์อนามัยที่ ๑ – ๑๒ และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อปท. รับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ โดยประชาสัมพันธ์ผ่านการลงพื้นที่สถานประกอบการ/ชุมชน หรือผ่านทางสื่อออนไลน์ หรือช่องทางอื่นๆ ตามที่เห็นสมควรและมีความเหมาะสม

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ (ผู้ดูแลโรงอาหาร/ผู้ประกอบการร้านอาหาร) สมัครเข้าร่วมโครงการตามผังกระบวนการดังนี้

ลำดับที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
๑.	เปิดรับผู้เข้าร่วมโครงการ ↓	ไม่กำหนดเวลา (สมัครได้ตลอดทั้งปี)	ศอ.๑-๑๒ / สสม. สสจ. อปท. ประชาชนสมัพนธ์ให้ ผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ	ศอ.๑-๑๒ สสม. สสจ. อปท.
๒.	ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และ สสม./ทีม ประเมิน ตรวจสอบใบสมัคร และสื่อสารขั้นตอนการ ตรวจสอบ ↓	๑ วัน	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ -กรอกแบบฟอร์มการรับ สมัคร(ตามแบบฟอร์ม C๑) -ประเมินตนเองเบื้องต้น (แบบฟอร์ม C๒) อปท./ ทีมประเมินระดับ พื้นที่ -ชี้แจงรายละเอียดเกณฑ์ การประเมิน / ขั้นตอน การประเมิน - หลักสูตรการอบรมผู้ สัมผัสอาหาร และ หลักสูตรอาหารและ โภชนาการ (Mooc.anamai) -พิจารณาผลการประเมิน เบื้องต้น	ผู้สมัครเข้าร่วม โครงการ
๓.	อปท. / ทีมประเมินระดับพื้นที่ สำรวจ สุขภาวะ โรงอาหารและการจำหน่ายอาหาร ตามเกณฑ์การประเมินโรงอาหารปลอดภัยใส่ ใจสุขภาพ ๗ ข้อ และให้คำแนะนำ เพื่อแก้ไข ปรับปรุง ↓	๑ วัน	อปท / ทีมประเมินระดับ พื้นที่ -ร่วมสำรวจสุขภาวะโรง อาหารและการจำหน่าย อาหารตามเกณฑ์รับรอง โรงอาหารปลอดภัยใส่ใจ สุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓ - ให้แนะนำการแก้ไข ปรับปรุง - นัดวันประเมิน	ทีมประเมินระดับ พื้นที่ (อปท. สสจ. ศูนย์อนามัย สสม.)

ลำดับที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
๔.	<p>ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ ดำเนินการ ปรับปรุง ตามที่ได้รับคำแนะนำ</p> 	ขึ้นกับจำนวน ข้อที่ต้อง ^{ปรับปรุง}	<p>ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดำเนินการปรับปรุงตาม เกณฑ์รับรองโรงอาหาร ปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓ - อบรมหลักสูตรผู้สมัคร อาหาร และหลักสูตร อาหารและโภชนาการ (Mooc.anamai) 	ผู้สมัครเข้าร่วม โครงการ
๕.		๑ วัน	<p>กรรมการประเมินตาม เกณฑ์รับรองโรงอาหาร ปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ๗ ข้อ ปี ๒๕๖๓ ผ่านเกณฑ์ ครบถ้วน ๗ ข้อ และเกณฑ์การแบ่งระดับ การรับรองปี ๒๕๖๕ มี ๔ ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ดี ดีมาก และ ยอดเยี่ยม</p>	<p>ศอ.๑-๑๒ และ สสม. ตรวจสอบ สถานที่จำหน่าย อาหารที่ผ่านการ รับรอง จากผู้เข้าร่วม โครงการในเขตที่ รับผิดชอบ</p>
๖.	<p>มอบประกาศนียบัตรโรงอาหาร ปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ</p> 	<p>ขึ้นกับระดับ ของใบรับรอง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ระดับพื้นฐาน - ดีมากไม่เกิน ๓ วันทำการ - ระดับยอด เยี่ยมประมาณ ๑ เดือน 	<p>กรรมการประเมินส่ง ใบรับรองให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p>	<p>ผู้ดูแลโรงอาหาร/ ผู้ประกอบการที่ เข้าร่วมโครงการ</p>

๖. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

๖.๑ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ร่วมกับ อปท. สสจ. ในพื้นที่ ประชาสัมพันธ์โครงการ และรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ

๖.๒ ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าร่วมโครงการ คือ ผู้ดูแลโรงอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ทำการกรอกใบ สมัครเพื่อยืนยันการเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ ตามแบบฟอร์ม (๑) และประเมินโรงอาหารด้วยตนเองโดย ใช้แบบประเมินตนเองเบื้องต้น (๒) เพื่อทำการปรับปรุงในเบื้องต้น ก่อนแจ้งกรรมการตรวจประเมิน

๖.๓ ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ แจ้งกรรมการตรวจประเมิน เพื่อขอรับการตรวจประเมิน

๖.๔ กรรมการตรวจประเมิน เข้าตรวจประเมินเพื่อออกใบรับรอง โรงพยาบาลปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยใช้เกณฑ์ ๗ ข้อ ดังนี้

- ๑) ผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ หรือ กรณีโรงอาหารในโรงพยาบาล ต้องผ่านเกณฑ์ GREEN&CLEAN Hospital อย่างน้อยระดับมาตรฐาน
- ๒) มีเมนูชูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู
- ๓) มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
- ๔) ผู้บริโภคสั่งลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่างๆได้
- ๕) มีป้ายบอกปริมาณไข่เดียว และปริมาณน้ำตาล ที่เต็ววงเครื่องปรุง
- ๖) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหารที่จำหน่าย ๑ ajan บริเวณโรงอาหาร
- ๗) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค

๖.๕ อปท. และ กทม. มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐาน ข้อ ๑ ผ่านเกณฑ์ด้าน สุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ และออกใบรับรอง การผ่านเกณฑ์ข้อ ๑

๖.๖ กรรมการตรวจประเมิน แจ้งผลการประเมินให้ผู้รับผิดชอบงานระดับเขตในพื้นที่ ประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ กรณีพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้แจ้งผู้รับผิดชอบงานจากสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง (สสม.)

๖.๗ หากผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ หรือ สสม. มอบไฟล์เกียรติบัตรให้ผู้มีหน้าที่ตรวจ ประเมินแต่ละระดับ พิมพ์ใบรับรองส่งให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อติดที่โรงอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ ประชาชนในพื้นที่ทราบทุกครั้ง ที่มีโรงอาหารผ่านเกณฑ์รับรองระดับใดๆ

๖.๘ หากไม่ผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ และ สสม. ดำเนินการตรวจสอบและให้ ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการของ กรมอนามัย สำหรับผู้ดูแลโรงอาหาร หรือผู้ประกอบการ ผ่านระบบการสอนออนไลน์ mooc.anamai กรม อนามัย เพื่อให้เข้ารับการอบรมออนไลน์ และนำองค์ความรู้มาปรับปรุง/พัฒนาตนเองให้ผ่านเกณฑ์การ ประเมินทั้ง ๗ ข้อ

๖.๙ ใบรับรองมาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ มีอายุ ๑ ปี

๖.๑๐ ใบรับรองมาตรฐาน แบ่งเป็น ๔ ระดับ

๖.๑๐.๑ ระดับพื้นฐาน ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของอปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก พร้อม ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และ สสม. ออกใบรับรอง พร้อมทั้ง สสจ.ร่วมกับ อปท. หรือ กทม. ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี (ส่งข้อมูล ให้ ศอ.๑ - ๑๒ / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์) และ ออกใบรับรอง ลงนามโดยอิบตีกรมอนามัย

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับพื้นฐาน

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗
- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงผล้งงานและสารอาหารของทุกเมนู ที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูชุมชนภาพ และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียด พล้งงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

๖.๑๐.๒ ระดับดี ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. พร้อมด้วยผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และ สสม. ใน การตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ อปท. (สำหรับในกทม. ให้เป็นหน้าที่ของสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง ร่วมกับกรุงเทพมหานคร) ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี (สังข้อมูลให้ สสจ. และศสอ. ๑ - ๑๒ / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์)

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดี

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗
- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงผล้งงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารใน โรงพยาบาลไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียด พล้งงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

๖.๑๐.๓ ระดับดีมาก ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้รับผิดชอบงานระดับเขต พร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ใน การตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนาม โดยปลัดกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดีมาก

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗
- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการแสดงผล้งงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารใน โรงพยาบาลไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียด พล้งงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

๖.๑๐.๔ ระดับยอดเยี่ยม ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย พร้อม ด้วย ผู้รับผิดชอบงานระดับเขต สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ใน การตรวจประเมินครั้งแรก และ ออกใบรับรอง ลงนามโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข พร้อมรับโล่รางวัล ในงานประชุมวิชาการกรม อนามัย หรืองานอื่นๆ ตามที่กรมอนามัยกำหนด พร้อมทั้งศูนย์อนามัยที่ ๑ -๑๒ หรือ สสม. ร่วมกับสำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด หรือ กทม. ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก ๑ ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับยอดเยี่ยม

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ ๑ - ๕ และข้อ ๗
- สำหรับเกณฑ์ข้อ ๖ มีการติดป้ายแสดงผล้งงานและสารอาหาร ของทุกเมนูในโรงพยาบาล และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียด พล้งงาน และสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

อายุของใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ใบสมัครไม่จำกัดอายุ สามารถกรอกใบสมัครเพียงครั้งเดียวและขอรับการตรวจประเมินได้ ไม่กำหนดระยะเวลา ขึ้นกับความพร้อมของโรงพยาบาลแต่ละแห่งที่ยังคง
กรณีต้องการเลื่อนระดับจากระดับพื้นฐาน เป็นระดับดี ดีมาก หรือยอดเยี่ยม

- ให้แจ้งผู้รับผิดชอบระดับ สสจ. หรือ ผู้รับผิดชอบระดับเขต แล้วแต่กรณี

๖.๑๑ ศูนย์อนามัยที่ ๑-๑๒ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง รายงานรายละเอียดโรงอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ที่ผ่านเกณฑ์การประเมินเป็นโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และ หลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ส่งให้สำนักโภชนาการ ผ่านระบบรายงานออนไลน์ (Google sheet) ภายในเวลาที่กำหนด รอบแรก ภายในเดือนมกราคม และรอบที่ ๒ ภายในเดือนกรกฎาคม ของทุกปี เครื่องมือสนับสนุนการดำเนินงาน

๑. แนวทางการตรวจประเมินตามเกณฑ์ข้อ ๑ เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขาภิบาลของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation?page=๒>
๒. คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และแนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ <https://nutrition๒.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/๑๕๗๘dHEfT๙ctEOv๓XL_vTrCD๗ONKA๓-yEEa_dPMC๒๑OY/edit#gid=๐
๗. ระบบรายงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ออนไลน์ <https://docs.google.com/spreadsheets/d/๑jvqD๒amWrmJDa๑oajlCG๙tNWIRjglo๗uPricBImGL-E/edit#gid=๐>