

แบบฟอร์มมาตรฐานการปฏิบัติงาน (SOP)
โรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

ชื่อหน่วยงาน สำนักโภชนาการ กรมอนามัย	คู่มือการปฏิบัติงานการขับเคลื่อนตัวชี้วัด
	ชื่อตัวชี้วัด 1.16 ร้อยละวัยทำงานอายุ 18 - 59 ปี มีดัชนีมวลกายปกติ

1. วัตถุประสงค์ (Objectives)

เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) สำหรับเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ป้องกันการเกิดโรค NCDs แหล่งสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชนวัยทำงาน และสร้างเครือข่ายโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาอาหารที่จำหน่ายให้เป็นเมนูสุขภาพ

2. ขอบเขต (Scope)

เอกสารฉบับนี้ ครอบคลุมขั้นตอนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ใช้สำหรับโรงอาหารทั้งในสถานประกอบการภาครัฐ เอกชน สถานที่ทำงาน โรงเรียน โรงพยาบาล ตลาด ห้างสรรพสินค้า หรือสถานที่จำหน่ายอาหารอื่นๆ ทั้งที่มีการนั่งกินที่ร้าน และ/หรือนำกลับไปกินที่อื่น ขั้นตอนเริ่มตั้งแต่การสมัครเข้าร่วมโครงการ การประเมินโรงอาหารเบื้องต้นด้วยตนเอง จนถึงการวางแผนพัฒนาโรงอาหารในหน่วยงาน และการออกใบรับรองมาตรฐาน นำไปสู่การปฏิบัติที่ชัดเจน

3. คำจำกัดความ (Definition) (ถ้ามี)

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

ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ หมายถึง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดครบ 7 ข้อ โดยผู้ตรวจประเมิน ตามวิธีการรับสมัคร และตรวจประเมิน ที่กำหนดไว้ในเอกสารฉบับนี้

4. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

เอกสารฉบับนี้ใช้สำหรับผู้รับผิดชอบการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ในระดับกรม ศูนย์อนามัย สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยกำหนดให้มีหน้าที่ดำเนินงานพัฒนาโรงอาหาร และตรวจรับรองมาตรฐาน มีดังนี้

4.1 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพวัยทำงาน งานอาหารและโภชนาการ งานสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

4.2 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4.3 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

4.4 นักวิชาการส่งเสริมสุขภาพ นักโภชนาการ นักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กทม

5. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)

ลำดับที่	ผังกระบวนการ	รายละเอียด	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
1.		<p>ศอ.1-12 / สสม. สสจ. อปท. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ</p>	ไม่กำหนดเวลา (สมัครได้ตลอดทั้งปี)	ศอ.1-12 สสม. สสจ. อปท.	-ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ
2.		<p>ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรอกแบบฟอร์มการรับสมัคร(ตามแบบฟอร์ม C1) - ประเมินตนเองเบื้องต้น (แบบฟอร์ม C2) <p>อปท./ ทีมประเมินระดับพื้นที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ชี้แจงรายละเอียดเกณฑ์การประเมิน / ขั้นตอนการประเมิน - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ผ่านระบบ MOOC.ANAMAI - พิจารณาผลการประเมินเบื้องต้น 	1 วัน	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ	-ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ -หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ผ่านระบบสอนออนไลน์
3.		<p>อปท / ทีมประเมินระดับพื้นที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร่วมสำรวจสุขภาพภัตตาคารและการจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์รับรองร้านอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ 7 ข้อ ปี 2563 - ให้แนะนำการแก้ไขปรับปรุง - นัดวันประเมิน 	1 วัน	ทีมประเมินระดับพื้นที่ (อปท. กทม. สสจ. ศูนย์อนามัย สสม.)	-คู่มือการดำเนินงานร้านอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ

เอกสารแนบ ตัวชี้วัด1.16
ร้อยละวัยทำงานอายุ 18 - 59 ปี มีดัชนีมวลกายปกติ

ลำดับที่	ผังกระบวนการ	รายละเอียดงาน	ระยะเวลา	ผู้รับผิดชอบ	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
4.		ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ 1. ดำเนินการปรับปรุงตามเกณฑ์รับรองโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ 7 ข้อ ปี 2563 2. อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรอาหารและโภชนาการ	ขึ้นกับจำนวนข้อที่ต้องปรับปรุง	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ	- ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ - หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ผ่านระบบสอนออนไลน์
5.		กรรมการประเมินตามเกณฑ์รับรองโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ปี 2563 ผ่านเกณฑ์ครบทั้ง 7 ข้อ และเกณฑ์การแบ่งระดับการรับรองปี 2565 มี 4 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ดี ดีมาก และ ยอดเยี่ยม	1 วัน	ศอ.1-12 และ สสม. กทม. สสจ. อปท. ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านการรับรองจากผู้เข้าร่วมโครงการในเขตที่รับผิดชอบ	- คู่มือการดำเนินงานฯ - ระบบรายงานผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพและโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพออนไลน์ - โปรแกรมรับรองออนไลน์
6.		กรรมการประเมินส่งใบรับรองให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อนำไปติดไว้ที่โรงพยาบาล	ขึ้นกับระดับของใบรับรอง - ระดับพื้นฐาน - ดีมาก ไม่เกิน 3 วันทำการ - ระดับยอดเยี่ยมประมาณ 1 เดือน	ผู้มีหน้าที่ออกใบรับรอง/ผู้ดูแลโรงพยาบาล/ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ	ประกาศนียบัตรรับรองการผ่านเกณฑ์

6. ภาคผนวก

รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ร่วมกับ อปท. สสจ.ในพื้นที่ ประชาสัมพันธ์โครงการ และรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ

6.2 ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าร่วมโครงการ คือ ผู้ดูแลร้านอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ทำการกรอกใบสมัครเพื่อยืนยันการเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ ตามแบบฟอร์ม (C1) และประเมินร้านอาหารด้วยตนเองโดยใช้แบบประเมินตนเองเบื้องต้น (C2) เพื่อทำการปรับปรุงในเบื้องต้น ก่อนแจ้งกรรมการตรวจประเมิน

6.3 ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ แจ้งกรรมการตรวจประเมิน เพื่อขอรับการตรวจประเมิน

6.4 กรรมการตรวจประเมิน เข้าตรวจประเมินเพื่อออกไปรับรอง ร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยใช้เกณฑ์ 7 ข้อ ดังนี้

- 1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- 2) มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ 1 เมนู
- 3) มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย 1 ร้าน
- 4) ผู้บริโภคสั่งลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่างๆได้
- 5) มีป้ายบอกปริมาณโซเดียม และปริมาณน้ำตาล ที่ได้ะวางเครื่องปรุง
- 6) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหารที่จำหน่าย 1 จาน บริเวณร้านอาหาร
- 7) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค

6.5 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/ กรุงเทพมหานคร/ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ ศูนย์อนามัย มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐาน ข้อ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และออกเอกสารรับรองการผ่านเกณฑ์ข้อ 1

6.6 กรรมการตรวจประเมิน แจ้งผลการประเมินให้ผู้รับผิดชอบงานระดับเขตในพื้นที่ ประกอบด้วย ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 กรณีพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้แจ้งผู้รับผิดชอบงานจากสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง (สสม.)

6.7 หากผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ 1-12 หรือ สสม. มอบไฟล์เกียรติบัตรให้ผู้มีหน้าที่ตรวจประเมินแต่ละระดับ พิมพ์ใบรับรองส่งให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อติดที่ร้านอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่ทราบทุกครั้ง ที่มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์รับรองระดับใดๆ

6.8 หากไม่ผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และ สสม. ดำเนินการตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการของกรมอนามัย สำหรับผู้ดูแลร้านอาหาร หรือผู้ประกอบการ ผ่านระบบการสอนออนไลน์ mooc.anamai กรมอนามัย เพื่อให้เข้ารับการอบรมออนไลน์ และนำองค์ความรู้มาปรับปรุง/พัฒนาตนเองให้ผ่านเกณฑ์การประเมินทั้ง 7 ข้อ

6.9 ใบรับรองมาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ มีอายุ 1 ปี

6.10 ใบรับรองมาตรฐาน แบ่งเป็น 4 ระดับ

6.10.1 ระดับพื้นฐาน ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของอปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก พร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และ สสม. ออกใบรับรองพร้อมทั้ง สสจ.ร่วมกับ อปท. หรือ กทม.ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี (ส่งข้อมูล

ให้ ศอ.1 - 12 / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์) และ
ออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับพื้นฐาน

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 - 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหารของทุกเมนูที่ผ่านการรับรองเป็น
เมนูสุขภาพ และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้
หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

6.10.2 ระดับดี ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท.
พร้อมด้วยผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และ สสม. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออก
ใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ อปท. (สำหรับในกทม.
ให้เป็นหน้าที่ของสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ร่วมกับกรุงเทพมหานคร) ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน
เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี (ส่งข้อมูลให้ สสจ. และศอ. 1 - 12 / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ
กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์)

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดี

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 - 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารในร้านอาหาร
ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงาน
และสารอาหารของเมนูให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

6.10.3 ระดับดีมาก ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้รับผิดชอบงานระดับเขต
พร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนาม
โดยปลัดกระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน
เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดีมาก

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 - 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารในร้านอาหาร
ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงาน
และสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

6.10.4 ระดับยอดเยี่ยม ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย พร้อมด้วย
ผู้รับผิดชอบงานระดับเขต สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออก
ใบรับรอง ลงนามโดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข พร้อมรับโล่รางวัล ในงานประชุมวิชาการ
กรมอนามัย หรืองานอื่นๆ ตามที่กรมอนามัยกำหนด พร้อมทั้งศูนย์อนามัยที่ 1 -12 หรือ สสม. ร่วมกับ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ กทม. ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับยอดเยี่ยม

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 – 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการติดป้ายแสดงพลังงานและสารอาหารของทุกเมนูในร้านอาหาร และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงาน และสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

อายุของใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ใบสมัครไม่จำกัดอายุ สามารถกรอกใบสมัครเพียงครั้งเดียวและขอรับการตรวจประเมินได้ ไม่กำหนดระยะเวลา ขึ้นกับความพร้อมของร้านอาหารแต่ละหน่วยงาน

กรณีต้องการเลื่อนระดับจากระดับพื้นฐาน เป็นระดับดี ดีมาก หรือยอดเยี่ยม

- ให้แจ้งผู้รับผิดชอบระดับ สสจ. หรือ ผู้รับผิดชอบระดับเขต แล้วแต่กรณี

6.11 ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง รายงานรายละเอียดร้านอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ที่ผ่านเกณฑ์การประเมินเป็นร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) และ หลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ส่งให้สำนักโภชนาการ ผ่านระบบรายงานออนไลน์ (Google sheet) ภายในเวลาที่กำหนด รอบแรก ภายในเดือนมกราคม และรอบที่ 2 ภายในเดือนกรกฎาคม ของทุกปี

เครื่องมือสนับสนุนการดำเนินงาน

1. แนวทางการตรวจประเมินตามเกณฑ์ข้อ 1 เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation?page=2>
2. คู่มือการดำเนินงานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)
3. แนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ
4. ใบสมัครเข้าร่วมโครงการ <https://nutrition2.anamai.moph.go.th/th/healthy-canteen>
5. หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ ผ่านระบบสอนออนไลน์ mooc.anamai และขั้นตอนการสมัครเรียนออนไลน์ <https://mooc.anamai.moph.go.th>
6. โปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health ใช้สำหรับรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ และค้นหาร้านอาหารที่ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ <http://f4h.anamai.moph.go.th>
7. โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร ThaiNutri Survey
8. ระบบรายงานเมนูสุขภาพ ออนไลน์ https://docs.google.com/spreadsheets/d/1579dHEfT9ctEOv3XL_vTrCD7QNKA3-yEEa_dPMC21OY/edit#gid=0
9. ระบบรายงานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ออนไลน์ <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jvqD2amWrmJDa10ajlCG4tNWIrjgl07uPricBlmGL-E/edit#gid=0>