

หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลัก :ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี.....

หน่วยงานผู้รับผิดชอบร่วม :-.....

แผนงานที่.. 3..การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ.....				
โครงการ...โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการสุขภาพ.....				
เป้าหมาย	มีเอกภาพ	มีคุณภาพและปลอดภัย	ยกระดับศักยภาพ	มีประสิทธิภาพ
ตัวชี้วัด	ภาคีเครือข่ายสุขภาพีบาลอาหารมีความรอบรู้ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ และเชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง	ผู้ปฏิบัติงาน และผู้ประกอบการ สามารถใช้ระบบ Food Handler ในการลงทะเบียน ประเมินรับรอง และรายงานผล ได้ทุกระดับ	จังหวัดมีสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40	ผู้ปฏิบัติงาน และผู้ประกอบการ รู้สิทธิ หน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง
สถานการณ์/ข้อมูลพื้นฐาน	เขตสุขภาพที่ 8 มีพื้นที่รับผิดชอบทั้งสิ้น 7 จังหวัด มีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสำหรับเมืองขนาดใหญ่ (เทศบาลนคร) จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ จังหวัดสกลนคร และอุดรธานี ซึ่งพบว่าในพื้นที่ดังกล่าวมีสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นจำนวนมาก เมื่อเทียบกับสถานที่จำหน่ายอาหารในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นระดับอื่นๆ อีกทั้งจากข้อมูลการประเมินรับรองผ่านระบบ Food Handler พบว่า ยังมีผู้ประกอบการในพื้นที่ดังกล่าว รวมถึงในพื้นที่อื่นๆ อีกจำนวนมาก ไม่สามารถเข้าถึงการใช้งานในระบบฯ ได้ ทำให้ฐานข้อมูลด้านสุขภาพีบาลอาหารไม่สามารถยกระดับและขับเคลื่อนไปได้ตามเป้าหมายตัวชี้วัดในแต่ละปีงบประมาณ			
GAP	1) การสื่อสารประชาสัมพันธ์การลงทะเบียนของสถานที่จำหน่ายอาหารไปยังผู้ประกอบการด้านอาหาร 2) การเข้าถึงข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ (อบต./เทศบาล) ที่ยังไม่มีการสมัคร User เข้าใช้งานระบบ Food Handler			
ยุทธศาสตร์/มาตรการ	กลยุทธ์ที่ 1 : พัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนงานด้านสุขภาพีบาลอาหาร	กลยุทธ์ที่ 2 : ยกระดับฐานข้อมูลสุขภาพีบาลอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร)	กลยุทธ์ที่ 3 : สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขภาพีบาลอาหาร	กลยุทธ์ที่ 4 : เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการสุขภาพีบาลอาหาร
กิจกรรมหลัก	- วิเคราะห์และวางแผนการขับเคลื่อนงานสุขภาพีบาลอาหารในพื้นที่ที่รับผิดชอบ - ประสานและขับเคลื่อนการดำเนินงานตามเกณฑ์ตัวชี้วัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับพื้นที่	- ประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารและรายงานผลการดำเนินงานตัวชี้วัดผ่านระบบ Food handler - จัดทำสรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดฯ ภาพรวมของเขต จังหวัดหรือพื้นที่	- ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด - ส่งเสริมความรู้/อบรมด้านสุขภาพีบาลอาหาร ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชน	- สนับสนุน ติดตาม กำกับกับการดำเนินงานสุขภาพีบาลอาหารของ ของหน่วยงานในระดับพื้นที่ - สุ่มประเมินรับรอง เชิงคุณภาพในพื้นที่ - เชิดชูเกียรติ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานสุขภาพีบาลอาหารในพื้นที่
ระดับความสำเร็จ	- ชี้แจงแนวทางการขับเคลื่อนตัวชี้วัด - วางแผนการดำเนินงานในพื้นที่ - สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 10	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 20	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 30	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ร้อยละ 40