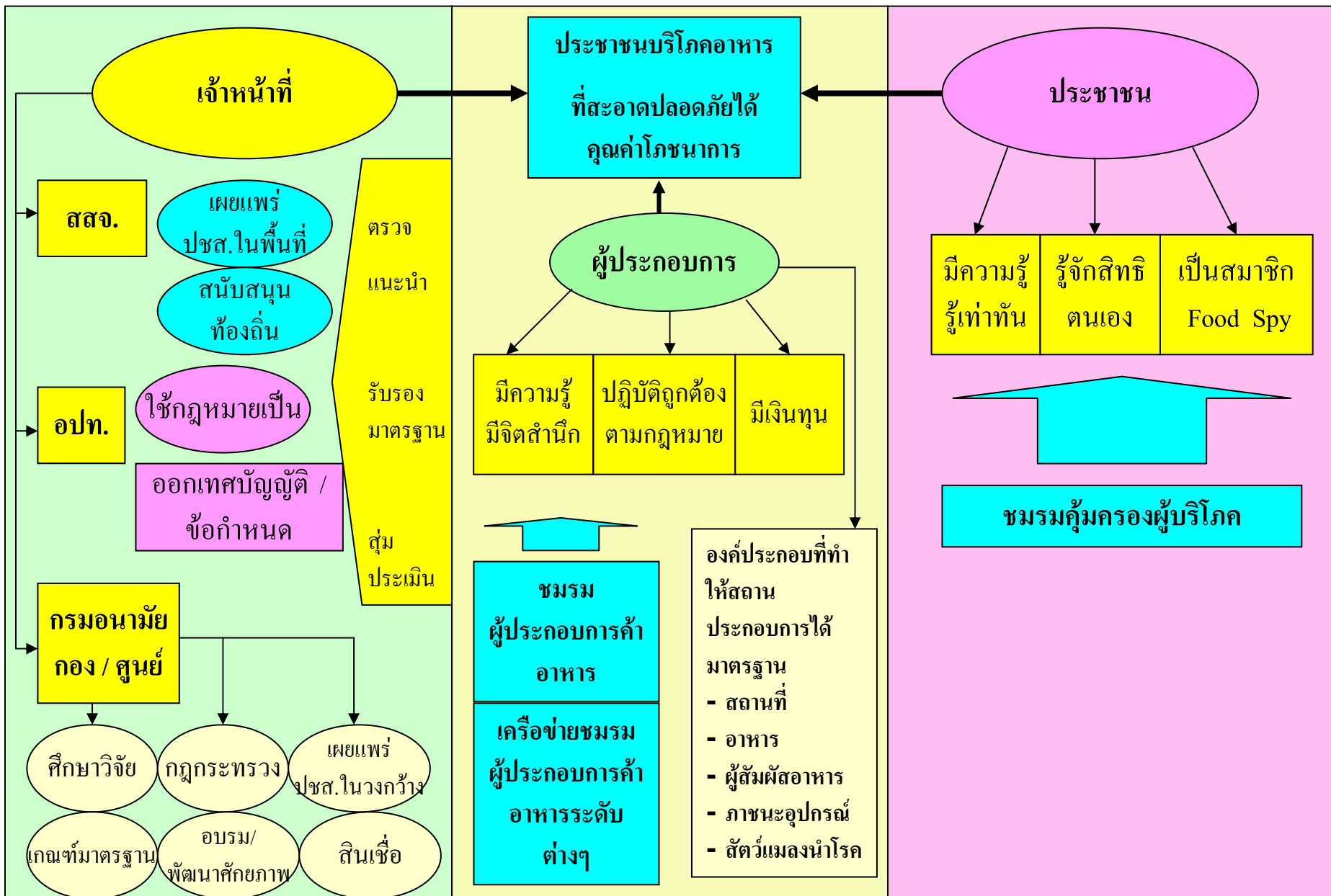




ความปลอดภัยด้านอาหาร

ประชาชนบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยได้คุณค่าโภชนาการ

ประชาชน
(ประสิทธิผล)

สถานประกอบการ
ได้มาตรฐาน

อาหารถูกสุขลักษณะ
ถูกหลักโภชนาการ

ประชาชนมีพฤติกรรม
ที่เหมาะสม

ความพึงพอใจ

ภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง (มีความรู้) (มีความสามารถในการบริหารจัดการ)

ภาคี
(คุณภาพดี)

เจ้าหน้าที่
อปท.
สสจ./สสอ./สอ./รพ.

ชมรม-ผู้ประกอบการค้าอาหาร
/ชมรม-ผู้ประกอบการตลาด

กลุ่มประชาสังคม
ชมรมคุ้มครองผู้บริโภค
อาสาสมัคร Food Spy

หน่วยงานอื่นๆ
ที่เกี่ยวข้อง

กระบวนการ
(ประสิทธิภาพ)

องค์ความรู้/เทคโนโลยี

นโยบาย กฎหมาย
มาตรฐาน

ถ่ายทอด นิเทศ ข้อมูล
ประเมิน

เคลื่อนสังคม

พัฒนา
องค์กร

วัฒนธรรมองค์กร

บริหารพัฒนาทรัพยากรบุคคล

พัฒนาสารสนเทศ

พัฒนาองค์กรเรียนรู้

PMQA

ความปลอดภัยด้านอาหาร

ประชาชนบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยได้คุณค่าโภชนาการ

ประชาชน (ประสิทธิผล)	สถานประกอบการ ได้มาตรฐาน	อาหารถูกสุขลักษณะ ถูกหลักโภชนาการ	ประชาชนมีพฤติกรรม ที่เหมาะสม	ความพึงพอใจ
KRI	- CFGT - ร้านอาหารติดดาว - ตลาดสดน่าซื้อ	- เมนูสุขภาพ - อาหารถูกผ่านเกณฑ์ด้านBacteria	- ช้อนกลาง - ล้างมือ - อาหารเนื้อสัตว์ปรุงสุก	- ประชาชนมีความพึงพอใจ ในการดำเนินงาน

ภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง (มีความรู้) (มีความสามารถในการบริหารจัดการ)

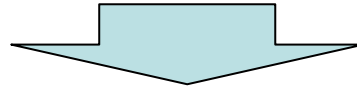
ภาคี (คุณภาพดี)	เจ้าหน้าที่ อปท. สสจ./สสอ./สอ./รพ.	ชมรม-ผู้ประกอบการค้าอาหาร /ชมรม-ผู้ประกอบการตลาด	กลุ่มประชาสังคม ชมรมคุ้มครองผู้บริโภค อาสาสมัคร Food Spy	หน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
KPI	- เทศบัญญัติ / ข้อกำหนด - บังคับใช้ตามกฎหมาย	- มีชมรม - มีการพัฒนาศักยภาพ - มีกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร - สร้างความยั่งยืน	- มีความรู้ - มีการพัฒนาศักยภาพ - มีกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร - ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง	- มีการประสานงาน - มีการประสานแผนฯ - บูรณาการ

กระบวนการ (ประสิทธิภาพ)	องค์ความรู้/เทคโนโลยี	นโยบาย กฎหมาย มาตรฐาน	ถ่ายทอด นิเทศ ประเมิน ข้อมูล	เคลื่อนสังคม	
PI	- สภาวการณ์ - การพัฒนาต้นแบบ - การศึกษาวิจัย - พัฒนา test kit	- เกณฑ์มาตรฐาน (ปรับ /ใหม่) - กฎกระทรวง/ประกาศ/ คำแนะนำ - การมีส่วนร่วมของภาครัฐ,เอกชน, ประชาชนที่เกี่ยวข้อง	- พัฒนาหลักสูตรฯ - ฝึกอบรม - พัฒนาสื่อ/คู่มือ - สถาบันเผยแพร่ความรู้ - การรายงานทาง Internet	- ประเมินผล - E-Learning - พัฒนาโปรแกรม FSMIS, - F-Food - ประเมินผล	-Air War - Ground War - การสร้างกระแส - รณรงค์คุ้มครองอาหาร - การจัด Eventต่างๆ

พัฒนา องค์กร	วัฒนธรรมองค์กร	บริหารพัฒนาทรัพยากรบุคคล	พัฒนาสารสนเทศ	พัฒนาองค์กรเรียนรู้
PMQA			- คลังข้อมูล - การติดต่อเชื่อมโยงกับแหล่งข้อมูลภายนอก	

กลยุทธ์การดำเนินงานความปลอดภัยด้านอาหาร

เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
จากสถานประกอบการด้านอาหาร



S1. การ
พัฒนาองค์
ความรู้
เทคโนโลยี
และ
นวัตกรรม

S2. การใช้
นโยบาย
สาธารณะ
และ
มาตรการ
ทางกฎหมาย

S3. สร้าง
กระแสและ
ผลักดันสังคม
ให้ตระหนัก
และ
เปลี่ยนแปลง
พฤติกรรม

S4. สร้างการ
มี
ส่วนร่วมและ
จิตความ
สามารถ
ภาคี
เครือข่าย

S5. การ
พัฒนา
สถาน
บริการ
สถาน
ประกอบ
การให้ได้
Std.

แนวทางการดำเนินงานปี 2550

- CFGT

- ร้านอาหารติดดาว

- ตลาดสดน่าซื้อ

- น้ำประปาดื่มได้

- เมนูสุขภาพ

- อาหารถุง

- ประเมินคุณภาพ

- สภาพการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

