โครงการอาหารและน้ำ

**๑.กิจกรรมของโครงการ**

 ๑.๑ พัฒนา ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ใน อปท. (SOP)

๑.๒ สุ่มตรวจการพัฒนาร้านอาหารแผงลอย ตามเกณฑ์มาตรฐาน CFGT

๑.๓ พัฒนาร้านอาหาร CFGT +

 ๑.๔ พัฒนาประปาดื่มได้และน้ำบริโภค อปท.(SOP +EHA)

 ๑.๕ พัฒนาประปาดื่มได้ในโรงพยาบาล

 ๑.๖ การพัฒนาระบบฐานข้อมูลด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑.๖.๑ ฐานข้อมูลร้านอาหารและแผงลอย

 ๑.๖.๒ ฐานข้อมูลน้ำประปาผิวดินและบาดาล

**๒.ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ**

**กลุ่มเป้าหมาย:**

- โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไปและโรงพยาบาลชุมชน ในพื้นที่รับผิดชอบ

- เทศบาลนครและเทศบาลเมืองทุกแห่ง และเทศบาลตำบลตามความสมัครใจ (SOP)

**ตัวชี้วัด :**

1. **Setting โรงพยาบาล ;**
* ร้อยละ ๓๐ ของโรงอาหารของโรงพยาบาลใน ๔ จังหวัด เขต ๑ ผ่านการประเมินรับรองโรงอาหารมาตรฐานด้านสุขาภิบาล
* ร้อยละ ๓๐ ของโรงพยาบาลที่เข้าร่วมโครงการผ่านเกณฑ์ประปาดื่มได้

 **2) อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (CFGT) :**

- ร้อยละ ๘๕ ของร้านอาหารและแผงลอยผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CFGT

**-** ร้อยละ ๑๐ ของร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผ่านการสุ่มประเมินรับรองด้าน CFGT

**-** จำนวนร้านอาหารอย่างน้อย 2 แห่ง ผ่านมาตรฐาน “ ร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี” หรือ CFGT+ ( CFGT, HAS, อ่างล้างมือ, ช้อนกลาง,ผักสดปลอดสารพิษและยาฆ่าแมลง , ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร , ใช้ถุงมือสัมผัสอาหาร)

 **-** ร้อยละ ๖๐ ของส้วมในร้านอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตรม. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วมสาธารณะ (HAS)

**3) ฐานข้อมูล :**

* ฐานข้อมูลร้านอาหารและแผงลอย จำนวน ๑ ฐานข้อมูล
* ฐานข้อมูลน้ำประปาผิวดินและบาดาล จำนวน ๑ ฐานข้อมูล