

สรุปผลประเมินมาตรฐานแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหาร ตามโครงการจังหวัดอาหารปลอดภัยจังหวัดสุรินทร์

(ข้อมูล ณ วันที่ 24 พ.ค. 2567)

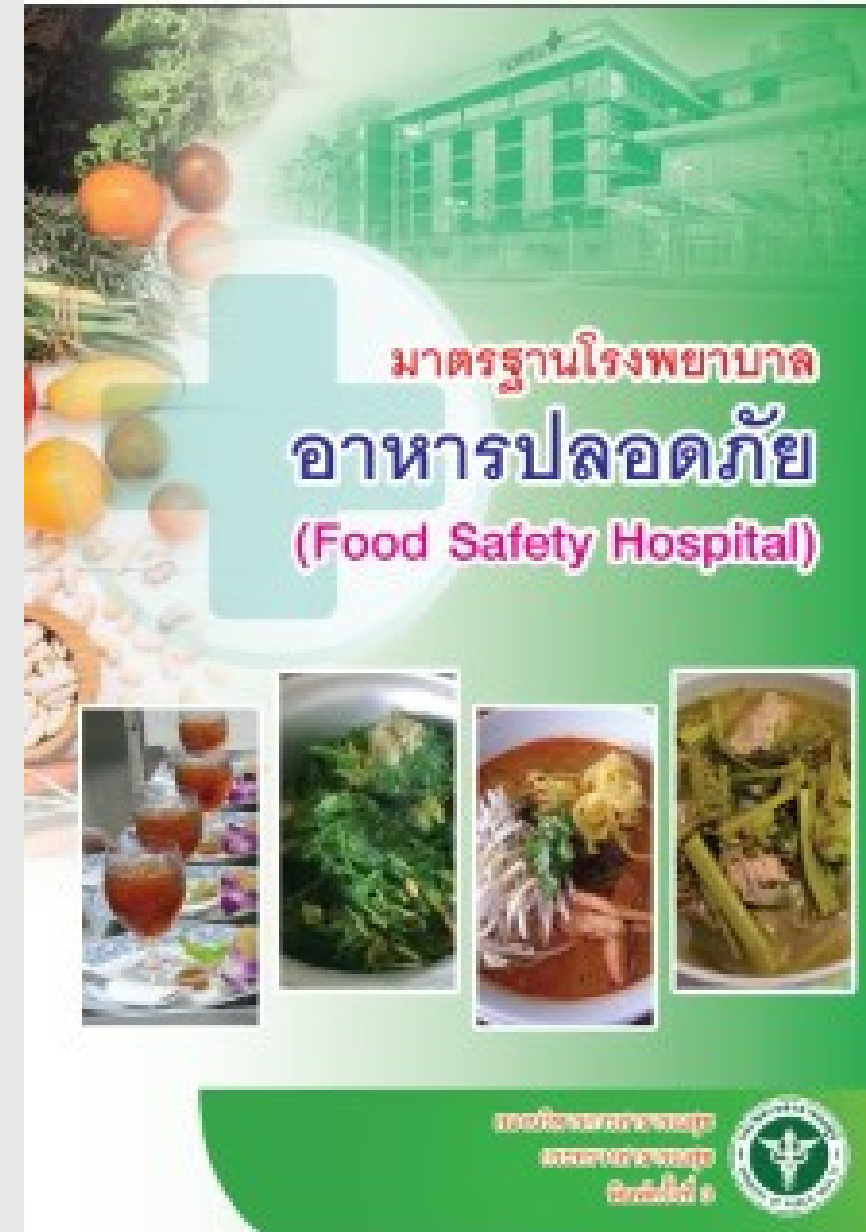
แหล่งผลิตอาหาร



แหล่งจำหน่ายอาหาร



โรงพยาบาลอาหารปลอดภัย



ระบบคุณภาพ
อาหารปลอดภัยจังหวัด



ผลการตรวจประเมินมาตรฐานของแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายอาหาร จังหวัดสุรินทร์ ปี 2567

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์

อำเภอ	สถานที่ผลิตอาหาร					สถานที่จำหน่ายอาหาร					ตลาดสด					ตลาดนัด				
	เป้าหมายตรวจ (แห่ง)	จำนวนตรวจ (แห่ง)	ร้อยละที่ ตรวจ	จำนวนผ่าน (แห่ง)	ร้อยละที่ ผ่าน	เป้าหมายตรวจ(ร้อยละ 40 ของร้านทั้งหมด) (ร้าน)	ประเมินใน ระบบ FH (ร้าน)	ร้อยละที่ ตรวจ	จำนวนผ่าน (ร้าน)	ร้อยละที่ ผ่าน	เป้าหมาย (แห่ง)	ประเมินใน ระบบ FH (แห่ง)	ร้อยละที่ ตรวจ	จำนวนผ่าน (แห่ง)	ร้อยละที่ ผ่าน	เป้าหมาย (แห่ง)	ประเมินใน ระบบ FH (แห่ง)	ร้อยละที่ ตรวจ	จำนวนผ่าน (แห่ง)	ร้อยละที่ ผ่าน
เมืองสุรินทร์	64	8	12.5	3	37.5	323	5	1.5	4	80.0	2	2	100.0	2.0	100.0	5	0	0		
ปราสาท	36	0	0	0	0	88	1	1.1	1	100.0	1	0	0.0			10	0	0		
ศีขรภูมิ	32	0	0	0	0	106	1	0.9	1	100.0	1	0	0.0			5	0	0		
สังขะ	36	1	2.8	1	100	25	0	0.0			1	1	100.0	1.0	100.0	2	2	100	2	100
รัตนบุรี	25	0	0	0	0	80	1	1.2	1	100.0	1	1	100.0	1.0	100.0	2	0	0		
ท่าตูม	21	1	4.8	1	100	36	0	0.0			1	0	0.0			2	0	0		
จอมพระ	21	0	0	0	0	51	1	2.0	1	100.0	1	0	0.0			3	2	75	2	100
ชุมพลบุรี	20	0	0	0	0	34	0	0.0			1	0	0.0			4	0	0		
ลำดวน	5	0	0	0	0	11	0	0.0			1	1	100.0	1.0	100.0	1	2	200	2	100
กาบเชิง	24	3	12.5	1	33.3	23	0	0.0								1	2	200	2	100
สนม	9	0	0	0	0	30	1	3.3	1	100.0	1	0	0.0			1	0	0		
บัวเชด	13	1	7.7	1	100	36	0	0.0			1	0	0.0			1	0	0		
สำโรงทาบ	14	0	0	0	0	19	0	0.0			1	1	100.0	1.0	100.0	3	2	75	2	100
พนมดงรัก	6	0	0	0	0	18	0	0.0								1	0	0		
เขวาสินรินทร์	15	2	13.3	2	100	17	0	0.0								3	0	0		
ศรีณรงค์	20	0	0	0	0	42	0	0.0								1	0	0		
โนนนารายณ์	8	0	0	0	0	15	0	0.0								1	0	0		
รวม	369	16	4.3	9	56.3	955	10	0.9	9	90.0	13	6	46.2	6.0	100.0	46	10	21.7	10	100

หมายเหตุ 1. ที่มาข้อมูลผลตรวจสถานที่ผลิตอาหาร "คส. Reporter" (ข้อมูลวันที่ 24 พ.ค.67)

2. ที่มาข้อมูลประเมินแหล่งจำหน่ายอาหาร "ระบบ Food Handler" กรมอนามัย (ข้อมูลวันที่ 24 พ.ค.67)

3. มาตรฐาน CFGT CFGT Plus ตลาดนัดนำซื้อ และ ตลาดสดนำซื้อ วิธีใหม่ ต่อเนื่องปี 2566 ที่ยังไม่หมดอายุ

4. ร้านอาหารอำเภอเมืองสุรินทร์ 3 ร้าน ผ่านมาตรฐาน SAN (ปี 2567)



สรุปผลตรวจประเมินมาตรฐานของแหล่งผลิตและแหล่งจำหน่ายอาหาร จังหวัดสุรินทร์ ปี ๒๕๖๗ (ณ ๒๔ พ.ค.๖๗)

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุรินทร์

ลำดับ	มาตรฐาน	เกณฑ์จังหวัดอาหารปลอดภัย ระดับดี (สสอ.สป.)	ผลงานจ.สุรินทร์	คงเหลือ
๑	GMP สถานที่ผลิต	สถานที่ผลิตอาหารผ่านตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๗๐ ของสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการตรวจประเมินในจังหวัด	ร้อยละ ๕๖.๓	ร้อยละ ๑๓.๗
๒	CFGT/ CFGT Plus/ SAN (ร้านอาหาร)	สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CFGT) หรือ มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร (SAN) อย่างน้อยร้อยละ ๓๕ ของสถานที่จำหน่ายอาหารตามคำเป้าหมายของกรมอนามัย (ร้อยละ ๔๐ ของสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด)	ตรวจร้อยละ ๐.๙	ร้อยละ ๙๙.๑
			ผ่านร้อยละ ๙๐	-
๓	ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ / SAN ตลาดสด	ตลาดสดผ่านมาตรฐานตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่ ระดับพื้นฐาน/ เกณฑ์มาตรฐานตลาดสด : SAN อย่างน้อยร้อยละ ๗๐ ของจำนวนตลาดประเภทที่ ๑ ตามคำเป้าหมายของกรมอนามัย (อย่างน้อย ๕ แห่ง ณ ๓๐ ก.ย.๖๗ สำหรับ ๓๑ จังหวัด พื้นที่ยกเว้นนโยบายประเด็น ๑๓ : นวัตกรรมเพื่อความปลอดภัย)	ผ่าน ๖ แห่ง	-
๔	ตลาดนัด นำซื้อ / SAN ตลาดนัด	ตลาดนัดผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ระดับพื้นฐาน เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด : SAN อย่างน้อยร้อยละ ๒๕ ของจำนวนตลาดประเภทที่ ๒ ตามคำเป้าหมายของกรมอนามัย (อย่างน้อย ๕ แห่ง ณ ๓๐ ก.ย.๖๗ สำหรับ ๓๑ จังหวัด พื้นที่ยกเว้นนโยบายประเด็น ๑๓ : นวัตกรรมเพื่อความปลอดภัย)	ผ่าน ๑๐ แห่ง	-
๕	อาหารริมบาทวิถี	อาหารริมบาทวิถี ผ่านมาตรฐาน"อาหารริมบาทวิถี" ระดับพื้นฐาน หรือเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี อย่างน้อยจังหวัดละ ๑ แห่ง (พื้นที่เป้าหมาย ถนนอาหาร "สะพานมาร์เก็ต")	-	๑ แห่ง

หมายเหตุ : ระบบ Food Handler กรมอนามัย อยู่ระหว่างการปรับปรุง

สรุปผลประเมินมาตรฐานแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหาร ตามโครงการจังหวัดอาหารปลอดภัยจังหวัดสุรินทร์

(ข้อมูล ณ วันที่ 24 พ.ค. 2567)

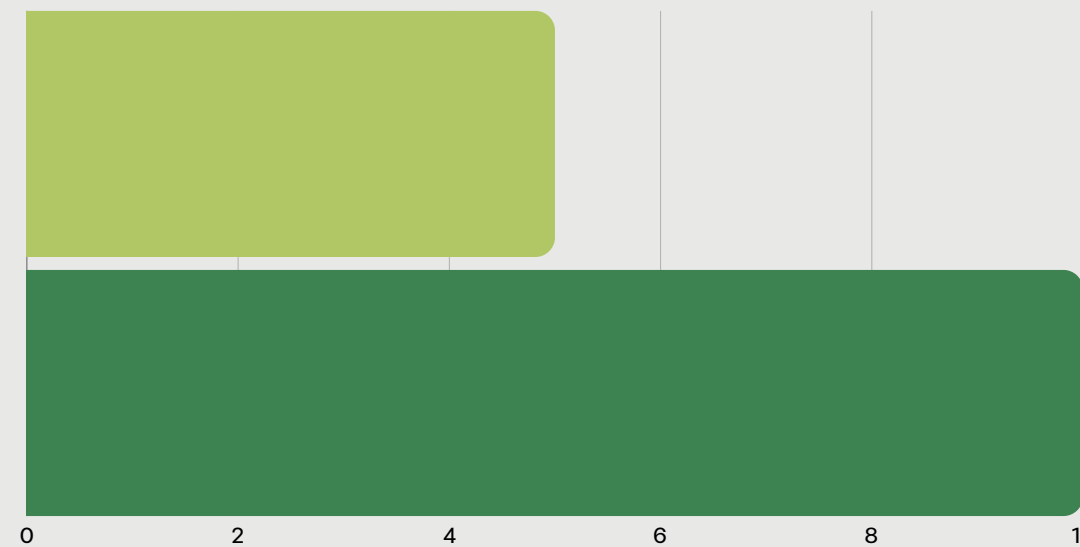
GMP



เกณฑ์ $\geq 70\%$
ผลงาน **56.3%**

ตลาดนัด

เกณฑ์ ≥ 5
แผง
ผลงาน **10** แผง



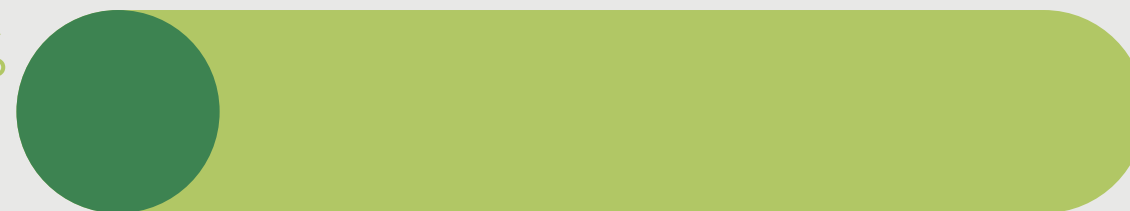
ตลาดสด

เกณฑ์ ≥ 5 แห่ง
ผลงาน **6** แห่ง



สถานที่จำหน่ายอาหาร

• **ตรวจ** เกณฑ์ $\geq 40\%$
ผลงาน **0.9%**



• **ผ่าน** เกณฑ์ $\geq 35\%$
ผลงาน **90%**



อาหารริมบาทวิถี

เกณฑ์ ≥ 1 แห่ง
ผลงาน - แห่ง



โครงสร้างระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เข้าระบบ

ชื่อ/รหัสประจำตัวประชาชน

รหัสผ่าน

เข้าระบบ

- ### ลงทะเบียน
- ผู้ประกอบกิจการอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร [คลิก](#)
 - ผู้สัมผัสอาหาร [คลิก](#)
 - ผู้ขนส่งอาหาร [คลิก](#)
 - ผู้รับผิดชอบตลาดสด [คลิก](#)
 - ผู้รับผิดชอบตลาดนัด [คลิก](#)
 - ผู้รับผิดชอบอาหารริมทาง [คลิก](#)
 - เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ [คลิก](#)
 - เจ้าของรถจำหน่ายอาหาร [คลิก](#)



ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

ชื่อ สกุล

บัตรประชาชน/หนังสือเดินทาง

[ค้นหา](#)



ติดต่อสอบถาม

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

0:05 / 7:25

คำแนะนำสำหรับหน่วยงานฝึกอบรม

0:00 / 11:14

- ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยงานจัดการอบรม
- เอกสารการใช้งานระบบ Foodhandler
- คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยจัดการอบรมของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
- สื่อการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร
- สื่อการฝึกอบรมผู้ประกอบกิจการ

Activate Windows
Go to Settings to activate