

## สธ.ยกระดับ'ถนนอาหารริมบาทวิถีต้นแบบ'

"อาหารริมบาทวิถี" หรือ "สตรีทฟู้ด" (Street Food) เป็นแหล่งอาหารที่คนทั่วไปเข้าถึงได้ง่ายทั้งราคาและรสชาติ และผูกพันกับชีวิตประจำวันของประชาชนทุกระดับฐานะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรุงเทพมหานครและเมืองที่เป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยว ทั้ง 4 ภาคของไทย ทำให้อาชีพขายอาหารริมบาทวิถีเป็นที่ยอมรับและขยายตัวเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ รัฐบาลโดยกระทรวงสาธารณสุขจึงต้องมีการพัฒนาระดับอาหารริมบาทวิถีให้มีความสะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค ในเวลาเดียวกันก็เป็นการส่งเสริมเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวไทยด้วย

**ดร.สาธิต ปิตุเตชะ** รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข กล่าวในพิธีประกาศนโยบายพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีของประเทศไทย (Street Food Good Health) ที่ตลาดประมงท่าเรือพลี อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี ว่า ปัจจุบันพฤติกรรมการใช้ชีวิตของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพแวดล้อมและภาวะเศรษฐกิจ หนึ่งในพฤติกรรมที่ว่าเป็นคือความนิยมกินอาหารนอกบ้านเป็นมือหลัก โดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จหรือ Ready to Eat เนื่องจากมีความสะดวก เข้าถึงได้ง่ายทั้งราคาและรสชาติไม่ต้องทำอาหารเองไม่ต้องเสียเวลาในการจัดเตรียมวัตถุดิบ และไม่ต้องทำความสะอาดหลังทำอาหาร สถานที่อันคับ



แค่ว่า ผู้บริโภคให้ความนิยม คือร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีหรือที่เราเรียกกันติดปากว่า "Street Food" ซึ่งพบว่าได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ จากข้อมูลปี 2561 พบว่าทั่วประเทศมีแผงลอยจำหน่ายอาหาร 93,261 แห่ง ผ่านมาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย 79,012 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 84.72 รัฐบาลโดยกระทรวงสาธารณสุขจึงมีนโยบายที่จะพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยในการบริโภค

สำหรับปี 2562 นี้ ประเทศไทยมีการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐานและมีความปลอดภัยในการบริโภคเป็น "ถนนอาหารริมบาทวิถีต้นแบบ" จำนวน 30 แห่ง และขยายพื้นที่ต้นแบบให้ครบทุกจังหวัดในปี 2564 โดยกำหนดให้มีการพัฒนาและขยายพื้นที่ดำเนินการดังนี้ 1) ให้อำเภอมาตรวจต้นแบบอาหารริมบาทวิถี โดยใช้ป้ายสัญลักษณ์ "อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ" ซึ่งได้พัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ คือ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม 2) ให้เพิ่มพื้นที่ในการจำหน่ายอาหารประเภทผัก ผลไม้ที่สะอาดปลอดภัย เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าด้านโภชนาการ และ 3) ให้มีการพัฒนาวัดกรรมด้านสุขภาพอาหาร

ด้าน **แพทย์หญิงพรพรรณ พิบลากร** อธิบดีกรมอนามัย กล่าวว่า ในสถานการณ์ปัจจุบัน หากแต่แผงลอย ริมบาทวิถีในแทบทุกจังหวัดมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว

และพื้นที่เศรษฐกิจในชุมชนเมือง ผลจากขยายตัวดังกล่าวก่อให้เกิดผลกระทบในหลายด้าน ทั้งด้านความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง การสัญจรของประชาชน รวมทั้งความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายตามข้างถนน ทำให้เสี่ยงปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ และเสิร์ฟอาหาร โดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ส่วนมากถูกกละเลยการปกปิดอาหาร จึงทำให้ปนเปื้อนฝุ่นละออง ฝุ่นดิน ตามถนนที่ลมพัดผ่านมา ซึ่งผู้ขายเองส่วนใหญ่ไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่เหมาะสม จึงกลายเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค อีกทั้งระบบการควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหารโดยใช้มาตรการทางกฎหมายตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

“โดยได้ดำเนินการในพื้นที่เป้าหมาย 12 จังหวัด ได้แก่ จังหวัด เชียงใหม่ ลำปาง พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี ชลบุรี บุรีรัมย์ กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี สุราษฎร์ธานี ภูเก็ต ตรัง และสงขลา มีการถอดบทเรียน ศักยภาพการจรรยาบรรณและรูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีของแต่ละพื้นที่ เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนารูปแบบและเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีให้ภาคีเครือข่ายพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีทั้ง 12 พื้นที่ จำนวน 3 รูปแบบ คือ 1) พื้นที่เฉพาะ 2) พื้นที่ปิดถนน 3) พื้นที่เปิดถนน ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศึกษาดูงาน และระดมสมอง รวมถึงพิจารณาเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี เพื่อนำไปทดลองใช้ในพื้นที่และจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี เพื่อนำไปใช้ในการรณรงค์สร้างความรู้ ความเข้าใจแก่ประชาชนและผู้บริโภค ประเมินความรู้ ความเข้าใจและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารริมบาทวิถีของประชาชนและนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการในพื้นที่เป้าหมาย โดยในปี 2562 นี้ จะขยายเป้าหมายใหม่อีก 18 จังหวัด รวมจำนวนทั้งสิ้น 30 จังหวัด” อธิบดีกรมอนามัย กล่าวในตอนท้าย.