

มาตรการการประเมินผลการดำเนินงาน และการวิเคราะห์เพื่อปรับปรุง โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

กรมอนามัยมีนโยบายพัฒนาด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อม GREEN & Clean โดยการนำหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ประชาชนผู้มารับบริการรับรู้ถึงความสะอาด ปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี มีชีวิตชีวา และบุคลากรผู้ปฏิบัติงานมีสถานที่น่าอยู่ น่าทำงาน ส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี รวมทั้งเป็นต้นแบบด้านการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม สำนักเลขานุการกรมจึงได้จัดทำคำสั่ง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการ GREEN & Clean Organization ขึ้น ประกอบด้วย

- ๑) คณะอำนวยการ มีนายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัยเป็นประธานกรรมการ
- ๒) คณะทำงานด้านการบริหารจัดการขยะ (Garbage)
- ๓) คณะทำงานด้านการพัฒนาส้วมมาตรฐาน (Restroom)
- ๔) คณะทำงานด้านการจัดการพลังงาน (Energy)
- ๕) คณะทำงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (Environment)
- ๖) คณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition)

ในส่วนของคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition) จะเป็นคณะทำงานหลักในการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) คณะทำงานชุดนี้มีผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นประธานคณะทำงาน เลขานุการกรมเป็นรองประธานคณะทำงาน โดยมีคณะทำงานจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และสำนักเลขานุการกรม ซึ่งมีบทบาทและหน้าที่ ดังนี้

- ๑) กำหนดรูปแบบ แนวทาง และพัฒนาโรงอาหาร ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ๒) สำรวจสถานการณ์โรงอาหารในด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โภชนาการ อาคารสถานที่ และสภาพแวดล้อม
- ๓) ร่วมกำหนดแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานสู่โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ๔) จัดทำมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ๕) ส่งเสริม สนับสนุน และให้ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาปรับปรุงโรงอาหาร ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ๖) พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลโรงอาหารและผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ๗) ติดตาม ประเมิน และสรุปผลการดำเนินงาน
- ๘) งานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

คณะกรรมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) มีการประชุมหารือร่วมกันทุกเดือน และวางมาตรการในการประเมินผลการดำเนินงานและการวิเคราะห์เพื่อปรับปรุงทุกๆ ๓ เดือน โดยผลของการประชุมมีดังนี้

๑. การประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน วันพฤหัสบดีที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๑ เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๒.๓๐ น. ณ ห้องประชุม ทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชั้น ๓ อาคาร ๓ กรมอนามัย

จากการที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรี ดำเนินการตรวจประเมินโรงอาหารกรมอนามัยด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย พบว่า โรงอาหารของกรมอนามัยยังมีปัญหาหลายจุด และไม่ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย และมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงจำเป็นต้องได้รับการแก้ไข ปัญหา เพราะเป้าหมายของการพัฒนาโรงอาหารกรมอนามัย คือการเป็นต้นแบบด้านโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทุกข้อ จึงต้องมีการแก้ไขปัญหาในเชิงรุกและเร่งด่วน ในเรื่องต่างๆ ต่อไปนี้

- ระบบบ่อดักไขมันซึ่งใช้งานไม่ได้ ไม่มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง รางระบายน้ำที่มีเศษอาหารและคราบไขมันสะสม สกปรกเหม็น ไม่ชวนมอง ควรมีการซ่อมแซมปรับปรุงบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำทิ้ง
- บริเวณด้านหลังร้านขายน้ำผลไม้ปั่น ร้านกาแฟ มีถังดักไขมันใช้งานไม่ได้ มีการต่อท่อน้ำทิ้งเพิ่ม มีเศษขยะ และมีน้ำขัง
- ตะแกรงเหล็กที่ปิดรางระบายน้ำด้านหลังร้านชาบูต ขึ้นสนิม บางจุดผุพัง บางจุดไม่สามารถเปิดออกได้
- บริเวณด้านหลังร้านฝั่งสนามหญ้าพบท่อน้ำชาบูต รางระบายน้ำมีคราบตะกอนสะสม
- ห้องส้วม พบปัญหาพื้นแฉะแฉะ ลื่น สายชำระชาบูต มีถังแก๊สวางอยู่ในห้องส้วม ประตูห้องส้วมเปิดอยู่ตลอดเวลา และไม่ควรเปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร
- ถังดับเพลิงใช้งานไม่ได้ และเก็บไว้ในบริเวณที่ใช้งานยาก
- พื้นบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารชาบูต กระเบื้องแตก มีน้ำขัง เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุต่อผู้สัมผัสอาหาร
- ถังขยะไม่มีฝาปิด ควรใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด (ประเภทถังขยะควรเป็นชนิดที่ใช้เท้าเหยียบเพื่อเปิดฝา หรือฝาทรงขยะเป็นแบบสไลด์)
- เครื่องดูดควันชาบูต ควรมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
- ผนังที่เตรียม-ปรุงชาบูต กระเบื้องหลุดลอก ทำความสะอาดยาก
- ก๊อกน้ำบริเวณอ่างล้างจานชาบูต
- มีคราบสกปรก (ขึ้นรา) บนถังแช่ผัก
- บริเวณที่วางเครื่องปรุงหน้าร้านชาบูต ต้องมีอุปกรณ์ค้ำยัน

- มีนกพิราบบินเข้ามาบริเวณที่รับประทานอาหาร ไม่มีที่ป้องกันนก ควรมีการติดตั้งตาข่ายหรืออุปกรณ์ป้องกันนกและสัตว์พาหะนำโรค ที่จะเข้ามาบริเวณโรงอาหาร

- ภายในบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารควรมีการจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาดบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่ให้พื้นมีน้ำขัง

- ควรแยกการเก็บรักษาอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และผัก

- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไม่มีการปกปิด เนื่องจากพื้นที่ในตู้เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่เพียงพอต่อการวางอาหาร

- ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ควรมีฝาปิด และควรดูแลรักษา ความสะอาดบริเวณที่วางด้วย

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ควรมีภาชนะสำหรับวางที่มีการปกปิด เครื่องให้ความร้อนต้องทำความสะอาดทุกวัน น้ำที่ใช้ในการต้มเพื่อฆ่าเชื้อโรคต้องเป็นน้ำที่ผ่านการกรอง เนื่องจากป้องกันการเกิดคราบหินปูนที่เกาะกับเครื่องให้ความร้อน และต้องมีการเปลี่ยนน้ำที่ฆ่าเชื้อทุก ๒ ชั่วโมง

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักเลขานุการกรม ในฐานะหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการจัดการโรงอาหาร ดำเนินการจัดสรรงบประมาณและปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วนตามข้อเสนอของที่ประชุม โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจะช่วยสนับสนุนข้อมูลด้านวิชาการ

๒. การประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน วันพุธที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ – ๑๒.๓๐ น. ณ ห้องประชุมทรงเทลิยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชั้น ๓ อาคาร ๓ กรมอนามัย

ผลจากการนำเสนอของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำในเรื่องสิ่งที่ต้องปรับปรุงแก้ไขในโรงอาหารของกรมอนามัย สำนักงานเลขานุการกรมจึงขอนำเสนอแผนการปรับปรุงโรงอาหารกรมอนามัย ดังนี้

- เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ สำนักงานเลขานุการกรมเชิญผู้รับเหมาจำนวน ๓ ราย มาร่วมพิจารณาจุดที่ต้องทำการปรับปรุงแก้ไขและประเมินราคา โดยมีผู้แทนจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมด้วย ซึ่งจุดที่ต้องทำการปรับปรุงแก้ไขมีดังนี้

๑) เปลี่ยนกระเบื้องปูพื้นบริเวณด้านในร้านค้า ด้านหลังร้านค้า ห้องล้างจาน กระเบื้องผนังในร้านค้า และด้านหลังร้านค้า

๒) เปลี่ยนชุดอ่างล้างมือระบบอัตโนมัติ พร้อมระบบระบายน้ำ

๓) ติดตั้งตะแกรงกันนก

๔) ปรับปรุงห้องน้ำผู้ประกอบการ

๕) ปรับปรุงระบบท่อระบายน้ำรอบโรงอาหารพร้อมทำระแนงพลาสติคกันฉาก

๖) ปรับปรุงระบบแสงสว่างภายในโรงอาหาร

๗) ทาสีผนังในร้าน ด้านหลังร้าน ห้องล้างจาน และเปลี่ยนผ้าเพดานในห้องล้างจาน

๘) เปลี่ยนประตูม้วนหน้าร้านค้า

โดยสำนักงานเลขานุการกรมมีงบประมาณในการปรับปรุงแก้ไขประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ ผู้รับเหมาทั้ง ๓ รายจะเสนอราคาให้พิจารณาในวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ และขอเชิญผู้แทนสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมพิจารณาด้วย

- ประธานการประชุมให้พิจารณาปรับปรุงในจุดที่สำคัญก่อน เช่น พื้น ตะแกรงกันนก ระบบบ่อดักไขมัน เป็นต้น

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้เจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมพิจารณาแผนการปรับปรุงที่ผู้รับเหมาเสนอร่วมกับสำนักงานเลขานุการกรมในวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ และนำมารายงานผลในการประชุมครั้งต่อไป

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสำนักงานเลขานุการกรมได้มีการเชิญผู้ประกอบการโรงอาหารกรมอนามัยมาประชุมเมื่อวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๒ เพื่อชี้แจงแนวทางการปรับปรุงแก้ไขร้านค้าของตนเอง ซึ่งผู้ประกอบการได้มีการร่วมแลกเปลี่ยนในประเด็นต่างๆ และยินดีที่จะปรับปรุงร้านของตนเองให้ถูกสุขลักษณะ และได้มีมติจะทำการ Big Cleaning โรงอาหารกรมอนามัยในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๒ โดยเมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ทำการสำรวจสิ่งที่ผู้ประกอบการได้ทำการปรับปรุง พบว่าผู้ประกอบการได้จัดร้านของตนเองได้ถูกต้องตามสุขลักษณะ มีความสะอาด และมีภาพลักษณ์ที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จึงขอให้ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติเช่นนี้อย่างสม่ำเสมอ

ภาพการประชุมหารือผู้ประกอบการโรงอาหารกรมอนามัย เพื่อร่วมกันวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไขในการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

วันพฤหัสบดีที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๒ เวลา ๑๔.๐๐ – ๑๖.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชั้น ๓ อาคาร ๓ กรมอนามัย



- ประธานการประชุม ให้แนวทางและมาตรการในการดำเนินงานว่า การพัฒนาโรงอาหารโดยผู้ประกอบการเป็นการสร้างระบบกลไกที่สำคัญในการพัฒนาโรงอาหาร โดยมีผู้รับผิดชอบงานด้านโรงอาหารของแต่ละหน่วยงานจะเป็นผู้ช่วยในการกำกับดูแล และมอบหมายให้สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมทำการวิเคราะห์ประเภทของขยะที่เกิดขึ้นจากโรงอาหาร เพื่อที่จะได้มีการวางแผนการจัดการด้านขยะในโรงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้แต่ละหน่วยงานดำเนินการตามที่ประธานเสนอ

๓. การประชุมแลกเปลี่ยนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) กระทรวงสาธารณสุข วันพุธที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๓๐ น. ณ ห้องประชุมสมบุญ วชิรวิทยาคาร ๑ ชั้น ๒ กรมอนามัย

- กรมอนามัย นำเสนอผลการดำเนินงานปรับปรุงพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ซึ่งในส่วนที่ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการได้ ผู้ประกอบการได้จัดร้านของตนเองได้ถูกต้องตามสุขลักษณะ มีความสะอาด และมีภาพลักษณ์ที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด และในส่วนที่ต้องให้ทางสำนักงานเลขานุการกรมดำเนินการ โดยเมื่อวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ สำนักงานเลขานุการกรมร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกันพิจารณาแผนการปรับปรุงที่ผู้รับเหมาเสนอ ซึ่งทางผู้รับเหมาจะทำการประเมินราคาค่าดำเนินการในจุดต่างๆ ที่ต้องแก้ไข และจะส่งมาให้สำนักเลขานุการกรมต่อไป

ภาพเจ้าหน้าที่กรมอนามัยพิจารณาจุดต่างๆ ในโรงอาหารที่ต้องปรับปรุงแก้ไขร่วมกับผู้รับเหมา วันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๕.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. ณ โรงอาหารกรมอนามัย



- ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ กรมอนามัยมีแผนที่จะดำเนินการจัดการอบรมผู้สัมผัสอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จึงขอความร่วมมือหน่วยงานต่างๆ ทำการสำรวจจำนวนผู้สัมผัสอาหารในหน่วยงานตนเองทั้งที่เคยผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารและที่ยังไม่ได้ผ่านการอบรมฯ ซึ่งกรมอนามัยจะได้รวบรวมจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่จะต้องผ่านการฝึกอบรม และกำหนดจัดการอบรมฯ ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป จึงขอให้เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่างๆ ส่งแบบฟอร์มสำรวจผู้สัมผัสอาหารมาให้ฝ่ายเลขานุการ ภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ในส่วนของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้มีการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารแล้วเมื่อวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ โดยได้เชิญวิทยากรจากกรมอนามัยไปร่วมบรรยายให้ความรู้ผู้ประกอบการด้วย

มติที่ประชุม : รับทราบ และมอบหมายแต่ละหน่วยงานดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง