

สรุปผลการดำเนินงานการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

โดย กรมอนามัย

ความเป็นมา

สืบเนื่องมาจากประเด็นยุทธศาสตร์ที่สำคัญของกรมอนามัย ทั้ง ๔ ยุทธศาสตร์ ได้แก่ ๑) ส่งเสริมสุขภาพ ๕ กลุ่มวัย ๒) สร้างความเข้มแข็งระบบระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมชุมชนอย่างยั่งยืน ๓) อภิบาลระบบส่งเสริมสุขภาพอนามัยสิ่งแวดล้อม ๔) ปฏิรูประบบงานสูงวัยที่มีสมรรถนะสูงและมีธรรมาภิบาล จากทั้ง ๔ ยุทธศาสตร์ล้วนแล้วแต่มุ่งผลสัมฤทธิ์ให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี ซึ่งประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เป็นกลุ่มวัยที่มีจำนวนถึง ๕๖ ล้านคน โดยเป็นข้าราชการถึง ๒ ล้านคน ดังนั้น การส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มวัยทำงานมีสุขภาพดี จึงควรมีการสนับสนุนให้เกิดสภาวะการทำงานที่เหมาะสม และเรื่องสำคัญที่จะละเลยไม่ได้ คือเรื่องอาหาร อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการดำเนินชีวิตของประชาชนโดยเฉพาะในกลุ่มวัยทำงาน การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคร้ายไข้เจ็บ ซึ่งจากสถานการณ์การเจ็บป่วยของประชาชนที่เกิดจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในปัจจุบัน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ซึ่งเกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร โดยการปนเปื้อนส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรมที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ประปรุงประกอบอาหาร โรงอาหารในสถานที่ทำงาน เป็นสถานที่ที่มีประชาชนเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทั้งผู้ที่ทำงานในหน่วยงาน ตลอดจนเจ้าหน้าที่ และประชาชนผู้มาติดต่อ เพราะมีความสะดวก รวดเร็ว ไม่ต้องปรุงประกอบอาหารเอง ซึ่งถ้าหากผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ประชาชนก็จะมีโอกาสเสี่ยงต่อการได้รับการบริโภคที่ไม่สะอาด ปลอดภัย กรมอนามัยเล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เพื่อพัฒนารูปแบบและระบบการจัดการโรงอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัยสำหรับสุขภาพร่างกายที่ดีของประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เพื่อพัฒนารูปแบบและต้นแบบการจัดการโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ในหน่วยงานภาครัฐโดยเฉพาะภาคการสาธารณสุข และขยายผลสู่หน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้คนวัยทำงานมีสุขภาพดี ได้รับการด้านอาหาร และน้ำบริโภคที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ อีกทั้งการพัฒนาโรงอาหาร ยังอยู่ใน ๑ ใน ๑๐ ชุดความรู้สุขภาพ ๑๐ เรื่อง “ปลอดภัยดี สุขภาพดี งานดี มีความสุข ในสถานประกอบการ” เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนารูปแบบของการส่งเสริมสุขภาพคนวัยทำงาน และส่งเสริมให้สถานประกอบการนำไปใช้ออกแบบกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพให้วัยทำงานอีกด้วย

กิจกรรม GREEN ในโรงอาหาร ประกอบด้วย

G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs : Reduce Reuse Recycle

R : Restroom การพัฒนาส้วมผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน

E : Energy การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

E : Environment การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

N : Nutrition การจัดการสุขภาพอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการในโรงอาหาร

นโยบาย

กรมอนามัยมีนโยบายพัฒนากรมอนามัยสู่การเป็น GREEN & Clean Organization บูรณาการหน่วยงานให้มีส่วนร่วมในการสร้างองค์กรต้นแบบด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม กรมอนามัยจึงได้มีคำสั่ง ที่ ๑๑๑/๒๕๖๒ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการ GREEN & Clean Organization ขึ้น ประกอบด้วย

- ๑) คณะอำนวยการ มีอธิบดีกรมอนามัยเป็นประธานกรรมการ
- ๒) คณะทำงานด้านการบริหารจัดการขยะ (Garbage)
- ๓) คณะทำงานด้านการพัฒนาสุขาภิบาล (Restroom)
- ๔) คณะทำงานด้านการจัดการพลังงาน (Energy)
- ๕) คณะทำงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (Environment)
- ๖) คณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition)

ในส่วนของคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition) จะเป็นคณะทำงานหลักในการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) คณะทำงานชุดนี้มีผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นประธานคณะทำงาน เลขานุการกรมเป็นรองประธานคณะทำงาน โดยมีคณะทำงานจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และสำนักงานเลขานุการกรม 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

ผลการดำเนินงาน

มาตรการการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรีสำรวจสถานการณ์และตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำของโรงอาหารหน่วยงานส่วนกลางในกระทรวงสาธารณสุข ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๑

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดการประชุมคณะทำงานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในช่วงเดือนธันวาคม ๒๕๖๑ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

๑. พัฒนารูปแบบ มาตรฐาน แนวทาง โรงอาหารคุณภาพสะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) สำหรับโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข

๒. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพสะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๓. วางแผนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพสะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๔. คืบข้อมูลผลการสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารของหน่วยงานส่วนกลางในกระทรวงสาธารณสุข

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ขึ้น เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาโรงอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลและโภชนาการ โดยในการจัดทำเกณฑ์ได้มีการหารือแลกเปลี่ยนร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในกรมอนามัย ได้แก่ สำนักงานเลขานุการกรม สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักโภชนาการ และหน่วยงานระดับกรมในกระทรวงสาธารณสุข

- ในปี ๒๕๖๒ มีหน่วยงานที่เข้าร่วมพัฒนามาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของหน่วยงานในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค จำนวน ๑๙ หน่วยงาน ดังนี้

๑) หน่วยงานภายในกระทรวงสาธารณสุขส่วนกลาง จำนวน ๙ หน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมการแพทย์ กรมควบคุมโรค กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กองวิศวกรรมกรมการแพทย์ กรมสุขภาพจิต กรมอนามัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยได้มีการประชุมหารือแนวทางการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย GREEN Canteen แลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกัน รวมทั้งได้รับการคืนข้อมูลผลการสำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร ในวันที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๓๐ น. ณ ห้องประชุมสมบุญณ์ รัชโรทัย อาคาร ๑ ชั้น ๒ กรมอนามัย

๒) หน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๑๐ หน่วยงาน ประกอบด้วย

- หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ กระทรวงพาณิชย์ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี

- โรงพยาบาล ได้แก่ โรงพยาบาลศรีธัญญา สถาบันบำราศนราดูร

- สถาบันการศึกษา ได้แก่ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม บริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี โรงเรียนสตรีนนทบุรี

- หน่วยงานภาคเอกชน ได้แก่ บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด เข้าร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการบริหารจัดการโรงอาหาร และชวนเข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

โดยได้มีการประชุมชี้แจงแนวทางและแลกเปลี่ยนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) และแลกเปลี่ยนข้อมูลร่วมกัน ในวันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น. ณ ห้องประชุมใหญ่ อาคาร ๑ ชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

- กรมอนามัยเยี่ยมเสริมพลังผู้ประกอบการโรงอาหารของหน่วยงานภายในกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๙ หน่วยงาน และหน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๑๐ หน่วยงาน พร้อมทั้งชื่นชมให้กำลังใจในการพัฒนา และให้คำแนะนำในเรื่องต่างๆ

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน ของหน่วยงานภายในและภายนอกกระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมภัทร สุวรรณกิจ อาคาร ๑ ชั้น ๑ กรมอนามัย เพื่อแลกเปลี่ยนผลการดำเนินงานการพัฒนาโรงอาหารของแต่ละหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกกระทรวงสาธารณสุข และร่วมศึกษาดูงานการพัฒนาโรงอาหารของสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีการพัฒนาโรงอาหารที่ได้มาตรฐานและเป็นตัวอย่างให้หน่วยงานอื่นๆ ไปปฏิบัติ โดยมีเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโรงอาหารของแต่ละหน่วยงานเข้าร่วมประชุมแลกเปลี่ยน รวม ๔๐ คน

- จัดการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมภัทร สุวรรณกิจ อาคาร ๑ ชั้น ๑ กรมอนามัย

- จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขยายเครือข่าย โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน ในวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒ ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี มีหน่วยงานที่สนใจเข้าร่วมการประชุมแลกเปลี่ยนจากหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสถาบันการศึกษา รวม ๘๐ คน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานเปิดการประชุม และมอบประกาศเกียรติคุณหน่วยงานที่เข้าร่วมการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน จำนวน ๑๙ หน่วยงาน

การพัฒนาโรงอาหารของกรมอนามัย

- สำนักงานเลขานุการ กรมอนามัย ดำเนินการปรับปรุงโรงอาหาร ซึ่งแบ่งการดำเนินงานออกเป็น ๒ ช่วง ดังนี้

๑. การปรับปรุงร้านอาหารในโรงอาหาร ได้แก่ ปูกระเบื้องพื้นใหม่ ซ่อมแซมกระเบื้องฝ้าผนัง ทาสีภายในร้าน ปรับปรุงระบบระบายน้ำ ติดตั้งที่ครอบหลอดไฟภายในร้านและภายในตู้จัดวางอาหาร ติดตั้งที่กั้นนก บริเวณช่องระบายลมรอบโรงอาหาร งบประมาณ ๕๐๐,๐๐๐ บาท กำหนดแล้วเสร็จภายใน ๙๐ วัน (พฤษภาคม - กรกฎาคม ๒๕๖๒)

๒. ปรับปรุงระบบปัดกั๊วไขมัน และระบบระบายน้ำ ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการปรับปรุง

- ผู้ประกอบการร้านอาหารภายในโรงอาหารมีการรวมกลุ่มกันเพื่อร่วมกันทำกิจกรรมต่างๆ เช่น กิจกรรม Big cleaning day และยังมีการสร้าง Line group เพื่อช่วยเหลือและให้คำแนะนำกัน

ปัจจัยสนับสนุนความสำเร็จในอนาคต

๑. การมีภาคีเครือข่ายในการทำงานที่เข้มแข็ง พร้อมทั้งจะพัฒนางานไปด้วยกัน
๒. การที่ผู้รับผิดชอบงานโรงพยาบาลของแต่ละหน่วยงาน ให้ความสนใจและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ซึ่งกันและกัน พร้อมทั้งจะช่วยเหลือแบ่งปันองค์ความรู้ และรู้บทบาทหน้าที่ของตนเองว่าจะต้องมีมาตรการในการพัฒนาโรงพยาบาลของตนเองอย่างไร
๓. การที่ผู้ประกอบการพร้อมที่จะให้ความร่วมมือ มีความรู้สึกเป็นเจ้าของ อยากพัฒนาร้านของตัวเองให้ดียิ่งขึ้น มีการรวมกลุ่มกันทำกิจกรรม มีการตรวจสอบ แนะนำ และตักเตือนกันเมื่อทำผิด