

สรุปรายงานการประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน

วันพฤหัสบดีที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๑ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชั้น ๓ อาคาร ๓ กรมอนามัย

ผู้เข้าร่วมประชุม

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๒. นางสาวนัยนา	ใช้เทียมวงศ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๓. นางสาวชนัญญา	เลิศสุโกวณิษฐ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๔. นางสาวอังคณา	คงกัน	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๕. นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๖. นายพลาวัตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๗. นางสาวศิริพร	จันทับ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๘. นางอรพรรณ	จินกาล	นักวิชาการสาธารณสุข
๙. นายสมชาย	สุวะไกร	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักเลขานุการกรม

๑. นางรุ่งระวี	เดชยฤทธิ	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
๒. นายพิษณุชัย	รุ่งฤทัย	เจ้าพนักงานธุรการ

สำนักโภชนาการ

๑. นางวสุนธรี	เสรีสุชาติ	นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
๒. นางแคทรียา	โฆษร	นักโภชนาการปฏิบัติการ
๓. นางสาวสุพรรณิ	ข้างเพชร	นักโภชนาการ
๔. นางสาวนันทกานต์	อมรสวัสดิ์	นักศึกษาฝึกงาน
๕. นางสาวสุดา	คุโรปกรณ์พงษ์	นักศึกษาฝึกงาน

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑. นางสาวรัตนา	เฒ่าอุดม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
----------------	----------	-------------------------------

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

คุณสุชาติ สุขเจริญ รักษาการแทนหัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์ของการประชุมในครั้งนี้ เพื่อปรึกษาหารือแนวทางการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) และร่วมกันพิจารณาแผนการปรับปรุงโรงอาหารกรมอนามัยสำนักเลขานุการกรม

/มติที่ประชุม...

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องเพื่อทราบ

๑. (ร่าง) คำสั่ง กรมอนามัย ที่/๒๕๖๑ เรื่องแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการ GREEN & Clean Organization

- ด้วยกรมอนามัยมีนโยบายพัฒนาด้านอนามัยและสิ่งแวดล้อม GREEN & Clean โดยการนำหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อให้ประชาชนผู้มารับบริการรับรู้ถึงความสะอาดปลอดภัย สิ่งแวดล้อมดี มีชีวิตชีวา และบุคลากรผู้ปฏิบัติงานมีสถานที่น่าอยู่ นำทำงาน ส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี รวมทั้งเป็นต้นแบบด้านการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม สำนักเลขานุการกรมจึงได้จัดทำ (ร่าง) คำสั่ง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการ GREEN & Clean Organization ขึ้น ประกอบด้วย

๑) คณะอำนวยการ มีนายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัยเป็นประธานกรรมการ

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 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

- ผู้แทนสำนักโภชนาการเสนอขอให้เพิ่มเติมเนื้อหาด้านโภชนาการในบทบาทและหน้าที่ด้วย

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักเลขานุการกรมเพิ่มเติมในส่วนของอำนาจหน้าที่ด้านโภชนาการ

๒. โครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน

- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงานขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบและระบบการจัดการโรงอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัยสำหรับสุขภาพร่างกายที่ดีของประชาชนกลุ่มวัยทำงาน (GREEN Canteen) และเพื่อพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) สำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- กิจกรรมการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

๑) แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๒) ประชุมคณะทำงานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนารูปแบบ แนวทาง โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) สำหรับโรงอาหารในสถานที่ราชการ

๓) พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข

๔) พัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข

๕) พัฒนาระบบเฝ้าระวังด้านการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภค

๖) ผลักดันให้เกิดต้นแบบโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๗) จัดให้มีเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการดำเนินงาน และการพัฒนาต้นแบบโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ระหว่างส่วนกลาง และส่วนภูมิภาค

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อพิจารณา

๑. สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรี ดำเนินการตรวจประเมินโรงอาหารกรมอนามัย ด้านสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย จากผลการตรวจด้านกายภาพ พบว่าโรงอาหารกรมอนามัย พบปัญหาในหลายจุดที่ต้องได้รับการแก้ไข ดังนี้

- ภายในบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารควรมีการจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาดบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่ให้พื้นมีน้ำขัง

- พื้นกระเบื้องบริเวณเตรียม-ปรุงอาหารชำรุด ไม่เรียบ เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุต่อผู้สัมผัสอาหาร

- ควรมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

- ควรแยกการเก็บรักษาอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และผัก

- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไม่มีการปกปิด เนื่องจากพื้นที่ในตู้เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ ไม่เพียงพอต่อการวางอาหาร

- ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ควรมีฝาปิด และควรดูแลรักษา ความสะอาดบริเวณที่วางด้วย

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

- ควรใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด (ประเภทถังขยะควรเป็นชนิดที่ใช้เท้าเหยียบเพื่อ เปิดฝา หรือฝาถังขยะ เป็นแบบสไลด์)

- ควรมีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำทิ้ง

- ประตูห้องส้วมไม่ควรเปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

- ควรมีการติดตั้งตาข่ายหรืออุปกรณ์ป้องกันนกและสัตว์พาหะนำโรค ที่จะเข้ามาบริเวณโรงอาหาร ในส่วนของผลการตรวจด้านชีวภาพ ได้ทำการตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ทั้งหมด ๒๙ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๓๔ โดยแบ่งเป็น

- อาหาร ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๐
- น้ำดื่ม ๓ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- น้ำแข็ง ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๑๓ ตัวอย่าง พบเชื้อ ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๓๘

สำหรับผลการตรวจด้านเคมี ได้ทำการตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ดังนี้

- บอแรกซ์ ๓ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- พอร์มาลิน ๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- สารฟอกขาว ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

สำหรับจุดที่พบปัญหาและต้องเร่งดำเนินการแก้ไขโดยด่วน ได้แก่

- ระบบบ่อดักไขมันซึ่งใช้งานไม่ได้ ไม่มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง รางระบายน้ำที่มีเศษอาหาร และคราบไขมันสะสม สังกลิ้นเหม็น ไม่ชวนมอง

- บริเวณด้านหลังร้านขายน้ำผลไม้ปั่น ร้านกาแฟ มีถังดักไขมันใช้งานไม่ได้ มีการต่อท่อน้ำทิ้งเพิ่ม มีเศษ ขยะ และมีน้ำขัง

- ตะแกรงเหล็กที่ปิดรางระบายน้ำด้านหลังร้านซำรูด ขึ้นสนิม บางจุดผูกพัน บางจุดไม่สามารถเปิดออกได้

- บริเวณด้านหลังร้านฝั่งสนามหญ้าพบท่อน้ำซำรูด รางระบายน้ำมีคราบตะกอนสะสม

- ห้องส้วม พบปัญหาพื้นแฉะแฉะ ลื่น สายชำระซำรูด ประตูห้องส้วมเปิดอยู่ตลอดเวลา และมีถังแก๊สวาง อยู่ในห้องส้วม

- ถังดับเพลิงใช้งานไม่ได้ และเก็บไว้ในบริเวณที่ใช้งานยาก

- พื้นบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารซำรูด กระจับปิ้งแตก มีน้ำขัง

- ถังขยะไม่มีฝาปิด

- เครื่องดูดควันซำรูด

- ผนังที่เตรียม-ปรุงซำรูด กระจับปิ้งหลุดลอก ทำความสะอาดยาก

- ก๊อกน้ำบริเวณอ่างล้างจานซำรูด

- มีคราบสกปรก (ขึ้นนก) บนถังแช่ผัก

- บริเวณที่วางเครื่องปรุงหน้าร้านซำรูด ต้องมีอุปกรณ์ค้ำยัน

- มีนกพิราบบินเข้ามาบริเวณที่รับประทานอาหาร ไม่มีที่ป้องกันนก

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักเลขานุการกรมดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอ

๒. แผนการดำเนินงานปรับปรุงโรงอาหารกรมอนามัย โดยสำนักเลขานุการกรม
คุณรุ่งระวี เดชยฤทธิ และคุณพิชญชัย รุ่งฤทัย ผู้แทนสำนักเลขานุการกรมนำเสนอจุดต่างๆ บริเวณโรง
อาหารที่ทางสำนักเลขานุการกรมจะดำเนินการแก้ไขปรับปรุง ได้แก่

- บริเวณด้านข้างโรงอาหารทั้ง ๒ ด้าน โดยจะทำการเปลี่ยนท่อระบายน้ำใหม่ทั้งหมด และใช้ Plaswood
กั้นฉากให้ดูสวยงาม

- ปรับปรุงแก้ไขบริเวณปรุง-ประกอบอาหาร ทั้งหมด

- ปรับปรุงส้วม

- ปรับพื้นที่บริเวณด้านหลังโรงอาหาร โดยจะทำหลังคาคลุม เทพื้นใหม่ พร้อมทั้งสร้างระบบบำบัดน้ำเสีย

- ปรับปรุงจุดต่างๆ ตามที่คณะทำงานแนะนำ

- สำนักเลขานุการกรมได้ให้ผู้ประกอบการทำแบบสำรวจสิ่งชำรุดเสียหายภายในร้านและสิ่งที่ต้องการให้
กรมดำเนินการแก้ไข ซึ่งจะได้นำผลจากการสำรวจมาร่วมปรับปรุงแก้ไขด้วย

สำนักเลขานุการกรมจะนัดช่างรับเหมามาดูจุดที่ต้องปรับปรุงแก้ไขพร้อมทั้งประเมินราคาในวันที่ ๒๖
ธันวาคม ๒๕๖๑ จึงอยากให้คณะทำงานเข้าร่วมดูจุดต่างๆ ที่ต้องปรับปรุงแก้ไขพร้อมกัน

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมดูจุดที่ต้องปรับปรุงแก้ไข
ของโรงอาหารกรมอนามัย ในวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

๓. แผนการดำเนินงานด้านโภชนาการ โรงอาหารกรมอนามัย โดยสำนักโภชนาการ

คุณวสุนธรี เสรีสุชาติ ผู้แทนสำนักโภชนาการ รายงานการสำรวจโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข
จำนวน ๘ แห่ง โดยมีวัตถุประสงค์การสำรวจ เพื่อศึกษาสถานการณ์การสิ่งแวดล้อมด้านโภชนาการ ทำการสำรวจ
ในระหว่างวันที่ ๑ - ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ซึ่งแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ได้แก่

๑) ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป ประกอบด้วย

- จำนวนร้านอาหารหลักที่จำหน่ายในแต่โรงอาหาร

- เวลาที่เปิดให้บริการ

- ชื่อร้านและเมนูที่จำหน่าย

๒) ส่วนที่ ๒ ภาพรวมโรงอาหาร ประกอบด้วย

- มีร้านอาหารที่ใช้ดับหรือเลือดเป็นส่วนประกอบอาหาร

- ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลัก
(เช่น ผัดผัก แกงใส่ผัก ผักจิ้มน้ำพริก) บริการทุกวันมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน หรือโดยรวมมีผลไม้
หลากหลายชนิดให้บริการในแต่ละวัน

- โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

๓) ส่วนที่ ๓ ร้านอาหาร

- ร้านอาหารมีการที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน

- ร้านอาหารมีเมนูผักหลากหลายชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์

- ร้านอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ
- จำนวนร้านขายเครื่องดื่มรสหวาน

ผลการสำรวจโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุขมีดังนี้

๑. กรมอนามัย

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารอีสาน ๑ ร้าน ร้านข้าวราดแกง ๔ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน ร้านข้าวมันไก่/ข้าวหมูแดง ๑ ร้าน และร้านก๋วยเตี๋ยว ๒ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร

- มีร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน

- มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

- มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๕ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๙ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๖.๖

- มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๕ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๙ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๕.๖

- ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ทุกร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวานโดยรอบโรงอาหาร จำนวน ๓ ร้าน

๒. กรมควบคุมโรค

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารอีสาน ๑ ร้าน ร้านข้าวราดแกง ๓ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน ร้านอาหารจานเดียว ๑ ร้าน และร้านก๋วยเตี๋ยว ๓ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร

- มีร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน

- มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

- ไม่มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๒ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๙ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๒๒.๒

- มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๒ ร้านจากร้านที่สำรวจ จำนวน ๙ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๒๒.๒

- ทุกร้านขายอาหารใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหารร้านขายอาหาร

- ร้านอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๖ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๙ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๖๖.๗

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวานบริเวณโดยรอบโรงอาหาร จำนวน ๓ ร้าน

๓. กรมการแพทย์

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารอีสาน ๑ ร้าน ร้านข้าวราดแกง ๓ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน ร้านบะหมี่ ๑ ร้าน ร้านก๋วยเตี๋ยว ๒ ร้าน และร้านเครื่องดื่ม ๑ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร
 - มีร้านอาหารไม่น้อยกว่าครั้งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน
 - มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
 - มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร
 - มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๔ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๐
 - มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๔ ร้านจากร้านที่สำรวจ ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๐
 - ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร
 - ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๖ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๗๕
 - มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวานโดยรอบโรงอาหาร จำนวน ๒ ร้าน
๔. กรมสุขภาพจิต
- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๔ ร้าน ประกอบด้วย ร้านข้าวราดแกง ๑ ร้าน ร้านก๋วยเตี๋ยว ๑ ร้าน ร้านผลไม้ ๑ ร้าน และร้านเครื่องดื่ม ๑ ร้าน
 - มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร
 - ร้านอาหารน้อยกว่าครั้งหนึ่งของร้านอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน
 - มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
 - ไม่มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร
 - มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๑ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๒ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๐
 - ไม่มีร้านขายอาหารที่มีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์
 - ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร
 - ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๒ ร้านจากร้านที่สำรวจ จำนวน ๒ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
 - มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวานโดยรอบโรงอาหาร จำนวน ๑ ร้าน
๕. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๙ ร้าน ประกอบด้วยร้านก๋วยเตี๋ยว ๓ ร้าน ร้านข้าวราดแกง ๒ ร้าน ร้านข้าวมันไก่ ๑ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน และร้านเครื่องดื่ม ๑ ร้าน
 - มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร
 - ร้านอาหารน้อยกว่าครั้งหนึ่งของร้านอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน
 - มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน
 - มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๔ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๐

- มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๔ ร้าน จากร้านที่สำรวจ ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๐

- ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๖ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๘ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๗๕

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวานโดยรอบโรงอาหาร จำนวน ๖ ร้าน

๖. กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๓ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารร้านเครื่องดื่มจ ๑ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน และร้านก๋วยเตี๋ยว ๑ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร

- ร้านอาหารน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน

- ไม่มีร้านจำหน่ายผลไม้สด

- มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- ไม่มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน

- ไม่มีร้านขายอาหารที่มีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์

- ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการที่ส่วนกลาง

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวาน จำนวน ๑ ร้าน

๗. สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๗ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารอีสาน ๑ ร้าน ร้านข้าวราดแกง ๒ ร้าน ร้านก๋วยเตี๋ยว ๒ ร้าน ร้านเครื่องดื่ม ๑ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร

- ร้านอาหารน้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน

- มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

- มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๑ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๗ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๑๔.๓

- มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๒ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๗ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๒๘.๖

- ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๔ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๗ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๗.๑

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวาน จำนวน ๓ ร้าน

๘. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

- มีร้านอาหารที่จำหน่ายเป็นประจำ จำนวน ๑๙ ร้าน ประกอบด้วยร้านอาหารอีสาน ๑ ร้าน ร้านอาหารข้าวราดแกง ๓ ร้าน ร้านอาหารตามสั่ง ๑ ร้าน ร้านอาหารมันไก่/ข้าวหมูแดง ๒ ร้าน ร้านอาหารก๋วยเตี๋ยว/ราดหน้า ๔ ร้าน ร้านอาหารผลไม้สด ๑ ร้าน ร้านอาหารเครื่องดื่ม ๕ ร้าน ร้านอาหารมันเฟือกทอด ๑ ร้าน และร้านขนมจีน ๑ ร้าน

- มีร้านอาหารที่ใช้เลือดและตับสุกในการประกอบอาหาร

- มีร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งที่จัดบริการในโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน

- มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

- มีสื่อส่งเสริมด้านโภชนาการในโรงอาหาร

- มีร้านขายอาหารที่มีการใช้ปลาเป็นส่วนประกอบทุกวัน จำนวน ๓ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๑๔ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๑๘

- มีร้านขายอาหารมีเมนูผักหลากหลายต่างชนิดทุกวันในแต่ละสัปดาห์ จำนวน ๒ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๑๗ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๑๒

- ร้านขายอาหารทุกร้านใช้เกลือเสริมไอโอดีนในการปรุงประกอบอาหาร

- ร้านขายอาหารมีเครื่องปรุงไว้บริการ จำนวน ๙ ร้าน จากร้านที่สำรวจ จำนวน ๑๗ ร้าน หรือคิดเป็นร้อยละ ๕๓

- มีร้านขายเครื่องดื่มรสหวาน จำนวน ๕ ร้าน

สำนักโภชนาการมีข้อเสนอต่อการพัฒนาโรงอาหารด้านโภชนาการของกรมอนามัย ดังนี้

- ร้านขายอาหารที่มีเครื่องปรุงควรจัดบริการไว้ที่ส่วนกลางรวมเป็นจุดเดียว ไม่ให้ตั้งเครื่องปรุงไว้หน้าร้าน

- เครื่องจิ้มผลไม้ ควรจะแจกให้ผู้บริโภคเฉพาะที่มีการร้องขอ เพื่อเป็นการลดขยะ เพราะมีผู้บริโภคหลายคนที่ไม่ต้องการเครื่องจิ้ม

- กำชับเรื่องการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องลวกซอสส้มให้ได้อุณหภูมิตามมาตรฐาน

สำนักเลขานุการกรมให้ข้อคิดเห็นว่า ไม่เห็นด้วยในกรณีที่ให้มีการจัดบริการเครื่องปรุงไว้ที่ส่วนกลางรวมเป็นจุดเดียว เพราะจะทำให้เกิดปัญหาในการต่อคิวตักเครื่องปรุงโดยเฉพาะช่วงกลางวัน เพราะมีผู้บริโภคมาใช้บริการเยอะมาก อีกทั้งแต่ละร้านก็จะมีเครื่องปรุงที่เฉพาะแตกต่างกันไป นอกจากนี้ ยังต้องทำการพูดคุยชี้แจงผู้ประกอบการ เนื่องจากไม่ได้ตกลงกันไว้ในสัญญาตั้งแต่แรก

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักเลขานุการกรมดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องอื่นๆ

การจัดทำมาตรฐาน GREEN Canteen

- มาตรฐาน GREEN Canteen แบ่งกิจกรรมออกเป็น ๕ ด้าน ได้แก่

๑. G: Garbage การจัดการมูลฝอย

๒. R: RESTROOM การพัฒนาสุขอนามัยมาตรฐาน

๓. E: ENERGY การจัดการด้านพลังงาน

๔. E: ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

๕. N: NUTRITION การจัดการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภคในโรงอาหาร

- ทางทีมเลขาคณะทำงานขอให้หน่วยงานต่างๆ ช่วยพิจารณามาตรฐาน GREEN Canteen ตามภาระหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน โดยทางทีมเลขาคณะฯ จะขอประสานรายละเอียดในการจัดทำและขอเชิญคณะทำงานร่วมกันพิจารณามาตรฐาน GREEN Canteen ในการประชุมครั้งต่อไปช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๒

มติที่ประชุม : รับทราบ/มอบหมายให้แต่ละหน่วยงานร่วมดำเนินการจัดทำมาตรฐาน GREEN Canteen

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๓๐ น.

นายพลาว์ตร พุทธิรักษ์ ผู้จัดรายงานการประชุม

นายสุชาติ สุขเจริญ ผู้ตรวจรายงานการประชุม