

สรุปรายงานการประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน

วันพุธที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชั้น ๓ อาคาร ๓ กรมอนามัย

ผู้เข้าร่วมประชุม

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑. ดร.อัมพร	จันทวิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๒. นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๓. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๔. นางสาวชนัญญา	เลิศสุโกวณิษฐ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๕. นางจิรพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๖. นายสิงค์คร	พรหมขาว	เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญงาน
๗. นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๘. นายพลาว์ตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๙. นางสาวศิริพร	จันทับ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๑๐. นายวีรพล	ตันอู่	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๑. นายสมชาย	สุวะไกร	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๒. นางสาวอภิสรพร	สมานทรัพย์	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักงานเลขานุการกรม

นางรุ่งรวี	เดชยฤทธิ	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
------------	----------	---------------------------

สำนักโภชนาการ

นางวสุนธรี	เสรีสุชาติ	นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
------------	------------	--------------------------

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

นางสุธิดา	อุทะพันธุ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
-----------	------------	----------------------------------

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์ของการประชุมในครั้งนี้ เพื่อปรึกษาหารือแนวทางการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ซึ่งผู้บริหารคาดหวังให้มีการปรับภาพลักษณ์ของโรงอาหารกรมอนามัยภายในปี ๒๕๖๒ จะต้องมีการขับเคลื่อนแผนงาน กลไก และแนวทางการพัฒนาที่ชัดเจนผ่านคณะทำงานของกรมอนามัยซึ่งประกอบด้วยสำนักเลขานุการกรม สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักโภชนาการ และ Cluster กลุ่มวัยทำงาน โดยจะมีการผลักดันให้เกิดกิจกรรม GREEN ในโรงอาหาร ประกอบด้วย

G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs

R : Restroom การพัฒนาสิ่งแวดล้อมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS)

E : Energy การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

E : Environment การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

N : Nutrition การจัดการสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ ในโรงอาหาร

มติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ที่ประชุมได้พิจารณารายงานการประชุมการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๑

มติที่ประชุม : รับรองรายงานการประชุมฯ

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อทราบ

(ร่าง) คำสั่ง กรมอนามัย ที่/๒๕๖๒ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานพัฒนากลุ่มผู้
การเป็น GREEN & Clean Organization

- ด้วยกรมอนามัยมีนโยบายพัฒนากลุ่มผู้การเป็น GREEN & Clean Organization บูรณาการ
หน่วยงานให้มีส่วนร่วมในการสร้างองค์กระต้นแบบด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
สำนักเลขานุการกรมจึงได้จัดทำ (ร่าง) คำสั่ง แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารจัดการ GREEN & Clean Organization
ขึ้น ประกอบด้วย

๑) คณะอำนวยการ มีอธิบดีกรมอนามัยเป็นประธานกรรมการ

๒) คณะทำงานด้านการบริหารจัดการขยะ (Garbage)

๓) คณะทำงานด้านการพัฒนาสิ่งแวดล้อม (Restroom)

๔) คณะทำงานด้านการจัดการพลังงาน (Energy)

๕) คณะทำงานด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม (Environment)

๖) คณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition)

- ในส่วนของคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค (Nutrition) จะเป็นคณะทำงานหลักใน
การขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) คณะทำงานชุดนี้มีผู้อำนวยการ
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเป็นประธานคณะทำงาน เลขานุการกรมเป็นรองประธานคณะทำงาน โดยมี
คณะทำงานจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ สำนักโภชนาการ สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม และสำนักงาน
เลขานุการกรม

ซึ่งมีบทบาทและหน้าที่ ดังนี้

๑) กำหนดรูปแบบ แนวทาง และพัฒนาโรงอาหาร ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
(GREEN Canteen)

๒) สืบเสาะสถานการณ์โรงอาหารในด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โภชนาการ อาคารสถานที่ และ
สภาพแวดล้อม

๓) ร่วมกำหนดแผนการขับเคลื่อนการดำเนินงานสู่โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN
Canteen)

๔) จัดทำมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๕) ส่งเสริม สนับสนุน และให้ข้อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาปรับปรุงโรงอาหาร ตามมาตรฐานโรง
อาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๖) พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลโรงอาหารและผู้สัมผัสอาหารตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาดปลอดภัย (GREEN Canteen)

๗) ติดตาม ประเมิน และสรุปผลการดำเนินงาน

๘) งานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

สำนักโภชนาการ

ขอให้เพิ่มคำว่าด้านโภชนาการในหัวข้อคณะทำงานชุด Nutrition ด้วย โดยให้ปรับเป็น คณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ (Nutrition)

ประธาน

๑) ขอให้ปรับคำว่า Clean เป็นตัวอักษรพิมพ์ใหญ่ (CLEAN) เนื่องจากเป็น keyword ที่สำคัญ และเป็นกลยุทธ์ในการดำเนินงาน

๒) ขอให้สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมพิจารณารายชื่อคณะทำงานในชุด Nutrition อีกครั้งว่าจะเปลี่ยนหรือเพิ่มเติมรายชื่อคณะทำงานอีกหรือไม่

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักเลขานุการกรมดำเนินการปรับแก้ไขคำสั่งฯ ตามที่ที่ประชุมเสนอ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องเพื่อพิจารณา

๑. คุณวสุนธรี เสรีสุชาติ ผู้แทนสำนักโภชนาการ นำเสนอเกณฑ์การประเมินสำหรับ GREEN Canteen ดังนี้

๑) โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อย ๑ – ๒ เมนูต่อร้าน

๒) ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย

ด้านโภชนาการ การจัดงาน Event ด้านส่งเสริมโภชนาการ ส่งเสริมการกินผัก ซึ่งจะประสานงานมายังสำนัก๑ ร้าน

๓) หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน

๔) ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน

๕) โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ

นอกจากนี้ สำนักโภชนาการจะมีกิจกรรมการจัดอบรมผู้ประกอบการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมในการประสานร่วมจัดกิจกรรมต่อไป

ประธาน

การดำเนินงานด้านโภชนาการมีความสำคัญและเป็นสิ่งที่ควรส่งเสริม จึงอยากให้สำนักโภชนาการกำหนดรูปแบบแนวทางการพัฒนาด้านโภชนาการที่ชัดเจน ให้เห็นภาพรวมของงานด้านโภชนาการ

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้สำนักโภชนาการดำเนินการตามที่ประธานเสนอ

๒. คุณรุ่งรวี เดชยฤทธิ ผู้แทนสำนักงานเลขานุการกรม นำเสนอแผนการปรับปรุงโรงอาหารกรมอนามัย ดังนี้

- เมื่อวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ สำนักงานเลขานุการกรมเชิญผู้รับเหมาจำนวน ๓ ราย มาร่วมพิจารณาจุดที่ต้องทำการปรับปรุงแก้ไขและประเมินราคา โดยมีผู้แทนจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมด้วย ซึ่งจุดที่ต้องทำการปรับปรุงแก้ไขมีดังนี้

๑) เปลี่ยนกระเบื้องปูพื้นบริเวณด้านในร้านค้า ด้านหลังร้านค้า ห้องล้างจาน กระเบื้องผนังในร้านค้าและ ด้านหลังร้านค้า

๒) เปลี่ยนชุดอ่างล้างมือระบบอัตโนมัติ พร้อมระบบระบายน้ำ

๓) ติดตั้งตะแกรงกันนก

๔) ปรับปรุงห้องน้ำผู้ประกอบการ

๕) ปรับปรุงระบบท่อระบายน้ำรอบโรงอาหารพร้อมทำระแนงพลาสวูดกันฉาก

๖) ปรับปรุงระบบแสงสว่างภายในโรงอาหาร

๗) ทาสีผนังในร้าน ด้านหลังร้าน ห้องล้างจาน และเปลี่ยนผ้าเปดานในห้องล้างจาน

๘) เปลี่ยนประตูม้วนหน้าร้านค้า

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

ประธาน

ให้พิจารณาปรับปรุงในจุดที่สำคัญก่อน เช่น พื้น ตะแกรงกันนก ระบบบ่อดักไขมัน เป็นต้น

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้เจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าร่วมพิจารณาแผนการปรับปรุงที่ผู้รับเหมาเสนอร่วมกับสำนักงานเลขานุการกรมในวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ และนำมารายงานผลในการประชุมครั้งต่อไป

๓. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นำเสนอผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ซึ่งจากการตรวจประเมินโรงอาหารกรมอนามัยเมื่อวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ พบว่าโรงอาหารกรมอนามัยยังมีจุดที่ต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขอยู่หลายจุด โดยการปรับปรุงแก้ไขสามารถแบ่งออกได้เป็น ๒ ส่วน คือ ส่วนที่ต้องให้ทางกรมเข้ามาช่วยในการปรับปรุง และในส่วนที่ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปรับปรุงได้เอง

ส่วนที่ต้องให้ทางกรมเข้ามาช่วยในการปรับปรุง ได้แก่

- พื้นกระเบื้องบริเวณเตรียม-ปรุงอาหารชำรุด ไม่เรียบ เสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุต่อผู้สัมผัสอาหาร
- ผนังที่เตรียม-ปรุงชำรุด กระเบื้องหลุดลอก ทำความสะอาดยาก
- ปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศชำรุด ใช้การไม่ได้
- ระบบบ่อดักไขมันซึ่งใช้งานไม่ได้ ไม่มีการดักเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง รางระบายน้ำที่มีเศษอาหาร

และคราบไขมันสะสม ส่งกลิ่นเหม็น ไม่ชวนมอง

- บริเวณด้านหลังร้านขายน้ำผลไม้ปั่น ร้านกาแฟ มีถังดักไขมันใช้การไม่ได้
- บริเวณที่วางเครื่องปรุงหน้าร้านชำรุด ต้องมีอุปกรณ์ค้ำยัน
- ตะแกรงเหล็กที่ปิดรางระบายน้ำด้านหลังร้านชำรุด ขึ้นสนิม บางจุดผุพัง บางจุดไม่สามารถเปิดออกได้
- บริเวณด้านหลังร้านฝั่งสนามหญ้าพบท่อน้ำชำรุด รางระบายน้ำมีคราบตะกอนสะสม
- ห้องส้วม พบปัญหาพื้นแฉะแฉะ ลื่น สายชำระชำรุด ประตูห้องส้วมเปิดอยู่ตลอดเวลา
- ถังดับเพลิงใช้งานไม่ได้ และเก็บไว้ในบริเวณที่ใช้งานยาก

ส่วนที่ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปรับปรุงได้เอง ได้แก่

- ภายในบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารควรมีการจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาด บริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่ให้พื้นมีน้ำขัง
- ควรแยกการเก็บรักษาอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และผัก
- อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไม่มีการปกปิด เนื่องจากพื้นที่ในตู้เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่เพียงพอต่อการวางอาหาร
- ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ควรมีฝาปิด และควรดูแลรักษา ความสะอาดบริเวณที่วางด้วย
- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ควรมีภาชนะสำหรับวางที่มีการปกปิด เครื่องให้ความร้อน ต้องทำความสะอาดทุกวัน น้ำที่ใช้ในการต้มเพื่อฆ่าเชื้อโรคต้องเป็นน้ำที่ผ่านการกรอง เนื่องจากป้องกันการเกิดคราบหินปูนที่เกาะกับเครื่องให้ความร้อน และต้องมีการเปลี่ยนน้ำที่ฆ่าเชื้อทุก ๒ ชั่วโมง
- ควรใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด (ประเภทถังขยะควรเป็นชนิดที่ใช้เท้าเหยียบเพื่อ เปิดฝา หรือฝาถังขยะเป็นแบบสไลด์)

ซึ่งหลังจากได้พิจารณาสิ่งที่ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปรับปรุงได้เอง สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสำนักงานเลขานุการกรมจึงได้มีการเชิญผู้ประกอบการร้านอาหารกรมอนามัยมาประชุมเมื่อวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๒ เพื่อชี้แจงแนวทางการปรับปรุงแก้ไขร้านค้าของตนเอง ซึ่งผู้ประกอบการได้มีการร่วมแลกเปลี่ยนในประเด็นต่างๆ และยินดีที่จะปรับปรุงร้านของตนเองให้ถูกสุขลักษณะ และได้มีมติจะทำการ Big Cleaning ร้านอาหารกรมอนามัยในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๒ โดยเมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ทำการสำรวจสิ่งที่ผู้ประกอบการได้ทำการปรับปรุง พบว่าผู้ประกอบการได้จัดร้านของตนเองได้ถูกต้องตามสุขลักษณะ มีความสะอาด และมีภาพลักษณ์ที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จึงขอให้ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติเช่นนี้ อย่างสม่ำเสมอ

ประธาน

๑) การพัฒนาร้านอาหารโดยผู้ประกอบการเป็นการสร้างระบบกลไกที่สำคัญในการพัฒนาร้านอาหาร โดยมีผู้รับผิดชอบงานด้านร้านอาหารของแต่ละหน่วยงานจะเป็นผู้ช่วยในการกำกับดูแล

๒) มอบหมายให้สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อมทำการวิเคราะห์ประเภทของขยะที่เกิดขึ้นจากร้านอาหาร เพื่อที่จะได้มีการวางแผนการจัดการด้านขยะในร้านอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

มติที่ประชุม : รับทราบและมอบหมายให้แต่ละหน่วยงานดำเนินการตามที่ประธานเสนอ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องอื่นๆ

การจัดทำเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

- มาตรฐาน GREEN Canteen แบ่งกิจกรรมออกเป็น ๕ ด้าน ได้แก่

๑. G: Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไป โดยใช้หลัก ๓Rs

๒. R: Restroom การพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS)

๓. E: Energy การจัดการด้านพลังงานในร้านอาหาร

๔. E: Environment การจัดการสิ่งแวดล้อมในร้านอาหาร

๕. N: Nutrition การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ ในร้านอาหาร

- ทางทีมเลขาคณะทำงานได้จัดทำ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) แต่เนื่องจากเวลาในการนำเสนอไม่เพียงพอ จึงขออนุญาตทำหนังสือแจ้งเวียน (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมพิจารณาและส่งข้อแก้ไขตามแบบฟอร์มให้ฝ่ายเลขฯ ได้ดำเนินการต่อไป

มติที่ประชุม : เห็นชอบตามที่ฝ่ายเลขฯ เสนอ โดยให้ฝ่ายเลขฯ รวบรวมข้อแก้ไขจากหน่วยงานต่างๆ ต่อ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) และให้นำเสนอในการประชุมครั้งต่อไป

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๓๐ น.

นายพลาว์ตร พุทธิรักษ์ ผู้จัดรายงานการประชุม
นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย ผู้ตรวจรายงานการประชุม