

สรุปรายงานการประชุมแลกเปลี่ยนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

กระทรวงสาธารณสุข

วันพุธที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๓๐ น.

ณ ห้องประชุมสมบูรณ วัชรโรทัย อาคาร ๑ ชั้น ๒ กรมอนามัย

ผู้เข้าร่วมประชุม

กรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑. ดร.อัมพร	จันทวิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๒. นางนภพรรณ	นันทพงษ์	รักษาการนักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
๓. นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๔. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๕. นางสาวชนัญญา	เลิศสุโกชนิชย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๖. นางสาวพรเพชร	ศักดิ์ศิริชัยศิลป์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๗. นางสาวพิชามญช์	บุญประจักษ์	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๘. นายสิงค์คร	พรมขาว	เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญงาน
๙. นายกิตติพงษ์	ภูอุดม	นายช่างศิลป์ชำนาญงาน
๑๐. นายปลาวัตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๑๑. นางสาวศิริพร	จันทับ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๑๒. นายวีรพล	ตันอ้อย	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๓. นางสาวอารยา	วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๔. นางสาวอภิสรพร	สมานทรัพย์	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๕. นางสาวทิพย์สุดา	แหวดี	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักงานเลขานุการกรม

๑. นายธวัชชัย	บุญเกิด	เลขานุการกรม
๒. นางรุ่งรวี	เดชยฤทธิ	เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน
๓. นายพิษณุชัย	รุ่งฤทัย	เจ้าพนักงานธุรการ

สำนักโภชนาการ

๑. นางวสุนธรี	เสรีสุชาติ	นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
๒. นายราชาสรรค์	ชี้แจง	นักวิชาการโครงการฯ

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม

๑. นางสาวปาริชาติ	จำนงการ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๒. นางสาวพรรณนิภาญจน	วังกุ่ม	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

กองกลาง

นางสาวอรุณศรี	พันธเสน	นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ
---------------	---------	------------------------------

### กรมการแพทย์

#### สำนักบริหารทรัพยากรบุคคล

- |                  |           |                               |
|------------------|-----------|-------------------------------|
| ๑. นางศรีปัญญา   | วิชาคน    | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวเพ็ญวณา | อัครคุปต์ | นักทรัพยากรบุคคลปฏิบัติการ    |

### กรมควบคุมโรค

#### สำนักงานเลขานุการกรม

- |                   |          |                              |
|-------------------|----------|------------------------------|
| ๑. นายวัชรศักดิ์  | คำดวง    | นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ |
| ๒. นางสาวสิริวิมล | ปวงอินใจ | นักจัดการงานทั่วไป           |
| ๓. นางสาวเลิศนภา  | คงแท้    | นักจัดการงานทั่วไป           |

### กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

#### สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- |               |              |                                     |
|---------------|--------------|-------------------------------------|
| ๑. นางปราณี   | นาคประสิทธิ์ | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางกนกวรรณ | ตุ๋นสกุล     | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ      |

#### สำนักงานเลขานุการกรม

- |             |          |                            |
|-------------|----------|----------------------------|
| นางสาวลำยอง | ฝั่งสลับ | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ |
|-------------|----------|----------------------------|

### กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

#### สำนักบริหาร

- |                    |           |                              |
|--------------------|-----------|------------------------------|
| ๑. นางสาวกรรณิกา   | สุขละมุล  | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ   |
| ๒. จำอากาศเอกจิรัฐ | เชื้อชาติ | นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ |

#### กองวิศวกรรมการแพทย์

- |                  |         |                             |
|------------------|---------|-----------------------------|
| ๑. นางสาวสุวรรณี | โยธาศรี | เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน |
| ๒. นายประเสริฐ   | เทพานวล | พนักงานธุรการ ส ๔           |

### กรมสุขภาพจิต

#### สำนักงานเลขานุการกรม

- |         |          |                            |
|---------|----------|----------------------------|
| นายชรัช | ราชรักษา | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ |
|---------|----------|----------------------------|

### สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

#### สำนักงานเลขานุการกรม

- |             |           |                         |
|-------------|-----------|-------------------------|
| นางสาวอวิกา | จันประภาส | หัวหน้าฝ่ายบริหารทั่วไป |
|-------------|-----------|-------------------------|

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๐๐ น.

### ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประชุมในครั้ง นี้ เพื่อปรึกษาหารือแนวทางการขับเคลื่อนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ในภาพของกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัยจึงเชิญหน่วยงานต่างๆ ในส่วนกลางของกระทรวงสาธารณสุข

ประกอบด้วยสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมการแพทย์ กรมควบคุมโรค กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กองวิศวกรรมการแพทย์ กรมสุขภาพจิต และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เข้าร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการบริหารจัดการโรงอาหาร และชวนเข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของกระทรวงสาธารณสุขในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย โดยจะมีการผลักดันให้เกิดกิจกรรม GREEN ในโรงอาหาร ประกอบด้วย

G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs

R : Restroom การพัฒนาห้องน้ำมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS)

E : Energy การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

E : Environment การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

N : Nutrition การจัดการสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการ ในโรงอาหาร

มติที่ประชุม : รับทราบ

## ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องเพื่อทราบ

-

## ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อพิจารณา

๑. โครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน

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

- กิจกรรมการดำเนินงานโครงการฯ มีดังนี้

๑) จัดทำโครงการ แผนงาน กำหนดกรอบแนวทางการดำเนินงานและวางแผนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๒) สำรวจสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารและน้ำ ของโรงอาหารของหน่วยงานส่วนกลางในกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรี

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

๔) ศึกษา/แลกเปลี่ยนรูปแบบการจัดการโรงอาหาร

๕) พัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ตามเกณฑ์โรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

๖) ประชุมแลกเปลี่ยน/พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ในการควบคุม ดูแล ฝ้าระวัง และจัดการโรงอาหารตามรูปแบบโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) กระทรวงสาธารณสุข

๗) พัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข

๘) พัฒนาระบบฝ้าระวังด้านการสุขาภิบาลอาหารและการจัดการน้ำบริโภค

๙) ผลักดันให้เกิดต้นแบบโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

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

มติที่ประชุม : รับทราบ

๒. สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารในกระทรวงสาธารณสุข  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรี ดำเนินการตรวจประเมิน  
โรงอาหารของหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขด้านสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างวันที่ ๑ - ๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๑  
โดยใช้แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย ผลการตรวจประเมินมีดังนี้

**๑) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข**

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๒๓ ตัวอย่าง พบการ  
ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๔.๓๕ แบ่งเป็น

- อาหาร ๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๖๗
- น้ำแข็ง ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๑๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- ฟอรัมาลิน ๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- สารฟอกขาว ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- มีอ่างล้างมือพร้อมเจลล้างมือ
- ใช้ถังขยะแบบขาเหยียบ
- มีตะแกรงป้องกันนก
- มีจุดวางถังเชื้อเพลิงรวมไว้จุดเดียว ทำให้ง่ายต่อการควบคุมดูแล
- มีระบบบ่อดักไขมันรวมที่ใช้การได้ดี

**๒) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมการแพทย์**

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๓๓ ตัวอย่าง พบการ  
ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓.๐๓ แบ่งเป็น

- อาหาร ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๐
- น้ำแข็ง ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๕ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๑๘ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน ๒ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕๐
- สารฟอกขาว ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- ถังแช่อาหารสดมีน้ำแข็งรองด้านล่างและกลบด้านบน
- มีถังขยะแยกประเภทขยะตั้งไว้อย่างชัดเจน
- มีป้ายรณรงค์การพกถุงผ้า งดโฟม ลดพลาสติก
- มีที่ป้องกันนก

- มีระบบบ่อดักไขมันรวมที่ใช้การได้ดี

### ๓) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมควบคุมโรค

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๓๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๑๑ แบ่งเป็น

- อาหาร ๑๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- น้ำแข็ง ๒ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕๐
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๕ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๔๐
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๑๗ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕.๘๘

ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- ฟอรัมาลิน ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- มีป้ายห้ามสูบบุหรี่ และห้ามนำสุนัขเข้ามาในบริเวณโรงอาหารอย่างชัดเจน
- มีตะแกรงป้องกันนก
- มีการปลูกต้นไม้และตกแต่งบริเวณรอบระบบบ่อดักไขมันรวม

### ๔) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๓๔ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๖๕ แบ่งเป็น

- อาหาร ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๐
- น้ำดื่ม ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- น้ำแข็ง ๒ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕๐
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๖๗
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๑๗ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๗.๖๕

ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน ๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- สารฟอกขาว ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารกันรา ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- มีป้ายห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน
- มีการติดตั้งถังดับเพลิงอยู่ในจุดที่ใช้งานได้ง่าย
- มีถังขยะแยกประเภทขยะตั้งไว้อย่างชัดเจน
- มีระบบบ่อดักไขมันรวมที่ใช้การได้ดี

### ๕) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๒๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๕ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๘๑ แบ่งเป็น

- อาหาร ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
  - น้ำแข็ง ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
  - ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๕๐
  - มือผู้สัมผัสอาหาร ๘ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๕๐
- ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- พอร์มาลิน ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีจุดตั้งเครื่องปรุงรวมไว้ที่จุดเดียว
- มีสื่อประชาสัมพันธ์ด้านโภชนาการและด้านสุขภาพแสดงไว้ในจุดที่เห็นได้ชัดเจน
- มีการติดตั้งถังดับเพลิงและอุปกรณ์ดับเพลิงอยู่ในจุดที่ใช้งานได้ง่าย
- มีถังซักไขมันติดตั้งไว้ทุกฐาน และใช้การได้ดี

#### ๖) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกรมสุขภาพจิต

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๑๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๒๗ แบ่งเป็น

- อาหาร ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
  - น้ำแข็ง ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
  - ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๕ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๔๐
  - มือผู้สัมผัสอาหาร ๓ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๓๓
- ด้านเคมี : ตรวจหาสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- พอร์มาลิน ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- มีป้ายห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน
- มีถังขยะแบบขาเหยียบ
- มีตะแกรงป้องกันนก
- มีระบบบ่อดักไขมันรวมที่ใช้การได้ดี

#### ๗) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๕๓ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๖ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๓๒ แบ่งเป็น

- อาหาร ๑๔ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๒๘
- น้ำแข็ง ๕ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการ
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๓๐ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๓๓

ด้านเคมี : ตรวจสอบสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๔ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
- ถังแช่อาหารสดมีน้ำแข็งรองด้านล่างและกลบด้านบน
- มีอุปกรณ์ลวกซั้วน ตะเกียบที่ใช้การได้ดี
- มีป้ายห้ามสูบบุหรี่แสดงไว้อย่างชัดเจน
- มีตะแกรงป้องกันนก
- มีระบบบ่อดักไขมันรวมที่ใช้การได้ดี

#### ๘) สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหารกองวิศวกรรมการแพทย์

ด้านชีวภาพ : ตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวนทั้งหมด ๑๕ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ๒ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๓๓ แบ่งเป็น

- อาหาร ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- น้ำแข็ง ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ภาชนะ/อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ๙ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๑๑
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๓ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๓๓

ด้านเคมี : ตรวจสอบสารปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร ได้แก่

- บอแรกซ์ ๒ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ฟอรัมาลิน ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- สารฟอกขาว ๑ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

จุดเด่นด้านกายภาพ :

- มีความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย
- มีจุดตั้งเครื่องปรุงรวมไว้ที่จุดเดียว
- มีสื่อประชาสัมพันธ์ด้านโภชนาการและด้านสุขภาพแสดงไว้ในจุดที่เห็นได้ชัดเจน
- มีการติดตั้งถังดับเพลิงอยู่ในจุดที่ใช้งานได้ง่าย

#### ประธาน

ชื่นชมแต่ละหน่วยงานที่มีการบริหารจัดการโรงอาหารได้เป็นอย่างดี มีจุดที่โดดเด่นแตกต่างกันไป ซึ่งเป็นสิ่งที่ดีที่ทั้งกรมอนามัยและหน่วยงานอื่นๆ จะได้ร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการจัดการโรงอาหาร

มติที่ประชุม : รับทราบ

๓. (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย นำเสนอ (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ต่อที่ประชุม ซึ่ง (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานฯ นี้ ได้ผ่านการประชุมหารือของคณะทำงานกรมอนามัย โดยแบ่งกิจกรรมออกเป็น ๕ ด้าน ได้แก่

- G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไป โดยใช้หลัก ๓Rs
- R : RESTROOM การพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS)
- E : ENERGY การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

- E : ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร
- N : NUTRITION การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการน้ำบริโภค และโภชนาการ ในโรงอาหาร โดยรายละเอียดของกิจกรรมแต่ละด้านมีดังนี้

### G: Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไป โดยใช้หลัก ๓Rs

มีการคัดแยกมูลฝอยทั่วไป เช่น มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์ ไปยังที่พักรวมมูลฝอยอย่างถูกสุขลักษณะ

๑) การให้ความรู้บุคลากรผู้ดูแลโรงอาหารในการจัดการมูลฝอยตั้งแต่การคัดแยก เก็บรวบรวม เคลื่อนย้าย และกำจัดมูลฝอย

๒) จัดให้มีภาชนะคัดแยกมูลฝอยตามประเภทของมูลฝอย เช่น มูลฝอยรีไซเคิล มูลฝอยอินทรีย์

๓) ล้างทำความสะอาดรถเข็นเคลื่อนย้ายมูลฝอยหลังจากเสร็จสิ้นภารกิจในแต่ละวัน ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

๔) ที่พักรวมมูลฝอยทั่วไป มีพื้นและผนังเรียบ ทำความสะอาดง่าย สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

๕) มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยส่งไปกำจัดอย่างสม่ำเสมอตามวัน เวลา ที่กำหนดไม่ให้เกิดการสะสมหรือมูลฝอยตกค้าง

### ข้อเสนอที่ประชุม

ผู้แทนสำนักเลขาธิการกรม กรมอนามัย แลกเปลี่ยนแนวทางการจัดการมูลฝอยในโรงอาหารกรมอนามัย ดังนี้

- มูลฝอยอินทรีย์พวกเศษอาหาร จะมีคนมารับเพื่อนำไปเลี้ยงปลาทุกวันโดยไม่มีเหลือตกค้าง
- มีการแยกขวดน้ำพลาสติกไปขาย
- เศษผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวนำไปทำน้ำหมักชีวภาพ ผสมกับน้ำยาล้างจาน มีการตรวจสอบ Screening test ข้อดีของการใช้น้ำหมักชีวภาพ คือ ทำให้มือไม่เปื้อยเวลาสัมผัส ลดปัญหาสัตว์มีพิษ ลดการอุดตันของท่อ ลดกลิ่น ลดค่าใช้จ่ายในการใช้น้ำยาล้างจาน

- มีถังขยะ ๔ ถึง สี่ฟ้า (ทั่วไป) ๒ ถึง ขยะรีไซเคิล ๑ ถึง และขยะอินทรีย์ ๑ ถึง

ผู้แทนกรมควบคุมโรคสอบถามในกรณีที่พักมูลฝอยรวมต้องสร้างที่ใหม่รองรับหรือใหม่ และขอความชัดเจนเรื่องของสีถังขยะประเภทต่างๆ

ผู้แทนกรมการแพทย์แลกเปลี่ยนแนวทางการจัดการมูลฝอยในโรงอาหารกรมการแพทย์ โดยมีนโยบายรณรงค์ใช้ถุงผ้า และห้ามแจกพลาสติกหิ้วทุกวันพุธ ใครถือถุงหิ้วเข้ามาในหน่วยงานต้องจ่าย ๒ บาท

### ประธาน

- การจัดการขยะของแต่ละหน่วยงานมีวิธีการที่ดี สามารถนำมาเป็นแบบอย่างแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันดี สามารถต่อยอดเป็นงานวิจัย R๒R

- ขอดอบคำถามของกรมควบคุมโรคเรื่องที่พักมูลฝอย ไม่จำเป็นต้องสร้างหรือหาที่ใหม่ เพียงแต่ต้องรักษาความสะอาด มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

- ในส่วนของเรื่องสีถังขยะประเภทต่างๆ ขอให้อ้างอิงสีตามมาตรฐานทั่วไป เพื่อที่จะได้ค้นหาและจำได้ง่ายเป็นรูปแบบเดียวกันทุกแห่ง

**มติที่ประชุม :** รับทราบ สามารถนำไปปฏิบัติได้

### R: RESTROOM (การพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS))

มีการพัฒนาส้วมมาตรฐานสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย (HAS) ใน ๑๖ ข้อ ได้แก่



### ความสะอาด (Health: H)

- ๑) พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กีดโถส้วม โถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้
- ๒) น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีกลิ่นน้ำขุ่น ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้
- ๓) กระดาษชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้
- ๔) อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้
- ๕) สบู่ล้างมือ พร้อมให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ
- ๖) ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง
- ๗) มีการระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น
- ๘) สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่ว แตก หรือชำรุด
- ๙) จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตรา เป็นประจำ

### ความเพียงพอ (Accessibility: A)

๑๐) จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงวัย หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งห้อง\* ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชราเข้าใช้ได้ อย่างน้อย ๑ ห้อง และมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการหรือ ทุพพลภาพ และคนชรา ตามที่กำหนดในกฎกระทรวงกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพ และคนชรา พ.ศ. ๒๕๔๘

- ๑๑) ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ

### ความปลอดภัย (Safety: S)

- ๑๒) บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว
- ๑๓) กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ ๒ ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน
- ๑๔) ประตูที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้
- ๑๕) พื้นห้องส้วมแห้ง
- ๑๖) แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ

### **ข้อเสนอที่ประชุม**

หน่วยงานต่างๆ มีความเห็นตรงกันว่า เกณฑ์มาตรฐานด้านห้องส้วม ควรเน้นไปที่ห้องส้วมสำหรับผู้ประกอบการ และไม่ควรบังคับให้ได้มาตรฐานถึงข้อกำหนด HAS เพียงแค่ขอให้มีความสะอาด ปลอดภัย

**มติที่ประชุม :** เห็นควรปรับข้อความตามที่ที่ประชุมเสนอ

### **E: ENERGY (การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร)**

มีมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร มาตรการประหยัดพลังงาน หมายถึง การใช้พลังงานไฟฟ้า พลังงานเชื้อเพลิง รวมถึงทรัพยากรอื่นๆ อย่างประหยัด ยกตัวอย่างเช่น

- กำหนดเวลาการเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า
- การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่ ๒๕ องศาเซลเซียส
- รณรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด เป็นต้น

และมีการดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. มีมาตรการการดำเนินงานการประหยัดพลังงานที่ชัดเจน
๒. มีผู้รับผิดชอบการดำเนินงานที่ชัดเจน

๓. มีการดำเนินการกิจกรรมประหยัดพลังงานที่สอดคล้องกับนโยบาย

**มิติที่ประชุม :** รับประทานอาหาร สามารถนำไปปฏิบัติได้

**E: ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร)**

มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว รวมทั้งผู้มารับบริการ

๑. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค และปลอดภัย แสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศได้ดี

๒. มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม)

๓. มีการปรับปรุงภูมิทัศน์ เช่น การจัดสวนสร้างความร่มรื่นหรือเพิ่มพื้นที่สีเขียว การปลูกต้นไม้เพื่อดูดซับมลพิษ เป็นต้น

**ข้อเสนอที่ประชุม**

ในส่วนของการจัดการน้ำเสียให้ได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนดคิดว่าอาจเป็นไปได้ยากในทางปฏิบัติ เนื่องจากหน่วยงานต่างๆ มีเพียงระบบบ่อดักไขมันในการบำบัดน้ำทิ้งก่อนปล่อยลงรางระบาย ซึ่งค่าพารามิเตอร์ต่างๆ ของน้ำทิ้งอาจจะไม่ได้ตามที่กฎหมายกำหนด

**มิติที่ประชุม :** มอบหมายให้ทีมเลขานุการ ไปพิจารณาตามที่ประชุมเสนอ

**NUTRITION (การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการในโรงอาหาร)**

**สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

**๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร**

๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ

๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่

๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน

๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด

๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร

๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน

๑.๘ ห้ามใช้ภาชนะหุ้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร

๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร

\*\*\* ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.

**๒ สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร**

๒.๑ พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย

๒.๒ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร และไม่มีน้ำขังบนพื้น

๒.๓ ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่

๒.๔ มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น

๒.๕ มีอ่างล้างมือที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๒.๖ ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม

๒.๗ โตะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๘ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมประกอบหรือปรุงอาหาร

๒.๙ ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตรายมาใช้บรรจุอาหาร

๒.๑๐ สารเคมีที่เป็นพิษ หรืออันตราย มีการจัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน

๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด

๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก

๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น

๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ

### ๓. ห้องส้วม

๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ

๓.๒ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำซัง

๓.๓ อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๓.๔ ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ \*\*\* ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น

### ๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ

๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่) อย่างน้อย ๒๑๕ Lux มีที่ครอบหลอดไฟ

๔.๒ บริเวณเตรียม ปรุงอาหาร อย่างน้อย ๓๐๐ Lux มีที่ครอบหลอดไฟ

๔.๓ บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย ๓๐๐ Lux

๔.๔ ห้องแช่เย็น อย่างน้อย ๑๐๐ Lux

๔.๕ ห้องเก็บอาหาร อย่างน้อย ๑๐๐ Lux

๔.๖ ห้องส้วม อย่างน้อย ๑๐๐ Lux

### สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

#### ๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ

๑.๒ เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๑.๓ เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

๑.๔ อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๕ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือ เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง

๑.๖ อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑.๗ อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น

๑.๘ อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่าย หรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม/แกง  
เก็บที่อุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส ขึ้นไป

๑.๙ อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น (เช่น สลัด ซูชิ เป็นต้น) เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศา  
เซลเซียส

๑.๑๐ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น

## ๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้

๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ

๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ

๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท

๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ

๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปา  
ดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.

๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตาม  
คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

## ๓. น้ำแข็ง

๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)

๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปาก  
ขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังและหรือใกล้ถังขยะ

๓.๔ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

๓.๕ ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค

## สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

๑. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

๒. เขียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมี  
ฝาปิด

๔. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูง  
จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่นๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมี  
ประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๗. ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี  
ไม่ชำรุด

## การล้างภาชนะอุปกรณ์

๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำมาความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน

๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำมาความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ

#### **สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๓. กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด

๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน

#### **ด้านโภชนาการ**

๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน

๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

๓. หน้ร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน

๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน

๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ

#### **ข้อเสนอที่ประชุม**

ผู้แทนสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัยให้ข้อเสนอต่อที่ประชุมว่าเกณฑ์มาตรฐานด้าน Nutrition แม้ว่าจะมีรายละเอียดที่ค่อนข้างมาก แต่ก็เป็นหลักปฏิบัติเดิมที่เคยปฏิบัติกันมาเพียงแต่ลงรายละเอียดให้ชัดเจน ครอบคลุม ถ้าหากหน่วยงานใดลองนำไปประเมินโรงอาหารหน่วยงานของตนเองแล้วพบข้อสงสัย หรือข้อติดขัดในเรื่องใด ก็สามารถนำมาแลกเปลี่ยนกันเพื่อร่วมกันพัฒนาในภาพรวมของกระทรวงสาธารณสุขต่อไป

**มติที่ประชุม :** รับทราบ สามารถนำไปปฏิบัติได้

๔. การพัฒนาโรงอาหารกรมอนามัย ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ผู้แทนสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย นำเสนอผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ซึ่งจากการตรวจประเมินโรงอาหารกรมอนามัยเมื่อวันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ พบว่าโรงอาหารกรมอนามัยยังมีจุดที่ต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขอยู่หลายจุด โดยการ

ปรับปรุงแก้ไขสามารถแบ่งออกได้เป็น ๒ ส่วน คือ ส่วนที่ต้องให้ทางกรมเข้ามาช่วยในการปรับปรุง และในส่วนที่ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปรับปรุงได้เอง

ส่วนที่ต้องให้ทางกรมเข้ามาช่วยในการปรับปรุง ได้แก่

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

และคราบไขมันสะสม สังกะสีเหม็น ไม่ชวนมอง

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

ส่วนที่ผู้ประกอบการสามารถแก้ไขปรับปรุงได้เอง ได้แก่

- ภายในบริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารควรมีการจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบ และรักษาความสะอาดบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ให้สะอาดอยู่เสมอ ไม่ให้พื้นมีน้ำขัง

- ควรแยกการเก็บรักษาอุณหภูมิเนื้อสัตว์ และผัก
- อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ไม่มีการปกปิด เนื่องจากพื้นที่ในตู้เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จ ไม่เพียงพอต่อการวางอาหาร

- ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู 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 และสำนักงานเลขานุการกรมจึงได้มีการเชิญผู้ประกอบการโรงอาหารกรมอนามัยมาประชุมเมื่อวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๒ เพื่อชี้แจงแนวทางการปรับปรุงแก้ไขร้านค้าของตนเอง ซึ่งผู้ประกอบการได้มีการร่วมแลกเปลี่ยนในประเด็นต่างๆ และยินดีที่จะปรับปรุงร้านของตนเองให้ถูกสุขลักษณะ และได้มีมติจะทำการ Big Cleaning โรงอาหารกรมอนามัยในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๒ โดยเมื่อวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๒ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้ทำการสำรวจสิ่งที่ผู้ประกอบการได้ทำการปรับปรุง พบว่าผู้ประกอบการได้จัดร้านของตนเองได้ถูกต้องตามสุขลักษณะ มีความสะอาด และมีภาพลักษณ์ที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด จึงขอให้ผู้ประกอบการมีการปฏิบัติเช่นนี้ อย่างสม่ำเสมอ

**มติที่ประชุม :** รับทราบ

#### ๕. การอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ กรมอนามัยมีแผนที่จะดำเนินการจัดการอบรมผู้สัมผัสอาหารในกระทรวงสาธารณสุข จึงขอความร่วมมือหน่วยงานต่างๆ ทำการสำรวจจำนวนผู้สัมผัสอาหารในหน่วยงานตนเองทั้งที่เคยผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารและที่ยังไม่ได้ผ่านการอบรมฯ ซึ่งกรมอนามัยจะได้รวบรวมจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่จะต้องผ่านการฝึกอบรม และกำหนดจัดการอบรมฯ ตั้งแต่ช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป จึงขอให้เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่างๆ ส่งแบบฟอร์มสำรวจผู้สัมผัสอาหารมาให้ฝ่ายเลขานุการ ภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

ในส่วนของการบริหารจัดการการแพทย์ ได้มีการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารแล้วเมื่อวันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๑ โดยได้เชิญวิทยากรจากกรมอนามัยไปร่วมบรรยายให้ความรู้ผู้ประกอบการด้วย

**มติที่ประชุม :** รับทราบ และมอบหมายแต่ละหน่วยงานดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง

#### ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องอื่นๆ

หน่วยงานต่างๆ ในกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๙ หน่วยงานที่เข้าร่วมการประชุมในวันนี้ ยินดีที่จะเข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของกระทรวงสาธารณสุขในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค และยินดีเข้าร่วมประชุมหารือเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลการพัฒนา พร้อมทั้งช่วยกันแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นร่วมกันต่อไป

**ปิดประชุมเวลา ๑๒.๓๐ น.**

นายพลวัตร พุทธิรักษ์ ผู้จัดรายงานการประชุม  
นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย ผู้ตรวจรายงานการประชุม