

สรุปรายงานการประชุมการชี้แจงแนวทางและแลกเปลี่ยนการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย
(GREEN Canteen) หน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข

วันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๒.๓๐ น.
ณ ห้องประชุมใหญ่ อาคาร ๑ ชั้น ๓ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

ผู้เข้าร่วมประชุม

กรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑. ดร.อัมพร	จันทวิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๒. นางนภพรรณ	นันทพงษ์	รักษาการนักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านสาธารณสุข)
๓. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๔. นางสาวชนัญญา	เลิศสุโกวณิษฐ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๕. นายพลวัฒน์	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๖. นางสาวทิพย์สุดา	แววดี	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

๑. นายวุฒิชัย	มะสี	รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
๑. นางมรกต	บัวแดง	ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
๒. นายเพิ่มพงษ์	พุ่มวิเศษ	ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม
๓. นางสาวพรรณสุดา	ไก่อแก้ว	หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม
๔. นางสาวรุ่งลาวัลย์	พรรณขาม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
๕. นางสาวทวีพร	รัตนพฤษ์	ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล
๖. นางสาวพรพิมล	เหล่าคุณค่า	ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ

๑. นายสุรศักดิ์	คุณขยัน	นักบริหารทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ
๒. นางอุมาพร	เทพมณี	นักวิชาการตรวจสอบภายในปฏิบัติการ
๓. นางสาวประวีณา	สุภากุล	พนักงานบริหารทั่วไปปฏิบัติการ

กระทรวงพาณิชย์

นางวัชรีย์	เพ็ชรรัตน์	ผู้จัดการศูนย์อาหารสวัสดิการกระทรวงพาณิชย์
------------	------------	--

องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี

๑. นางสาวสภารัตน์	มูลเมือง	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ
๒. นางสาวสวาทิตรี	บางน้อย	ผู้ช่วยนักจัดการงานทั่วไป

โรงพยาบาลศรีธัญญา

- | | | |
|------------------|--------------|---------------------------|
| ๑. นางโสภิณ | เกตุหิรัญ | เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน |
| ๒. นางสาวจุฑามาส | ถนอมพงษ์ชาติ | นักโภชนาการชำนาญการ |

สถาบันบาราศนราดรุร

- | | | |
|---------------------|------------|-------------|
| ๑. นางสาวพิมพ์มาศ | เกิดสมบัติ | นักโภชนาการ |
| ๒. นายเกียรติศักดิ์ | แหลมจริง | นักโภชนาการ |

วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

- | | | |
|------------------|-----------|---------------------------|
| ๑. นางสาวฐานิสดา | เพ็ชรอยู่ | เจ้าหน้าที่งานบริการอาคาร |
| ๒. นายวิทยา | เจียมักดี | ผู้จัดการแผนกไอที |

วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี

- | | | |
|------------|-------------|---------|
| นางสุกัญญา | กัญจนกาญจน์ | อาจารย์ |
|------------|-------------|---------|

โรงเรียนสตรีนนทบุรี

- | | | |
|-----------------------|-------------------|-----|
| ๑. นางสาววิรินทร์นิภา | กลิ่นดั่ง | ครู |
| ๒. นางสาวสไบทิพย์ | เลิศวัฒน์เรืองชัย | ครู |

บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด

- | | | |
|------------|--------------------|----------------------------|
| นางธัญธรณ์ | เด็ดแก้วสิทธิพันธ์ | เจ้าหน้าที่อาวุโสฝ่ายบุคคล |
|------------|--------------------|----------------------------|

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๓๐ น.

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

นายวุฒิชัย มะสี รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมประชุม และยินดีที่มีโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน ซึ่งจะนำมาสู่การพัฒนาโรงอาหารของหน่วยงานต่างๆ รวมทั้งโรงอาหารของสำนักงานเทศบาลนครนนทบุรีด้วย และขอให้หน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๑๐ หน่วยงานที่เข้าร่วมประชุมในวันนี้ ประกอบด้วย สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ กระทรวงพาณิชย์ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี โรงพยาบาลศรีธัญญา สถาบันบาราศนราดรุร วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี โรงเรียนสตรีนนทบุรี และบริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด นำแนวทางที่กรมอนามัยเสนอไปพัฒนาโรงอาหารของหน่วยงานตนเอง เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ต่อไป

ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประชุมในครั้งนี้ สืบเนื่องมาจากประเด็นยุทธศาสตร์ที่สำคัญของกรมอนามัย ทั้ง ๔ ยุทธศาสตร์ ได้แก่ ๑) ส่งเสริมสุขภาพ ๕ กลุ่มวัย ๒) สร้างความเข้มแข็งระบบระบบอนามัยสิ่งแวดล้อมชุมชนอย่างยั่งยืน ๓) อภิบาลระบบส่งเสริมสุขภาพแลอนามัยสิ่งแวดล้อม ๔) ปฏิรูประบบงานสู่องค์กรที่มีสมรรถนะสูงและมีธรรมาภิบาล จากทั้ง ๔ ยุทธศาสตร์ล้วนแล้วแต่มุ่งผลสัมฤทธิ์ให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี ซึ่งประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เป็นกลุ่มวัยที่มีจำนวนถึง ๕๖ ล้านคน โดยเป็นข้าราชการถึง ๒ ล้านคน ดังนั้น การส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มวัยทำงานมีสุขภาพดี

จึงควรมีการสนับสนุนให้เกิดสภาวะการทำงานที่เหมาะสม และเรื่องสำคัญที่จะละเลยไม่ได้ คือเรื่องอาหาร อาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการดำเนินชีวิตของประชาชนโดยเฉพาะในกลุ่มวัยทำงาน การบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคมัยไข้เจ็บ ซึ่งจากสถานการณ์การเจ็บป่วยของประชาชนที่เกิดจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในปัจจุบัน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน ซึ่งเกิดจากการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร โดยการปนเปื้อนส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรมที่ไม่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุงประกอบอาหาร โรงอาหารในสถานที่ทำงาน เป็นสถานที่ที่มีประชาชนเข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทั้งผู้ที่ทำงานในหน่วยงานตลอดจนเจ้าหน้าที่ 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 ได้รับบริการด้านอาหาร และน้ำบริโภคที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ กรมอนามัยจึงเชิญหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วยด้วย ๑) หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ กระทรวงพาณิชย์ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี ๒) โรงพยาบาล ได้แก่ โรงพยาบาลศรีธัญญา สถาบันบำราศนราดูร ๓) สถาบันการศึกษา ได้แก่ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี โรงเรียนสตรีนนทบุรี ๔) หน่วยงานภาคเอกชน ได้แก่ บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด เข้าร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการบริหารจัดการโรงอาหาร และชวนเข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย โดยจะมีการผลักดันให้เกิดกิจกรรม GREEN ในโรงอาหาร ประกอบด้วย

G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs : Reduce Reuse Recycle

R : Restroom การพัฒนาส้วมผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน

E : Energy การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

E : Environment การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

N : Nutrition การจัดการสุขาภิบาลอาหาร น้ำบริโภค และโภชนาการในโรงอาหาร

มิติที่ประชุม : รับทราบ

ระเบียบวาระที่ ๒ เรื่องเพื่อทราบ

(ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

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

- G : Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs : Reduce Reuse Recycle

- R : Restroom การพัฒนาส้วมผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน

- E : ENERGY การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร

- E : ENVIRONMENT การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร

- N : NUTRITION การจัดการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการน้ำบริโภค และโภชนาการในโรงอาหาร

โดยรายละเอียดของกิจกรรมแต่ละด้านมีดังนี้

G: Garbage การจัดการมูลฝอยทั่วไปในโรงอาหาร โดยใช้หลัก ๓Rs : Reduce Reuse Recycle

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

R: Restroom การพัฒนาส้วมผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารให้ได้มาตรฐาน

มีการพัฒนาส้วมผู้สัมผัสอาหารให้ได้มาตรฐาน ๑๖ ข้อ ได้แก่

๑) พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กีดโถส้วม โถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้

๒) น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีลูกน้ำยุง ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้

๓) กระจกชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (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

๑๐) จัดให้มีส้วมนั่งราบอย่างน้อย ๑ ห้อง

๑๑) ส้วมสาธารณะพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ

๑๒) บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลับตา/เปลี่ยว

๑๓) กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ ๒ ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน

๑๔) ประตูที่จับเปิด - ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้

๑๕) พื้นห้องส้วมแห้ง

๑๖) แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ

E: ENERGY (การจัดการด้านพลังงานในโรงอาหาร)

มีมาตรการประหยัดพลังงานที่เป็นรูปธรรมเกิดการปฏิบัติตามมาตรการที่กำหนดร่วมกันทั้งองค์กร มาตรการประหยัดพลังงาน หมายถึง การใช้พลังงานไฟฟ้า พลังงานเชื้อเพลิง รวมถึงทรัพยากรอื่นๆ อย่างประหยัด ยกตัวอย่างเช่น

- กำหนดเวลาการเปิดปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า

- การตั้งค่าอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศที่ ๒๕ องศาเซลเซียส

- รมรงค์การใช้น้ำอย่างประหยัด เป็นต้น
และมีการดำเนินการดังต่อไปนี้

๑. มีมาตรการการดำเนินงานการประหยัดพลังงานที่ชัดเจน
๒. มีผู้รับผิดชอบการดำเนินงานที่ชัดเจน
๓. มีการดำเนินการกิจกรรมประหยัดพลังงานที่สอดคล้องกับนโยบาย

E: ENVIRONMENT (การจัดการสิ่งแวดล้อมในโรงอาหาร)

มีการจัดสิ่งแวดล้อมทั่วไปทั้งภายในและภายนอกอาคาร โดยเพิ่มพื้นที่สีเขียว รวมทั้งผู้มารับบริการ

๑. มีการดูแลด้านสิ่งแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกอาคารให้มีความสะดวกในการให้บริการ สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค และปลอดภัย แสงสว่างเพียงพอ ระบายอากาศได้ดี

๒. มีการจัดการน้ำเสียได้มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กฎหมายกำหนด (ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม)

๓. มีการปรับปรุงภูมิทัศน์ เช่น การจัดสวนสร้างความร่มรื่นหรือเพิ่มพื้นที่สีเขียว การปลูกต้นไม้เพื่อดูดซับมลพิษ เป็นต้น

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 ใต้อ่างหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด
- ๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร
- ๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน
- ๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร
- ๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบปรุง หรืออุ่นอาหาร

*** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.

๒ สถานที่เตรียม ปรุง 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 ใต้อ่างที่ใช้เตรียม 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 ใช้งานได้ดี 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 ตู้ 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 องศาเซลเซียส

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 ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.

๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

๓. น้ำแข็ง

๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)

๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 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 และมีฝาปิด

๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

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

๖. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่นๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๗. ตู้อบ เตอบ เตามาโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด

การล้างภาชนะอุปกรณ์

๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.

๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน

๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำทำความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะปฏิบัติงาน 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 กรมอนามัยให้ข้อเสนอต่อที่ประชุมว่าเกณฑ์มาตรฐานแม้ว่าจะมีรายละเอียดที่ค่อนข้างมาก แต่ก็หลักปฏิบัติเดิมที่เคยปฏิบัติกันมาเพียงแต่ลงรายละเอียดให้ชัดเจน ครอบคลุม ถ้าหากหน่วยงานใดลองนำไปประเมินโรงอาหารหน่วยงานของตนเองแล้วพบข้อสงสัย หรือข้อติดขัดในเรื่องใดก็สามารถนำมาแลกเปลี่ยนกันเพื่อร่วมกันพัฒนาต่อไป

มติที่ประชุม : รับทราบ สามารถนำไปปฏิบัติได้

ระเบียบวาระที่ ๓ เรื่องเพื่อพิจารณา

๑.หารือแลกเปลี่ยนการพัฒนาโรงอาหารของหน่วยงานต่างๆ ภายนอกกระทรวงสาธารณสุข
ประธานที่ประชุมขอให้แต่ละหน่วยงานนำเสนอและแลกเปลี่ยนการบริหารจัดการโรงอาหารของตนเอง

๑) สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

มีการดำเนินการตรวจสอบโรงอาหารในเขตเทศบาลนครนนทบุรี ให้คำแนะนำผู้ประกอบการและผู้บริหารของสถานประกอบการนั้นๆ ในด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล และพบปัญหาในเรื่องต่างๆ ได้แก่

- ให้ความสำคัญกับเรื่องถังดักไขมัน มีการให้ความรู้เรื่องบ่อดักไขมันเป็นหลักในปี ๒๕๖๑ มีการรณรงค์เรื่องถังดักไขมันในร้านอาหารอย่างต่อเนื่องในปี ๒๕๖๒ แต่พบปัญหาว่าผู้ประกอบการใช้ถังดักไขมันราคาถูกไม่ได้มาตรฐาน
- อาหารปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคอื่นมีอุณหภูมิยังไม่ถึงเกณฑ์ ๖๐ องศาเซลเซียส และพบว่ามีการอุ่นอาหารซ้ำทุกๆ ๒ ชั่วโมงเพียงบางราย และจะอุ่นเฉพาะอาหารประเภทแกงต่างๆ เท่านั้น
- อาหารปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคอื่น ส่วนใหญ่พบว่าไม่ได้เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- การฆ่าเชื้อภาชนะหลังการทำความสะอาดมีการผึ่งลม ผึ่งแดด แต่ไม่ได้ฆ่าเชื้อด้วยการอบหรือใช้คลอรีน โรงอาหารบางแห่งยังไม่มีเครื่องล้างจานหรือเครื่องอบ
- บางแห่งยังไม่มีอ่างล้างมือสำหรับผู้มาใช้บริการ
- บางร้านยังไม่มีมีการปกปิดอาหาร

ข้อเสนอแนะ

- เกณฑ์ “ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร” สามารถตัดออกได้หรือไม่ เนื่องจากโรงอาหารไม่มีการใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะอาหาร และจะได้ง่ายกับการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่
- เรื่องถังดักไขมัน โรงอาหารบางแห่งมีถังดักไขมันตั้งอยู่บริเวณหลังร้าน และบางแห่งเป็นบ่อดักไขมันแบบรวม จะให้คำแนะนำแบบใด

ประธาน

กรณีในเรื่องถังดักไขมัน ต้องดูจุดติดตั้งให้ชัดเจนว่าสามารถกักเก็บน้ำทิ้งได้ทั้งหมดซึ่งแต่ละที่อาจติดตั้งไว้แต่ละร้าน หรือติดตั้งแบบรวม แต่ที่สำคัญต้องมีการดูแลระบบที่สม่ำเสมอ มีการกำหนดเวลาในการตัดไขมันออก และการล้างทำความสะอาดที่ชัดเจน

คุณนภาพรณ นันทพงษ์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำชี้แจงเพิ่มเติมว่าปัญหาที่มักพบในกรณีถังดักไขมันไม่มีประสิทธิภาพหรือติดตั้งไว้ไม่ถูกต้องคือปัญหาการอุดตันของท่อ ซึ่งจะแก้ไขได้ยาก ซึ่งถ้าหากเป็นไปได้ ก็ควรมีการติดตั้งถังดักไขมันในแต่ละร้านและมีการติดตั้งถังดักไขมันรวมด้วยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดักไขมันก่อนปล่อยน้ำทิ้งออกสู่สาธารณะ

๒) วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี

- การดำเนินงานด้านโรงอาหารมีความพร้อม ๙๕% และยินดีเป็นต้นแบบ
- มีการดำเนินการคัดแยกขยะในโรงอาหาร ขยะขวด หนาकारขยะ ทำปุ๋ยหมัก เรื่องขยะไม่มีปัญหา
- มีโครงการให้ความรู้เกี่ยวกับขยะในโรงเรียน
- มีนโยบายไม่ใช้กล่องโฟม พลาสติก
- ขอคำแนะนำเรื่องเมนูสุขภาพ และปัญหานักเรียนในโรงเรียนไม่ทานผัก

๓) โรงเรียนสตรีนนทบุรี

- มีการให้ความรู้ด้านโภชนาการกับผู้ประกอบการทุกปี
- ให้ผู้ประกอบการปรุงอาหารมาจากบ้าน แล้วนำมาขายที่โรงเรียน (เช้า-เที่ยง) ทางโรงเรียนมีอุปกรณ์ไว้ให้สำหรับการอุ่นอาหาร
- มีโครงการ อย.น้อย ให้นักเรียนสุ่มตรวจอาหารทุกเดือน
- มีการคัดแยกขยะ เช่น ขวดพลาสติก ขยะทั่วไป เศษผัก/ผลไม้
- เศษผัก/ผลไม้ ไว้ใช้ทำน้ำหมัก EM
- ไม่พบปัญหาการเกิดโรคระบบทางเดินอาหาร
- ปัญหาที่พบคือโรงอาหารตั้งอยู่ใต้อาคาร มีแสงสว่างไม่เพียงพอ กำลังพยายามดำเนินการปรับปรุง

๔) วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

- โรงอาหารของวิทยาลัยฯ เป็นโรงอาหารตามโครงสร้างเดิมที่สร้างมานานแล้ว
- มีการนำหลัก ๕ส มาใช้ในโรงอาหาร
- มีการคัดแยกขยะ เช่น ขวดพลาสติก กระดาษ
- ร้านอาหารทุกร้านมีถังดักไขมัน ล้างทำความสะอาดทุกวัน และมีบ่อดักไขมันแบบรวม จะดักไขมันทุก ๓ วัน และล้างท่อระบายน้ำทุก ๖ เดือน
- ปัญหาที่พบจากการได้รับการตรวจ Clean Food Good Taste ส่วนที่ปรุงประกอบอาหารไม่มีท่อระบายอากาศด้านบน เนื่องจากเป็นโครงสร้างอาคารเดิม
- มีปัญหาเรื่องกลิ่น ไม่มีท่อระบาย แต่โครงสร้างอาคารเป็นแบบเปิดสามารถดกกลิ่นไปได้บางส่วน

๕) สถาบันบาราศนราดูร

- ภายในโรงอาหารมีร้านค้า ๑๐ ร้าน มีการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารประจำโดยใช้เกณฑ์โรงอาหาร ๓๐ ข้อ
- เทศบาลมาตรวจประเมินปีละ ๒ ครั้ง
- การจัดระเบียบและการเก็บของในแต่ละร้าน จะค่อยๆ ดำเนินการปรับปรุง
- โครงสร้างโรงอาหารเป็นแบบเปิด มีปัญหาเรื่องนก และการระบายน้ำไม่ดี ทำให้เฉอะแฉะ

๖) โรงพยาบาลศรีธัญญา

- ภายในโรงอาหารมีร้านค้า ๒๒ ร้าน (GREEN & CLEAN Hospital)
- มีเครื่องล้างจาน
- มีถังดักไขมันทุกร้าน ดักไขมันทุกสัปดาห์ และมีบ่อดักไขมันแบบรวม
- มีการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร
- มีการฝึกอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะ สอนวิธีการล้างผัก
- มีการแยกขยะ มีถังขยะแยกแต่ละประเภทขยะชัดเจน
- พบปัญหาเรื่องโครงสร้างโรงอาหารเป็นแบบเปิด มีปัญหาเรื่องนกและสุนัข
- ไม่มีตู้เย็นสำหรับเก็บอาหารและน้ำ
- ถังน้ำแข็งไม่มีการแยกใช้อย่างถูกต้อง
- ห้องน้ำยังไม่ผ่านเกณฑ์
- แสงสว่างยังไม่ได้รับการตรวจวัด
- ด้านอัคคีภัย ยังขาดถังดับเพลิง
- มีเมนูสุขภาพ แต่ไม่ได้ทำสื่อและสื่อสารออกไป
- ขอคำแนะนำการสร้างเมนูสุขภาพ และขอสนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์

๗) กระทรวงพาณิชย์

- มีโครงการคัดแยกขยะ โดยแยกขยะอินทรีย์ขายให้กับบริษัทเอกชน เศษผักนำไปทำเป็นน้ำหมัก ขยะ Recycle ให้แม่บ้านนำไปขาย
- มีโครงการลดการใช้ถุงพลาสติก ใช้กล่องชานอ้อย
- มีศูนย์อาหารทั้งหมด ๒ ศูนย์ โดยศูนย์อาหารที่ ๑ มีร้านค้า ๒๔ ร้าน และศูนย์อาหารที่ ๒ มีร้านค้า ๒๓ ร้าน
- มีการติดตั้งถังดักไขมัน โดยศูนย์อาหารที่ ๒ มีการติดตั้งถังดักไขมันครบทุกร้าน แต่ศูนย์อาหารที่ ๑ มีการติดตั้งถังดักไขมันแค่ ๘ ร้าน ยังมีบางส่วนที่ยังไม่มีการติดตั้ง
- ถังดักไขมันแต่ละร้าน มีการทำความสะอาดทุกสัปดาห์ และมีบ่อดักไขมันแบบรวม ดูแลทุก ๖ เดือน

๘) สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ

- มีการคัดแยกขยะ ขยะทั่วไป และเศษอาหาร

๙) องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี

- ยินดีเข้าร่วมโครงการ
- โรงอาหารศาลากลาง อยู่ใต้โรงจอดรถ เป็นแบบเปิด มีแสงสว่างเพียงพอ
- มีการจ้างแม่บ้านดูแลความสะอาดโรงอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์
- มีบ่อดักไขมันแบบรวม
- มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อยู่เสมอ

๑๐) บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด

- มีความพร้อมในการพัฒนาโรงอาหาร
- ให้เทศบาลเข้ามาตรวจ และให้คำแนะนำ ปีละ ๓ - ๔ ครั้ง
- ภายในโรงอาหารมีร้านค้า ๙ ร้าน
- มีการขึ้นทะเบียนร้านค้า
- โรงอาหารเปิดให้บริการพนักงานและคนในชุมชนใกล้เคียง
- จ้างบริษัทล้างจาน
- การดูแลบ่อดักไขมันและแยกเศษอาหาร จะมีแผนกสิ่งแวดล้อมดูแล
- ขอคำแนะนำในเรื่องวัตถุอันตรายประเภท

ประธาน

ขอชื่นชมการดำเนินงานด้านโรงอาหารของทุกหน่วยงาน หลายๆ แห่งสามารถเป็นต้นแบบได้ดีในหลายๆ เรื่อง จึงอยากให้ทุกหน่วยงานร่วมกันพัฒนาให้สามารถเป็นต้นแบบโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ไปพร้อมๆ กัน ในส่วนของสื่อประชาสัมพันธ์ด้านเมนูสุขภาพ เราจะเน้นให้ประชาสัมพันธ์ผ่านระบบออนไลน์ หรือสแกนผ่าน QR code เพื่อตอบสนองนโยบายลดการใช้กระดาษ ทุกหน่วยงานสามารถเข้าไปดูข้อมูลได้ในเว็บไซต์ของกรมอนามัย

๒. การตรวจเยี่ยมโรงอาหารของหน่วยงานต่างๆ ภายนอกกระทรวงสาธารณสุข

กรมอนามัยและเทศบาลนครนนทบุรีจะตรวจเยี่ยมโรงอาหารของหน่วยงานต่างๆ ที่เข้าร่วมการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) โดยมีกำหนดการตรวจเยี่ยมในช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๒ เป็นต้นไป และจะขอประสานรายละเอียดและนัดวันเวลาตรวจเยี่ยมกับผู้ประสานงานของแต่ละหน่วยงานต่อไป

มติที่ประชุม : รับทราบ และจะนำข้อเสนอไปปฏิบัติ

ระเบียบวาระที่ ๔ เรื่องอื่นๆ

หน่วยงานต่างๆ ภายนอกกระทรวงสาธารณสุขทั้ง ๑๐ หน่วยงานที่เข้าร่วมการประชุมในวันนี้ ยินดีที่จะเข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน GREEN Canteen เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการเป็นต้นแบบของโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค และยินดีเข้าร่วมประชุมหารือเพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลการพัฒนา พร้อมทั้งช่วยกันแก้ไขปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นร่วมกันต่อไป

ปิดประชุมเวลา ๑๒.๓๐ น.

นายพลวัตร พุทธิรักษ์ ผู้จัดรายงานการประชุม
นายสุชาติ สุขเจริญ ผู้ตรวจรายงานการประชุม