

สรุปรายงานการประชุมเชิงปฏิบัติการ
แลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดี
สำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน ของหน่วยงานภายในและภายนอกกระทรวงสาธารณสุข
วันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๒
ณ ห้องประชุมกำธร สุวรรณกิจ อาคาร ๑ ชั้น ๑ กรมอนามัย

.....

ผู้เข้าร่วมประชุม

กรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๑. ดร.อัมพร	จันทวิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๒. นางนภพรรณ	นันทพงษ์	รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
๓. นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๔. นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๕. นางสาวชนัญญา	เลิศสุโกวิทชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๖. นางจิริพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
๗. นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
๘. นายกิตติพงษ์	ภูอุดม	นายช่างศิลป์ชำนาญงาน
๙. นายพลาว์ตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๑๐. นางสาวศิริพร	จันทับ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
๑๑. นายสมชาย	สุวะไกร	นักวิชาการสาธารณสุข
๑๒. นางสาวอภิสรพร	สมานทรัพย์	นักวิชาการสาธารณสุข

สำนักงานเลขานุการกรม

นายพิษณุชัย	รุ่งฤทัย	เจ้าพนักงานธุรการ
-------------	----------	-------------------

สำนักโภชนาการ

๑. นางสาวบังเอิญ	ทองมอญ	นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ
๒. นางสาวสุทธาศินี	จันทร์ใบเล็ก	นักโภชนาการ

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

กองกลาง

๑. นางนิรมล	อนุเกกิงกุล	หัวหน้ากลุ่มสวัสดิการ
๒. นางสาวอรุณศรี	พันธเสน	นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

กรมการแพทย์

สำนักบริหารทรัพยากรบุคคล

นางมนัญญา	สัมมาทิพย์	นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ
-----------	------------	--------------------------

กรมควบคุมโรค

สำนักงานเลขานุการกรม

- | | | |
|-------------------|----------|------------------------------|
| ๑. นายวัชรศักดิ์ | คำดวง | นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ |
| ๒. นางสาวสิริวิมล | ปวงอินใจ | นักจัดการงานทั่วไป |

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- | | | |
|---------------|---------|--------------------------------|
| ๑. นางกนกวรรณ | ต๋นสกุล | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ |
| ๒. นางกมลวรรณ | กันแดง | นักวิทยาศาสตร์การแพทย์ชำนาญการ |

สำนักงานเลขานุการกรม

- | | | |
|-----------------|--------|--------------------|
| นางสาวหนึ่งฤทัย | ยอดศรี | นักจัดการงานทั่วไป |
|-----------------|--------|--------------------|

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

สำนักบริหาร

- | | | |
|----------------------|-----------|------------------------------|
| ๑. จำอากาศเอกจิรัฏฐ์ | เชื้อชาติ | นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ |
| ๒. นายนฤทร | ใจอารีย์ | นักจัดการงานทั่วไป |

กองวิศวกรรมการแพทย์

- | | | |
|-----------------|---------------|---------------------------------|
| ๑. นางธัญญพิชชา | อภิชนไชยนันท์ | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นายประเสริฐ | เทพานวล | พนักงานธุรการ ส ๔ |

กรมสุขภาพจิต

สำนักงานเลขานุการกรม

- | | | |
|-----------------|----------------|----------------------------|
| ๑. นายชรัช | ราชรักษา | นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ |
| ๒. นางสาวบัวทอง | ทิพพันธ์ | เจ้าพนักงานธุรการ ส ๓ |
| ๓. นางสาวนพวงค์ | เหมือนวงศ์ธรรม | พนักงานรับโทรศัพท์ ส ๒ |

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

สำนักงานเลขานุการกรม

- | | | |
|----------------|-----------|-------------------------------|
| ๑. นางไทรทอง | ศิลาภย์ | นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวอวิกา | จันประภาส | เจ้าพนักงานธุรการอาวุโส |

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

ฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม

- | | | |
|----------------------|----------|--|
| ๑. นางสาวพรรษสุดา | ไก่อแก้ว | หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม |
| ๒. นางสาวรุ่งลาวัลย์ | พรรณขาม | นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ |

สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ

สำนักบริหารทรัพยากรบุคคล

- | | | |
|------------------|---------|-------------------------------------|
| ๑. นายสุรศักดิ์ | คุณขยัน | นักบริหารทรัพยากรบุคคลชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางสาวประวีณา | สุภากุล | พนักงานบริหารทั่วไปปฏิบัติงาน |

กระทรวงพาณิชย์

ศูนย์อาหารกระทรวงพาณิชย์

นางวัชรีย์ เพ็ชรรัตน์ ผู้จัดการศูนย์อาหารสวัสดิการกระทรวงพาณิชย์

องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี

สำนักปลัด

๑. นางสาวสภารัตน์ มูลเมือง นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ
๒. นายสุระชัย สพภักดิ์ ผู้ช่วยเจ้าพนักงานธุรการ
๓. นายกลทีป กลิ่นมาลัย ผู้ช่วยเจ้าพนักงานธุรการ

โรงพยาบาลศรีธัญญา

กลุ่มงานโภชนาการ

นางสาวจุฑามาส ถนอมพงษ์ชาติ นักโภชนาการชำนาญการ

กลุ่มงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

นางโสภิณี เกตุหิรัญ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน

สถาบันบาราศนราดรุร

กลุ่มงานโภชนาวิทยา

นายเกียรติศักดิ์ แผลมจริง นักโภชนาการ

วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

สำนักนโยบายและระบบคุณภาพ

นางเบญจวีณ์ ทวีรังสีวัชร ผู้จัดการแผนกสำนักนโยบาย

สำนักบริหารทั่วไป

นางดวงพร คำหอม เจ้าหน้าที่ฝ่ายอาคาร

บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด

ฝ่ายทรัพยากรบุคคล

นางธัญธรณ์ เต็ดแก้วสิทธิพันธ์ เจ้าหน้าที่อาวุโสฝ่ายทรัพยากรบุคคล

เริ่มประชุมเวลา ๐๙.๐๐ น.

ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประธานการประชุมกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมประชุม และชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประชุม

ตามที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำโครงการพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับประชาชนกลุ่มวัยทำงาน เนื่องจากโรงอาหารเป็นแหล่งรวมคนวัยทำงาน เพื่อพัฒนารูปแบบและการจัดการให้ครอบคลุมในทุกด้านสิ่งแวดล้อมตามแนวทางของ GREEN เพื่อเป็นต้นแบบการจัดการโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ในหน่วยงานภาครัฐ โดยเฉพาะภาคการสาธารณสุข และขยายผลสู่หน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ได้นำหลักเกณฑ์กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มาเป็นแนวทางในการหารือแลกเปลี่ยนการ

จัดทำเกณฑ์ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในกรมอนามัย และหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุข โดยในปี ๒๕๖๒ ได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ขึ้น และนำไปดำเนินการในหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขส่วนกลาง จำนวน ๙ หน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมการแพทย์ กรมควบคุมโรค กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กองวิศวกรรมกรมการแพทย์ กรมสุขภาพจิต กรมอนามัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และหน่วยงานภายนอกกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๑๐ หน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ กระทรวงพาณิชย์ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี โรงพยาบาลศรีธัญญา สถาบันบาราศนราดรุณ วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์ วิทยาลัยเทคโนโลยีสยามบริหารธุรกิจ (SBAC) นนทบุรี โรงเรียนสตรีนนทบุรี และบริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด โดยวันนี้เป็นนิมิตหมายอันดีที่ผู้จัดการ ผู้ดูแล และผู้รับผิดชอบงานโรงอาหารจากหน่วยงานภายในกระทรวงสาธารณสุข และภายนอกกระทรวงสาธารณสุข ทั้ง ๑๙ หน่วยงาน ได้มาพร้อมกันในวันนี้ เพื่อมาร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ศึกษาดูงาน การพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) เพื่อให้หน่วยทำงานมีความรอบรู้ด้านสุขภาพ สิ่งแวดล้อม อยู่ในสิ่งแวดล้อมที่ดีมีคุณภาพ ได้รับบริการด้านอาหาร และน้ำบริโภคที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ซึ่งคาดว่าจะการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การพัฒนาโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen) ในครั้งนี้ จะเป็นประโยชน์ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานในหน่วยงานต่อไป

ผลการดำเนินงานการพัฒนาโรงอาหารของหน่วยงานภายในกระทรวงสาธารณสุข ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ผลการดำเนินงาน

- มีนโยบายการคัดแยกขยะ แยกประเภทขยะ
- รณรงค์ไม่ใช้โฟม ๑๐๐% และลดการใช้ถุงพลาสติก
- รณรงค์การใช้ภาชนะมาบรรจุอาหารกลับไปรับประทาน เพื่อลดการใช้ถุงพลาสติก โดยทุกร้านจะมีส่วนลดหากนำภาชนะมาบรรจุอาหารเอง รวมทั้งแก้วน้ำด้วย
- มีการติดตั้งไว้นิลประชาสัมพันธ์การรณรงค์ต่างๆ ไว้อย่างชัดเจน ทั้งในบริเวณโรงอาหารและบริเวณทางเดิน
- ในส่วนของบ่อดักไขมัน มีเจ้าหน้าที่ดูแลบริหารจัดการและบำรุงรักษาอยู่เป็นประจำ มีการดักไขมันนำไปกำจัดอาทิตย์ละ ๒ ครั้ง โดยเทศบาลนครนนทบุรีจะมารับไปกำจัด มีการทำความสะอาดรางระบายน้ำไม่ให้มีเศษอาหารหรือมีสิ่งกีดขวางการระบายน้ำ
- ทำความสะอาดบริเวณเพดานไม่ให้มีหยากไย่และสิ่งสกปรก
- ปรับปรุงระบบท่อแก๊สใหม่ โดยจ้างบริษัทมาดำเนินการในวงเงิน ๒๙๐,๐๐๐ บาท มีการติดตั้งสัญญาณแก๊สรั่ว และอบรมวิธีการตรวจเช็คให้ผู้ประกอบการ
- สามารถให้ลูกค้าแจ้งได้ว่า ต้องการลดความหวาน มัน เค็ม เพื่อให้ลูกค้าได้รับประทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ขณะนี้อยู่ในระหว่างการดำเนินการติดตั้งที่ครอบหลอดไฟบริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร และในตู้วางอาหาร
- ฝ่ายอาคารและสถานที่กำลังดำเนินการสำรวจถึงดับเพลิงในบริเวณโรงอาหารว่าใช้การได้ที่ถังและสำรวจสายดับเพลิง หากพบว่าใช้การไม่ได้จะดำเนินการเปลี่ยนให้ใหม่ทั้งหมด

ข้อเสนอแนะ

- ควรมีการควบคุมเรื่องนกไม่ให้เข้ามาในบริเวณอาหารและรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- เทศบาลนครนนทบุรีได้ให้คำแนะนำให้สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขในการขออนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งทางสำนักงานปลัดฯ ได้ดำเนินการเรียบร้อยแล้ว

กรมการแพทย์

ผลการดำเนินงาน

- กรมการแพทย์ได้เริ่มมีการปรับปรุงโรงอาหารตั้งแต่ปี ๒๕๖๐ โดยทางผู้บริหารให้ผู้ประกอบการภายนอกเข้ามาดำเนินการ ซึ่งไม่ประสบผลสำเร็จ จึงได้ยกเลิกไป ทางกรมการแพทย์จึงดำเนินการเองโดยมีการจัดตั้งคณะทำงาน มีนายแพทย์ณัฐพงศ์ วงศ์วิวัฒน์ รองอธิบดีกรมการแพทย์เป็นประธาน ซึ่งมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเรื่อยมา

- กรมการแพทย์ได้ให้ผู้ประกอบการมาทดลองขายอาหารโดยไม่ได้ทำสัญญาเป็นระยะเวลา ๑ ปีกว่า เนื่องจากโรงอาหารของกรมการแพทย์มีลูกค้าไม่มาก แต่ในปัจจุบันโรงอาหารกรมการแพทย์เป็นที่ชื่นชอบ มีลูกค้าเยอะมากในทุกวัน จึงได้เริ่มบริหารจัดการผู้ประกอบการให้เป็นระบบมากขึ้น มีการคัดเลือกผู้ประกอบการ ซึ่งได้ดำเนินการแล้วตั้งแต่เดือนเมษายน ๒๕๖๒

- จัดซื้อตู้น้ำดื่มใหม่ ๒ ตู้ และจัดซื้อที่ลวกช้อนใหม่
- จัดบริเวณภายในโรงอาหารให้เป็นระเบียบมากขึ้น
- มีตลาดนัดสวัสดิการทุกวัน จากเดิมมีเฉพาะวันพุธ ปัจจุบันอยู่ในระหว่างการจัดโซนร้านค้า แบ่งโซนอาหารไว้ด้วยกัน มีพนักงานทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน
- รณรงค์ไม่ใช้โฟม ๑๐๐% ในโรงอาหาร
- รณรงค์การใช้ภาชนะมาบรรจุอาหารกลับไปปรับประทาน โดยจะมีส่วนลด ๒ บาท หากนำภาชนะมาบรรจุอาหารเอง และส่วนลด ๑ บาทสำหรับร้านขายน้ำ
- ปัจจัยความสำเร็จของกรมการแพทย์คือการที่ผู้บริหารให้ความสำคัญ และการมีตลาดนัดสวัสดิการเสริม

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ในส่วนของระบบตัดไขมัน มีการว่าจ้างปรับปรุงระบบใหม่ทั้งหมดให้ได้มาตรฐาน โดยเริ่มดำเนินงานวันที่ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๒ กำหนดแล้วเสร็จ ๑๒๐ วัน

ข้อเสนอแนะ

- ในการเสริมร้านค้าในโรงอาหารบริเวณด้านข้าง ขอให้เน้นอาหารที่ปรุงสำเร็จมาแล้ว ถ้าหากเป็นอาหารประเภทที่มีการปรุงประกอบ จะทำให้มีปัญหาเรื่องขยะ น้ำทิ้ง และสุขลักษณะตามมา
- ในส่วนของตลาดนัดสวัสดิการ ขอให้กำกับกับผู้ประกอบการเรื่องการสวมใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

กรมควบคุมโรค

ผลการดำเนินงาน

- จากการลงพื้นที่ตรวจโรงอาหารกรมควบคุมโรค ของกรมอนามัยเมื่อวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๒ ทางกรมอนามัยได้ให้คำแนะนำในการปรับปรุงหลายๆ เรื่อง ได้แก่ การแช่อาหารสดปะปนกัน ไม่มีน้ำแข็งโรยด้านบน ใช้ผ้าขาวบางคลุมอาหาร อาหารปรุงสำเร็จแล้วไม่มีการปกปิด มีการแช่แกลลอนนมในน้ำแข็งบริโภคม มีสารเคมีวางปนกับภาชนะ พื้นผิวโต๊ะเตรียมอาหารชำรุด ไม่มีภาชนะรองรับขยะ ใช้ผ้าเช็ดภาชนะที่ล้างแล้ว ด้ามช้อนทาสี มีไขมันเต็มบ่อตัดไขมันที่อยู่บริเวณด้านหลังโรงอาหาร ซึ่งทางกรมควบคุมโรคได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ และแจ้งสื่อสารและทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการในเบื้องต้นเรียบร้อยแล้ว ในส่วนของบ่อตัดไขมัน โดยปกติ

กรมควบคุมโรคจะแจ้งให้เทศบาลนครนนทบุรีมาดำเนินการสูบไขมันออกทุก ๔ - ๕ เดือน โดยล่าสุดสูบไปเมื่อเดือนเมษายน ๒๕๖๒

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- กรมควบคุมโรคอยู่ในระหว่างการปรับปรุงสภาพแวดล้อมและภูมิทัศน์ ซึ่งรวมถึงการแก้ปัญหาบ่อดักไขมันซึ่งใช้การได้ไม่ดี ฝาปิดบ่อดักไขมันชำรุด ปรับปรุงท่อน้ำทิ้งที่ต่อจากซิงค์น้ำของแต่ละร้าน เนื่องจากตัวโครงสร้างอาคารทรุดตามกาลเวลา ทำให้ท่อที่อยู่ใต้อาคารแตกชำรุด ทำให้น้ำรั่วออกมาภายนอก โดยได้ทำการเตรียมว่าจ้างผู้รับเหมาไว้แล้ว แต่ต้องรอผู้บริหารกำหนดระยะเวลาให้ทำการปรับปรุง

- ขอปรึกษาหารือ ๒ เรื่อง ได้แก่ เรื่องการดักไขมันในบ่อดักไขมันไปกำจัดว่ามีแนวทางการจัดการอย่างไร ควรนำไปทั้งรวมกับขยะประเภทใด และปัญหาเรื่องการกำจัดเศษอาหารจากร้านค้า เนื่องจากปัจจุบันจะมีคนมารับเศษอาหารไป แต่จะมาทุกๆ ๒ วัน หรือบางทีก็ไม่มา ทำให้เศษอาหารตกค้าง จึงขอแนวทางการกำจัดเศษอาหาร

ข้อเสนอแนะ

การกำจัดเศษอาหารในร้านอาหาร

- ทางสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุขและกรมอนามัยมีบุคคลภายนอกมารับเศษอาหารไปเลี้ยงปลาเป็นประจำ แต่ไม่ทราบว่าจะสามารถรับเศษอาหารได้เพิ่มหรือไม่ ซึ่งจะขอให้เบอร์ติดต่อไว้เพื่อเป็นช่องทางในการกำจัดเศษอาหาร

- กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นมีนโยบายนำเศษอาหารมาทำปุ๋ยอินทรีย์ โดยเป็นรูปแบบการกำจัดเศษอาหารในครัวเรือน ซึ่งน่าจะนำมาประยุกต์ใช้ในหน่วยงานได้ ทางเทศบาลนครนนทบุรีจะให้เบอร์ผู้ที่รับผิดชอบด้านการทำปุ๋ยอินทรีย์ไว้เพื่อเป็นทางเลือกให้กับกรมควบคุมโรค

- ปัจจุบันมีเทคโนโลยีการแปรรูปเศษขยะอินทรีย์ให้เป็นปุ๋ยอยู่อย่างแพร่หลาย และในขณะนี้มีนำเสนออยู่ที่ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ผู้ที่สนใจอาจจะลองไปศึกษาดูงานและนำมาแลกเปลี่ยนกัน

- ควรมีการกำจัดขยะที่ต้นทางซึ่งเป็นการแก้ปัญหาที่ถูกจุด เช่น รณรงค์ให้ให้มีการดักอาหารแต่พอดีที่ลูกค้านำมาบริโภคได้หมด จะได้ไม่เหลือทิ้งเป็นเศษอาหาร

การกำจัดไขมันในบ่อดักไขมัน

- ปัจจุบันยังไม่มีรูปแบบการกำจัดไขมันในบ่อดักไขมันที่ชัดเจน แต่สามารถดักไขมันมาใส่ถุงดำแล้วมัดปากถุงนำไปทิ้งรวมกับขยะทั่วไปได้ ในกรณีกรมควบคุมโรค ทางเทศบาลนครนนทบุรีแนะนำเบื้องต้นโดยการให้ผู้ประกอบการดักไขมันของร้านตนเองแยกออกมาใส่ถุงดำทิ้งก่อน เพื่อลดปริมาณไขมันในบ่อดักไขมันรวม และถ้าเป็นไปได้ อยากรให้มีการติดตั้งถังดักไขมันทุกร้าน ในส่วนของบ่อดักไขมันรวม ไม่ควรปล่อยให้ไขมันจับตัวเป็นก้อนแข็งอยู่ในบ่อ ๔ - ๕ เดือน ควรให้เทศบาลมาสูบออกทุกเดือน

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ผลการดำเนินงาน

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์มีหน่วยงานที่ดูแลเรื่องร้านอาหาร ๒ หน่วยงาน ได้แก่ สำนักเลขานุการกรมดูแลเรื่องโครงสร้างโดยรวม สวัสดิการ และสาธารณสุขปศุสัตว์ต่างๆ และอีกหน่วยงาน ได้แก่ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ดูแลเรื่องสุขลักษณะการผลิตของผู้ประกอบการร้านค้า และอาหารปลอดภัย

- มีการแต่งตั้งคณะทำงานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ร้านอาหารสวัสดิการ แบ่งออกเป็นฝ่ายตามหน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ ด้านจุลชีววิทยา ด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านบริหารจัดการ

- ในปี ๒๕๖๒ ได้จัดทำโครงการพัฒนาสุขลักษณะร้านอาหารสวัสดิการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยมีกิจกรรมการดำเนินงาน ได้แก่

๑. จัดฝึกอบรมด้านสุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน ๑๖ ร้านค้า และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งหมด ๔๔ คน โดยมีวิทยากรจากกรมอนามัยเข้าร่วมบรรยายให้ความรู้ ในวันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ณ อาคาร ๘ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๒. คณะทำงานพบปะผู้ประกอบการ พร้อมแนะนำแนวทางการปฏิบัติ และแจกแบบข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการ เมื่อวันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๒

๓. คณะทำงานตรวจสอบสุขลักษณะการผลิตร้านอาหารสวัสดิการ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๒ โดยใช้แบบตรวจสอบสุขภาพอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารของกรมอนามัย

๔. ชี้แจงข้อบกพร่องที่พบ แนะนำวิธีแก้ไข และการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดี พร้อมทั้งแจกเอกสารสรุปผลการตรวจให้แก่ผู้ประกอบการแต่ละร้าน เมื่อวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

๕. ตรวจสอบสุขลักษณะการผลิตในโรงอาหารตามข้อบกพร่องที่พบ ครั้งที่ ๒ เมื่อวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒

๖. ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในภาชนะ/พื้นผิวที่สัมผัสอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๑๐๓ ตัวอย่าง

๗. เก็บตัวอย่างอาหาร วัตถุประสงค์ และน้ำดื่ม ตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา และเคมี จำนวน ๕๐ ตัวอย่าง

๘. สุ่มตรวจวัดอุณหภูมิน้ำร้อนในหม้อลวกซอสต้ม เดือนละ ๒ ครั้ง

- กิจกรรมที่อยู่ระหว่างการดำเนินงานซึ่งทำต่อเนื่อง ได้แก่ สรุปผลการตรวจสอบสุขลักษณะการผลิตตามข้อบกพร่องที่พบ ครั้งที่ ๒ และรวบรวมและสรุปผลการตรวจอาหาร วัตถุประสงค์ น้ำดื่ม น้ำแข็ง ทางจุลชีววิทยาและเคมี และผลการตรวจวัดอุณหภูมิน้ำร้อนในหม้อลวกซอสต้ม โดยกำหนดแล้วเสร็จภายในปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ข้อเสนอแนะ

- การเก็บตัวอย่างของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ จะต้องนำไปวิเคราะห์ผลในห้องปฏิบัติการ ในส่วนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สามารถทำได้โดยใช้ชุดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) ซึ่งเป็นชุดทดสอบอย่างง่าย และขอให้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์มีการจัดสรรงบประมาณสำหรับการตรวจเฝ้าระวังด้านสุขภาพอาหารและดำเนินงานเช่นนี้เป็นประจำทุกปี

- ทางเทศบาลนครนนทบุรียินดีที่จะเข้ามาช่วยดูเรื่องสุขลักษณะของโรงอาหาร แต่อาจจะต้องทำหนังสือแจ้งไปล่วงหน้าเพื่อจัดกำหนดการตรวจเยี่ยม

กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

ผลการดำเนินงาน

- โรงอาหารของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพอยู่บริเวณชั้น ๒ อาคารกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ เปิดให้บริการเมื่อปี ๒๕๕๙ มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ มีผู้ประกอบการขายอาหาร จำนวน ๓ ร้าน และบริเวณด้านข้างจะเป็นร้านขายเครื่องดื่ม ผลไม้ และยาสมุนไพร

- เนื่องจากเป็นโรงอาหารของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพเป็นโรงอาหารใหม่ คณะทำงานจึงได้จัดทำ QR Code ติดไว้ในบริเวณโรงอาหาร เพื่อสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บริการโรงอาหาร เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงตามความต้องการของผู้ใช้บริการ โดยมีการเชิญผู้ประกอบการเข้ารับทราบและหารือร่วมกันทุก ๓ เดือน

- มีการจัดเก็บขยะโดยการแยกขยะตามประเภท

- มีการติดตั้งถังดักไขมันทุกร้าน โดยผู้ประกอบการจะดักไขมันในถังไปกำจัดทุกวัน

- ในส่วนของห้องน้ำจะใช้ห้องน้ำของกรมสนับสนุนบริการสุขภาพบริเวณก่อนทางเข้าโรงอาหาร โดยแยกเป็นห้องน้ำชาย ห้องน้ำหญิง และห้องน้ำผู้พิการ มีอ่างล้างมือและสบู่ล้างมือ

- มีแม่บ้านทำความสะอาดและจัดเก็บขยะทุกวันเวลา ๑๕.๐๐ น. ในส่วนของขยะเปียกจะเก็บใส่ถุงดำและนำมาเก็บไว้บริเวณโรงพักขยะด้านล่างอาคาร ในส่วนของขยะที่สามารถทำปุ๋ยได้จะนำไปใส่บ่อทำเป็นปุ๋ยหมักและมีบางส่วนจะมีบุคคลภายนอกมารับไปเลี้ยงสัตว์

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- เนื่องจากโรงอาหารติดเครื่องปรับอากาศทำให้มีปัญหาในเรื่องของกลิ่นของอาหาร วิธีแก้ไขเบื้องต้น คือ แม่บ้านจะเปิดหน้าต่างและพัดลมดูดอากาศเพื่อระบายกลิ่นในช่วงเวลา ๑๔.๐๐ – ๑๗.๐๐ น. ของทุกวัน สามารถลดกลิ่นได้บ้างแต่กลิ่นก็ยังไม่หายไปทั้งหมด และให้ผู้ประกอบการร้านอาหารจัดให้มีที่ปกปิดอาหารตามคำแนะนำของกรมอนามัย ทำให้ช่วยลดกลิ่นได้ระดับหนึ่ง

ข้อเสนอแนะ

- ถ้าเป็นไปได้ขอให้เพิ่มจุดล้างมือในโรงอาหาร เนื่องจากผู้รับบริการจะต้องเข้าไปล้างมือในห้องน้ำ

กรมสุขภาพจิต

ผลการดำเนินงาน

- โรงอาหารของกรมสุขภาพจิตรองรับผู้มาใช้บริการวันละประมาณ ๒๐๐ คน
- ดำเนินการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของกรมอนามัยเมื่อครั้งที่มาตรวจแนะนำโรงอาหารเมื่อเดือนมีนาคม ๒๕๖๒ โดยกำชับกับผู้ประกอบการ และแม่บ้านที่ดูแลโรงอาหารในเรื่องพฤติกรรมกรรมการปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะ
- ปรับเปลี่ยนถังขยะภายในร้านให้เป็นแบบมีที่เหยียบและมีฝาปิด และมีถังขยะรวมแยกทิ้งตามประเภทรูปแบบเดียวกับสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข มีการจัดเก็บขยะ แยกขยะแล้วนำไปรวมไว้บริเวณที่พักขยะ เพื่อให้เทศบาลนำไปกำจัด
- เมื่อวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ได้จัดกิจกรรมจิตอาสา Big cleaning day ทำความสะอาดโรงอาหาร ซึ่งโดยปกติจะมีแม่บ้านทำความสะอาดทุกวันในช่วงเวลา ๑๔.๐๐ น.

- ในส่วนของบ่อดักไขมัน ติดตั้งอยู่บริเวณด้านข้างโรงอาหาร ใช้งานได้ดี กำหนดเวลาเปิดปิดฝาเพื่อดักไขมันไปกำจัดเป็นประจำ

- ผู้บริหารกรมให้ความสำคัญกับเรื่องโรงอาหาร กำชับให้มีการปรับปรุงดูแลรักษาความสะอาดสม่ำเสมอ และในช่วงฤดูร้อนก็จะให้เจ้าหน้าที่ที่สามารถเข้าไปปรับประทานอาหารให้ห้อง VIP ได้ เพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่มีที่รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ อยู่ในห้องที่เป็นระบบปิด และมีการพอกอากาศที่สะอาด

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ในส่วนของที่ครอบหลอดไฟในบริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร และในที่จัดวางอาหาร ทางเลขานุการกรมได้นำเรียนเรื่องนี้ต่อผู้บริหารกรมแล้ว อยู่ในระหว่างดำเนินการ

- ปัญหาเรื่องนกพิราบ ทางเลขานุการกรมมีนโยบายในการปรับปรุงแก้ไข ซึ่งจากการศึกษารูปแบบการจัดการของสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ทราบว่าต้องมีค่าใช้จ่ายประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาท ทางเลขานุการกรมจึงให้ทำรายงานแจ้งไปทางผู้บริหาร โดยขณะนี้อยู่ในระหว่างการปรึกษาผู้บริหารหาวิธีการและหางบประมาณในการดำเนินการ นอกจากนี้ ทางเลขานุการกรมแนะนำให้ลองศึกษาเกี่ยวกับเครื่องปล่อยเสียงความถี่ไล่กนกพิราบ ซึ่งอาจมีราคาที่ถูกกว่า

- มีแผนในการซ่อมแซมและปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ที่ชำรุด เช่น เครื่องกรองน้ำ ตู้ทำน้ำเย็น ที่ลวกช้อน

ข้อเสนอแนะ

- เทศบาลนครนนทบุรีได้เสนอแนะเรื่องปัญหาเรื่องนกพิราบ ซึ่งมักจะเกิดจากการที่มีเศษอาหารตกค้างให้นกได้กินเป็นประจำ จึงขอให้มีการเก็บภาชนะและเศษอาหารให้เร็วขึ้น ไม่ให้มีเศษอาหารตกค้าง ที่เก็บภาชนะควรปกปิดให้มิดชิด และกำชับแม่บ้านให้ไล่กนกพิราบเป็นประจำ

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ผลการดำเนินงาน

- โรงอาหารของ ออย. มีผู้เข้ามาใช้บริการจำนวนมากในแต่ละวัน ทำให้ต้องมีระบบการจัดการที่ดี
- มีชมรม Fit&Firm กำหนดให้ร้านค้าทุกร้านต้องมีเมนูสุขภาพอย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู
- มีการจัดตั้งคณะกรรมการสวัสดิการดูแลโรงอาหาร ซึ่งในขณะนี้กำลังดำเนินการจัดจ้างผู้รับเหมาปรับปรุงในด้านโครงสร้างที่ชำรุด เช่น บริเวณพื้น ผนังร้าน
- งดการใช้โฟม ๑๐๐% มีการรณรงค์ลดการใช้พลาสติกและขวดพลาสติก และขอความร่วมมือแต่ละร้านในการลดราคาอาหารเครื่องดื่มหากผู้ใช้บริการนำภาชนะมาใส่เอง
- มีการจัดตั้งตลาดนัดสวัสดิการซึ่งได้ทำการขออนุญาตธนาภิบาลพื้นที่จังหวัดนนทบุรีตามระเบียบ
- มีการทำสัญญากับผู้ประกอบการปีต่อปี และมีการประเมินผลร้านค้าโดยใช้ QR code

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ในส่วนของบ่อดักไขมันที่อยู่บริเวณด้านหลังร้าน ได้ดำเนินการเก็บของที่ไม่จำเป็นออกจากบริเวณบ่อดักไขมันตามคำแนะนำของกรมอนามัยแต่ยังไม่ได้ย้ายออกไปด้านนอกโรงอาหาร โดย ออย. มีแผนการสร้างบ่อดักไขมันขึ้นใหม่ให้อยู่บริเวณภายนอกโรงอาหาร ซึ่งได้ทำการออกแบบไว้เรียบร้อยแล้ว อยู่ในระหว่างการดำเนินการจัดจ้างผู้รับเหมา และทาง ออย. จะมีการสร้างอาคารแห่งใหม่ ซึ่งน่าจะดำเนินการก่อสร้างไปพร้อมกัน

ข้อเสนอแนะ

- ในการก่อสร้างอาคารใหม่ ขอให้วางระบบโครงสร้างต่างๆ ไปจนถึงระบบระบายน้ำให้ใช้งานได้ดี โดยให้นำข้อบกพร่องจากอาคารเก่าไปใช้ในการปรับปรุง
- ขอให้เน้นเรื่องการเก็บภาชนะอุปกรณ์ให้มิดชิด ให้ปลอดจากสัตว์และแมลงนำโรค และเน้นเรื่องการทำสุขบัญญัติให้ผู้ประกอบการให้จัดร้านให้ถูกสุขลักษณะ เก็บของให้เป็นระเบียบ แต่งกายให้ถูกต้องเหมาะสม และรักษาความสะอาดของตนเอง
- ในเรื่องของใบอนุญาต เนื่องจากทุกหน่วยงานมีขนาดใกล้เคียงกัน ขอให้เตรียมความพร้อมในการขอใบอนุญาตให้เรียบร้อย โดยมีค่าใช้จ่ายต่อปีประมาณ ๒,๐๐๐ - ๓,๐๐๐ บาท

กองวิศวกรรมการแพทย์

ผลการดำเนินงาน

- กองวิศวกรรมการแพทย์เป็นหน่วยงานสังกัดกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ แต่มีโรงอาหารแยกออกมาโดยตัวอาคารมีอายุมากกว่า ๒๐ ปี จึงอาจมีสภาพที่เก่า ภายในโรงอาหารมีร้านอาหาร ๒ ร้าน ขายก๋วยเตี๋ยว ๑ ร้าน และร้านขายเครื่องดื่ม ๑ ร้าน
- ได้ดำเนินงานปรับปรุงแก้ไขด้านสุขลักษณะตามคำแนะนำของกรมอนามัยและเทศบาลนครนนทบุรี โดยได้จ้างผู้ประกอบการให้ดำเนินการปรับปรุงในเรื่องต่างๆ ได้แก่ การแยกเก็บอาหารสดกับผักให้เป็นสัดส่วน มีการวางเครื่องปรุงรวมไว้จุดเดียว ปรับสภาพแวดล้อมด้านหลังร้าน ให้นำสิ่งที่ไม่จำเป็นออกจากร้าน ปรับปรุงถึงขยะภายในร้านให้เป็นแบบเท้าเหยียบและมีฝาปิด มีถังขยะรวมแบบแยกประเภทขยะ เน้นย้ำเรื่องการแยกขยะนำไปรวบรวมไว้ที่จุดรวมขยะของกรม ไม่ทิ้งเศษอาหารลงรางระบายน้ำ การดูแลถังดักไขมัน การปรับปรุงภูมิทัศน์ และเน้นย้ำผู้ประกอบการในเรื่องการแต่งกาย ต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมที่คลุมศีรษะ

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- กำลังดำเนินการปรับปรุงระบบแสงสว่างภายในโรงอาหาร

ข้อเสนอแนะ

- การปรับปรุงด้านโครงสร้างอาจมีข้อจำกัด เนื่องจากโครงสร้างอาคารมีอายุมาก จึงให้เน้นเรื่องการรักษาความสะอาดและการจัดร้านให้ถูกสุขลักษณะ

กรมอนามัย

ผลการดำเนินงาน

- จากการตรวจประเมินของเทศบาลนครนนทบุรี โรงอาหารของกรมอนามัยมีจุดที่ต้องปรับปรุงแก้ไขในหลายจุด ซึ่งทางกรมอนามัยได้จัดสรรงบประมาณในการปรับปรุงโรงอาหารแบ่งเป็น ๒ รอบ โดยรายละเอียดการปรับปรุงรอบที่ ๑ มีดังนี้

ภายในบริเวณที่ปรุงประกอบอาหาร ร้าน ๑ - ๘

๑. เปลี่ยนพื้นกระเบื้องเป็นแกรนิตโต้
๒. เปลี่ยนหลอดไฟแบบหลอดเปลือย เป็น T – bar และหลอดภายในตู้โชว์อาหารมีที่ครอบหลอด
๓. ทาสีผนังและเพดานภายในร้าน (สีขาว)
๔. ซ่อมแซมกระเบื้องผนังร้านที่ชำรุด

ภายในห้องล้างภาชนะ

๑. ปูกระเบื้องกันลื่นผิวหยาบ
๒. ทาสีผนัง และเพดาน
๓. ติดตั้งประตู PVC ช่องซาร์ป

บริเวณด้านหลังห้องปรุงประกอบอาหาร

๑. ปูกระเบื้องกันลื่นผิวหยาบ
๒. ซ่อมแซมกระเบื้องหน้าห้องที่อบทางเดินหลังร้าน
๓. ทาสีผนังและเพดาน

ห้องน้ำผู้ประกอบการ

๑. ติดตั้งอ่างล้างมือ ก๊อกน้ำแบบเหยียบเพิ่ม ๑ ชุด
๒. เปลี่ยนสุขภัณฑ์นั่งยอง เป็นแบบนั่งราบ
๓. เปลี่ยนประตูเป็นแบบ UPVC
๔. ติดป้ายสัญลักษณ์ ชาย – หญิง
๕. เปลี่ยนวาล์วท่อ PB ห้องซาร์ป
๖. ติดตั้งหลอดไฟเพิ่มเติม
๗. ทาสีผนังและเพดาน

บริเวณภายนอก

๑. ติดตั้งตะแกรงกันนก
 ๒. ซ่อมแซมท่อน้ำที่ชำรุด (ท่อน้ำดี – ท่อน้ำทิ้ง)
 ๓. ทำรางน้ำปูน และฝาปูนปิด
- โดยในส่วนที่ดำเนินการปรับปรุงแล้วในบางส่วน ได้แก่ บริเวณภายในร้านที่ ๑ – ๔ และห้องล้างภาชนะ
- ในส่วนที่กำลังดำเนินการปรับปรุง ได้แก่ บริเวณภายในร้านที่ ๕ – ๘ บริเวณด้านหลังร้านค้า บริเวณภายในห้องน้ำ รางปูนด้านนอก และตะแกรงกันนก โดยมีกำหนดแล้วเสร็จในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๒
- มีการเปลี่ยนถังขยะภายในร้านเป็นแบบเท้าเหยียบและมีฝาปิดทั้งหมด
 - มีจุดบริการยืมถุงผ้า และขอรับบริจาคถุงผ้าจากหน่วยงานภายในกรมอนามัย
 - มีการรวมตัวของผู้ประกอบการโรงอาหารในการช่วยกันตัดเตือน ปรับปรุงแก้ไขในด้านต่างๆ

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- สิ่งที่ต้องดำเนินการปรับปรุงในรอบที่ ๒ ได้แก่ ระบบบ่อดักไขมันและตะแกรงซาร์ป ตะแกรงเหล็กและรางน้ำทิ้งหลังร้าน ระบบไฟฟ้า และสายไฟที่มีการเสื่อมสภาพ ซึ่งในขณะนี้กองแบบแผนได้ออกแบบมาแล้ว น่าจะดำเนินการแล้วเสร็จภายในปี ๒๕๖๒

ข้อเสนอแนะ

- ในการปรับปรุงโรงอาหารกรมอนามัยในครั้งนี้นี้ถือว่าการปรับปรุงครั้งใหญ่ เนื่องจากปัญหาในด้านต่างๆ มีมานานและยังไม่ได้รับการแก้ไข อีกทั้งกรมอนามัยเป็นผู้ออกข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขลักษณะของโรงอาหาร จึงจำเป็นที่จะต้องมีการปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐานและเป็นต้นแบบแก่หน่วยงานอื่น จึงต้องฝากทางสำนักงานเลขานุการกรมช่วยจัดสรรเรื่องงบประมาณและดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ได้ตามมาตรฐาน

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย นำเสนอเกณฑ์ด้านโภชนาการ ซึ่งประกอบด้วยเกณฑ์ ๕ ข้อ ดังนี้

๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ – ๒ เมนูต่อร้าน โดยการเป็นเมนูสุขภาพจะมีเกณฑ์การประเมิน จำนวน ๖ ประเด็น ได้แก่

- มีสารอาหารครบ ๔ กลุ่มใน ๑ มื้อ ได้แก่ ข้าว/ก๋วยเตี๋ยว ผัก เนื้อสัตว์ และไขมันจากพืช
- เป็นอาหารที่ปลอดสารพิษ ปลอดสารเคมี ปลอดยาฆ่าแมลง และมีการล้างที่สะอาด
- มีการกระจายของไขมันไม่เกินร้อยละ ๓๐
- ปรุงด้วยเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ
- ปรุงด้วยวิธีต้ม อบ นึ่ง
- ไม่หวานจัดไม่เค็มจัด

สำนักโภชนาการจะมีคู่มือเมนูสุขภาพแจกให้ และจะสนับสนุนการตรวจวิเคราะห์ว่าเมนูใดเป็นเมนูสุขภาพ โดยในหนังสือคู่มือจะมีแบบฟอร์มให้กรอกรายการอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง โดยสามารถส่งรายละเอียดมาให้ทางสำนักโภชนาการช่วยวิเคราะห์

๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน

๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ ไขมันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน

- ในส่วนนี้ ทางสำนักโภชนาการได้จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์สนับสนุนทุกหน่วยงาน ขณะนี้อยู่ในระหว่างดำเนินการ เมื่อแล้วเสร็จจะจัดส่งไปให้แต่ละหน่วยงานนำไปติดตามร้านในโรงอาหาร

๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน

- จากการสำรวจโรงอาหาร ๙ แห่งในกระทรวงสาธารณสุข จำนวน ๘๘ ร้าน พบว่ามี ๕๒ ร้าน มีการลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และในส่วนของประเด็นการไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้าน จากการสอบถามความคิดเห็นของเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลและผู้ประกอบการโรงอาหาร ๙ แห่งในกระทรวงสาธารณสุข พบว่า เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลเห็นด้วยร้อยละ ๕๐ เพราะง่ายต่อการทำความสะอาดและบริหารจัดการ ในขณะที่ผู้ประกอบการไม่เห็นด้วยถึงร้อยละ ๗๒ เนื่องจากจะทำให้ผู้รับบริการต้องรอนาน แต่ละร้านต้องมีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น และต้องคอยไปเติมเครื่องปรุง

๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ

- สำนักโภชนาการมีสื่อสนับสนุน ได้แก่ ป้ายส่งเสริมการกินผัก ลดหวานมันเค็มสั่งได้ และป้ายรับรองเมนูสุขภาพ

ผลการดำเนินงานการพัฒนาโรงอาหารของหน่วยงานภายในนอกกระทรวงสาธารณสุข ตามมาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

กระทรวงพาณิชย์

ผลการดำเนินงาน

- ศูนย์อาหารกระทรวงพาณิชย์ มีจำนวน ๒ แห่ง มีร้านอาหาร จำนวน ๔๕ ร้าน
- มีการแยกขยะออกเป็นประเภทต่างๆ และมีฝายพัสตุจุดบันทึกปริมาณขยะ ซึ่งทางสำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์จะเก็บสถิติไว้เพื่อดูว่าปริมาณขยะที่เป็นเศษอาหารมีมากน้อยเพียงใด
- ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างแล้วจะเก็บใส่ไว้ในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิดมิดชิด
- มีที่ลวกช้อนโดยมีการเปลี่ยนน้ำที่ลวกในช่วงเวลา ๑๐.๓๐ น. เป็นประจำทุกวัน
- มีการจำหน่ายแก้วตรากระทรวงพาณิชย์เพื่อลดการใช้แก้วกระดาษ แก้วพลาสติก ซึ่งถ้าแก้วที่มีตรากระทรวงพาณิชย์มาซื้อน้ำจะได้รับส่วนลดราคา
- ด้านมาตรการประหยัดพลังงาน จะมีการเปิดไฟสลับกันโดยไม่เปิดทั้งหมด เช่นเดียวกับการเปิดเครื่องปรับอากาศจะมีการเปิดสลับเครื่องกัน
- ผู้สัมผัสอาหารทุกร้านในศูนย์อาหารกระทรวงพาณิชย์ผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารแล้วทั้งหมดโดยเทศบาลนครนนทบุรี

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- อยู่ในระหว่างการปรับปรุงอ่างล้างมือภายในบริเวณศูนย์อาหาร

โรงพยาบาลศรีธัญญา

ผลการดำเนินงาน

- โรงพยาบาลศรีธัญญาสังกัดกรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข เป็นโรงพยาบาลขนาด ๗๕๐ เตียง
- นายแพทย์ศิริศักดิ์ ธิติพิตรรัตน์ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลศรีธัญญา ให้ความสำคัญของการพัฒนาโรงอาหาร โดยมีการพบปะหน่วยงานต่างๆ ให้สะท้อนความต้องการการสนองความต้องการของบุคลากรด้านอาคารสถานที่ และจัดลำดับความสำคัญ ซึ่งลำดับความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาโรงอาหารอยู่ในลำดับที่ ๕
- จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการร้านค้าสวัสดิการ เพื่อดูแลบริหารจัดการโรงอาหารทั้งในด้านสถานที่และผู้ประกอบการ โดยมีการปรับปรุงร้านค้าสวัสดิการ ในเรื่องต่างๆ ซึ่งนำข้อร้องเรียนจากผู้ใช้บริการมาแก้ไขปรับปรุง เช่น เรื่องความเป็นระเบียบของร้านค้า บ่อดักไขมันที่ไม่มีประสิทธิภาพ พื้นทรุด โต๊ะอาหารชำรุด
- เริ่มดำเนินการปรับปรุงโรงอาหารโดยมีการจัดโซนร้าน ปรับปรุงโครงสร้างภายในใหม่ สร้างระบบบ่อดักไขมันรวมให้ใช้การได้ดี มีถังดักไขมันทุกร้าน ปรับภูมิทัศน์โดยรอบโรงอาหาร มีจุดร้านงาน มีพนักงานเก็บเศษอาหารไม่ให้เหลือตกค้างเป็นอาหารนก ทำป้ายบอกทางอำนวยความสะดวกผู้มารับบริการ พัฒนาส้วมมาตรฐาน (HAS) มีเจ้าหน้าที่ดูแลความสะอาด ๓ คน ซึ่งเป็นผู้ป่วยที่รักษาหายแล้ว ๑ คน จุดประสงค์เพื่อต้องการให้ผู้ป่วยมีงานทำ มีรายได้ และกลับไปใช้ชีวิตในสังคมได้
- ทำระเบียบการจัดการร้านค้าสวัสดิการ และประกาศรับสมัครร้านค้า โดยทำแบบสอบถามบุคลากรว่าต้องการอาหารประเภทใด มีการกำหนดฝั่งร้านค้าสวัสดิการ คัดเลือกผู้ประกอบการร้านค้าโดยมีคณะกรรมการชมอาหาร สำหรับร้านค้าที่ผ่านการคัดเลือกก็จะทำข้อตกลงจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- สุ่มตรวจถังดักไขมันประจำร้านค้าทุกเดือน
- มีการบริหารจัดการทั่วไปภายในร้านค้า ได้แก่
- ซ้อนส้อมที่ใช้ในส่วนกลาง บางส่วนสูญหายทำให้ไม่เพียงพอต่อการให้บริการ ได้ขอความร่วมมือเพิ่มซ้อนส้อม จำนวนร้านละ ๕๐ คู่ ปีละ ๑ ครั้ง

- การทำความสะอาดพัดลมเดือนละ ๑ ครั้ง
- ติดตั้งป้ายงดใช้โฟม
- ทำความสะอาดหลังคา
- ติดตั้งอ่างล้างมือ
- ติดตั้งโทรทัศน์
- จัดซื้อเครื่องล้างจานอัตโนมัติ
- เทศบาลนครนนทบุรีมีการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกปี และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

- ผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารผ่านการอบรมและมีบัตรผู้สัมผัสอาหาร
- จัดอบรมผู้ประกอบการร้านค้าในเรื่องการล้างมือ และล้างผัก
- มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำดื่มและสารปนเปื้อนในอาหาร
- มีประชาสัมพันธ์การส่งเสริมสุขภาพ
- อบรมให้ความรู้เรื่องคัดแยกขยะ
- จัดกิจกรรมลดรับ ลดให้ ลดใช้ถุงพลาสติก
- มีระบบ e-banking ทดแทนการใช้เงินสดภายในร้านค้าสวัสดิการโรงพยาบาล

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- มีปัญหาเรื่องนกกระจอกมากินเศษอาหารในบริเวณร้าน
- ซ่อนและจานสูญหายบ่อยครั้ง
- แผนที่จะดำเนินการต่อไป
 ๑. เป็นโรงพยาบาลลดหวาน มัน เค็ม ส่งเสริมให้ร้านค้าจำหน่ายอาหารสุขภาพ
 ๒. รณรงค์ให้มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย เน้นผัก
 ๓. หาแหล่งผลิตให้ หรือผักปลอดภัยที่โรงพยาบาลปลูกโดยผู้ป่วย
 ๔. รณรงค์การรับประทานอาหารให้พอดี
 ๕. เปลี่ยนพัดลมของเดิมที่มีเก่า ชำรุด ไม่เพียงพอ
 ๖. ปรับปรุงห้องน้ำบริเวณโรงอาหาร
 ๗. จัดหาภาชนะที่เหมาะสมกับเครื่องล้างจาน
 ๘. ตรวจสอบสุขภาพผู้ประกอบการและทำข้อตกลงใหม่
 ๙. ตรวจวัดความเข้มของแสง โดยขอความอนุเคราะห์จากกรมควบคุมโรคในช่วงเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๒

ข้อเสนอแนะ

- เสนอให้เพิ่มข้อกำหนดในการต่อสัญญา โดยผู้ประกอบการต้องนำไปรับรองแพทย์มายื่นต่อเจ้าหน้าที่ด้วยเพื่อเป็นการควบคุมด้านสุขภาพเบื้องต้น

สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ

ผลการดำเนินงาน

- ในช่วงแรกของการสร้างโรงอาหาร ได้ใช้รูปแบบแนวทางการดำเนินงานของเทศบาลนครนนทบุรีมาใช้
- มีคณะกรรมการดูแลโรงอาหาร โดยมีรองเลขาธิการ ป.ปช. เป็นประธาน ซึ่งมีการวางแผนการดำเนินการวางรูปแบบของร้านอาหารที่เข้ามาขาย จำนวนร้านค้า การกำหนดคุณลักษณะของผู้ประกอบการ และได้ทำประกาศรับสมัครผู้ประกอบการเข้ามาขาย
- ปัจจุบัน โรงอาหารของ ป.ปช. มีจำนวนร้านค้า ๗ ร้าน ขายอาหาร จำนวน ๓ ร้าน ตั้งอยู่ในอาคารใหม่ของ ป.ปช. เป็นโรงอาหารแบบปิด มีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ

- เทศบาลนครนนทบุรีได้เข้ามาตรวจสอบสุขลักษณะ ซึ่งผลการตรวจประเมินอยู่ในระดับดีมาก และในกรณีที่มีข้อที่ต้องปรับปรุง ทางคณะกรรมการก็จะนำมาพิจารณาและแจ้งผู้ประกอบการให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

- โรงอาหารมีความสะอาด ไม่มีปัญหาเรื่องนกและแมลง และปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย
- มีเจ้าหน้าที่คัดแยกขยะตามประเภทตลอดเวลา ไม่มีขยะและเศษอาหารตกค้าง

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ในบริเวณร้านอาหารจะมีลักษณะแบ่งเป็นล็อกและมีโครงสร้างอยู่บริเวณใต้ห้องประชุม ทำให้มีปัญหาเรื่องการระบายอากาศ ซึ่งจากการเห็นรูปแบบของหลายๆ หน่วยงานที่มาแลกเปลี่ยนวันนี้ ก็มีแนวคิดที่จะปรับปรุงขยายโรงอาหาร โดยต่อขยายส่วนที่เป็นร้านอาหารให้มีการระบายอากาศที่ดี

ข้อเสนอแนะ

- รูปแบบการบริหารจัดการของโรงอาหารที่ติดตั้งเครื่องปรับอากาศก็จะมีรูปแบบที่แตกต่างจากโรงอาหารแบบเปิด ซึ่งทางเทศบาลนครนนทบุรีจะเข้าไปช่วยดูแลเรื่องการบริหารจัดการต่อไป

องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี

ผลการดำเนินงาน

- โรงอาหารศาลากลางจังหวัดนนทบุรีเดิมมีสำนักงานจังหวัดเป็นผู้ดูแล และได้เปลี่ยนมาให้ อบจ.นนทบุรีดูแลได้ไม่ถึง ๑ ปี จึงจำเป็นต้องขอความอนุเคราะห์จากเทศบาลนครนนทบุรีให้คำแนะนำในการบริหารจัดการโรงอาหาร

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- ขาดจุดบริการล้างมือ
- หลอดไฟในร้านค้ายังมีไม่มีที่ครอบ
- ไม่มีที่ลวกช้อน
- บอร์ดักไขมันไม่เพียงพอ ยังต้องอาศัยการดูดไปกำจัดบ่อยครั้ง
- จำนวนแม่บ้านดูแลโรงอาหารไม่เพียงพอ
- กำลังอยู่ในช่วงจัดสรรงบประมาณปรับปรุงแก้ไข

ข้อเสนอแนะ

- เทศบาลนครนนทบุรีจะเข้าไปตรวจเยี่ยมให้คำแนะนำแก่ อบจ.นนทบุรี ในการบริหารจัดการโรงอาหารต่อไป

สถาบันบาราศนราดูร

ผลการดำเนินงาน

- ปัจจุบันอยู่ในระหว่างการดำเนินงานปรับปรุงโรงอาหาร และปรับสภาพภูมิทัศน์

- มีการกำหนดมาตรการห้ามใช้ก๊าซหุงต้มและเมทิลแอลกอฮอล์ปรุงประกอบอาหารบนโต๊ะ โดยมีการทำสัญญากับผู้ประกอบการ

- มีการตรวจประเมินร้านที่อยู่ภายในโรงอาหารโดยใช้เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย จำนวน ๓๐ ข้อ โดยมีการสุ่มประเมินเดือนละ ๑ ครั้ง เพื่อเก็บผลการตรวจประเมินมาใช้ในการพิจารณาต่อสัญญาร้านค้าในปีต่อไป

- ฝ่ายโภชนาการเข้าไปดูแลเรื่องภาชนะอุปกรณ์ และมีการจัดซื้อเครื่องร้านงานอัตโนมัติเข้ามาใช้

- เทศบาลนครนนทบุรีจัดการอบรมผู้สัมผัสอาหารและทำบัตรผู้สัมผัสอาหารให้ผู้ประกอบการทุกรายในโรงอาหาร

- ผู้ประกอบการทุกรายต้องผ่านการตรวจสอบสุขภาพก่อนทำสัญญา
- มีโครงการอาหารปลอดภัย โดยใช้ผักที่ผ่านมาตรฐาน GAP และ Organic Farm Thailand ซึ่งมีการจำหน่ายผักเพื่อสนับสนุนเกษตรกรของจังหวัดนนทบุรี

ข้อเสนอแนะ

- เทศบาลนครนนทบุรีได้เข้าไปตรวจเยี่ยมให้คำแนะนำเป็นประจำ และยินดีเข้าไปตรวจเยี่ยมให้คำแนะนำเพิ่มเติม

วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์

ผลการดำเนินงาน

- วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์เป็นสถานศึกษาภายใต้บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)
- มีการจัดตั้งคณะกรรมการโรงอาหาร โดยมีผู้อำนวยการวิทยาลัยเป็นประธาน มีผู้แทนสำนักต่างๆ ซึ่งมีการจัดประชุมโดยเชิญผู้ประกอบการโรงอาหารเข้าร่วมด้วยทุกครั้ง
- คณะกรรมการมีการดำเนินงานตามหลัก ๗ ส ได้แก่ สะอาด สะดวก สะอาด สุขลักษณะ สร้างนิสัย สิ่งแวดล้อม และสวยงาม โดยมีการดำเนินการในเรื่องต่างๆ เช่น
 - การตรวจสอบถังดับเพลิง
 - ปรับปรุงฝาปิดรางระบายน้ำ
 - การตรวจประเมินร้านค้า โดยมีการติด QR code แบบประเมินไว้ที่โต๊ะอาหารเพื่อให้ผู้มาใช้บริการร่วมกันแสดงความคิดเห็น
 - การปรับปรุงห้องน้ำ
 - การบริหารจัดการเรื่องนก โดยมีการหาวิธีใหม่ๆ มาเล่นก เช่น การติดถุงพลาสติกบริเวณหลังคาเพื่อสร้างความรำคาญให้แก่ก การใช้เลเซอร์พอยเตอร์เล่นก
 - การบริหารจัดการขยะ เปลี่ยนถังขยะเป็นแบบมีฝาปิด มีการคัดแยกขยะ
 - ปรับปรุงพื้นโรงอาหาร มีการทาสีตีเส้นสร้างระเบียบวินัยแก่นักเรียน
 - ปรับปรุงห้องล้างจาน มีการล้างจาน ๓ ชั้นตอน
 - ปรับปรุงบ้านขยะ (ที่พักขยะ) ให้ถูกสุขลักษณะ

ข้อเสนอแนะ

- เทศบาลนครนนทบุรีได้เข้าไปตรวจเยี่ยม ซึ่งพบว่าไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องการบริหารจัดการเนื่องจากเป็นอาคารใหม่ แต่จะมีปัญหาเรื่องท่อระบายอากาศจากร้านอาหาร ซึ่งทางเทศบาลจะเข้าไปให้คำแนะนำต่อไป

บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด

ผลการดำเนินงาน

บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด

- บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด ตั้งอยู่ในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี อยู่ระหว่างซอยติวานนท์ ๓๗ - ๓๘ ก่อตั้งมาแล้ว ๕๐ ปี สำหรับในส่วนของโรงอาหาร ได้มีการย้ายออกมาจากตัวอาคารสำนักงาน แล้วมาสร้างเป็นอาคารโรงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งสร้างมาได้ประมาณ ๒๐ ปี เปิดให้บริการสำหรับพนักงานบริษัทและชุมชนบริเวณใกล้เคียง มีร้านขายอาหาร จำนวน ๘ ร้าน ในส่วนของห้องรับประทานอาหารมีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ
- จากการประชุมครั้งก่อน ทางบริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด ได้แจ้งว่าพบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบในการประกอบอาหารของร้านค้า โดยได้ของคำแนะนำจากเทศบาลนครนนทบุรี ได้ข้อสรุปว่า ในเบื้องต้นให้เปลี่ยนร้านที่ซื้อวัตถุดิบ และนำมาล้างน้ำเกลือก่อนนำไปปรุงอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการก็นำไปปฏิบัติ

- เคยได้รับการร้องเรียนจากพนักงานบริษัทที่เข้าไปใช้บริการโรงอาหารแล้วเกิดอาการท้องเสีย ซึ่งจากการสอบสวนโรคของแพทย์และพยาบาลประจำบริษัท พบว่ารับประทานอาหารในเวลา ๘.๐๐ น. และมีอาการในช่วง ๑๐.๐๐ น. ซึ่งตามปกติเชื้อโรคจะใช้เวลาในการฟักตัวประมาณ ๔ - ๖ ชั่วโมง จึงไม่น่าเกิดจากการรับประทานอาหารในโรงอาหาร

- เทศบาลนครนนทบุรีจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารให้ผู้สัมผัสอาหารของบริษัททุกราย โดยทางบริษัทจะกำชับควบคุมให้ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ เนื่องจากเป็นรูปแบบของบริษัทจึงต้องมีการประเมินที่ค่อนข้างเข้มงวดจากผู้ประเมินของบริษัทสาขาใหญ่ และมีการตรวจประเมินจากเทศบาลนครนนทบุรีเป็นประจำ

- มีโครงการจัดเมนูสุขภาพทุกวัน และจัดเมนูสุขภาพให้ผู้บริหารรับประทานประจำ

- ในส่วนของระบบดักไขมัน มีถังดักไขมันติดตั้งอยู่ประจำทุกร้าน ติดตั้งอยู่บริเวณห้องล้างจาน และมีบ่อดักไขมันรวมอยู่ด้านหลังโรงอาหาร โดยมีฝายสิ่งแฉัดล่อและวิศวกรดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐาน ISO ดังนั้นระบบการดักไขมันจึงใช้การได้ดีตลอดเวลา สามารถเป็นแบบอย่างได้ หากหน่วยงานใดสนใจศึกษาดูงานหรือขอคำปรึกษา ทางบริษัทก็ยินดี

- มีการระบายอากาศ ระบายกลิ่น โดยการเปิดพัดลมในช่วง ๑๔.๐๐ น

- มีโครงการลดโลกร้อน ลดการใช้พลาสติก รมรงค์ให้พนักงานใช้ถุงผ้าโดยมีการแจกถุงผ้าตราบริษัท และแจกแก้วน้ำให้พนักงานทุกคน

ปัญหาและอุปสรรค/สิ่งที่ต้องปรับปรุง

- จะพบปัญหาในเรื่องการเข้าคิวรับประทานอาหารเช้าจากบริษัทมีพนักงานจำนวนมาก เมื่อเข้ามาใช้บริการพร้อมกัน ทำให้อาจมีปัญหาเรื่องความแออัดบ้าง

ข้อเสนอแนะ

- บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด ให้ความร่วมมือกับเทศบาลนครนนทบุรีเป็นอย่างดีทั้งในเรื่องการปรับปรุงโรงอาหาร การดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม ตลอดจนกิจกรรมสาธารณะต่างๆ ทางเทศบาลก็จะขอไปตรวจเยี่ยมอยู่เป็นประจำต่อไป

- บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด ถือได้ว่าพัฒนาโรงอาหารไปได้อีกขั้น จากเรื่องประหยัด ไปสู่ปลอดภัย และประโยชน์ ซึ่งเป็นตัวอย่างในการพัฒนาที่ดี

กำหนดการเยี่ยมเสริมพลังผู้ประกอบการโรงอาหารของหน่วยงานภายนอกกระทรวง สาธารณสุข

- ทางสำนักสุขภาพอาหารและน้ำจะขอตรวจสอบช่วงเวลาที่สามารถเข้าเยี่ยมเสริมพลังร่วมกับเทศบาลนครนนทบุรีในช่วงเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๕๖๒ และจะแจ้งกำหนดการไปยังหน่วยงานต่อไป

กำหนดการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารของหน่วยงานส่วนกลางในกระทรวงสาธารณสุข

- สำนักสุขภาพอาหารและน้ำกำหนดจัดการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงอาหารของหน่วยงานส่วนกลางในกระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๓.๐๐ น. ณ ห้องประชุมกำธรสุวรรณกิจ อาคาร ๑ ชั้น ๑ กรมอนามัย โดยในขณะนี้ผู้รับชองงานโรงอาหารของหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขได้ส่งรายชื่อผู้สัมผัสอาหารที่จะเข้าอบรมมาให้แล้ว หากหน่วยงานใดต้องการแจ้งรายชื่อเพิ่มขอให้แจ้งมาได้ที่นายพลาว์ตร พุทธิรักษ์ ภายในวันที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๒

ปิดประชุมเวลา ๑๖.๓๐ น.

นายพลาว์ตร พุทธิรักษ์ ผู้จตุรายนงานการประชุม
นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย ผู้ตรวจรายงานการประชุม