

สรุปประเด็นความรู้ให้บุคลากรและภาคีเครือข่าย ด้านสุขาภิบาลอาหาร
เพื่อการขับเคลื่อนการดำเนินงานวิชาการของหน่วยงานให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
5 กุมภาพันธ์ 2563	การอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ (อสรจ.) รายวิชาส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดวิชาย่อยการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ณ ทัณฑสถานหญิงธนบุรี เขตบางบอน กรุงเทพมหานคร	 การอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ (อสรจ.) รายวิชาส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดวิชาย่อยการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ ณ ทัณฑสถานหญิงธนบุรี เขตบางบอน กรุงเทพมหานคร จากทัณฑสถานหญิงธนบุรี ตามหลักสูตรอบรมอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำ รายวิชาส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม หมวดวิชาย่อยการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยให้ความรู้ในเรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกต้อง สุขาภิบาลอาหาร โดยยึดหลักปฏิบัติ “กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ” การล้างมือ ๗ ขั้นตอน หลักการบริโภคน้ำที่ถูกต้อง การล้างทำความสะอาดภาชนะที่เก็บน้ำ และวิธีการใช้ชุดทดสอบปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ (๐.๓๑) เพื่อให้อาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำสามารถนำไปปฏิบัติในชีวิตประจำวัน และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้ผู้ต้องขังคนอื่น เพื่อสุขภาพอนามัยที่ดี และลดการเจ็บป่วยจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในการอบรมครั้งนี้ มีอาสาสมัครสาธารณสุขเรือนจำเข้าร่วม จำนวน ๔๐ คน ทั้งนี้ ได้เยี่ยมชมแผนกสหกรรมพร้อมให้คำแนะนำแก่ผู้ปฏิบัติงานในการประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น การสวมหมวกหรือผ้าคลุมผม การใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารพร้อมบริโภค รวมทั้งการดูแลระบบดักไขมันให้ใช้การได้เป็นปกติ กรมอนามัยส่งเสริมทัศนคติสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

[illegible]

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
26 มีนาคม 2563	ขับเคลื่อนแนวทางการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019(COVID-19) สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ณ กระทรวงสาธารณสุข	 ขับเคลื่อนแนวทางการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) วันที่ 26 มีนาคม 2563 ณ กระทรวงสาธารณสุข ณ สำนักอนามัยกระทรวงสาธารณสุข นายอนุทิน ชาญวีรกูล รองนายกรัฐมนตรี และ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธาน เปิดกิจกรรมรณรงค์ "CLEAN Together": คนไทยรวมพลังป้องกันโรค โดยมี ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข อธิบดีกรมอนามัย และผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุข ร่วมเป็นเกียรติในการจัดกิจกรรม CLEAN Together เพื่อสร้างความมั่นใจต่อมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่วนหนึ่งของการมีผู้ดูแลของตลาดสด อาหาร และ รถมอเตอร์ไซด์สาธารณะเดลิเวอรี่ (Delivery) เช่น Line Man , Food Panda , GRAB Food , Lalamove , Get Food มาแสดงวิธีการรับ-ส่งอาหารให้แก่ผู้บริโภคด้วย ณ ห้องประชุมสมเด็จฯ วัดโพธิ์ กรุงเทพมหานคร นายสมศักดิ์ สิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย เป็นประธานการประชุมหารือเพื่อขับเคลื่อนแนวทางการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) สำหรับการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) ด้วยสถานการณ์ปัจจุบันความต้องการของผู้บริโภคในการสั่งอาหารออนไลน์เป็นจำนวนมาก ประกอบกับมีแพลตฟอร์ม Platform ให้บริการสั่งอาหารบนออนไลน์ เช่น Line Man , Food Panda , GRAB Food , Lalamove , Get Food เป็นต้น ดังนั้น เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคที่ใช้บริการการสั่งอาหารออนไลน์ ในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กระทรวงสาธารณสุข สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดทำแผน เพื่อติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในการจัดบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่ (delivery) เพื่อติดตามการดำเนินการและนำไปพัฒนาซึ่งกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับ delivery กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยลดขยะพลาสติก จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
27 มีนาคม 2563	กิจกรรมรณรงค์ "รถฟุ่มพวง สะอาด ปลอดภัย รู้ทันไวรัสโควิด-19" ณ ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี	 กิจกรรมรณรงค์ "รถฟุ่มพวง สะอาด ปลอดภัย รู้ทันไวรัสโควิด-19" วันที่ 27 มีนาคม 2563 ณ ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี นายสมศักดิ์ สิริวนารังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ให้ความรู้เกี่ยวกับ "รถฟุ่มพวง สะอาด ปลอดภัย รู้ทันไวรัสโควิด-19" โดยมี นายวัชรชัย จิตศักดิ์ธนกุล ผู้จัดการฝ่ายความมั่นคงและสุขภาพ บริษัท ไทย แม็กโคร มีเดีย จำกัด พร้อมด้วย กิจกรรมในการรณรงค์ประกอบด้วย การสาธิตการล้างมืออย่างถูกต้อง 7 ขั้นตอน และการสาธิตแนวทางการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัย สำหรับรถฟุ่มพวงอาหารในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยตลาดไท ซึ่งเป็นตลาดค้าส่งขนาดใหญ่ไม่จำหน่ายในชุมชน และอยู่ภายในรูปแบบเขตอุตสาหกรรม ที่เรียกว่า "รถฟุ่มพวง" นั้น พบว่าส่วนใหญ่ผู้ค้าที่จำหน่ายมักเป็นประเภท ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารแห้ง อาหารบรรจุสุญญากาศ อาหารแปรรูป เป็นต้น โดยในแต่ละวันมีรถฟุ่มพวงประมาณ 500 คันที่เคลื่อนเข้ามาในเขตตลาดไท เพื่อไปจำหน่าย ทำให้ผู้ใช้ซื้อสินค้าได้สะดวก ไม่ต้องออกมาจับจ่ายซื้อสินค้ากลับบ้าน นอกจากนี้ยังเห็นสถานการณ์ในปัจจุบันที่มีการระบาดของโรคติดเชื้อ COVID-19 ซึ่งขอความร่วมมือประชาชนให้ "อยู่บ้าน หยุดเชื้อ เพื่อชาติ" โดยคำแนะนำของกรมมี 9 ข้อ ดังนี้ 1) อาหารปลอดภัย สะอาด จัดกับอาหารเป็นสัดส่วน มีการปกปิด และทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อและแอลกอฮอล์ 2) อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ อาหารแห้ง อาหารแปรรูป จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนตามประเภทอาหาร ไม่ปะปนกัน 3) เนื้อสัตว์ อาหารทะเล สะอาด จัดเก็บแยกภาชนะ มีการปกปิด พยายามลดต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส 4) อาหารปรุงสำเร็จ บรรจุในภาชนะที่สะอาดและมีการปิดกั้น ด้านหน้าอาหารที่ปรุงขึ้นวันละจำหน่าย 5) ผลไม้สดล้าง ล้าง จัดเก็บแยกตามประเภทผลไม้ มีการปกปิดใช้น้ำแข็งสะอาด 6) ภาชนะ/อุปกรณ์ และใช้ห่อหุ้มอาหารสุก/อาหารดิบแยกและหมัก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและเชื้อราเชื้อโรค 7) ถ้ามีรถคันนำและรถ/รถบรรทุกของ สวมใส่หน้ากากผ้า/ผ้าก๊อกรองน้ำที่ใช้รถบรรทุกหรือรถบรรทุกที่มีรถบรรทุกหรือรถบรรทุก 8) ผู้ซื้อและผู้ขาย กำหนดระยะห่าง อย่างน้อย 1 เมตร ไม่พูดคุย ไอ จาม ในระหว่างเลือกซื้ออาหาร และ 9) หากมีอาการไอ จาม คัดน้ำไหลลงคอหรือมีอาการอื่น ๆ ให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ สื่อเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้ซื้อและผู้ขายในสถานการณ์ไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยลดขยะพลาสติก จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
30 กันยายน 2563	พิธีลงนามความร่วมมือ (MOU) การลดใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว จากการบริการส่งอาหาร (Food Delivery) ณ ห้องประชุมอารีย์สัมพันธ์ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	
26-29 ตุลาคม 2563	การประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และตลาดนัด น่าซื้อ (Healthy Market) และการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) ณ โรงแรมเอเชียแอร์พอร์ต จังหวัดปทุมธานี	

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
29 ตุลาคม 2563	การประกาศนโยบาย (Kick off) เพื่อขับเคลื่อนนโยบายสุขภาพดีวิถีใหม่ : ต้นแบบอาหารปลอดภัย อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และ ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ การประกาศนโยบาย (Kick off) เพื่อขับเคลื่อนนโยบายสุขภาพดีวิถีใหม่ : ต้นแบบอาหารปลอดภัย อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และ ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) วันที่ 29 ตุลาคม 2563 ณ โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี วันที่ 29 ตุลาคม 2563 ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานการประกาศนโยบาย (Kick off) : ขับเคลื่อนนโยบายสุขภาพดีวิถีใหม่ : ต้นแบบอาหารปลอดภัย 1) อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) 2) ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) 3) อาหารสะอาด ปลอดภัย (Re-brand Clean Food Good Taste) โดยมี นายแพทย์สุรเกียรติ์ วัฒนศิริ จังเจิญชัย อธิบดีกรมอนามัย กล่าวรายงาน โดยพิธีการประกาศนโยบาย : ในการพัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายสุขภาพดีวิถีใหม่ : ต้นแบบอาหารปลอดภัย ได้ร่วมกับจังหวัด อธิบดีกรมอนามัย ผู้แทนกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ผู้แทนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้แทนผู้ประกอบการด้านอาหาร รวมถึงผู้บริหารของกระทรวงสาธารณสุข ผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย และกรมอนามัย จำนวน 200 คน ร่วมในการประกาศนโยบายในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานที่ได้มีการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และ ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) ต้นแบบจังหวัดละ 1 แห่ง นอกจากนี้ภายในงานมีการจัดนิทรรศการต้นแบบอาหารปลอดภัย อาหารริมบาทวิถี และ ตลาดนัด น้ำซื่อ และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ต้นแบบ (Model) การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) และ ตลาดนัด น้ำซื่อ (Healthy Market) ของตลาดประชานิเวศน์ จ.นครศรีธรรมราช ตลาดนัด น้ำซื่อ จังหวัดสุพรรณบุรี และตลาดนิเวศน์การค้า สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี เข้าร่วมในการเสวนาด้วย กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th
4-5 พฤศจิกายน 2563	การประชุมพัฒนาข้อมูลวิชาการ และข้อเสนอเชิงนโยบายในการขับเคลื่อนการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ณ สวนนพรัตน์ รีสอร์ท จังหวัดสมุทรสงคราม	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ การประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาข้อมูลวิชาการและข้อเสนอเชิงนโยบายในการขับเคลื่อนการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ระหว่างวันที่ ๔ - ๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ณ สวนนพรัตน์ รีสอร์ท จังหวัดสมุทรสงคราม นายสุวัชร พงษ์ชู นายนิรุติ์ สุทธร และนายอรรถะ โจนวนิชชากร ที่ปรึกษารัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข อาจารย์สง่า คณาพงษ์ ที่ปรึกษากรมอนามัย ร่วมเป็นเกียรติในการประชุมพัฒนาข้อมูลวิชาการและข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) โดยมี นายสมศักดิ์ ศิริวรรณศิริ ผู้ดำเนินการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย บรรยายในหัวข้อ "นโยบายสำคัญด้านสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ด้านอาหารปลอดภัย (อาหารริมบาทวิถี และ ตลาดนัด น้ำซื่อ) " รวมถึงการตั้งชื่อเมนู "สรุปโครงการพัฒนาการบริการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยสร้างเสริมสุขภาพและสนับสนุนการท่องเที่ยว (๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๒ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๓)" เพื่อนำไปสู่การพัฒนาข้อมูลวิชาการและข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อการขับเคลื่อนการพัฒนาพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ซึ่งผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยผู้แทนจากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ศูนย์อนามัยที่ ๔๖ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอนและภูเก็ต เทศบาลเมืองโฮฮอร์ จ.โฮฮอร์ เทศบาลตำบลฮาดสาด จ.กาฬสินธุ์ และผู้ประกอบการค้าอาหารถนนดินเหล็ก (ตลาดศาลเจ้า) จ.สุราษฎร์ธานี ถนนคนเดินตลาดใหญ่ จ.ภูเก็ต ร่วมให้ข้อเสนอแนะ ในการประชุมครั้งนี้ มีข้อเสนอแนะการพัฒนา ดังนี้ ๑) นโยบายของส่วนวิเทศน์ช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข (อาหารปลอดภัย + ก้าวทำใจ) ถือเป็นโอกาสที่จะผลักดันการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหาร ๒) ยุทธศาสตร์ : การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ๖ ประเด็น ๑) การประชุมพัฒนาอาหารริมบาทวิถี/ตลาดนัด น้ำซื่อ ๔ ภาค (โดยศูนย์อนามัยดำเนินการ) ๔) กลไกการพัฒนาขับเคลื่อน Street Food and Healthy Market ๕) Re-check for open Thailand ๖) Re-brand CFOT ๗) การสื่อสารสาธารณะ (PR) / การสร้าง brand ให้ประชาชนรู้จักและมีความน่าเชื่อถือ ๘) การจัดทำฐานข้อมูล ๙) การยกระดับ Street Food Model โดยจัด grading เพื่อการพัฒนา เช่น ระดับพื้นฐาน ดี ดีมาก ๑๐) นวัตกรรม/ศูนย์เรียนรู้การพัฒนา Street Food ๑๑) การสร้างขวัญ/กำลังใจมอบรางวัล Street Food and Healthy Market และ ๑๒) การมีระบบความปลอดภัยอาหาร ที่อย่างมีมาตรฐาน กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี www.anamai.moph.go.th

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
16 พฤศจิกายน 2563	พิธีมอบตราสัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA) ให้แก่ บริษัท เดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ณ ห้องโถงธนารักษ์ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานใหญ่	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดทำโดย สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ พิธีมอบตราสัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย Amazing Thailand Safety & Health Administration : SHA บริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) วันที่ 16 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องโถงธนารักษ์ ชั้น ๑ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานใหญ่  นายสมศักดิ์ ศิริวรรณศิริ ผู้บัญชาการสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ เป็นผู้แทนกรมอนามัย ร่วมพิธีมอบตราสัญลักษณ์มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย Amazing Thailand Safety & Health Administration : SHA ให้แก่บริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และแบรนด์ร้านอาหารในเครือบริษัท ที่ผ่านการตรวจประเมินโดยได้รับเกียรติจากนายสุพจน์ศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เป็นประธานในพิธี พร้อมด้วยคณะผู้บริหารจากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงสาธารณสุข และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในการนี้ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำได้ร่วมจัดพิธีการ เพื่อเน้นย้ำให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความสำคัญของการสร้างมาตรฐานการท่องเที่ยวที่ดี และรักษามาตรฐานด้านสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด โครงการ Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) เป็นความร่วมมืออย่างเข้มแข็งของกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และภาคเอกชน เพื่อยกระดับ พัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย ให้เกิดความมั่นใจด้านสาธารณสุขและสอดคล้องกับนโยบายระดับนานาชาติของรัฐบาล ซึ่งเริ่มต้นดำเนินการมาตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2563 โดยใช้เกณฑ์มาตรฐาน SHA ประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร/สตรีฟู้ด ตรวจสอบประเมินมาตรฐานการให้บริการของแบรนด์ร้านอาหารในเครือบริษัท เดอะ ไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้แก่ เดอะพิกซ์คอมเพล็กซ์ ซีเอสเคเตอร์ เบียร์เกอร์คิงส์ สเวนเซนต์ บอยซอน เดอะคอฟฟี่คลับ และเบซิล ที่สมัครเข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 958 สาขาจากทั่วประเทศ และผ่านมาตรฐาน SHA จำนวน 890 กว่าสาขา แสดงให้เห็นถึงการเตรียมความพร้อมและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริการให้บริการ ในรูปแบบวิถีปกติใหม่ (New Normal) ที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ปลอดภัย และราคาเป็นธรรม เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ หรือสร้างความมั่นใจแก่ประชาชน และนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการต่อไป กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t i g www.anamai.moph.go.th
6 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้าน Steve café & Cuisine สาขาพระราม 6 เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดทำโดย สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วันที่ 6 มกราคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ ร้าน Steve Café & Cuisine สาขาพระราม 6 เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร  นพ.ศุภชัย อธิบดีกรมอนามัย ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร ณ ร้าน Steve Café & Cuisine ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้สัญลักษณ์ SHA 00001 ร้านแรกของประเทศไทย ในช่วงการเฝ้าระวังการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยในสถานประกอบการร้านอาหารเน้นคุมเข้ม 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ซื้อ/ผู้บริโภค เพื่อสร้างความปลอดภัยตั้งแต่ครัวจนถึงผู้บริโภค โดยมี นางอุษิราวรรณ กุมภังค นายสมชายศักดิ์ดาภิรักษ์ ร่วมในการตรวจเยี่ยมด้วย โดยทางร้านได้ดำเนินการมาตรการตั้งแต่การกำหนดจุดคัดกรองพนักงานและผู้มาใช้บริการ จุดให้บริการเจลแอลกอฮอล์ มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และการทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมกับการจัดการสุขลักษณะของสถานที่ปรุง-ประกอบอาหารตามหลักสุขภาพอาหาร โดยครั้งนี้กรมอนามัยได้ทำการสุ่มตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ อุปกรณ์ (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ) ลูกบิดประตู ด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) รวมถึงให้คำแนะนำการปฏิบัติด้านสุขอนามัยสำหรับร้านอาหาร เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหาร กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t i g www.anamai.moph.go.th

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
7 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้าน ZEN และร้าน AKA ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ กรุงเทพมหานคร	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารสัตว์ ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วันพฤหัสบดีที่ 7 มกราคม 2564 เวลา 13.00 น. ณ ร้าน ZEN และ ร้าน AKA ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ นายแพทย์ศุภชัย นันทิมาธร รองอธิบดีกรมอนามัย นำทีมเจ้าหน้าที่ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร ณ ร้าน ZEN และ ร้าน AKA ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เป็นการเฝ้าระวังในสถานประกอบการเพื่อบริการของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อตรวจประเมินการปฏิบัติตามมาตรการของ ก.ย. สบ. และสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยสถานประกอบการร้านอาหารในศูนย์ 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ ผู้ประกอบการผู้ผลิตอาหาร และผู้ซื้อผู้บริโภค โดยกรมอนามัยได้ทำการสุ่มตรวจความพร้อมของอาหารและอุปกรณ์ (จาน แก้วน้ำ ช้อน ส้อม) ด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) เป็นการเฝ้าระวังด้านความสะอาด เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยของสถานประกอบการและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค จากการตรวจเยี่ยมสถานประกอบการพบว่า ได้ดำเนินการตามมาตรการด้านสุขอนามัย ตั้งแต่การกั้นจุดคัดกรองพนักงานและผู้ใช้บริการ จุดให้บริการเจลแอลกอฮอล์ การสวมหน้ากากอนามัย มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล การทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วมกับผู้บริโภคและผู้มีอาหารมีการทำความสะอาดจุดสัมผัสร่วม รวมถึงอุปกรณ์สำหรับใช้ในงานบริการ เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ถ้วยน้ำดื่ม มีการจัดเป็นจุดชัดเจนสำหรับใช้เฉพาะบุคคลอีกด้วย นอกจากนี้ทางร้านได้มีการปรับปรุงเมนูอาหารประเภทเสิร์ฟ ให้เป็นแบบบุฟเฟ่ต์บุฟเฟ่ต์ เช่น แซลมอนย่าง สเต็กแบบชุก เป็นต้น ซึ่งถือว่าเป็นการปรับปรุงแบบบริการที่สอดคล้องกับ New Normal ทั้งนี้ กรมอนามัยได้แนะนำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารใช้ Platform Thai Stop Covid เป็นเครื่องมือในการประเมินตนเอง เพื่อเป็นการปฏิบัติงานตามมาตรฐานการอาหาร ของภาครัฐและดูแลสุขอนามัยของประชาชน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t c www.anamai.moph.go.th
9 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้านกินปูเมืองนนท์ ร้านสุกี้ตีน้อย และร้าน MAKOTO จังหวัดนนทบุรี	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารสัตว์ ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วันศุกร์ที่ 9 มกราคม 2564 เวลา 14.00 น. ณ ร้านกินปูเมืองนนท์ ร้านสุกี้ตีน้อย และร้าน MAKOTO อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหารเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้านกินปูเมืองนนท์ ร้านสุกี้ตีน้อย (บุฟเฟ่ต์) และร้าน MAKOTO อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยตรวจประเมินการปฏิบัติตามมาตรการของ สบ. และการจัดการสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่จุดคัดกรองพนักงาน และผู้มาใช้บริการ จุดให้บริการทำความสะอาดมือ/เจลแอลกอฮอล์ มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร และการทำความสะอาดจุดต่าง ๆ ที่ต้องสัมผัสร่วมกัน (โต๊ะเก้าอี้ในภัตตาคารอาหาร จุดบริการ/จุดชำระเงิน) การสวมใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้าของพนักงานและผู้มาใช้บริการ รวมถึงกรมอนามัยได้ให้คำแนะนำการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้ การจัดการสุขลักษณะของครัวและการให้บริการอาหาร (บุฟเฟ่ต์) โดยเน้นการจัดบริการอุปกรณ์ในการบริโภคอาหารสำหรับเฉพาะบุคคล สำหรับผู้สัมผัสอาหารต้องแยกจากชุดสุขลักษณะ หนึ่งฝ่ามือ และการใช้ถุงมือ/สวมถุงมือหิ้วจับอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรงกับอาหารโดยตรง และให้คำแนะนำให้สถานประกอบการประเมินตนเอง โดยใช้ Platform Thai Stop Covid กรมอนามัยได้ทำการสุ่มตรวจความพร้อมของภาชนะ/อุปกรณ์ (จาน ถ้วย ช้อน แก้วน้ำ) และมีผู้สัมผัสอาหารด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) และชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2/อ.13) และให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคที่มีใช้บริการ กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t c www.anamai.moph.go.th

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
11 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้าน MK Restaurants ศูนย์การค้าเซ็นทรัลบางนา กรุงเทพมหานคร	 กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขภาพอาหาร ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) วันจันทร์ที่ 11 มกราคม 2564 เวลา 13.00 - 14.00 น. ณ ร้าน MK Restaurants ศูนย์การค้าเซ็นทรัลบางนา กรุงเทพมหานคร นายแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย อธิบดีกรมอนามัย ได้เกียรติเป็นประธาน ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมสถานประกอบการร้านอาหารเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ณ ร้าน MK Restaurants ศูนย์การค้าเซ็นทรัลบางนา พร้อมด้วย นายแพทย์อภัย สุทธิสังข์ รองอธิบดีกรมอนามัย นายสมศักดิ์ สิริวนาโรจน์ ผู้ว่าราชการจังหวัดกรุงเทพมหานคร และนายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและนายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหาร เพื่อเสริมสร้างมั่นใจ และเชื่อมั่นในความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยตรวจเยี่ยม การปฏิบัติตามมาตรการฯ ของ ศบค. และการจัดการสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่จุดคัดกรองพนักงานและลูกค้าใช้บริการ จุดให้บริการทำความสะอาด/ เจลแอลกอฮอล์ มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร การทำความสะอาดจุดต่างๆ ที่สัมผัสร่วมกัน (ลิฟท์/เก้าอี้/โต๊ะรับประทานอาหาร) และการสวมใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้าของพนักงานและผู้ให้บริการ รวมถึงการอนามัยได้ให้คำแนะนำการปฏิบัติตามมาตรการฯ สำหรับร้านอาหาร พร้อมกันนี้ กรมอนามัยได้ทำการ สุ่มตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ/อุปกรณ์ (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ) ด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) และชุดทดสอบโคโรนาไวรัสแบบเร็ว (SI-2/6.13) และให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลเพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคต่อไป กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t v www.anamai.moph.go.th
19 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดนัด ตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัส COVID-19 ณ ตลาดนัดแยกเอื้ออาทร (ท่าอิฐ) อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	 กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขภาพอาหาร การตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดนัด ตามมาตรการป้องกัน COVID-19 ณ ตลาดนัดแยกเอื้ออาทร (ท่าอิฐ) ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี วันอังคารที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๔ นายแพทย์อภัย สุทธิสังข์ รองอธิบดีกรมอนามัย เป็นประธานตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดนัด ตามมาตรการป้องกัน COVID-19 ร่วมกับนายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ อธิบดีกรมอนามัย และนายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ อธิบดีกรมอนามัย พร้อมด้วย แพทย์หญิงไสรวรรณ ไชยประเสริฐ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี นายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหารและนายวัน รอดโพธิ์ เกษมสุขพาณิชย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขภาพอาหาร เพื่อเสริมสร้างมั่นใจ และเชื่อมั่นในความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค โดยตรวจเยี่ยมและให้คำแนะนำการปฏิบัติตามมาตรการฯ ของ ศบค. และการจัดการสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร ตั้งแต่จุดคัดกรองพนักงานและลูกค้าใช้บริการ จุดให้บริการทำความสะอาด/ เจลแอลกอฮอล์ มาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล การทำความสะอาดจุดต่างๆ ที่สัมผัสร่วมกัน (ลิฟท์/เก้าอี้/โต๊ะรับประทานอาหาร) และการสวมใส่หน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้าของพนักงานและผู้ให้บริการ รวมถึงการอนามัยได้ให้คำแนะนำการปฏิบัติตามมาตรการฯ สำหรับตลาดนัด พร้อมกันนี้ กรมอนามัยได้ทำการ สุ่มตรวจสอบความสะอาดของภาชนะ/อุปกรณ์ (จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ) ด้วยเครื่องตรวจความสะอาด (ATP) และชุดทดสอบโคโรนาไวรัสแบบเร็ว (SI-2/6.13) และให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลเพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยแก่ผู้บริโภคต่อไป กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี f t y t v www.anamai.moph.go.th

วันที่	กิจกรรม	สรุป one page
27 มกราคม 2564	ตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดสดและอาหารริมบาทวิถีตามมาตรการป้องกัน โรคติดเชื้อไวรัส COVID-19 ณ ตลาดสดเมืองทอง และแผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าพระบรมราชานุสรณ์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช จังหวัดสุพรรณบุรี	 ภาพข่าวกิจกรรม จัดโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดสดและอาหารริมบาทวิถีตามมาตรการป้องกัน COVID-19 วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๔ ณ ตลาดสดเมืองทอง และ แผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าพระบรมราชานุสรณ์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช จังหวัดสุพรรณบุรี    นายแพทย์คณิศร ชื่นคำ รองอธิบดีกรมอนามัย นายณัฏฐ์ ศิวิธรธรนาถ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นายแพทย์วิเชียร ดับสุวรรณ์นนท์ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๕ ราชบุรี ผู้แทนภาคีเครือข่ายระดับพื้นที่ ได้แก่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุพรรณบุรี สำนักงานสาธารณสุขอำเภออู่ทอง และโรงพยาบาลอู่ทอง โรงพยาบาลโคกกระเทียม โรงพยาบาลโคกกระเทียม ร่มเกล้าที่ตรวจเยี่ยม และ แผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าพระบรมราชานุสรณ์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช จังหวัดสุพรรณบุรี ด้วยสถานการณ์การระบาดของโรคโควิด-19 รอบใหม่ ได้ขยายวงกว้างไปจนถึงพื้นที่อื่น ๆ ทำให้ผู้ประกอบการค้าในตลาดสดและอาหารริมบาทวิถีได้รับผลกระทบ เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงร่วมกันในการตรวจเยี่ยมเสริมพลังการพัฒนาตลาดสดและอาหารริมบาทวิถีตามมาตรการป้องกัน COVID-19 โดยตลาดสดเมืองทอง ได้มาตรฐาน "ตลาดสด น่าน้อย" ระดับ ๕ ดาว ซึ่งมีการรักษามาตรฐานและคุณภาพมาอย่างต่อเนื่องตามมาตรฐานที่กำหนด ประกอบกับการมี COVID-19 ตลาดได้เพิ่มมาตรการป้องกัน อาทิ เพิ่มความถี่ในการล้างตลาด ควบคุมกำกับสุขาภิบาลของผู้ประกอบการค้าอาหาร ประชาสัมพันธ์มาตรการให้กับผู้บริโภค ในส่วนของแผงลอยจำหน่ายอาหารหน้าพระบรมราชานุสรณ์สมเด็จพระนเรศวรมหาราช อยู่ในความรับผิดชอบของกรมศิลปากร โดยมีแผงลอยจำหน่ายอาหารจำนวนมาก แต่ขาดความเป็นระเบียบเรียบร้อย เทศบาลจึงได้เข้ามาช่วยกำกับดูแลด้านสุขลักษณะ ซึ่งปัจจุบันมีแผงลอยอาหารจำนวน ๖๓ แผง เปิดให้บริการทุกวัน เวลา ๐๖.๐๐ - ๒๓.๐๐ น. ทุกแผงได้รับป้ายรับรอง CGT ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากเทศบาล ในสถานการณ์ COVID-19 ได้ดำเนินการตามมาตรการป้องกันอย่างเคร่งครัด ทั้งยังเป็นพื้นที่เป้าหมายอาหารริมบาทวิถีต้นแบบในปีงบประมาณ ๒๕๖๔ ที่จะร่วมพัฒนาเกณฑ์อาหารริมบาทวิถี ๔ มิติดังกล่าว กรมอนามัยยังส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี  www.anamai.moph.go.th