

ภาพข่าวกิจกรรม

จัดทำโดย สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ประกาศนโยบาย (Kick off) เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร Clean Food Good Taste Plus และ อาหารเป็นยา วันอังคารที่ 28 มิถุนายน 2565 ณ SURALAI HALL ชั้น 7 ไอคอนสยาม กรุงเทพมหานคร



ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานการประกาศนโยบาย (Kick off) เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร Clean Food Good Taste Plus และ อาหารเป็นยา โดยมี นพ.อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย กล่าวรายงาน พร้อมด้วย นพ.ธงชัย เลิศวิไลรัตนพงศ์ รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข ผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุข กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กรุงเทพมหานคร ธนากร ออมสิน สมาคม/ชมรมผู้ประกอบการกิจการอาหาร และภาคีเครือข่าย เข้าร่วมกิจกรรมภายในงาน รวมถึงผู้รับชมผ่าน Facebook Live ประกอบด้วย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการด้านอาหาร วัตถุประสงค์ในการจัดงานเพื่อส่งเสริมให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีการพัฒนาและยกระดับการจัดการด้านสุขลักษณะ โดยส่งเสริมให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประสานความร่วมมือกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย

- 1 การจัดนิทรรศการสุขาภิบาลอาหาร เมนูสุขภาพ และบุรณาหารของร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus
- 2 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “ร้านอาหารมีมาตรฐาน...เต็มเต็ม...เมนูสุขภาพ และอาหารเป็นยา”
- 3 การประกาศนโยบาย (Kick off) เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร Clean Food Good Taste Plus และ อาหารเป็นยา
- 4 การเชิดชูเกียรติและมอบป้ายมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร Clean Food Good Taste Plus และ อาหารเป็นยา ได้แก่ บ้านน้ำเคียงดิน เหนือนันทน์ ครั้วชมทะเล สาขาตลิ่งชัน ร้านอาหารคุณตุ๊ก (เจ้าเก่า) อีสานคลาสสิก ป้ายมาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus ได้แก่ นิตยาไถ่ย่าง สาขาแยกสะพานพระนั่งเกล้า Café by Home ครั้วสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำนักงานคณะกรรมการกำกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์ ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย โรงเรียนเซนต์คาเบรียล โรงเรียนอัสสัมชัญ ป้ายมาตรฐาน Clean Food Good Taste Plus ได้แก่ BLACK CANYON COFFEE และ 88 ounce Café และ
- 5 การสาธิตเมนูสุขภาพ และ อาหารเป็นยา ในเมนู “แกงเลียงกุ้งสด” โดยมี เชฟบ๊อค นายบุญสมิทธิ์ พุกกะณะสุต ร่วมในการสาธิตเมนูอาหาร

กรมอนามัย ขอขอบคุณ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด ในการสนับสนุนสถานที่จัดงาน และสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ในการสนับสนุน เชฟบ๊อค การดำเนินงานขั้นต่อไป สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้วางแผนในการขับเคลื่อน พัฒนา ขยายพื้นที่ ติดตามสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อรักษาคุณภาพของสถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ผู้บริโภคได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี