

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

๑. **ชื่อผลงานเรื่อง** การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อมเพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

๒. **ระยะเวลาที่ดำเนินการ** ตุลาคม ๒๕๖๑ – เมษายน ๒๕๖๓

๓. **สัดส่วนของผลงานในส่วนที่ตนเองปฏิบัติ** ๘๐ %

๔. **ผู้ร่วมจัดทำผลงาน**

๔.๑ นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย	สัดส่วนของผลงาน	๑๐ %
๔.๒ นางสาวอารยา วงศ์ป้อม	สัดส่วนของผลงาน	๑๐ %

๕. บทคัดย่อ

การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อมเพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา วิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม รวมทั้งศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงประกอบการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม และเป็นข้อมูลสนับสนุนทางวิชาการให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น โดย **วิธีการศึกษาวิจัยทางเอกสาร (Document research)** ที่ได้มาจากการสืบค้นและรวบรวมข้อมูลนำมาศึกษาทบทวนวิเคราะห์ สภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาจ่อมจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และศึกษาหลักเกณฑ์ มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม รวมทั้งศึกษาดูงานในพื้นที่ประกอบ กิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาเป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการ สาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม

ผลจากการศึกษา ๑) สภาพปัญหาด้านสุขลักษณะจากข้อมูลงานวิจัยพบว่าสถานประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม มีแนวโน้มที่ดีขึ้นแต่ปัญหาด้านสุขลักษณะก็ยังไม่หมดไปหรือสถานประกอบกิจการยังไม่สามารถปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ ได้ทั้งหมดยังพบปัญหาด้านสุขาภิบาลเกี่ยวกับการปล่อยน้ำเสียไปตามท่อระบายน้ำ ปัญหาด้านสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน รวมทั้งไม่มีการดำเนินการด้านความปลอดภัยและไม่มีมาตรการด้านการป้องกันเหตุรำคาญซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการประกอบ กิจการ นอกจากนี้ยังพบว่าการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการควบคุมสถานประกอบกิจการการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน มีจำนวนน้อย แสดงให้เห็นว่า องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ไม่ได้ออกกฎหมายควบคุมกิจการนี้ เมื่อไม่มีกฎหมายควบคุม ผู้ประกอบกิจการก็ไม่ต้องมา ยื่นขออนุญาตประกอบกิจการ เมื่อไม่ต้องขออนุญาตด้านสุขลักษณะก็จะไม่ถูกควบคุม

๒) หลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมาย ภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อมได้ศึกษาในสาระเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะเพื่อใช้ เป็นข้อมูลอ้างอิงในการจัดทำคำแนะนำ

๓) นำข้อมูลที่ศึกษาในข้อ ๑) และ ๒) มาใช้ในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการ สาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ ประกอบด้วย ๖ หลักเกณฑ์ ดังนี้ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร, หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และ อุปกรณ์ในการผลิต, หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต, หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล, หลักเกณฑ์เกี่ยวกับ สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และหลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัยและการป้องกันเหตุรำคาญ

๔) ราชการ ส่วนท้องถิ่น (เทศบาลตำบลเขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น) ได้นำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นต้นแบบในการออก ข้อบัญญัติท้องถิ่น คือ (ร่าง) **เทศบัญญัติควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหาร หมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายคลึงกัน พ.ศ.**

๖. บทนำ

ปลาร้าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คนไทยนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายและมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้การผลิตปลาร้าขยายตัวเติบโตขึ้นจากระดับครัวเรือนหรือธุรกิจขนาดเล็ก เป็นการผลิตขนาดกลางและขนาดใหญ่ โดยมีปริมาณการผลิตสูงถึง ๔๐,๐๐๐ ตันต่อปี มีมูลค่าตลาดในประเทศรวมปีละกว่า ๘๐๐ ล้านบาท ขณะเดียวกันไทยยังมีการส่งออกปลาร้าไปต่างประเทศด้วย โดยเฉพาะตลาดกลุ่มประเทศอาเซียน อาทิ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เวียดนาม กัมพูชา และประเทศที่มีคนเอเชียอาศัยอยู่จำนวนมาก ทั้งสหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป (EU) และกลุ่มตะวันออกกลาง มูลค่าการส่งออกปลาร้าของไทยรวมกว่า ๒๐ ล้านบาทต่อปี ซึ่งปริมาณและมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มขยายตัวสูงขึ้น ซึ่งนอกจากปลาร้าซึ่งเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทยแล้วยังมีผลิตภัณฑ์ประเภทปลาที่นิยมผลิตเพื่อบริโภคและจำหน่าย อาทิ ปลาส้ม ปลาจ่อม ก็เป็นที่นิยมด้วยเช่นกัน และเมื่อความต้องการในการบริโภคปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อมเพิ่มขึ้น มีมูลค่าการส่งออกเพิ่มมากขึ้น กระบวนการผลิตก็ย่อมต้องเพิ่มขึ้นด้วย เมื่อการผลิตเพิ่มขึ้นย่อมส่งผลให้สถานประกอบการกิจการอาจก่อให้เกิดปัญหามลพิษด้านสิ่งแวดล้อม อาทิ การร้องเรียนเกี่ยวกับสถานประกอบการกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อมก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวนทำให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนที่อยู่อาศัยใกล้เคียง หรือมีสภาพภายในสถานประกอบการไม่ถูกสุขลักษณะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ทั้งนี้ การประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ต้องอยู่ภายใต้การควบคุม กำกับดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น โดยราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมกิจการผลิต สดสม หรือแปรรูป อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ประเภทปลาร้า ปลาส้ม หรือปลาจ่อม ผู้ประกอบการจะต้องมาขึ้นขออนุญาตประกอบกิจการ และราชการส่วนท้องถิ่นจะเข้าไปตรวจสอบกระบวนการผลิต สุขลักษณะของสถานประกอบการเพื่อใช้เป็นข้อมูลสำหรับการพิจารณาอนุญาตต่อไป

กรมอนามัยในฐานะหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบงานตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร และตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในส่วนของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร จึงต้องกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือมาตรการในการควบคุมสถานประกอบการกิจการประเภทปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อเป็นแนวทางให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปใช้เป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นสำหรับควบคุมกิจการประเภทปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อมในพื้นที่รับผิดชอบ ทั้งนี้ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม มีความสะอาด ถูกสุขอนามัย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๗. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม
- ๒) เพื่อศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม
- ๓) เพื่อจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแปรรูป อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม สำหรับใช้เป็นหลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม
- ๔) เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแปรรูป อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อมไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

๘. วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม จากข้อมูลงานวิจัยของมหาวิทยาลัยขอนแก่นที่ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บศ.) 16 (2) : เมษายน – มิถุนายน 2559 และงานวิจัยของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีงบประมาณ 2562 รวมทั้งศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงประกอบการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สดสม หรือแปรรูป อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม และเป็นข้อมูลสนับสนุนทางวิชาการให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นอย่างน้อย 1 แห่ง

กรอบข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา ประกอบด้วย

๑) ข้อมูลงานวิจัย

- สุขลักษณะของการประกอบกิจการการผลิตปลาร้าและปลาส้มในอำเภอหนึ่ง จังหวัดขอนแก่น (Hygiene of Thai Traditional Fermented Fish Production in One District, Khon Kaen province) โดย ทิพย์กมล ภูมิพันธ์, ดร.อุไรวรรณ อินทร์ม่วง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บศ.) ๑๖ (๒) : เมษายน – มิถุนายน ๒๕๕๙ KKU Res J (GS) ๑๖ (๒) : April – June ๒๐๑๖

- การสำรวจ ประมวลผล และสังเคราะห์ข้อมูล สถานประกอบการกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกันโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

๒) ข้อมูลด้านกฎหมาย

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสัญลักษณ์อาหาร (มกษ ๙๐๒๓)

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๕๖ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาสาม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๖๑ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาจ่อม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

วิธีการศึกษา และการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

การศึกษานี้เป็นการดำเนินการเพื่อนำผลมาใช้ในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขเพื่อใช้ในการควบคุมกิจการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ประเภทปลาร้า ปลาสาม หรือปลาจ่อม โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

๑) การดำเนินการศึกษา

โดยการศึกษาวิจัยเอกสารในสาระของสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล : ข้อมูลที่นำมาศึกษาได้มาจากการสืบค้นและรวบรวมจากบทความ รายงานวิจัย สิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ที่เกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม และหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

วิธีการศึกษา : นำข้อมูลที่ได้มาศึกษาโดยใช้วิธีการที่เรียกว่า การวิจัยทางเอกสาร (Document research) โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ก) ศึกษาวิจัยเนื้อหาและวิเคราะห์สภาพปัญหาปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม รวมทั้งหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม เพื่อให้ได้ข้อสรุปที่จะนำมาเป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

ข) การศึกษาดูงานในพื้นที่ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการผลิตปลาร้า ในพื้นที่ศูนย์อนามัยที่ ๒ จังหวัดพิษณุโลก และสุโขทัย ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลกและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ จำนวน ๔ แห่ง เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการจัดทำ (ร่าง) คำแนะนำฯ

๒) การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

๑. จัดทำคำแนะนำ

๑.๑) การยก (ร่าง) คำแนะนำฯ

๑.๒) จัดการประชุมคณะทำงานภายในสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๒. เสนอต่อคณะกรรมการ/ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่

๒.๑) คณะอนุกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปในการควบคุมดูแลการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพกลุ่มที่ ๓ กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม

๒.๒) จัดประชุมรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

๒.๓) คณะอนุกรรมการพิจารณาล้นกร่องร่างกฎหมายระดับอนุบัญญัติและร่างคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๒.๔) คณะกรรมการสาธารณสุข

๒.๕) เสนอ (ร่าง) คำแนะนำฯ ที่ผ่านมติคณะกรรมการสาธารณสุขให้ผู้มีอำนาจลงนาม (ปลัดกระทรวงสาธารณสุข)

และเผยแพร่

๙. ผลการดำเนินงาน/ ผลการศึกษา

๑. ผลการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการ ปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม

จากข้อมูลงานวิจัยสถานประกอบการกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม ทั้ง ๒ เรื่อง ได้แก่

- สุขลักษณะของการประกอบกิจการการผลิตปลาร้าและปลาซ้มนในอำเภอหนึ่ง จังหวัดขอนแก่น (Hygiene of Thai Traditional Fermented Fish Production in One District, khon Kaen province) โดย ทิพย์กมล ภูมิพันธ์, ดร.อุไรวรรณ อินทร์ม่วง คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มข. (บค.) ๑๖ (๒) : เมษายน – มิถุนายน ๒๕๕๙ KKU Res J (GS) ๑๖ (๒) : April – June ๒๐๑๖

- การสำรวจ ประมวลผล และสังเคราะห์ข้อมูล สถานประกอบการกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น ปีงบประมาณ ๒๕๖๒

เมื่อเปรียบเทียบกันในช่วงระยะเวลา ๔ ปีที่ผ่านมา สามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

๑) สถานที่ตั้งและอาคารผลิตมีการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น และจากข้อมูลงานวิจัยของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น พบว่าสถานที่ตั้งและอาคารผลิตอยู่ในช่วง ๗๙ – ๙๔ % อาจจะเป็นเพราะสถานประกอบการกิจการส่วนใหญ่มีใบอนุญาต Primary GMP เนื่องจาก Primary GMP จะเน้นเรื่องการดูแลอาคารการผลิต แต่จากข้อมูลงานวิจัยยังพบว่ายังมีสถานประกอบการกิจการอีกส่วนหนึ่งถึงแม้จะเป็นส่วนน้อยที่สถานที่ตั้งและอาคารผลิตยังไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งแสดงให้เห็นว่าสถานที่ตั้งและอาคารผลิตก็ยังไม่ถูกสุขลักษณะทั้งหมด ๑๐๐ %

๒) สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานถึงแม้ว่าจะมีแนวโน้มที่ดีขึ้นแต่การประกอบกิจการด้านอาหารบุคคลเหล่านี้ถือว่าเป็นผู้สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ดังนั้นการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะถือว่าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกเข้าสู่อาหาร หากมีคำแนะนำสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านนี้โดยเฉพาะจะเป็นการลดความเสี่ยงการปนเปื้อนจากผู้ปฏิบัติงานสู่อาหารได้

๓) การสุขาภิบาลก็มีแนวโน้มที่ดีขึ้นแต่ก็ยังมีปัญหาในเรื่องการปล่อยน้ำเสียไปตามท่อระบายน้ำซึ่งน้ำเสียดังกล่าวอาจจะยังไม่ผ่านการบำบัดที่ถูกวิธี และอาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงได้

๔) ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ ในประเด็นนี้งานวิจัยของมหาวิทยาลัยขอนแก่นไม่ปรากฏรายละเอียดเรื่องนี้ แต่จากข้อมูลของงานวิจัยของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น สถานประกอบการกิจการยังไม่มีมาตรการด้านการความปลอดภัยที่เหมาะสม และไม่มีมาตรการด้านการป้องกันเหตุรำคาญซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ อาทิ เรื่องกลิ่นจากการประกอบกิจการ เป็นต้น

๕) จากข้อมูลงานวิจัยของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำกับมหาวิทยาลัยขอนแก่น พบว่าการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการควบคุมสถานประกอบการกิจการการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน คิดเป็น ๑๐ % แสดงให้เห็นว่าองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นส่วนใหญ่ไม่ได้ออกกฎหมายควบคุมกิจการนี้ เมื่อไม่มีกฎหมายควบคุม ผู้ประกอบการก็ไม่ต้องมายื่นขออนุญาตประกอบกิจการ เมื่อไม่ต้องขออนุญาตด้านสุขลักษณะก็จะไม่ถูกควบคุมด้วยเช่นกัน ดังนั้นหากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการให้ผู้ประกอบการมายื่นขออนุญาตก็ต้องออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมกิจการนี้ เมื่อออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมแล้ว จึงนำคำแนะนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อเป็นหลักเกณฑ์ในการควบคุมด้านสุขลักษณะต่อไป

ทั้งนี้ จากการวิเคราะห์ข้อมูลทั้งหมดแล้วถึงแม้ว่าสถานประกอบการกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อมจะมีการปฏิบัติที่ดีขึ้นแต่ปัญหาด้านสุขลักษณะก็ยังไม่หมดไปและในอนาคตก็อาจมีแนวโน้มว่าสถานประกอบการกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม จะมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเพราะความนิยมบริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังนั้นการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างยิ่งเพราะคำแนะนำ ดังกล่าวถือเป็นหลักเกณฑ์เฉพาะทางด้านวิชาการที่ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปออกข้อบัญญัติท้องถิ่นและใช้เป็นเครื่องมือเพื่อควบคุม กำกับ ดูแล สถานประกอบการกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อมให้สามารถปฏิบัติตามกฎหมายและสถานประกอบการไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อประชาชนและผู้ที่อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียง

๒. ผลการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม

เมื่อได้ผลการศึกษาวิจัยเอกสารและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม จึงดำเนินการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาซ้มน ปลาจ่อม ได้แก่

๑) ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ ๙๐๒๓)

๒) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

๓) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๕๖ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาสาม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

๔) ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๖๑ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาจ่อม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ทั้งนี้ ได้นำผลการศึกษาโดยเฉพาะหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและประเด็นที่เกี่ยวข้องมาใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

๓. ผลการดำเนินการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการปลาร้าปลาสามปลาจ่อม และดำเนินการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศเกี่ยวกับการประกอบกิจการปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานในการควบคุมแก้ไขปัญหาด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการดังกล่าวมาเป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ โดยมีรายละเอียดแบ่งออกเป็น ๖ หลักเกณฑ์ ดังนี้

๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร

- การจัดการด้านสุขลักษณะอาคารผลิตและบริเวณโดยรอบ

๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

- การดูแลรักษาทำความสะอาด เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

- การควบคุมดูแลกระบวนการผลิต วัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ ภาชนะที่ใช้บรรจุ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

- การจัดการมูลฝอย น้ำที่ใช้ในการผลิต ห้องน้ำห้องส้วม การจัดการน้ำเสีย การสุขาภิบาลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

- สุขวิทยาส่วนบุคคล การตรวจสุขภาพประจำปี และการปฏิบัติตนของบุคคลภายนอกที่เข้าไปในบริเวณที่ผลิต

๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัยและการป้องกันเหตุรำคาญ

- การป้องกันและระงับอัคคีภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและสภาพการทำงานที่เหมาะสมสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๔. ผลการดำเนินการของราชการส่วนท้องถิ่นที่ใช้คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อมเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงานสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำและศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัยแล้ว โดยมีราชการส่วนท้องถิ่นนำไปใช้เป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาลตำบล เชื้อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น ได้จัดทำ (ร่าง) **เทศบัญญัติควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นที่คล้ายคลึงกัน พ.ศ.**

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาและจัดทำ (ร่าง) เทศบัญญัติดังกล่าวแล้ว ราชการส่วนท้องถิ่นจะได้ดำเนินการรับฟังความคิดเห็นจากผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการในพื้นที่ และจะเสนอ (ร่าง) เทศบัญญัติเข้าสภาท้องถิ่น หากข้อบัญญัติผ่านสภาท้องถิ่นแล้วจะไปประกาศลงในราชกิจจานุเบกษาเพื่อบังคับใช้เป็นกฎหมายต่อไป

๑๐. การนำไปใช้ประโยชน์

นำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปเป็นต้นแบบในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ซึ่งจะเป็นการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของผู้ประกอบกิจการ ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และประชาชนที่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียงสถานประกอบการ และควบคุมปัญหามลพิษด้านสิ่งแวดล้อมจากสถานประกอบการ

๑๑. ความยุ่งยากในการดำเนินการ/ปัญหา/อุปสรรค (ที่เป็นปัญหายุ่งยากของผู้ดำเนินการ)

เมื่อดำเนินการจัดทำ (ร่าง) ข้อบัญญัติท้องถิ่นแล้ว จะต้องนำเข้าสภาท้องถิ่น ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ใช้ระยะเวลานาน และไม่สามารถระบุเวลาแล้วเสร็จที่แน่นอนได้ จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ราชการส่วนท้องถิ่นไม่ดำเนินการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพราะกว่าจะผ่านสภาท้องถิ่นและประกาศในราชกิจจานุเบกษาเพื่อบังคับใช้ กฎหมายก็อาจจะไม่ทันต่อสถานการณ์หรือเหมาะกับบริบทของชุมชนหรือสังคม

๑๒. ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์

๑) ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบาย

- กระทรวงมหาดไทย โดยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น มีบทบาทในการประสานการขับเคลื่อนนโยบายการดำเนินการแบบบูรณาการในพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับนโยบายและระดับปฏิบัติการ โดยผลักดันคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม ผ่านกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมกำกับสถานประกอบการให้มีคุณภาพลดผลกระทบต่อสุขภาพ สร้างความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน

๒) ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

- เมื่อราชการส่วนท้องถิ่นที่นำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม พ.ศ. ๒๕๖๒ ไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อบังคับใช้แล้ว ควรจัดให้มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการบังคับใช้ข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อที่จะได้นำผลการประเมินไปใช้ปรับปรุงและพัฒนาข้อบัญญัติท้องถิ่นให้เหมาะสม ทันสมัยต่อไป

- ศึกษาประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการนำคำแนะนำไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างก่อนและหลังการมีข้อบัญญัติท้องถิ่น

๑๓. กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาจ่อม เพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น สำเร็จลุล่วงอย่างสมบูรณ์ เพราะได้รับความอนุเคราะห์จากบุคคลต่างๆ

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารจากศูนย์อนามัยที่ ๒ พิษณุโลก ศูนย์อนามัยที่ ๗ ขอนแก่น และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัยที่ให้ความร่วมมือในการศึกษาดูงานในพื้นที่

ขอขอบคุณ ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้ทรงคุณวุฒิ กรมอนามัย และดร.เกษร แถวโนนจิว สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ ๗ ขอนแก่น ที่ร่วมกันขับเคลื่อนให้การดำเนินการให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำคำแนะนำไปออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นจนประสบความสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหารทุกท่าน และคณะผู้ร่วมดำเนินการทั้ง ๒ ท่าน ได้แก่ นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย และนางสาวอารยา วงศ์ป้อม ที่ได้ร่วมดำเนินงานด้วยความตั้งใจ และเอาใจใส่ทุกขั้นตอน เพื่อให้ผลการดำเนินงานในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงอย่างสมบูรณ์

๑๔. เอกสาร/เว็บไซต์อ้างอิง

- ปลาร้าไทยดีตลาด ทำเงินปีละ ๘๐๐ ล้าน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.thaipost.net/main/detail/๗๔๕๔>. (วันที่สืบค้นข้อมูล ๒๐ เมษายน ๒๕๖๒) ^(๑)
- ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข. (๒๕๕๐). **คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (๒๕๖๑). **คู่มือวิชาการ แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ การผลิต สดผสม หรือแปรรูปอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภ ปลา ร้า ปลา ส้ม ปลา จ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน** กรุงเทพฯ : บริษัท เอ็นซี คอนเซ็ปต์ จำกัด.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (๒๕๖๒). **คู่มือวิชาการ แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การร่ายขาย การขายในตลาดและการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน** กรุงเทพฯ : บริษัท เอ็นซี คอนเซ็ปต์ จำกัด.
- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (๒๕๕๕). **คู่มือการตรวจสอบสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (PRIMARY GMP).**
- กองพัฒนาศักยภาพผู้บริโภค สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (๒๕๕๘). **คู่มือ PRIMARY GMPอยากได้ไม่ยาก.**
- วารสารวิจัย มข. (บศ.) ๑๖ (๒) : เมษายน – มิถุนายน ๒๕๕๙ KRU Res J (GS) ๑๖ (๒) : April – June ๒๐๑๖. ทิพย์กมล ภูมิพันธ์, ดร.อุไรวรรณ อินทร์ม่วง.คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. **สุขลักษณะของการประกอบกิจการการผลิตปลาร้าและปลาหมักในอำเภอหนึ่ง จังหวัดขอนแก่น (Hygiene of Thai Traditional Fermented Fish Production in One District, khon Kaen province).**
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย,ปาริชาติ บัวโรย มหาวิทยาลัยขอนแก่น. (๒๕๖๒). **การสำรวจประมวผล และสังเคราะห์ข้อมูล สถานประกอบการกิจการ การผลิต สดผสม หรือแปรรูป อาหารหมักดองจากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลา ส้ม ปลา จ่อม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน.**
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : ปลาร้า ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ ลงวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ : หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (มกษ ๙๐๒๓).
- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๔๘ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้า ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗.
- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๕๖ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลา ส้ม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗.
- ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๑๙๖๑ (พ.ศ. ๒๕๕๗) เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลา จ่อม ลงวันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗.

ข้อเสนอแนวคิด/วิธีการ เพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๑. ชื่อผลงานเรื่อง การพัฒนาคู่มือแนวทางการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่
ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘
๒. ระยะเวลาที่ดำเนินการ ตุลาคม 2563 – กันยายน 2564
๓. สรุปเค้าโครงเรื่อง

๓.๑ หลักการและเหตุผล

ตามอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๙ (Maritime Labour Convention, ๒๐๐๖) หรือ MLC ๒๐๐๖ ที่องค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labor Organisation: ILO) ร่วมมือกับองค์การทางทะเลระหว่างประเทศ (International Maritime Organization: IMO) จัดทำอนุสัญญานี้ขึ้นโดยอนุสัญญานี้มีผลบังคับใช้กับทุกประเทศทั่วโลก แม้ไม่ได้ลงสัตยาบันก็ตาม โดยวัตถุประสงค์ของอนุสัญญานี้เพื่อคุ้มครองแรงงานและคนประจำเรือทั่วโลกด้านสิทธิแรงงาน สภาพความเป็นอยู่และสภาพการทำงานสำหรับคนประจำเรือในการเดินเรือทะเลระหว่างประเทศ โดยแต่เดิมมีหน่วยงานของกรมเจ้าท่าที่ดำเนินการในเรื่องของกฎระเบียบต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งประเด็นสุขภาพและสุขอนามัยของคนประจำเรือด้วย จึงเป็นสาเหตุให้เกิดการตราพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ขึ้น เนื่องจากสภาพการจ้างงาน การทำงานบนเรือเดินทะเลมีลักษณะและสภาพของงานซึ่งมีความแตกต่างจากการทำงานของคนประจำเรือทั่วไปที่ต้องทำงาน บนเรือเดินทะเลที่มีความเสี่ยงภัยทางทะเลและมีระยะเวลาการทำงานที่ต่อเนื่องยาวนาน ประกอบกับความสัมพันธ์ของคนทำงานบนเรือกับเจ้าของเรือบางส่วนไม่ได้มีความสัมพันธ์ตามสัญญาจ้างแรงงาน และกฎหมายที่ใช้บังคับ อยู่ในปัจจุบัน คือกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานไม่อาจให้ความคุ้มครองแก่ลูกจ้างและคนประจำเรือให้ได้รับความเป็นธรรมและมีมาตรฐานและสภาพการจ้างงาน ความปลอดภัยและสุขอนามัย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ประเทศไทยจำเป็นต้องมีกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเลขึ้น โดยเฉพาะเพื่อกำหนดมาตรฐานการทำงานของคนประจำเรือ และการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลแก่เรือขนส่งทางทะเลที่ชักธงไทยเพื่อคุ้มครองแรงงานทางทะเล อันจะเป็นการรับรองว่าแรงงานทางทะเลได้รับการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมตามมาตรฐานสากล เพื่อป้องกันการใช้มาตรการของรัฐเจ้าของท่าเรือต่อเรือไทยที่เดินทางระหว่างประเทศ เช่น การกักเรือ การตรวจเรือ การสั่งให้แก้ไขข้อบกพร่อง และเพื่อประโยชน์ในการวางมาตรการควบคุม กำกับ ดูแล และบริหารจัดการในการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล และเป็นการส่งเสริมการพัฒนาขีดความสามารถของประเทศไทยอีกทางหนึ่งด้วย โดยพระราชบัญญัตินี้ได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ ๘ ตุลาคม ๒๕๕๘ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๕ เมษายน ๒๕๕๙ โดยหน่วยงานในกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ได้แก่ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กรมการแพทย์ กรมควบคุมโรค กรมอนามัย และกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

๓.๒ บทวิเคราะห์/แนวความคิดหรือแนวทางดำเนินการ/ข้อเสนอ

ในส่วนของกรมอนามัยมีส่วนเกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ในประเด็นเรื่องการจัดการอาหารและน้ำดื่ม และการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารตามมาตรา ๗๔ และ ๗๗

“มาตรา ๗๔ ให้เจ้าของเรือจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และปริมาณที่เพียงพอต่อคนประจำเรือโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม และศาสนาของคนประจำเรือ โดยไม่เรียกเก็บค่าใช้จ่ายจากคนประจำเรือ

มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด”

“มาตรา ๗๗ ให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร เพื่อให้สามารถจัดเตรียมอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด”

ทั้ง ๒ มาตราให้อำนาจกรมอนามัยออกกฎหมายในระดับอนุบัญญัติเป็นประกาศระดับกรมซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำได้จัดทำประกาศกรมอนามัย จำนวน ๒ ฉบับ ได้แก่

๑. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ (ออกตามความในมาตรา ๗๔) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- ๑) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารสำหรับคนประจำเรือ ประกอบด้วย
- ด้านสุขาภิบาลอาหาร (การรับอาหารและวัตถุดิบ (Receiving), การเก็บ (Storage), การเตรียม (Preparation) และการให้บริการ (Service))
 - ด้านโภชนาการ การจัดอาหารบนเรือต้องเหมาะสมตามหลักโภชนาการ
- ๒) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดการคุณภาพน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล ต้องมีความเพียงพอและน้ำดื่มต้องมีคุณภาพ

๒. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล (ออกตามความในมาตรา ๗๗) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ที่เหมาะสม เพียงพอ ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน

- จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ และถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน

- จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษา ครัว อุปกรณ์ เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก และจัดเก็บอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยเป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

- จัดให้มีระบบการตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการจัดเตรียมและให้บริการอาหาร

โดยผู้ที่จะนำประกาศตัวนี้ไปบังคับใช้คือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ซึ่งมีหลายหน่วยงาน โดยกระทรวงสาธารณสุขพนักงานเจ้าหน้าที่จะเป็นไปตาม “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ.๒๕๕๘” ดังนี้

“ ข้อ ๑ แต่งตั้งบุคคลดังต่อไปนี้เป็นพนักงานเจ้าหน้าที่

(๑) ข้าราชการพลเรือนสามัญ ตำแหน่งประเภทบริหารทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทอำนวยการทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทวิชาการทุกสายงานและทุกระดับ และตำแหน่งประเภททั่วไปทุกสายงานตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งปฏิบัติงานอยู่ในราชการส่วนกลางเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ในทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักร

(๒) ข้าราชการพลเรือนสามัญ ตำแหน่งประเภทบริหารทุกสายงานและทุกระดับประเภท อำนวยการทุกสายงานและทุกระดับ ตำแหน่งประเภทวิชาการทุกสายงานและทุกระดับ และตำแหน่งประเภททั่วไปทุกสายงานตั้งแต่ระดับชำนาญงานขึ้นไปในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งปฏิบัติงานอยู่ในราชการส่วนภูมิภาคเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ในเขตจังหวัดที่รับผิดชอบ

ข้อ ๒ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจหน้าที่ ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าตรวจยานพาหนะทางน้ำทุกชนิดที่ปกติใช้ในการเดินทะเลที่มีวัตถุประสงค์ในเชิงพาณิชย์ เพื่อตรวจ

๑.๑ มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ

๑.๒ การจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร

๑.๓ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกทางด้านการรักษาพยาบาลในโรงพยาบาลบนเรือ

๑.๔ มาตรฐานการจัดให้มีการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย และสุขภาพอนามัยบนเรือ

๑.๕ ขึ้นตรวจเรือในกรณีกรมเจ้าท่า กระทรวงคมนาคม สงสัยว่าผู้เสียชีวิตหรือมีโรคติดต่อ”

จากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข มีอำนาจตรวจด้านอาหารและน้ำ คือ ตรวจมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพและตรวจการจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร และจะเห็นได้ว่าพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขมีหลายระดับและหลายสายงาน ซึ่งหากไม่ใช่สายงานที่เกี่ยวข้องหรือมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำแล้วก็จะไม่สามารถตรวจประเมินได้อย่างถูกต้องหากต้องลงปฏิบัติงานจริง

ดังนั้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการจัดทำประกาศเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มรวมทั้งการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล จึงต้องจัดทำคู่มือแนวทางการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

นิยามศัพท์

“คนประจำเรือ” หมายความว่า ผู้ซึ่งเจ้าของเรือจ้างหรือมอบหมายให้ทำหน้าที่ประจำอยู่ในเรือ โดยได้รับค่าจ้าง แต่ไม่รวมถึงผู้ซึ่งทำงานในเรือเป็นการชั่วคราว

“นายเรือ” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ควบคุมสูงสุดในเรือ

แนวทางการดำเนินงาน

๑. ยกร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขตาม

- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ
- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียม

อาหารสำหรับเรือเดินทะเล

๒. จัดประชุมเพื่อพิจารณาร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุข โดยเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในกรมอนามัยเข้าร่วมพิจารณา

๓. ประสานหน่วยงานกรมเจ้าท่าเพื่อขอร่างคู่มือและแบบตรวจประเมินสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ ลงไปทดลองใช้ตรวจประเมินและนำข้อมูลมาปรับปรุงให้เหมาะสมสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๔. ดำเนินการจัดทำคู่มือและเผยแพร่ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขทราบและเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานต่อไป

๓.๓ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. แนวทางในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

๒. พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

๓.๔ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. ประเทศไทยมีระบบและกลไกในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำสำหรับเรือเดินทะเลที่ได้มาตรฐาน

๒. พนักงานเจ้าหน้าที่ในสังกัดกระทรวงสาธารณสุขใช้คู่มือในการตรวจประเมินด้านอาหารและน้ำเพื่อช่วยลดความผิดพลาดในการปฏิบัติงานและสามารถตรวจประเมินได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์