

กรมอนามัย ร่วมมือกับ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และภาคีเครือข่าย พัฒนาอุตสาหกรรม푸드ทรัค สร้างมาตรฐาน คน – ครั้ว – รถ – ตลาด ให้มีคุณภาพ วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ณ อาคารต้นกล้าเกลลอรี กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กล้วยน้ำไท กรุงเทพมหานคร



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กรมขนส่งทางบก กระทรวงคมนาคม และภาคีเครือข่าย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ สถาบันยานยนต์ ส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัยและอาชีวอนามัย ทั้งคน ครั้ว รถ และตลาด ผ่านกิจกรรมสัมมนา ฝึกอบรม และให้คำปรึกษาแนะนำความรู้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรม푸드ทรัคและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง

นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย ร่วมแถลงข่าวความร่วมมือการพัฒนาอุตสาหกรรม푸드ทรัค และพิธีมอบเกียรติบัตร SMART ๔ ณ อาคารต้นกล้าเกลลอรี ศูนย์ปฏิรูปอุตสาหกรรม (กล้วยน้ำไท) กรุงเทพฯ โดยมี **ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ** ร่วมในงานแถลงข่าวด้วย กรมอนามัย ได้ร่วมกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม และกรมขนส่งทางบก ส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัยและอาชีวอนามัยทั้งคน ครั้ว รถ และตลาดให้กับผู้ประกอบการ และบุคลากรในอุตสาหกรรม푸드ทรัค และอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับ푸드ทรัค เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัยและอาชีวอนามัยผ่านกิจกรรมสัมมนา ฝึกอบรมและให้คำปรึกษาแนะนำความรู้แก่ผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรม푸드ทรัคและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับ푸드ทรัค

นายแพทย์ดนัย กล่าวต่อไปว่า กรมอนามัยมีหน้าที่ในการพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการจัดการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อลดปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพและส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม รวมทั้งพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และกฎเกณฑ์ แก่ผู้ประกอบการ Food truck หรือการประกอบธุรกิจสถานที่จำหน่ายอาหารโดยใช้พาหนะผ่านกิจกรรมสัมมนา ฝึกอบรมและให้คำปรึกษาแนะนำพร้อมยกระดับมาตรฐานให้เท่าทันกับการแข่งขันด้านธุรกิจการค้า ส่งเสริมการท่องเที่ยว พัฒนาระบบ กลไก และดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการถ่ายทอด และพัฒนาศักยภาพขีดความสามารถไปสู่หน่วยงานภูมิภาค ภาคเอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคีเครือข่าย และชุมชนในการส่งเสริมผลักดันให้การประกอบอาชีพจำหน่ายอาหาร Food Truck ปฏิบัติได้ตามกฎหมาย ถูกสุขลักษณะ มีคุณภาพ และมีมาตรฐาน ทั้ง คน ครั้ว รถ และตลาด โดยเฉพาะผู้ประกอบการให้มีความรู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ให้เป็นที่ยอมรับ

ทั้งนี้ ข้อมูลกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยสาระสำคัญของกฎกระทรวงกำหนดในเรื่องการควบคุมสุขลักษณะสถานที่ขายนั้น กำหนดให้คนขายหรือผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง และต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามประกาศกระทรวงฯ ที่มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒ โดยผู้ที่ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมภายในเดือนธันวาคม ๒๕๖๓ และต้องอบรมทบทวนเพื่อต่อใบอนุญาตใหม่ทุก ๆ ๓ ปี ซึ่งเป็นการอบรมเกี่ยวกับความรู้ตามสุขลักษณะในกฎกระทรวงทั้ง ๒๒ ข้อ ประกอบด้วยความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารหรือการจัดการสถานที่จำหน่าย การจัดการอาหารวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์ เลือกล้างเก็บนำมาใช้อย่างไรไม่ให้ปนเปื้อน การจัดการด้านของเสียต่างๆ ที่เกิดขึ้น เช่น น้ำทิ้ง ขยะ สัตว์แมลงนำโรคต่างๆ และการดูแลสุขภาพอนามัยของคนปรุงคนเสิร์ฟที่เรียกว่าผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนในประเทศไทยจะต้องได้รับการอบรม ฝึกปฏิบัติ และสอบผ่าน”