



สร.เปิดตัว “โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” (Healthy Canteen)

วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๓

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ณ โรงอาหารสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข จังหวัดนนทบุรี



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย จัดงานเปิดตัว “โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” (Healthy Canteen) โดยได้รับเกียรติจาก นายแพทย์สุขุม กาญจนพิมาย ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานเปิดงาน และแพทย์หญิงพรณพิมล วิบุลากร อธิบดีกรมอนามัย กล่าวรายงาน ทั้งนี้ นายสมศักดิ์ ศิริวารินทร์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมดำเนินการสนับสนุนข้อมูลวิชาการและจัดนิทรรศการ “กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑” เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหารจัดสุขาภิบาลของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารเคมี และสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ

ทั้งนี้ การดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ประกอบด้วย ๗ ข้อ ดังนี้

- (๑) ผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๔ หมวด
- (๒) มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู
- (๓) มีร้านจำหน่ายผลไม้สด อย่างน้อย ๑ ร้าน
- (๔) ผู้บริโภคสามารถเลือกให้ผู้ประกอบการลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่าง ๆ ได้
- (๕) มีป้ายบอกปริมาณโซเดียมและปริมาณน้ำตาล ต่อการตัก ๑ ช้อนชา ที่โต๊ะวางเครื่องปรุง
- (๖) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหาร ๑ จาน บริเวณโรงอาหาร และ
- (๗) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค

กรมอนามัยได้ขับเคลื่อนให้มีการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการด้านอาหารในโรงอาหารทุกหน่วยงานภายในกระทรวงสาธารณสุข ให้มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ สามารถปรับปรุงร้านให้ได้มาตรฐานและปรุงประกอบเมนูสุขภาพลดหวาน มัน เค็ม ได้ ผู้ประกอบการร้านอาหารให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ในการพัฒนาให้โรงอาหารกระทรวงสาธารณสุข เป็นต้นแบบ “โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” (Healthy Canteen) อันจะนำไปสู่การพัฒนาและขยายผลสู่โรงอาหารในหน่วยงานอื่นๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนทั่วประเทศ เพื่อมุ่งสู่เป้าหมาย “ประชาชนวัยทำงานหุ่นดี สุขภาพดี มีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์” ต่อไป



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี