

# สรุปผลการประชุมความร่วมมือด้านสุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม

## ไทย-มาเลเซีย รองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

ครั้งที่ 2

วันที่ 8 ธันวาคม 2557

ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ เมืองโกตาบารู รัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซีย

### ผู้เข้าร่วมประชุม

1. นายสะหลัน สามะ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา
2. น.ส.มารีนี โด นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา
3. น.ส.อรุณรัตน์ เดชชัยภูมิ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา
4. นายแวปา วันฮุสเซ็น นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาส
5. นาง ไปยะ จิ เจ้าพนักงานสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาส
6. Ms.Natrah Abu Bakar
7. Ms.Nik Nurain Hib Hanah
8. Dr.Fausiah mond Nor
9. Dr.Rohaida Ismail
10. Dr.Hani Bt.Mat Husan
11. Ms.Khairilinda Bt. Shamsul Khairil
12. Nik Li Bin Nik Mustapha

### วาระที่ 1 สืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

ที่ประชุมได้ทบทวนประเด็นงาน ที่จะดำเนินการร่วมกัน ได้แก่ การพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร และฝ่ายสำนักงานสาธารณสุขรัฐกลันตันสนใจพัฒนาด้านสิ่งแวดล้อมในลักษณะเดียวกับการพัฒนาสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐาน HAS ที่ประเทศไทยได้ดำเนินการมาแล้ว

### วาระที่ 2 เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา ได้ชี้แจงแนวนโยบายกรมอนามัย ในเรื่องของ ความร่วมมือการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและการสุขาภิบาลอาหาร ระหว่างประเทศที่มีพรมแดนติดต่อกัน เพื่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงในโอกาสเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งบริเวณที่มีการดำเนินการเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนแล้วคือ พรมแดนระหว่างประเทศไทยและประเทศลาว โดยมีศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่นเป็นหน่วยงานรับผิดชอบโครงการ ซึ่งมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหารระหว่างประเทศ มีการบูรณาการเกณฑ์

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร และมีการลงนามข้อตกลงความร่วมมือกัน(MOC) ในการพัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่ที่ติดพรมแดนของทั้งสองประเทศ

### วาระที่ 3 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา

3.1 ศูนย์อนามัยที่ 12 ได้นำเสนอโครงการที่ศูนย์ฯ ร่างขึ้นมาเพื่อเสนอพิจารณาของงบประมาณดำเนินการจากสำนักความร่วมมือระหว่างประเทศ โดยกำหนดกิจกรรมที่จะดำเนินการได้แก่

- 3.1.1 การจัดเวทีประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารร่วมกันและทำข้อตกลงความร่วมมือในการดำเนินงาน
- 3.1.2 การกำหนดพื้นที่นำร่องดำเนินการและร่วมตรวจประเมินสถานประกอบการในพื้นที่เป้าหมายของทั้งสองประเทศ
- 3.1.3 การจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และมอบป้ายสัญลักษณ์เชิดชูเกียรติสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร

- ส่วนควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร สำนักงานสาธารณสุข รัฐกลันตันขอพิจารณาโครงการและขอเสนอรายละเอียดให้ผู้บริหารได้รับทราบก่อน ซึ่งจะมีการประชุมในวันที่ 18 ธันวาคม 2557 นี้ แต่ทางทีมงานผู้ปฏิบัติของมาเลเซียเห็นด้วยกับการเลือกพื้นที่นำร่องเพื่อพัฒนาร่วมกัน ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาสโดยหัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้เสนอพื้นที่อำเภอสุหนิงโกลกทั้งอำเภอ เป็นพื้นที่ดำเนินการและทางรัฐกลันตัน เห็นชอบพื้นที่ติดกันคือ อำเภอปาเสมัส ซึ่งอาจกำหนดพื้นที่เป็นขอบเขตรัศมีจากด่าน หรือจะใช้พื้นที่ทั้งอำเภอโดยต้องหารือกับผู้บริหารอีกครั้ง
- ศูนย์อนามัยที่ 12 ได้ชี้แจงเพิ่มเติม ว่ารายละเอียดกิจกรรมในโครงการสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเห็นชอบของที่ประชุม และได้เสนอกิจกรรม การพัฒนาศักยภาพบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่นำร่องร่วมกัน ซึ่งทางรัฐกลันตันเห็นชอบและให้ทั้งสองฝ่ายร่างหลักสูตรการอบรมเพื่อที่จะบูรณาการใช้ในกิจกรรมดังกล่าว

3.2 นำเสนอเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

- ศูนย์ฯ ได้นำเสนอเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร โดยพัฒนาจากหลักการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งครอบคลุมองค์ประกอบทั้งด้านอาคารสถานที่ การเลือกซื้อ การล้าง และการเก็บอาหารและภาชนะ การจัดการขยะ น้ำเสียและสัตว์แมลงนำโรค และสุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร โดยแปลงสู่เกณฑ์มาตรฐานสำหรับพัฒนาและประเมินรับรองแตกต่างกันตามชนิดสถานประกอบการ เช่น ร้านจำหน่ายอาหารหรือภัตตาคาร ใช้เกณฑ์มาตรฐาน 15 ข้อ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ใช้เกณฑ์ 12 ข้อ โรงอาหารในโรงเรียน ใช้เกณฑ์มาตรฐาน 30 ข้อ โรงครัวโรงพยาบาล ใช้เกณฑ์มาตรฐาน 30 ข้อ ในการรับรองมาตรฐาน มอบหมายให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการตรวจ

ประเมินและรับรองได้ และมีการสุ่มประเมินสถานประกอบการที่ผ่านมาตรฐานเป็นประจำทุกปี

- สำนักงานสาธารณสุขรัฐกลันตัน มีการดำเนินงานโดยใช้มาตรฐานบนพื้นฐานหลักการสุขาภิบาลอาหารคล้ายๆกัน แต่ไม่แยกกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการแต่ประเภท คือภัตตาคาร แผงลอย หรือร้านอาหารโรงเรียน จะใช้มาตรฐานการประเมินรับรองเหมือนกัน และมีการกำหนดรายละเอียดในแต่ละประเด็นโดยละเอียด เพื่อแยกกลุ่มสถานประกอบการอาหาร ตามมาตรฐานเป็น 3 ระดับ ได้แก่

มาตรฐาน A เป็นมาตรฐานดีที่สุดในระดับคะแนน ร้อยละ 86-100

มาตรฐาน B เป็นมาตรฐานรองลงมา (ระดับคะแนน ร้อยละ 71-85)

มาตรฐาน C เป็นมาตรฐานต่ำที่สุดในระดับคะแนน ร้อยละ 51-70

ในกรณีที่สถานประกอบการแห่งใด ได้รับการตรวจประเมินแล้วคะแนนไม่ถึง 51 คะแนน ถือว่าตกมาตรฐาน ต้องหยุดพักกิจการ 14 วัน ตาม พรบ.อาหาร ของประเทศมาเลเซีย ต้องดำเนินการปรับปรุงให้ผ่านมาตรฐานจึงจะสามารถประกอบกิจการได้ โดยในระบบการรับรองเจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่นจะทำการตรวจคัดกรองเบื้องต้น และหน่วยงานสาธารณสุขระดับรัฐ เป็นผู้รับรอง ซึ่งสถานประกอบการส่วนใหญ่มีระดับมาตรฐานอยู่ในมาตรฐาน B

- ในรายละเอียดของการประเมินสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ที่ฝ่ายรัฐกลันตันประสบปัญหาอยู่บ่อยๆ คือรายละเอียดด้านสุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดที่สำคัญคือ ต้องผ่านการอบรม และได้รับวัคซีนไทฟอยด์ ซึ่งมักประสบปัญหาในกรณีพนักงานร้านจำหน่ายอาหารเป็นแรงงานต่างด้าวที่ลักลอบเข้ามาทำงาน โดยเฉพาะแรงงานจากชายแดนจากประเทศไทย ซึ่งในการอบรมผู้สัมผัสอาหารของมาเลเซียนั้น ต้องเสียค่าสมัครให้ลูกจ้างในร้านเข้ารับการอบรมครั้งละ 500 บาท/คน โดยส่วนใหญ่เจ้าของสถานประกอบการจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการอบรมให้กับลูกจ้างในร้าน เมื่อแรงงานต่างด้าวเข้าทำงานได้แค่ไม่นานแล้วลาออกจึงเป็นปัญหาในเรื่องค่าใช้จ่ายต่อเจ้าของร้าน อีกทั้งพบปัญหาค่าใช้จ่ายในเรื่องวัคซีนไทฟอยด์ จึงได้ขอความร่วมมือจากประเทศไทยในการส่งเสริมความรู้และสนับสนุนแรงงานดังกล่าวให้ได้รับวัคซีนไทฟอยด์ และให้มีการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารให้กับแรงงานไทยที่จะเข้ามาทำงานในสถานประกอบการร้านอาหารในมาเลเซียโดยให้ใช้หลักสูตรอบรมให้เป็นมาตรฐานเดียวกับสถาบันฝึกอบรมที่ขึ้นทะเบียนกับมาเลเซีย โดย ศูนย์ฯ และสสจ.นราธิวาส รับฟังและจะสะท้อนปัญหาให้ผู้บังคับบัญชาระดับสูงรับทราบเพื่อประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการคลี่คลายปัญหาต่อไป

- มาตรฐานอีกมาตรฐานหนึ่งของรัฐกลันตัน คือมาตรฐาน BESS เป็นการยกระดับสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร โดยผนวกประเด็นด้านคุณค่าทางโภชนาการร่วมด้วย ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกับมาตรฐาน Clean food good taste plus ของสำนักสุขภาพอาหาร กรมอนามัย

#### วาระที่ 4 เรื่องอื่นๆ

- สำนักงานสาธารณสุขรัฐกลันตัน สนใจที่จะขับเคลื่อนการพัฒนาสิ่งแวดล้อมสาธารณสุข ตามแนวทาง โครงการพัฒนาสิ่งแวดล้อมสาธารณสุขไทย โดยศูนย์ฯและสจ.นราธิวาส ได้นำเสนอกระบวนการดำเนินงาน ที่ครอบคลุมหน่วยงานและสถานประกอบการประเภทต่างๆ 12 ประเภท โดยใช้กลยุทธ์ การประสานความร่วมมือ การรับรองมาตรฐานโดยใช้มาตรฐานสิ่งแวดล้อมสาธารณสุขไทย (HAS) การรณรงค์ประชาสัมพันธ์ เช่นการประกวดสุดยอดสิ่งแวดล้อม และการรณรงค์ล้างส้วมในวันสงกรานต์ ซึ่งศูนย์ฯได้เสนอแนะให้รัฐกลันตัน เริ่มที่สถานบริการและเครือข่ายของหน่วยงานสาธารณสุขก่อนเป็นลำดับแรกเพื่อเป็นแบบอย่าง จากนั้นจึงขยายผลสู่หน่วยงานหรือองค์กรอื่นๆ โดยศูนย์ฯจะส่งรายละเอียดและเอกสารการดำเนินงานมาในภายหลัง

ผู้จัดบันทึกและสรุปการประชุม

นายสะหัลัน สามะ

น.ส.มารีณี โด

น.ส.อรุณรัตน์ เดชชัยภูมิ

ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา

ภาพประกอบการประชุม



**WELCOME TO THAILAND DELEGATES**

**IMPLEMENTATION OF THAILAND-MALAYSIA  
FOOD SANITATION AND  
ENVIRONMENTAL HEALTH**

• DATE - 8<sup>TH</sup> DECEMBER 2014  
• PLACE - PUBLIC HEALTH LABORATORY KOTA BHARU,  
KELANTAN HEALTH DEPARTMENT



