

สรุปการประชุม

โครงการขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาสาธารณสุขและการสุขาภิบาลอาหารไทย-มาเลเซีย

เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ปีงบประมาณ ๒๕๕๘

วันที่ ๑๕ - ๑๖ มิถุนายน ๒๕๕๘

ณ ห้องประชุมกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองสุโขทัย อำเภอสุโขทัย จังหวัดสุโขทัย
และ ห้องประชุมด้านศุลกากรรันตูปันยัง รัฐกลันตัน มาเลเซีย

วันที่ 15 มิถุนายน 2558 : การบรรยาย ระบบงานและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของมาเลเซีย และ
การศึกษาดูงาน

1. การบรรยาย ระบบงานและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของมาเลเซีย โดย food quality control division, Kelantan State Public Health Office

1.1 เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (มาตรฐาน ABC)

เกณฑ์มาตรฐานจัดทำไว้เพื่อให้เจ้าหน้าที่สาธารณสุขทำการประเมินรับรอง และจัดระดับของร้านจำหน่ายอาหาร ซึ่งมี 3 ระดับ ได้แก่ ระดับ A, B และ C ในข้อกำหนดมาตรฐานร้านจำหน่ายอาหารมีทั้งหมด 7 หมวด และ 31 ประเด็นย่อย แต่ละประเด็นจะมีคะแนน ให้ ส่วนใหญ่ข้อละ 1 คะแนน ยกเว้นข้อที่สำคัญที่กำหนดเป็นจุดวิกฤติ (ccp) จะมีคะแนนสูง รายละเอียดของมาตรฐานร้านอาหารมีดังนี้

หมวด A สถานที่ปรุงอาหาร วัสดุอุปกรณ์ และอุปกรณ์การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

A1 : การควบคุมอุณหภูมิของการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบอาหาร (12 คะแนน)

-กำหนดอุณหภูมิ การแช่แข็ง 0-(-18) °C และอุณหภูมิความเย็นทั่วไป 1-4 °C

A2 : การควบคุมและป้องกันสัตว์แมลงนำโรค เช่น แมลงสาบ แมลงวัน หนู และสัตว์นำโรคอื่นๆ ที่มีประสิทธิภาพ (4 คะแนน)

A3 : การบำรุงรักษาความสะอาด ตู้เย็นและอุปกรณ์ทำความเย็น (3 คะแนน)

A4 : สภาพและความสะอาดของเครื่องมืออุปกรณ์ ปรุงประกอบอาหาร (3 คะแนน)

A5 : การระบายควันและระบายความร้อน (2 คะแนน)

A6 : ช่องหรือพื้นที่ว่างระหว่าง อุปกรณ์ ต่างๆ กับพื้น ผนัง หรือเพดาน มีความเหมาะสม (1 คะแนน)

รวมคะแนน หมวด A 25 คะแนน

หมวด B พื้นที่บริการอาหาร

B1 : การควบคุมอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ ขึ้นกับชนิดอาหาร (12 คะแนน)

-อาหารทานร้อน ต้องมีอุณหภูมิ > 60 °C

- อาหารทานเย็น ต้องเก็บที่อุณหภูมิแช่แข็ง <-18 °C หรืออุณหภูมิ ทำความเย็น 1-4 °C

B2 : ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟอาหาร ต้องสะอาดและมีสภาพดี (2 คะแนน)

B3 : เชียงและผ้าเช็ด ต้องสะอาด และแยกใช้งาน ตามวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกัน (2 คะแนน)

B4 : โต๊ะ เก้าอี้ และอุปกรณ์ ต้องสะอาด และอยู่ในสภาพดี (2 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด B 18 คะแนน

หมวด C ผู้สัมผัสอาหาร

C1 : ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับวัคซีน โทฟอยด์ และผ่านหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร (3 คะแนน)

C2 : ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะที่ดี เช่น การรักษาความสะอาดร่างกาย การแต่งกายที่เหมาะสม มีพฤติกรรมที่ถูกต้อง (6 คะแนน)

C3 : ไม่มีปัญหาทางสุขภาพหรือเป็นโรคที่จะติดต่อทางอาหารและน้ำได้ (1 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด C 13 คะแนน

หมวด D น้ำใช้ (น้ำประปา)

D1 : ผลิตจากแหล่งน้ำที่สะอาด (2 คะแนน)

D2 : กักเก็บน้ำอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น มีการรองน้ำจากก๊อกน้ำโดยตรง ไม่ต่อสายยาง (2 คะแนน)

D3 : ไม่มีการรั่วซึมของท่อน้ำ ในบริเวณสถานที่ปรุงและจำหน่ายอาหาร (1 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด D 5 คะแนน

หมวด E การจัดการด้านสุขาภิบาล

E1 : สุขลักษณะของห้องส้วม ได้แก่ ส้วมสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น การระบายอากาศดี ประตูห้องส้วมไม่เปิดสู่ครัวโดยตรง มีน้ำสะอาด มีสบู่เหลว กระดาษชำระและเครื่องเป่าแห้ง (6 คะแนน)

E2 : อุปกรณ์ที่เอื้อต่อการจัดการด้านสุขาภิบาล เช่น มีอ่างล้างมือ มีถังหรือบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ และเพียงพอ (3 คะแนน)

E3 : การจัดการที่เอื้อต่อการล้างมือ ได้แก่มีอ่างล้างมือที่สะอาด ติดอยู่กับที่ และมีสบู่เหลวเตรียมไว้พร้อมเครื่องเป่าแห้ง (3 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด E 12 คะแนน

หมวด F โครงสร้างและการบำรุงรักษาความสะอาดสถานที่

F1 : สภาพของพื้น ผนังและเพดาน ไม่ลื่น ทนทาน ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีคราบสกปรกและฝุ่นเกาะ (5 คะแนน)

F2 : การระบายอากาศและแสงสว่าง เพียงพอ อุปกรณ์ใช้ได้ (2 คะแนน)

F3 : มีระบบท่อน้ำ ที่สะอาด และไม่ชำรุด (2 คะแนน)

F4 : ระบบวางระบายน้ำเสีย ใช้การได้ดี ไม่อุดตัน และไม่มีเศษอาหารตกค้าง (2 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด F 11 คะแนน

หมวด G อื่นๆ (ทั่วไป)

- G1 : การรับฟังความคิดเห็นของลูกค้า (1 คะแนน)
- G2 : ถังขยะมีฝาปิด สะอาด และเพียงพอ (1 คะแนน)
- G3 : วัสดุดีบ เครื่องปรุงรส และสารเคมีแยกเก็บเป็นสัดส่วน และติดฉลากให้ชัดเจน (1 คะแนน)
- G4 : ห้องเก็บวัตถุดิบอาหารมีสภาพดี สะอาด ไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์แมลงนำโรค มีการระบายอากาศดี ใช้หลัก FIFO ในการเก็บอาหาร (1 คะแนน)
- G5 : มีการจัดการขยะที่ดี มีการแยกขยะ (1 คะแนน)
- G6 : สถานที่ และอุปกรณ์มีการบำรุงรักษาที่ดี มีตารางทำความสะอาดและมีการตรวจตรา (1 คะแนน)
- G7 : ติดป้ายประกาศ รณรงค์ ความสะอาด ความปลอดภัยในการทำงาน การสุศึกษา และห้ามสูบบุหรี่ (1 คะแนน)
- G8 : การป้องกันอุบัติเหตุในสถานที่ปรุงอาหาร เช่น มีอุปกรณ์ดับเพลิง ตู้ยาสามัญประจำบ้าน ไม่มีสิ่งกีดขวางบนบันได (1 คะแนน)

รวมคะแนนหมวด G 16 คะแนน

รวมคะแนนทั้งสิ้น 100 คะแนน

การคิดคะแนนและจัดลำดับ

-ในแบบประเมิน ผู้ประเมินจะกาเครื่องหมาย x ในข้อที่ไม่ผ่านในทุกหมวด

ดังนั้นคะแนนที่ได้คือ

100- คะแนนที่ถูกหักออกในหมวด $A+B+C+D+E+F = \dots\dots\dots$

หรือคิดโดยสูตร

$[(X-Y)/X] \times 100 \% = \dots\dots\dots$

เมื่อ

X คือ คะแนนรวมทุกองค์ประกอบที่จะนำมาคิดค่าคะแนน

Y คือ คะแนนรวมของคะแนนที่ถูกตัดคะแนน

หมายเหตุ : กรณีสถานประกอบการเล็กๆ เช่นแผงลอย อาจไม่คิดคะแนนในข้อย่อยของบางหมวด ดังนั้นคะแนนเต็มจึงไม่ใช่ 100 คะแนน

การจัดอันดับ(เกรด)ของสถานประกอบการ

เกรด A ต้องได้คะแนนร้อยละ 86-100

เกรด B ต้องได้คะแนนร้อยละ 71-85

เกรด c ต้องได้คะแนนร้อยละ 51-70

หมายเหตุ

-หากได้คะแนน ไม่เกิน ร้อยละ 50 จะไม่ได้รับการจัดลำดับเกรด และอาจต้องปิดปรับปรุงสถานประกอบการเพื่อให้ได้มาตรฐาน

-มาตรฐานเกรด A จำเป็นต้องได้คะแนนเต็มในข้อ A1,B1 และ C1 ซึ่งเป็นมาตรฐานที่เป็นจุดวิกฤติ

1.2 ระบบงาน

- ผู้จำหน่ายอาหารต้องขออนุญาตต่อ อปท.ของเมืองต่างๆ ประจำอำเภอ
- เจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำอำเภอ ฝ่ายควบคุมคุณภาพอาหาร ทำการตรวจร้านและให้คะแนนตามมาตรฐาน ABC และรายงานผลต่อ food quality control division ของสำนักงานสาธารณสุขรัฐกลันตัน
- หากคะแนนไม่ถึง ร้อยละ 51 สถานประกอบการต้องปิดปรับปรุง 14 วัน ถ้ามีข้อผิดพลาดอื่นๆ เช่น ผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านการอบรม และฉีดยาฆ่าเชื้อ จะถูกเปรียบเทียบปรับ

2. การศึกษาดูงาน การตรวจสอบสถานประกอบการอาหาร : กรณีศึกษา ร้านจำหน่ายอาหารที่ผ่านมาตรฐาน A สามแห่ง ของพื้นที่รันตูปันยัง อ.ปาเสมัส

2.1 แบ่งทีมศึกษาดูงานการรับรองมาตรฐาน ABC เป็น 3 ทีมๆละ 1 ร้าน ในเขตพื้นที่รันตูปันยัง อ.ปาเสมัส รัฐกลันตัน แต่ละร้านเป็นร้านที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน A

วันที่ 16 มิถุนายน 2558

ประชุมสรุปการศึกษาดูงานและวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารระหว่าง ไทย-มาเลเซีย

สรุปเปรียบเทียบจุดอ่อน-จุดแข็ง ระหว่างมาตรฐานและการปฏิบัติงานของ ไทย-มาเลเซีย

	มาตรฐาน/การปฏิบัติงานของไทย	มาตรฐาน/การปฏิบัติงานของมาเลเซีย
จุดอ่อน	-ขาดมาตรการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ทำให้มีผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารโดยไม่ได้ขออนุญาตจำนวนมาก -เจ้าหน้าที่สาธารณสุขไม่มีอำนาจใช้กฎหมายลักษณะบังคับผู้ประกอบการใช้ได้ในลักษณะเพียงให้คำแนะนำ อปท.ให้ดำเนินการอีกทอดหนึ่ง -การอบรมผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหาร เป็นลักษณะเชิญชวน ไม่มีมาตรการบังคับให้เข้ารับการอบรม ทำให้มีผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านการอบรม ค่อนข้างมาก	-ผู้สัมผัสอาหารบังคับให้ผ่านการอบรมเพียงครั้งเดียว จึงอาจขาดการอบรมฟื้นฟูความรู้ -มาตรฐานมีเพียงมาตรฐานเดียว ไม่ได้แยกมาตรฐานสำหรับร้านอาหาร หรือแผงลอย ทำให้การดำเนินงานมุ่งแต่เพียงร้านอาหารหรือภัตตาคาร -สถานประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติเพื่อตอบโจทย์ของมาตรฐานที่มีลักษณะบังคับ(ตามหลักการ HACCP)เพียงอย่างเดียว ส่วนอื่นๆที่ไม่เน้นในมาตรฐานหรือมีค่าคะแนนน้อย จะไม่เกิดความตระหนักเท่าที่ควร เช่นเรื่องจัดการขยะและน้ำเสีย และไม่มีความคิดสร้างสรรค์เชิงพัฒนาเพื่อต่อยอดในด้านต่างๆ

		-ขาดการมีส่วนร่วมในลักษณะชมรม ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
จุดแข็ง	-การขับเคลื่อนสุขภาพอาหารในสถานประกอบการไทย แม้ไม่มีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง แต่มุ่งเน้นการพัฒนาความสัมพันธ์และความร่วมมือ ทำให้ผู้ประกอบการที่มีความตั้งใจจะให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี และมีการต่อยอดในเรื่องการพัฒนาสถานประกอบการและการบริการได้ค่อนข้างดี -แม้ว่าการอบรมผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหาร ไม่ใช่ภาคบังคับ เป็นเพียงการเชิญชวน แต่การอบรมสามารถจัดขึ้นโดยหลายหน่วยงานทั้งฝ่ายสาธารณสุข หรือ อปท. และไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ ทำให้ผู้ที่สนใจสามารถเข้าอบรมได้บ่อยครั้ง -มีชมรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และมีกิจกรรมการพัฒนาความร่วมมือด้านต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ -มาตรฐานของไทย มีการแยกใช้อย่างชัดเจน ทั้งสถานประกอบการที่เป็นแผงลอย ร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร โรงครัวโรงพยาบาล โรงอาหารอื่นๆ แต่อยู่ภายใต้หลักการสุขภาพอาหารที่คล้ายคลึงกัน และในมาตรฐานให้น้ำหนักในองค์ประกอบด้านสุขภาพอาหารเท่าๆ กัน ส่งผลให้การประเมินจะช่วยลดความเสี่ยงได้ในทุกๆ ด้าน	-มาตรฐานมีการบังคับในเรื่องของการผ่านการอบรม และการได้รับวัคซีนไทฟอยด์ -หน่วยงานที่ให้การอบรมผู้สัมผัสอาหาร เป็นหน่วยงานเอกชนมีอาชีพที่ขึ้นทะเบียนกับกระทรวงสาธารณสุข มาเลเซีย ไม่เป็นภาระกับเจ้าหน้าที่ที่ต้องดำเนินการจัดอบรม -มีการบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวด -การประเมินไม่มีการแจ้งล่วงหน้า -เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานมีอำนาจสามารถลงปฏิบัติงานได้เลย

ภาพกิจกรรม

1.การประชุมเตรียมการก่อนที่จะข้ามแดนไปมาเลเซีย

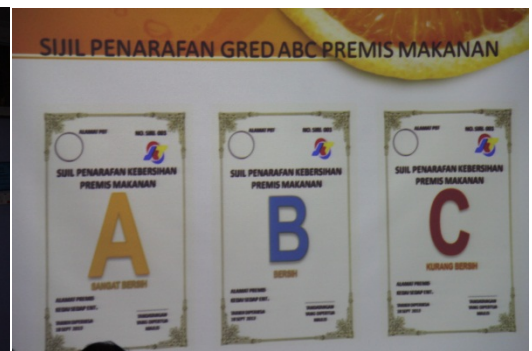


2.ระหว่างข้ามพรมแดน



3.ประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ที่ด่านมาเลเซีย







3.สาธารณสุขรัฐกลันตันรับรองอาหารมือกกลางวัน



4.เยี่ยมชมร้านเกรด A ของกลันตัน



5.สรุปผลการศึกษาดูงาน

