

Thai Border Health Promotion and Environmental Health cooperation

Development (Thailand-Lao and Thailand-Malaysia) Fiscal Year 2015

โครงการพัฒนาความร่วมมือด้านส่งเสริมสุขภาพและงานอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นที่ชายแดน

(ไทย-ลาวและ ไทย-มาเลเซีย) ประจำปีงบประมาณ 2558

หลักการและเหตุผล

ประชาคมอาเซียน หรือ สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (Association of South East Asian Nations : ASEAN) เป็นองค์การระหว่างประเทศระดับภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2510 ปัจจุบันมีสมาชิกจากประเทศในกลุ่มเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จำนวน 10 ประเทศ ได้แก่ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไทย พม่า เวียดนาม กัมพูชา บรูไน ลาว และมาเลเซีย เพื่อการร่วมมือกันทาง เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม และจะเข้าสู่การเป็นประชาคมอาเซียน 2558 โดยจะมีการเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ การลงทุน เงินลงทุน และแรงงานฝีมืออย่างเสรีมากขึ้น ผู้บริโภคสามารถเลือกสรรสินค้า บริการได้อย่างหลากหลายภายในภูมิภาค และสามารถเดินทางในอาเซียนได้อย่างสะดวกและเสรีมากยิ่งขึ้น (Free flows of goods, services, investment, and skilled labors, and free flow of capital) ซึ่งข้อตกลงของประชาคมอาเซียนกำหนดให้ลดภาษีสินค้าเป็น 0% และลดหรือเลิกมาตรการที่มีใช้ภาษีเปิดเสรีการลงทุน และเปิดตลาดภาคบริการทั้งหมดภายในปี 2558 ทำให้มูลค่าการค้าระหว่างไทยกับอาเซียนขยายตัวสูงขึ้น นอกจากนี้การเปิดเสรีการลงทุนจะทำให้มีเงินลงทุนโดยตรงจากประเทศสมาชิกอาเซียนเข้ามายังประเทศไทยมากขึ้น โดยเฉพาะการลงทุนในธุรกิจบริการที่อนุญาตให้ต่างชาติเข้ามาถือหุ้นได้สูงถึงร้อยละ 70 เช่น การขนส่งทางอากาศ บริการด้านการท่องเที่ยว บริการสุขภาพ และบริการโลจิสติกส์ เป็นต้น เนื่องจากภูมิศาสตร์ของไทยเหมาะแก่การลงทุนเป็นฐานการผลิตเพื่อส่งไปยังประเทศอื่นในภูมิภาค ดังนั้นประเทศไทยจึงมีโอกาที่จะมีการเคลื่อนย้ายของประชากรเข้ามาประกอบกิจกรรมต่างๆ อาทิเช่น การเข้ามาประกอบอาชีพ การท่องเที่ยว หรือการเคลื่อนย้ายของประชากรระหว่างประเทศสามารถไปมาหาสู่กันได้ง่ายขึ้น จากสภาพดังกล่าว อาจทำให้ส่งผลกระทบต่อด้านการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม การแพร่ระบาดของโรคติดต่อ หรือเกิดความร่วมมือในการดำเนินการเพื่อลดปัญหาสุขภาพทั้งจากการแพร่ระบาดของโรค ภัยจากธรรมชาติ และการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อสุขภาพ ซึ่งองค์การอนามัยโลก(World Health Organization ; WHO)จึงได้มีกำหนดข้อตกลงให้มี “กฎอนามัยระหว่างประเทศ” (Internation Health Regulation ; IHR) สำหรับสมาชิกชั้นฉบับแรกในปี 1969 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันควบคุมโรค ภัยสุขภาพและภาวะฉุกเฉินทางด้านสาธารณสุข แต่สมาชิกในที่ประชุมสมัชชาอนามัยโลกได้ประชุมและทบทวนให้มีความครอบคลุมในกิจกรรมใหม่และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 15 มิถุนายน 2005 ตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548(ค.ศ. 2005) ประเทศสมาชิกและองค์การอนามัยโลก จะต้องพัฒนาสร้างความเข้มแข็ง และรักษาระดับความสามารถในการตรวจจับ ประเมิน แจ้งความและได้กำหนดเกี่ยวกับการรับรอง ความถูกต้องของข้อมูล พร้อมทั้งข้อพึงปฏิบัติต่างๆ สำหรับประเทศสมาชิกและองค์การอนามัยโลก หากเกิดหรืออาจเกิดภาวะฉุกเฉินด้านสาธารณสุขระหว่างประเทศ (Public Health Emergencies of International Concern หรือ PHEIC) ทั้งนี้ประเทศต่างๆ จะต้องพัฒนาสมรรถนะหลักของประเทศในการดำเนินการเฝ้าระวังและแก้ไขสถานการณ์รวมทั้งพัฒนาสมรรถนะของท่าอากาศยาน ท่าเรือ และจุดผ่านแดนทางบกต่างๆ เพื่อเป็นการประกันความปลอดภัยทางด้านสาธารณสุขทั้งในระดับชาติ ระดับภูมิภาค และระดับโลก ซึ่งจะครอบคลุมการเฝ้าระวังและการแก้ไขภาวะฉุกเฉินทั้งทางด้านโรคติดต่อ โรคที่เกี่ยวข้องกับกัมมันตภาพรังสี สารเคมี และอาหาร ที่เกิดขึ้นในชุมชนซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจเป็นภัยคุกคามด้านสาธารณสุขในประเทศหรือระหว่างประเทศ โดยมีกำหนดเวลาไม่เกิน 5 ปี นับจากวันที่กฎ

อนามัยฉบับนี้มีผลบังคับใช้กฎอนามัยระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 (2005) ทั้งนี้ประเทศสมาชิกประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนได้สังเกตเห็นถึงผลกระทบดังกล่าว จึงรับเอากฎอนามัยระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 โดยเน้นการเฝ้าระวังเหตุการณ์ผิดปกติเพื่อไม่ให้ลุกลามออกไป ตั้งแต่ระดับชุมชนในทุกพื้นที่ทั่วประเทศไทย และช่องทางเข้าออกระหว่างประเทศ ได้แก่ ด้านระหว่างประเทศ ท่าอากาศยานระหว่างประเทศ และท่าเรือระหว่างประเทศ เพื่อเสริมสร้างความปลอดภัยของประชาชน และมั่นคงทางเศรษฐกิจ หากมีเหตุผิดปกติในชุมชน เช่น พบผู้ป่วยเป็นกลุ่มพร้อมกัน โรคที่รุนแรงกว่าปกติ โรคที่ไม่รู้จักหรือไม่เคยพบในพื้นที่มาก่อน มีผู้เสียชีวิตอย่างรวดเร็วโดยไม่ทราบสาเหตุ หรือแม้กระทั่งมีเหตุการณ์ที่มีสัตว์ป่วยและตายพร้อมกันจำนวนมาก พบอาหารที่ไม่ปลอดภัยจำนวนมาก และการปนเปื้อนสารเคมี แล้วนั้น ทีมเฝ้าระวังสอบสวนโรคเคลื่อนที่เร็ว หรือ ทีมเอส อาร์ อาร์ ที (SRRT) ที่มีอยู่ในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับตำบล อำเภอ จังหวัด เขต ประเทศ จะเข้าไปตรวจสอบและควบคุมโรคเบื้องต้นทันที

สำหรับการเตรียมพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC หรือ Asean Economic Community) ในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 6 ที่ผ่านมา ในปีงบประมาณ 2556 ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น กรมอนามัย ได้เริ่มจัดทำโครงการสร้างเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย - ลาว พร้อมได้บรรลุวัตถุประสงค์โครงการทั้งสามข้อคือ ได้เกิดบันทึกความร่วมมือ (MOC) ด้านการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของนครหลวงเวียงจันทน์และประเทศไทย ภายใต้ความร่วมมือของศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น กรมอนามัย และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย อันเป็นการเตรียมความพร้อมในมิติด้านความปลอดภัยของอาหารและน้ำ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการป้องกันการเจ็บป่วย ทั้งจากโรคปกติ โรคติดต่อ โรคอุบัติใหม่ และอุบัติภัยต่างๆ ซึ่งมีผลกระทบต่อความมั่นคงด้านสุขภาพ ความมั่นคงด้านเศรษฐกิจของประเทศทั้งสอง

จากการประชุมทวิภาคี แลกเปลี่ยนข้อมูลและร่างบันทึกความร่วมมือ (MOC) ในกิจกรรมครั้งที่สองของโครงการปี 2556 ทางผู้บริหารศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น กรมอนามัย หัวหน้าแผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ และคณะทำงานของทั้งสองหน่วยงาน ได้สรุปความเห็นในแนวทางเดียวกันว่า ควรมีการดำเนินงานด้านการตรวจประเมินความปลอดภัยด้านอาหารระหว่างสองประเทศขึ้นอย่างเป็นทางการดังนั้นในปี พ.ศ.2557 เพื่อให้เกิดแนวทางการดำเนินงานภายใต้เกณฑ์มาตรฐานของทั้งสองฝ่าย ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น กรมอนามัย และ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย ร่วมกับ แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ได้ร่วมกันดำเนินการด้านอาหารปลอดภัย ภายใต้โครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัย ไทย- ลาว ในพื้นที่รับผิดชอบของศูนย์อนามัยที่ 6 ปีงบประมาณ 2557 เพื่อร่วมกันดำเนินการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร และเป็นการเตรียมความพร้อมด้านความปลอดภัยของอาหาร ในการก้าวสู่ประชาคมอาเซียน ของประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยร่วมกันพิจารณา “แบบตรวจร้านอาหารเวียงจันทน์-หนองคายเพื่อเตรียมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน” (สนับสนุนโดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น) ที่มาจากการระดมสมองของทั้งสามฝ่าย โดยได้จัดทำเป็นแบบตรวจที่ครอบคลุมไปถึง การตรวจเฝ้าระวังอาหารทางเบคทีเรีย การตรวจสอบสารปนเปื้อนประเภทสารฟอรัมาลิน สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง รวมไปถึงการจัดทำข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ พร้อมรายละเอียด และได้จัดทำเป็นแบบสองภาษาคือภาษาไทยและภาษาลาว และได้ดำเนินการตรวจประเมินร้านอาหารในทั้งสองประเทศ พบว่ายังมีการตรวจพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ที่นครหลวงเวียงจันทน์พบมากในเชียงและมิด ส่วนในจังหวัดหนองคายพบการปนเปื้อนที่มีผู้ปรุงเป็นส่วนใหญ่ โดยกรรมการตรวจประเมินจากทั้งสองประเทศได้ให้คำแนะนำเพื่อการปรับปรุงแก้ไขและนัดตรวจประเมินหลังให้คำแนะนำแก้ไขและได้จัดเวทียกย่องชมเชยร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการโดยได้จัดประชุมวิชาการด้านอาหารปลอดภัย นครหลวงเวียงจันทน์ หนองคาย ขอนแก่น เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำเสนอผลงานวิชาการการดำเนินงานความร่วมมือด้านอาหารปลอดภัยของทั้งสองประเทศ

ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น มีพื้นที่รับผิดชอบติดชายแดนราชอาณาจักรไทยและสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ในพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเลยติดกับแขวงไชยะบุรี จังหวัดหนองคาย ติดกับนครหลวงเวียงจันทน์ และบอลิคำไซ จังหวัดบึงกาฬติดกับบอลิคำไซ ซึ่งมีความยาวของชายแดนเกือบ 500 กิโลเมตร มีสะพานเชื่อมระหว่าง 2 ประเทศ จำนวน 2 แห่ง ได้แก่ สะพานมิตรภาพไทย-ลาว และสะพานข้ามแม่น้ำเหืองที่ด่านนากระเซิง อ.ท่าลี่ จ.เลย ส่วนด่านพรมแดนบึงกาฬเป็นด่านถาวรที่ข้ามไป-มาโดยเรือ ซึ่งในช่องทางด่านพรมแดนระหว่างประเทศจำเป็นต้องมีการพัฒนางานอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อเฝ้าระวังผลกระทบต่อสุขภาพ ตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR 2005) สำหรับ พื้นที่ชายแดน 5 เมืองคู่ ไทย-ลาวเป็นพื้นที่ขยายการดำเนินงานอาหารปลอดภัยซึ่งเป็นพื้นที่จังหวัดหนองคาย ประเทศไทยได้แก่ อ.เมือง ท่าบ่อ ศรีเชียงใหม่ สังคม รัตนวาปี และพื้นที่นครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวได้แก่เมืองสีโคตรตะบอง เมืองสีสัตตะนาก เมืองสังทอง เมืองหาดทรายฟองและเมืองปากงึม ทั้งนี้เพื่อพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัยและสร้างความร่วมมือเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมตามกฎอนามัยระหว่างประเทศของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ชายแดนของทั้งสองประเทศ

ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัยและงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ชายแดนไทย-ลาว ตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR 2005) ศูนย์อนามัยที่ 6 ปีงบประมาณ 2558 ขึ้น
วัตถุประสงค์

1. เพื่อขยายเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย-ลาว 5 เมืองคู่ และสร้างความร่วมมือการดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมกับช่องทางด่านพรมแดนตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR 2005) ในพื้นที่ชายแดนไทย-ลาว
2. เพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากรด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในการเฝ้าระวังผลกระทบต่อสุขภาพตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ (IHR 2005) ก้าวสู่ประชาคมอาเซียน

กิจกรรมที่ 1 ประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และชี้แจงการใช้เกณฑ์การประเมินร้านอาหาร(เกณฑ์บูรณาการ)และแต่งตั้งคณะกรรมการอาหารปลอดภัยในพื้นที่ 5 เมืองคู่

กลุ่มเป้าหมายจากประเทศไทย ได้แก่ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบจาก ศูนย์อนามัยที่ 6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย จำนวน 10 คน สสอ. รพ.สต ใน อ. เมือง ท่าบ่อ ศรีเชียงใหม่ สังคม รัตนวาปี อำเภอละ 5 คน(25คน) รวม 35 คน

กลุ่มเป้าหมายจากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ได้แก่ ผู้รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยด้านอาหารแผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ จำนวน 5 คน สาธารณสุขอำเภอและผู้รับผิดชอบงานสาธารณสุขตำบลของเมืองสีโคตรตะบอง เมืองสีสัตตะนาก เมืองสังทอง เมืองหาดทรายฟองและเมืองปากงึม อำเภอละ 5 คน (30 คน) รวมทั้งสิ้น 65 คน (10-11 กันยายน 2558) ณ โรงแรมอัครวรรณ จ.หนองคาย

สรุปการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และชี้แจงเกณฑ์การประเมินร้านอาหาร (เกณฑ์บูรณาการ)ฯ สำคัญดังนี้

1.การประชุมครั้งนี้จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 10-11 กันยายน 2558 ณ โรงแรมอัครวรรณ อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย มีวัตถุประสงค์เพื่อขยายการดำเนินงานอาหารปลอดภัยในพื้นที่ชายแดน 5 เมืองคู่ ไทย-ลาว ซึ่งเป็นพื้นที่จังหวัดหนองคาย ประเทศไทยได้แก่ อ.เมือง ท่าบ่อ ศรีเชียงใหม่ สังคม รัตนวาปี และพื้นที่นครหลวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวได้แก่เมืองสีโคตรตะบอง เมืองสีสัตตะนาก เมืองสังทอง เมืองหาดทรายฟองและเมืองปากงึม ในการสร้างความร่วมมือเตรียมความพร้อมในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ชายแดนของทั้งสองประเทศ โดยมีกิจกรรมตามกำหนดการดังต่อไปนี้

วันที่ 10 กันยายน 2558

- 10.00 – 11.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมประชุม
- 11.30 – 12.00 น. ชี้แจงวัตถุประสงค์ของการประชุม
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 13.30 น. กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมประชุม โดยนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดหนองคาย
พิธีเปิด โดย นายแพทย์ประสิทธิ์ สัจจพงษ์ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 6
กล่าวรายงาน โดย ดร.จรียา อินทรรัศมี หัวหน้ากลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม
กล่าวต่อที่ประชุมโดย ดร.พอนปะเสิด อุณาพน หัวหน้าแผนกสาธารณสุขนครหลวง
เวียงจันทน์
- 13.30 – 14.00 น. ผู้เข้าร่วมประชุมจากทั้งสองประเทศแนะนำตัวเองต่อประธานและที่ประชุม
- 14.00 - 14.30 น. นำเสนอการดำเนินงานโครงการเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย ลาว
โดย ดร.จรียา อินทรรัศมี หัวหน้ากลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 6
- 14.30 – 15.00 น. นำเสนอผลการดำเนินงานตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในโครงการ
เครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย ลาว
โดย ดร.สมจิ้น สีหาราช แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์
- 15.00 – 18.00 น. ทบทวนคำสั่งกระทรวงสาธารณสุขไทย ลาว
นำเสนอเกณฑ์บูรณาการอาหารปลอดภัยไทย ลาว
การอภิปรายทั่วไปและเสนอข้อคิดเห็นในการดำเนินการ
โดย นางสุภาภรณ์ ลมูลศิลป์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- 18.00 – 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น

วันที่ 11 กันยายน 2558

- 09.00 – 12.00 น. บรรยายและฝึกปฏิบัติหัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหาร
โดย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคายและคณะ
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.00 น. บรรยายและฝึกปฏิบัติหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับการตรวจร้านอาหารด้านแบคทีเรีย
โดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น

15.00 – 16.00 น.

การดำเนินงานตรวจประเมินร้านอาหารไทย-ลาว 5 เมืองคู่

โดย นางสุภาภรณ์ ลมูลศิลป์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ซักถามปัญหา อภิปรายทั่วไปและข้อเสนอแนะ

ปิดประชุม โดย นายแพทย์ประสิทธิ์ สัจจงพงษ์ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 6

หมายเหตุ เวลา 10.30 น.และ 14.30 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

2. มติที่ประชุมได้เห็นด้วยที่จะให้มีการดำเนินงานพัฒนาอาหารปลอดภัยไทย-ลาว 5 เมืองคู่ โดยอาศัยบทบันทึกความร่วมมือที่เคยดำเนินการร่วมกันมาเป็นตัวกำหนดในการทำงานร่วมกัน แต่จำเป็นต้องมีการแต่งตั้งคณะทำงานอาหารปลอดภัยไทย-ลาวเพิ่มเติมเนื่องจากคำสั่งคณะทำงานอาหารปลอดภัยไทย-ลาวที่มีอยู่ไม่ครอบคลุมและเป็นการขยายพื้นที่ในการดำเนินงานไปสู่ 5 เมืองคู่ ดังนั้นผู้เข้าร่วมประชุมแต่ละอำเภอของจังหวัดหนองคาย ประเทศไทยและแต่ละเมืองของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวควรนำผลการประชุมในครั้งนี้ไปเสนอผู้บริหารของแต่ละฝ่ายเพื่อแต่งตั้งคณะทำงานระดับพื้นที่ต่อไป

3. ที่ประชุมได้เห็นด้วยที่จะให้แต่ละเมืองของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวและแต่ละอำเภอของจังหวัดหนองคาย ประเทศไทย ใน 5 เมืองคู่นี้ได้คัดเลือกร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เข้าร่วมโครงการฯ โดยแบ่งสัดส่วนตามจำนวนร้านอาหารทั้งหมดที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ 5 เมืองคู่ ทำให้มีร้านอาหารที่ส่งเข้าร่วมโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัย ในพื้นที่ด่านชายแดนไทย-ลาว ปีงบประมาณ 2558 ทั้งหมด จำนวน 45 ร้าน โดยมีรายละเอียดดังนี้

จังหวัดหนองคาย ประเทศไทย		สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	
อำเภอ	จำนวนร้านที่ร่วมโครงการ	เมือง	จำนวนร้านที่ร่วมโครงการ
เมืองหนองคาย	9 ร้าน	หาดทรายฟอง	5 ร้าน
ท่าบ่อ	5 ร้าน	สีสัตตะนาต	5 ร้าน
ศรีเชียงใหม่	5 ร้าน	สีโคตตะบอง	5 ร้าน
สังคม	3 ร้าน	สังทอง	2 ร้าน
รัตนวาปี	2 ร้าน	ปากงึม	4 ร้าน
รวม	24 ร้าน	รวม	21 ร้าน

4. ที่ประชุมได้เห็นด้วยและมีการวางแผนออกตรวจประเมินร้านอาหารไทย-ลาว 5 เมืองคู่ร่วมกัน โดยได้เห็นชอบที่จะให้แต่ละเมืองของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวและแต่ละอำเภอของจังหวัดหนองคายใน 5 เมืองคู่นี้ดำเนินการพัฒนา ตรวจสอบแนะนำร้านอาหารในพื้นที่ของตนเองได้ทันทีหลังจากรับทราบนโยบายจากการประชุมในครั้งนี้ และให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายในวันที่ 27 กันยายน 2558 หลังจากนั้น ในวันที่ 28 กันยายน - 8 ตุลาคม 2558 จะเป็นการตรวจประเมินร้านอาหารแบบไขว้ระหว่าง 5 เมืองคู่ โดยมีทีม ศูนย์อนามัยที่ 6 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ และเมืองที่เป็นคู่กันร่วมออกตรวจประเมินรับรองร้านอาหารในวันดังกล่าว ทั้งนี้โดยใช้เกณฑ์บูรณาการฯ ในการตรวจแนะนำ/ตรวจประเมินทางกายภาพร่วมกับการตรวจทางด้านแบคทีเรีย โดยมีรายละเอียดของแผนในการออกตรวจประเมินรับรองดังนี้

จังหวัดหนองคาย ประเทศไทย		สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	
อำเภอ	วันที่ออกตรวจร้านอาหาร	เมือง	วันที่ออกตรวจร้านอาหาร
เมืองหนองคาย	28 กันยายน 2558	หาดทรายฟอง	8 ตุลาคม 2558

ท่าบ่อ	2 ตุลาคม 2558	สีสัตตะขนาด	5 ตุลาคม 2558
ศรีเชียงใหม่	2 ตุลาคม 2558	สีโคดตะบอง	1 ตุลาคม 2558
สังคม	30 กันยายน 2558	สังทอง	7 ตุลาคม 2558
รัตนวาปี	29 กันยายน 2558	ปากงึม	6 ตุลาคม 2558

5. ศูนย์อนามัยที่ 6 ได้มีการสนับสนุนน้ำยา SI-2 ไม้สวอป และชุดทดสอบสารปนเปื้อนให้แก่ 5 เมืองคู่ เพื่อใช้สำหรับการตรวจประเมินร้านอาหารไทย-ลาว 5 เมืองคู่ ที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัย ในพื้นที่ด่านชายแดนไทย-ลาว ปีงบประมาณ ๒๕๕๘ โดยมีรายละเอียดดังนี้

อำเภอ/เมือง	รายการสิ่งสนับสนุน			
	น้ำยาSI-2	ไม้สวอป	ชุดตรวจฟอร์มาลิน	อื่นๆ
เมืองหนองคาย	180 ขวด	180 ก้าน	27 กล่อง	ชุดตรวจยาฆ่าแมลง 1 ชุด บอแรก 1 ชุด สารฟอกขาว 1 ชุด
ท่าบ่อ	100 ขวด	100 ก้าน	15 กล่อง	-
ศรีเชียงใหม่	100 ขวด	100 ก้าน	15 กล่อง	-
สังคม	60 ขวด	60 ก้าน	9 กล่อง	-
รัตนวาปี	40 ขวด	40 ก้าน	6 กล่อง	-
หาดทรายฟอง	100 ขวด	100 ก้าน	15 กล่อง	
สีสัตตะขนาด	100 ขวด	100 ก้าน	15 กล่อง	
สีโคดตะบอง	100 ขวด	100 ก้าน	15 กล่อง	
สังทอง	40 ขวด	40 ก้าน	6 กล่อง	
ปากงึม	80 ขวด	80 ก้าน	12 กล่อง	
แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์				ชุดตรวจยาฆ่าแมลง 2 ชุด กันรา2ชุด บอแรก 2 ชุด สารฟอกขาว 2 ชุด
สสจ.หนองคาย				กันรา 1ชุด บอแรก 1 ชุด สารฟอกขาว 1 ชุด

หมายเหตุ น้ำยา SI2 ที่เหลือ ใช้ในกิจกรรมออกตรวจประเมิน ระหว่างวันที่ 28-30 กย.และ 1-2,5-8 ตค. 2558

6. ที่ประชุมได้รับทราบและเห็นด้วยที่จะให้มีการประชุมสรุปประเมินผลการดำเนินงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศึกษา ดู งานระหว่างไทย- ลาวและ ไทย-มาเลเซีย ณ จ.ภูเก็ต ประเทศไทย เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานอาหารปลอดภัยฯ วันที่ 12-16 ตุลาคม 2558 ณ โรงแรม The Royal Paradise Hotel and Spa จ.ภูเก็ต

งบประมาณ

- ค่าเบี้ยเลี้ยงเดินทาง	10,860	บาท
- ค่าที่พัก	32,400	บาท
- ค่าพาหนะ	36,500	บาท
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	2,300	บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร	7,200	บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	13,000	บาท
- ค่าอาหารกลางวัน	36,400	บาท

- ค่าอาหารเย็น	21,450	บาท
- ค่าค่าอุปกรณ์และวัสดุทางวิทยาศาสตร์	14,810	บาท
	รวมเป็นเงิน	174,920 บาท
(หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นสี่พันเก้าร้อยยี่สิบบาทถ้วน)		

ภาพกิจกรรม

กิจกรรมที่ 2 ร่วมปฏิบัติการตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์บูรณาการฯ

ระหว่างวันที่ 28-30 กันยายน 1-2 และ 5-8 ตุลาคม 2558 ดังแผนในการออกตรวจประเมินรับรองดังนี้

จังหวัดหนองคาย ประเทศไทย		สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	
อำเภอ	วันที่ออกตรวจร้านอาหาร	เมือง	วันที่ออกตรวจร้านอาหาร
เมืองหนองคาย	28 กันยายน 2558	หาดทรายฟอง	8 ตุลาคม 2558
ท่าบ่อ	2 ตุลาคม 2558	สีสัตตะนาต	5 ตุลาคม 2558
ศรีเชียงใหม่	2 ตุลาคม 2558	สีโคตตะบอง	1 ตุลาคม 2558
สังคม	30 กันยายน 2558	สังทอง	7 ตุลาคม 2558
รัตนวาปี	29 กันยายน 2558	ปากงึม	6 ตุลาคม 2558

สรุปผลการตรวจดังนี้

ศูนย์อนามัยที่ 6 ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมือง อำเภอท่าบ่อ อำเภอศรีเชียงใหม่ อำเภอสังคม อำเภอรัตนวาปี ห้องกรสาธารณสุขเมืองหาดทรายฟอง เมืองสีโคตตะบอง เมืองสีสัตตะนาต เมืองปากงึม เมืองสังทอง ได้ร่วมตรวจประเมินร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 49 ร้าน ระหว่างวันที่ 28 กันยายน – 8 ตุลาคม 2558 ซึ่งสามารถสรุปผลการตรวจประเมินร้านอาหารดังนี้

สรุปผลการตรวจร้านอาหารด้านกายภาพตามเกณฑ์บูรณาการ 15 ข้อ

เวียงจันทน์-หนองคาย เพื่อเตรียมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน(สนับสนุนโดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น)

จำนวน 25 ร้าน ใน 5 เมืองคู่ จ.หนองคาย ประเทศไทย

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร	รายละเอียด	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องจัดระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน	1.พื้นมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวและไม่มีเศษขยะ	80	20
	2.ผนังและเพดาน ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด สะอาด ไม่มีหยากไย่	90	10
	3.ระบบระบายอากาศ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน	95	5.0
	4.มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค	0	100
	5.มีแสงสว่างเพียงพอ	95	5.0
2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.มีโต๊ะสำหรับปรุง ประกอบอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	100	0
	2.พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบไม่แตกชำรุดทำความสะอาดง่าย	95	5.0
	3.ไม่อยู่ติดกับห้องน้ำ	100	0
3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองทางราชการเช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม	1.สารปรุงแต่งอาหารต้องระบุวัน เดือน ปี หมดยอายุ	95	5.0
	2.ต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานเช่น เครื่องหมาย ออย.	100	0

4.อาหารสดจะต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	1.ผัก อาหารสดล้างด้วยน้ำไหล 2.แยกเก็บเป็นสัดส่วนและมีการปกปิด 3.ผักเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (7-10 องศาเซลเซียส) 4.อาหารสดมีการตรวจไม่พบสารปนเปื้อน (บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา)	100 85 80	0 15.0 20.0
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.อาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 2- 4 ชั่วโมง หากนำมารับประทานอีก ควรนำมาอุ่นให้เดือด อุณหภูมิสูงกว่า60 องศาเซลเซียสทุกครั้ง	100	0
6.น้ำดื่มและน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคิบบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.ห้ามมีสิ่งของแช่ปะปนในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค 2.น้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายอย.	75 100	25.0 0
7.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.ต้องล้างภาชนะบนโต๊ะวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	55	45
8.เขียงและมิดต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตก และแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	1.เขียงต้องมีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคไม่ใช้ผ้าขาวบางปิดคลุม	35	65
9.ภาชนะอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร		80	20
10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	1.มีการคัดแยกขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้องประกอบอาหาร) 2.ถังขยะต้องมีฝาปิด ควรเป็นแบบใช้เท้าเหยียบ ไม่รั่วซึม 3.มีปอดักไขมัน 4.มีวางระบายน้ำภายในห้องประกอบอาหารและล้างทำความสะอาดทุกวัน	40 35 20 30	60 65 80 70
11.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	1.ไม่มีผ้าเช็ดมือแขวน 2.ควรเป็นสบู่เหลวสำหรับล้างมือ 3.ห้องน้ำแยกชาย หญิง และมีปริมาณเพียงพอ 4.ห้องน้ำต้องไม่อยู่ใกล้บริเวณที่มีการเตรียมหรือปรุงอาหาร	75 80 65 95	25 20 35 5.0
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือใช้เน็ตคลุมผม	1.ผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผม 2.ผู้ปรุงอาหารไม่สวมเครื่องประดับ ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาเล็บ	35 90	65 10
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด	1.ล้างมือต้องล้างด้วยสบู่ทุกครั้ง ก่อนเตรียม ปรุง เสิร์ฟอาหารและหลังออกจากห้องน้ำ 2.ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สูบบุหรี่ ขณะเตรียม ปรุง เสิร์ฟอาหาร และล้างภาชนะอุปกรณ์	100 100	0 0

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	1. พลาสเตอร์ที่ใช้ต้องเป็นชนิดป้องกันน้ำ	100	0
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	1. โรคระบบทางเดินอาหาร (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ บิด ไทฟอยด์)	100	0
	2. โรคระบบทางเดินหายใจ(ไข้หวัด วัณโรค)	100	0
	3. โรคติดต่อของระบบผิวหนัง (หิด กลาก ก्लीออน)	100	0
	4. ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ตรวจเลือด ตรวจอุจจาระ เอกซเรย์ปอด)	20	80

สรุปผลการตรวจร้านอาหารด้านกายภาพตามเกณฑ์บูรณาการ 15 ข้อ

เวียงจันทน์-หนองคาย เพื่อเตรียมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน(สนับสนุนโดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น)

จำนวน 21 ร้าน ใน 5 เมือง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร	รายละเอียด	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องจัดระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน	1. พื้นมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวและไม่มีเศษขยะ	66.67	33.33
	2.ผนังและเพดาน ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด สะอาด ไม่มีหยากไย่	85.71	14.29
	3.ระบบระบายอากาศ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน	90.48	9.52
	4. มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค	0	100
	5. มีแสงสว่างเพียงพอ	90.48	9.52
2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1. มีโต๊ะสำหรับปรุง ประกอบอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	95.24	4.76
	2. พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบไม่แตกชำรุดทำความสะอาดง่าย	95.24	4.76
	3. ไม่อยู่ติดกับห้องน้ำ	100	0
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองทางราชการเช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม	1. สารปรุงแต่งอาหารต้องระบุวัน เดือน ปี หมุดอายุ 2. ต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานเช่น เครื่องหมาย ออย.	100 95.24	0 4.76
4. อาหารสดจะต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	1. ผัก อาหารสดล้างด้วยน้ำไหล	100	0
	2. แยกเก็บเป็นสัดส่วนและมีการปกปิด	66.67	33.33
	3. ผักเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (7-10 องศาเซลเซียส)	85.71	14.29
	4. อาหารสดมีการตรวจไม่พบสารปนเปื้อน (บอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว และสารกันรา)		
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1. อาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 2- 4 ชั่วโมง หากนำมารับประทานอีก ควรนำมาอุ่นให้เดือด อุณหภูมิสูงกว่า60 องศาเซลเซียสทุกครั้ง	100	0
6. น้ำดื่มและน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม	1. ห้ามมีสิ่งของแช่ปะปนในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	52.38	47.62
	2. น้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย	100	0

สำหรับคิบบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร	อย.		
7.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้าง ด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และ ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.ต้องล้างภาชนะบนโต๊ะวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร	47.62	52.38
8.เขียงและมิดต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตก และ แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	1.เขียงต้องมีฝาชีครอบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคไม่ ใช้ผ้าขาวบางปิดคลุม	9.52	90.48
9.ภาชนะอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น ใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูง จากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร		9.52	90.48
10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการ กำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล	1.มีการคัดแยกขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้อง ประกอบอาหาร) 2.ถังขยะต้องมีฝาปิด ควรเป็นแบบใช้เท้าเหยียบ ไม่ รั่วซึม 3.มีบ่อดักไขมัน 4.มีรางระบายน้ำภายในห้องประกอบอาหารและล้าง ทำความสะอาดทุกวัน	14.28 38.09 33.33 47.62	85.72 61.91 66.67 52.38
11.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมี สบู่ใช้ตลอดเวลา	1.ไม่มีผ้าเช็ดมือแขวน 2.ควรเป็นสบู่เหลวสำหรับล้างมือ 3.ห้องน้ำแยกชาย หญิง และมีปริมาณเพียงพอ 4.ห้องน้ำต้องไม่อยู่ใกล้บริเวณที่มีการเตรียมหรือปรุง อาหาร	90.48 61.9 76.19 100	9.52 38.1 23.81 0
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมี แขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวม หมวกหรือใช้เน็ตคลุมผม	1.ผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผม 2.ผู้ปรุงอาหารไม่สวมเครื่องประดับ ไม้ไว้เล็บยาว ไม้ ทาเล็บ	33.33 95.23	66.67 4.77
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อน เตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ แล้วทุกชนิด	1.ล้างมือต้องล้างด้วยสบู่ทุกครั้ง ก่อนเตรียม ปรุง เสิร์ฟอาหารและหลังออกจากห้องน้ำ 2.ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สูบบุหรี่ ขณะเตรียม ปรุง เสิร์ฟ อาหาร และล้างภาชนะอุปกรณ์	100 100	0 0
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผล ให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาส สัมผัสอาหาร	1. พลาสเตอร์ที่ใช้ต้องเป็นชนิดป้องกันน้ำ	100	0
15.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อให้ หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	1.โรคระบบทางเดินอาหาร (อุจจาระร่วง อาหารเป็น พิษ บิด ไทฟอยด์) 2.โรคระบบทางเดินหายใจ(ไข้หวัด วัณโรค) 3.โรคติดต่อของระบบผิวหนัง (หิด กลาก เกลื้อน) 4.ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ตรวจเลือด ตรวจอุจจาระ เอกซเรย์ปอด)	100 100 100 23.81	0 0 0 76.19

ปัญหาส่วนใหญ่ที่พบตามเกณฑ์ตรวจร้านอาหารแบบบูรณาการ 15 ข้อดังนี้

ข้อ 1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารจัดไม่เป็นระเบียบ/สัดส่วน

- ไม่มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค

ข้อ 2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

- * ห้องน้ำอยู่ใกล้บริเวณที่ปรุงอาหาร

ข้อ 4. อาหารสดจะต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

- จัดเก็บอาหารในถังแน่นเกินไป

ข้อ 6. น้ำดื่มและน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคิหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

- มีการแช่สิ่งอื่นในถังน้ำแข็ง
- ถังน้ำแข็งไม่มีที่ตัก

ข้อ 7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

- ยังล้างภาชนะกับพื้น
- ที่ล้างภาชนะต้องสูงจากพื้น 60 ซม
- ควรแยกที่ล้างภาชนะกับอาหารต่างหาก

ข้อ 8. เชียงและมิดต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตก และแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

- เชียงและมิดมีรอยแตก และไม่แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้
- เชียงไม่มีฝาชีครอบ

ข้อ 9. ภาชนะอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ซ้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

- จัดเก็บภาชนะในที่มิดชิดป้องกันแมลงวัน แมลงสาบ
- การวางซ้อน ทัพพี ไม่ถูกต้อง

ข้อ 10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- ไม่มีการคัดแยกขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้องประกอบอาหาร)
- ถังขยะไม่มีฝาปิด
- ไม่มีบ่อดักไขมัน

- ไม่มีวางระบายน้ำภายในห้องประกอบอาหารและล้างทำความสะอาดและล้างทำความสะอาดทุกวัน

ข้อ 11.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

- อ่างล้างมือไม่มีสบู่เหลว
- เพิ่มถังขยะเท่าที่จำเป็นในห้องส้วม
- ควรแยกห้องส้วมชาย-หญิง

ข้อ 12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือใช้เน็ตคลุมผม

- ผู้สัมผัสอาหารสวมเสื้อไม่มีแขน ผู้ปรุงแต่งไม่ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด ไม่สวมหมวกหรือใช้เน็ตคลุมผม
- ผ้ากันเปื้อนไม่ถูกต้อง

ข้อ 15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

- ผู้สัมผัสอาหารควรมีการตรวจสุขภาพให้ครบ

ผลการตรวจคุณภาพอาหารทางด้านแบคทีเรีย

1. ข้อมูลทั่วไป

จังหวัดหนองคาย	จำนวนร้าน	นครหลวงเวียงจันทน์	จำนวนร้าน
อำเภอเมือง	13	เมืองหาดทรายฟอง	5
อำเภอท่าบ่อ	2	เมืองสัจตะนาก	5
อำเภอศรีเชียงใหม่	5	เมืองสีโคดตะบอง	5
อำเภอสังคม	3	เมืองสังทอง	2
อำเภอรัตนวาปี	2	เมืองปากงึม	4

2. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร ภาชนะ มีผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำแนกตามจังหวัด/แขวง

จังหวัด/แขวง	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
หนองคาย (280)	144	51.4	136	48.6
นครหลวงเวียงจันทน์(210)	99	47.1	111	52.9
รวม (490)	243	49.6	247	50.4

3. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร ภาชนะ มีผู้สัมผัสอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำแนกตามประเภทตัวอย่าง

ประเภทตัวอย่าง	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
อาหาร	146	59.6	99	40.4
ภาชนะ	59	40.1	88	59.9
มือผู้สัมผัสอาหาร	38	38.3	60	61.2
รวม	243	49.6	247	50.4

4. ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามชนิดของตัวอย่าง

ประเภทตัวอย่าง	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
อาหารทอด/ย่าง	24	80	6	20
ข้าวสุก	29	82.9	6	17.1
อาหารผัดต่างๆ	15	100	0	0
ผักสด	8	11	65	89
น้ำแข็ง	15	50	15	50
อาหารประเภท ต้ม แกง ลวก	55	88.7	7	11.3
รวม	146	59.6	99	40.4

5. ผลการตรวจคุณภาพอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำแนกตามอำเภอในจังหวัดหนองคาย

อำเภอ	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
เมือง	73	56.2	57	43.8
ท่าบ่อ	32	64	18	36
ศรีเชียงใหม่	23	46	27	54
สังคม	13	43.3	17	56.7
รัตนวาปี	3	15	17	85
รวม	144	51.4	136	48.6

6. ผลการตรวจคุณภาพอาหารเพื่อทดสอบการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำแนกตามเมืองในนครหลวงเวียงจันทน์

อำเภอ	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
หาดทรายฟอง	25	50	25	50
สีโคดตะบอง	18	36	32	64
สีสัดตะนาก	30	60	20	40
สังทอง	9	45	11	55
ปากงึม	17	42.5	23	57.5
รวม	99	47.1	111	52.9

7. ผลการตรวจทางเคมีโดยใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลีนจำแนกตามจังหวัด/แขวง

จังหวัด/แขวง	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
หนองคาย	39	88.6	5	11.4
นครหลวงเวียงจันทน์	30	93.8	2	6.2
รวม	69	90.8	7	9.2

8. ผลการตรวจทางด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบฟอร์มาลีนจำแนกตามประเภทตัวอย่าง

ชนิดตัวอย่างอาหาร	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
ปลาหมึก	30	88.2	4	11.8
กุ้ง	29	90.6	3	9.4
อื่นๆ (ผ้าชีวรี่ หอยแมลงภู่ ผักสด ปลากระพง ไข่ ฯลฯ)	10	100	0	0
รวม	69	90.8	7	9.2

9. ผลการตรวจทางด้านเคมีโดยชุดทดสอบฟอร์มาลินจำแนกตามเมืองในนครหลวงเวียงจันทน์

อำเภอ	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
หาดทรายฟอง	8	100	0	0
สีโคดตะบอง	10	100	0	0
สีสัตตะนาก	10	0	0	0
สังทอง	-	-	-	-
ปากงึม	2	50	2	50
รวม	30	93.8	2	6.2

10. ผลการตรวจทางด้านเคมีโดยชุดทดสอบฟอร์มาลินจำแนกตามอำเภอในจังหวัดหนองคาย

อำเภอ	Negative		Positive	
	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง	ร้อยละ
เมือง	22	100	0	0
ท่าบ่อ	8	100	0	0
ศรีเชียงใหม่	5	62.5	3	37.5
สังคม	3	60	2	40
รัตนวาปี	1	100	0	0
รวม	39	88.6	5	11.4

งบประมาณ

- ค่าเบี้ยเลี้ยงเดินทาง	26,790	บาท
- ค่าที่พัก	40,800	บาท
- ค่าพาหนะ	51,000	บาท
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	9,720	บาท
- ค่าชุดทดสอบน้ำยาตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย+ไม้พันสำลี	31,500	บาท
รวมเป็นเงิน	159,810	บาท

(หนึ่งแสนห้าหมื่นเก้าพันแปดร้อยสิบบาทถ้วน)

ภาพกิจกรรม

กิจกรรมที่ 4 ประชุมสรุปประเมินผลการดำเนินงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศึกษาดูงานระหว่างไทย- ลาว

ณ จ.ภูเก็ต ระหว่างวันที่ 12-16 ตุลาคม 2558

กลุ่มเป้าหมายจากประเทศไทย ได้แก่ ผู้บริหารและผู้รับผิดชอบจาก ศูนย์อนามัยที่ 6 จำนวน 15 คน สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหนองคาย สสอ. รพ.สต ใน อ. เมือง ท่าบ่อ ศรีเชียงใหม่ สังคม รัตนวาปี อำเภอละ2 คน ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ จ. หนองคาย และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง (15 คน) รวม 30 คน

กลุ่มเป้าหมายจากสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ได้แก่ ผู้รับผิดชอบงานสาธารณสุข อนามัยสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยด้านอาหาร แผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ เมืองสีโคตรตะบอง เมืองสีสัตตะนาก เมืองสังทอง เมืองหาดทรายฟองและเมืองปากจิม รวม 10 คน รวมทั้งสิ้น 40 คน

กำหนดการประชุมสรุปประเมินผลการดำเนินงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศึกษาดูงานระหว่างไทย-ลาว ณ จังหวัดภูเก็ต ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น ปีงบประมาณ 2558
ระหว่างวันที่ 12-16 ตุลาคม 2558 ณ ห้องประชุมโรงแรมเดอะรอยัลพาราไดซ์ไฮเทลแอนด์สปา จังหวัดภูเก็ต

วันที่ 12 ตุลาคม 2558

- 06.00 - 12.00 น. ลงทะเบียนชี้แจงวัตถุประสงค์
ออกเดินทางจากจังหวัดขอนแก่น
- 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 17.00 น. นำเสนอผลการตรวจประเมินร้านอาหาร 5 เมืองคู่
เดินทางถึงที่พักจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- 17.00 - 18.00 น. กิจกรรมสัมพันธ์
- 18.00 น. รับประทานอาหารเย็น

วันที่ 13 ตุลาคม 2558

- 06.30 - 09.00 น. ออกเดินทางจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ถึงจังหวัดชุมพร
- 09.00 - 12.00 น. ศึกษาดูงานต้นแบบด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมครบวงจร ณ สวนนายดำ จังหวัดชุมพร
- 12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 19.00 น. สรุปการศึกษาดูงาน สวนนายดำ
เดินทางต่อถึงจังหวัดภูเก็ต
- 19.00 น. รับประทานอาหารเย็น

วันที่ 14 ตุลาคม 2558

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนเข้ารับการประชุม
- 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดการประชุม
กล่าวเปิดโดย อธิบดีกรมอนามัย
- 09.00 - 10.00 น. ปาฐกถา “นโยบายด้านสาธารณสุขชายแดน”
โดย อธิบดีกรมอนามัย

ดร.พอนปะเลิด อุณาพน หัวหน้าแผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์ สปป.ลาว
ผู้บริหารประเทศมาเลเซีย

10.00 - 12.00 น. นำเสนอ “ผลการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมพื้นที่ชายแดน”
โดย ท่าน ดร.พอนปะเลิด อุณาพน หัวหน้าแผนกสาธารณสุขนครหลวงเวียงจันทน์
ดร.จริยา อินทรรัตน์ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา และมาเลเซีย

12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.30 น. แยกห้องประชุมกลุ่มย่อยระหว่างประเทศไทย-สปป.ลาว และไทย- มาเลเซีย
ประชุมแลกเปลี่ยน ปรึกษาหารือและกำหนดแผนการดำเนินงาน และสรุปแนวทางการ
ดำเนินงานในปีงบประมาณ 2559

14.30 - 16.30 น. ห้องรวม ประชุมแลกเปลี่ยนไทย-สปป.ลาว และมาเลเซีย
ปิดการประชุม

18.00 - 22.00 น. งานเลี้ยง รับประทานอาหารเย็น และพักค้างคืนโรงแรมรอยัลพาราไดซ์ จังหวัดภูเก็ต

วันที่ 15 ตุลาคม 2558

08.00 - 09.00 น. เดินทางจากที่พักถึงเทศบาลนครภูเก็ต

09.00 - 12.00 น. ศึกษาดูงาน ณ เทศบาลนครภูเก็ต

12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.30 น. สรุปการศึกษาดูงานจากเทศบาลนครภูเก็ต

14.30 - 19.00 น. เดินทางจากจังหวัดภูเก็ตถึงจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

19.00 น. รับประทานอาหารเย็น

วันที่ 16 ตุลาคม 2558

06.00 - 10.00 น. ออกเดินทางจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ถึง อ.บางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

10.00 - 12.00 น. ศึกษาดูงานที่ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเรียนรู้บ้านสาระภี อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม

12.00 - 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.30 น. สรุปภาพรวมการประชุม และศึกษาดูงาน

14.30 น. เดินทางกลับจังหวัดขอนแก่น

วันที่ 17 ตุลาคม 2558

02.00 น. เดินทางถึงจังหวัดขอนแก่น

08.00 น. – 12.00 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

หมายเหตุ : 1) รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.

2) สรป.รับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังนี้

- ค่าที่พัก วันที่ 13 และ 14 ตุลาคม 2558

- ค่าอาหาร (อาหารว่างฯ, อาหารกลางวัน, อาหารเย็น) วันที่ 14 ตุลาคม 2558

ภาพกิจกรรม

ภาคผนวก

แบบตรวจร้านอาหาร

เวียงจันทน์-หนองคาย เพื่อเตรียมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน(สนับสนุนโดย ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น)

แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ผลการตรวจด้านจุลินทรีย์ จำนวน 10 ตัวอย่าง

ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล

ผลการตรวจสารปนเปื้อน (ฟอร์มาลีน บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง ละสารกันรา)

ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล	ชนิด ตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน ผู้เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร	รายละเอียด	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1.สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องจัดระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน	1.พื้นมีลักษณะผิวเรียบ ไม้ลื่น ไม่แตกร้าวและไม่มีเศษขยะ 2.ผนังและเพดาน ทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด สะอาด ไม่มีหยากไย่ 3.ระบบระบายอากาศ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน 4.มีระบบป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค 5.มีแสงสว่างเพียงพอ		
2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	1.มีโต๊ะสำหรับปรุง ประกอบอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร 2.พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบไม่แตกชำรุดทำความสะอาดง่าย 3.ไม่อยู่ติดกับห้องน้ำ		
3.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองทางราชการเช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม	1.สารปรุงแต่งอาหารต้องระบุวัน เดือน ปี หมดยอายุ 2.ต้องมีเครื่องหมายรับรองคุณภาพมาตรฐานเช่น เครื่องหมาย ออย.		

<p>4.อาหารสดจะต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส</p>	<p>1.ผัก อาหารสดล้างด้วยน้ำไหล 2.แยกเก็บเป็นสัดส่วนและมีการปกปิด 3.ผักเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (7-10 องศาเซลเซียส) 4.อาหารสดมีการตรวจไม่พบสารปนเปื้อน (บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา)</p>		
<p>5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p>	<p>1.อาหารที่ปรุงสำเร็จ ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 2- 4 ชั่วโมง หากนำมารับประทานอีก ควรนำมาอุ่นให้เดือด อุณหภูมิสูงกว่า60 องศาเซลเซียสทุกครั้ง</p>		
<p>6.น้ำดื่มและน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคิบบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p>	<p>1.ห้ามมีสิ่งของแช่ปะปนในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค 2.น้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมายอย.</p>		
<p>7.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร</p>	<p>1.ต้องล้างภาชนะบนโต๊ะวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร</p>		
<p>8.เขียงและมิดต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตก และแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้</p>	<p>1.เขียงต้องมีฝาชีครอบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคไม่ใช้ผ้าขาวบางปิดคลุม</p>		
<p>9.ภาชนะอุปกรณ์ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้ง เอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60เซนติเมตร</p>			
<p>10.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล</p>	<p>1.มีการคัดแยกขยะก่อนกำจัด (โดยเฉพาะห้องประกอบอาหาร) 2.ถังขยะต้องมีฝาปิด ควรเป็นแบบใช้เท้าเหยียบ ไม่รั่วซึม 3.มีบ่อดักไขมัน 4.มีวางระบายน้ภายในห้องประกอบอาหารและล้างทำความสะอาดทุกวัน</p>		
<p>11.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา</p>	<p>1.ไม่มีผ้าเช็ดมือแขวน 2.ควรเป็นสบู่เหลวสำหรับล้างมือ 3.ห้องน้ำแยกชาย หญิง และมีปริมาณเพียงพอ 4.ห้องน้ำต้องไม่อยู่ใกล้บริเวณที่มีการเตรียมหรือปรุงอาหาร</p>		
<p>12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือใช้เน็ตคลุมผม</p>	<p>1.ผ้ากันเปื้อนสีขาวและสวมหมวกคลุมผม 2.ผู้ปรุงอาหารไม่สวมเครื่องประดับ ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาเล็บ</p>		
<p>13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ</p>	<p>1.ล้างมือต้องล้างด้วยสบู่ทุกครั้ง ก่อนเตรียม ปรุง เสิร์ฟอาหารและหลังออกจากห้องน้ำ 2.ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สูบบุหรี่ ขณะเตรียม ปรุง เสิร์ฟ</p>		

แล้วทุกชนิด	อาหาร และล้างภาชนะอุปกรณ์		
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	1. พลาสเตอร์ที่ใช้ต้องเป็นชนิดป้องกันน้ำ		
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	1. โรคระบบทางเดินอาหาร (อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ บิด โทฟอยด์) 2. โรคระบบทางเดินหายใจ(ไข้หวัด วัณโรค) 3. โรคติดต่อของระบบผิวหนัง (หิด กลาก เกื้ออื่น) 4. ผู้สัมผัสอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (ตรวจเลือด ตรวจอุจจาระ เอกซเรย์ปอด)		

ชื่อแนะนำ.....

.....

ผู้ตรวจ.....วันที่ตรวจ.....

แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย-ลาว 5 เมืองคู่

ร้านอาหาร.....ที่อยู่.....

ชื่อ-สกุลเจ้าของ/ผู้ประกอบการ.....เบอร์โทรศัพท์.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความหรือเติมข้อความลงในช่องว่าง (ถ้ามี) ที่เห็นว่าตรงกับความเป็นจริงของผู้ให้สัมภาษณ์

๑. เพศ () ๑. ชาย () ๒. หญิง

๒. อายุ

๓. ระดับการศึกษาสูงสุด

() ๑. ประถมศึกษา () ๒. มัธยมศึกษาตอนต้น

() ๓. มัธยมศึกษาตอนปลาย () ๔. ปวส./ปวช./อนุปริญญา

() ๕.ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า () ๖. สูงกว่าปริญญาตรี

() ๗. อื่นๆ

๔. ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานในร้านอาหาร

() ๑. เจ้าของ () ๒. ผู้ปรุง

() ๓. ผู้เสิร์ฟ/ผู้ตักจำหน่าย () ๔. อื่นๆ

๕. ระยะเวลาในการปฏิบัติหน้าที่ในการจำหน่ายอาหาร

() ๑. น้อยกว่า ๑ ปี () ๒. ๑-๓ ปี

() ๓. ๔-๖ ปี () ๔. ๗-๙ ปี

() ๕. ๑๐ ปีขึ้นไป

๖. การรับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

() ๑. เคย เรื่อง.....

() ๒. ไม่เคย

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลความคิดเห็นต่อการดำเนินงานโครงการฯ

คำชี้แจง กรุณาเติมข้อความลงในช่องว่าง (ถ้ามี) ที่เห็นว่าตรงกับความเป็นจริงของผู้ให้สัมภาษณ์

๑. ท่านทราบหรือไม่ว่ามีโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัย ในพื้นที่ด่านชายแดนไทย-ลาว

.....
.....

๒. เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องได้มีการดำเนินกิจกรรมอะไรบ้างเกี่ยวกับโครงการเพื่อช่วยให้ท่านได้มีการพัฒนาปรับปรุงร้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

.....
.....
.....

๓. หลังจากมีโครงการร้านอาหารของท่านได้มีการเปลี่ยนแปลง/พัฒนา/ปรับปรุงจากเดิมไปหรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....
.....

๔. ท่านได้ประโยชน์อะไรบ้างจากการได้รับคัดเลือกเข้าร่วมโครงการนี้

.....
.....
.....
.....

๕. ท่านมีข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาโครงการนี้ให้ดีขึ้นหรือไม่ อย่างไร

.....
.....
.....
.....

ขอขอบคุณที่ให้ข้อมูล
ศูนย์อนามัยที่ ๖ ☺

แบบสอบถามสำหรับเจ้าหน้าที่ดำเนินงานโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัย
ในพื้นที่ด่านชายแดนไทย-ลาว

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความหรือเติมข้อความลงในช่องว่าง (ถ้ามี) ที่เห็นว่าตรงกับความเป็นจริงของผู้ให้สัมภาษณ์

๑. เพศ () ๑. ชาย () ๒. หญิง

๒. อายุปี

๓. ระดับการศึกษาสูงสุด

() ๑. ต่ำกว่าปริญญาตรี () ๒. ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า

() ๓. สูงกว่าปริญญาตรี () ๔. อื่นๆ

วุฒิการศึกษา.....

๔. ตำแหน่งหน้าที่ในการปฏิบัติงาน.....

หน้าที่รับผิดชอบ.....

.....

๕. หน่วยงานที่สังกัด

() ๑. รพสต. () ๒. รพช/รพท./รพศ.

() ๓. สสจ. () ๔. สสอ. () ๕. อื่นๆ

๖. ระยะเวลาในการปฏิบัติหน้าที่ที่รับผิดชอบปัจจุบัน.....ปี

ส่วนที่ ๒ ข้อคิดเห็นต่อการดำเนินงานโครงการพัฒนาเครือข่ายอาหารปลอดภัยไทย-ลาว

๑. หลังจากการประชุมรับทราบนโยบายการดำเนินงานโครงการท่านมีวิธีการขับเคลื่อนโครงการในพื้นที่อย่างไรเพื่อให้ร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการมีการพัฒนาให้ได้มาตรฐานตาม

เกณฑ์บูรณาการฯ.....
.....
.....
.....
.....

๒. ท่านคิดว่าข้อกำหนดตามเกณฑ์บูรณาการในการตรวจประเมินร้านอาหารแต่ละข้อ มีความเหมาะสม เพียงพอครอบคลุมต่อการนำไปใช้งานในพื้นที่ชายแดนหรือไม่ หรือควรมีการพัฒนา ปรับปรุงอย่างไร

.....
.....
.....
.....
.....

๓. ท่านคิดว่าภาษาหรือถ้อยคำที่ใช้ในเกณฑ์บูรณาการแต่ละข้อมีความเหมาะสม อ่านแล้วเข้าใจง่ายหรือควรมีการปรับปรุงหรือไม่อย่างไร

.....
.....
.....
.....
.....

๔. ท่านคิดว่ารูปแบบในการตรวจประเมินรับรองที่กำหนด ให้มีการประเมินตนเอง ประเมินไขว้และประเมินจากคณะทำงานกลางเป็นลำดับสุดท้าย มีความเหมาะสมหรือไม่อย่างไร

.....
.....
.....
.....
.....

๕. ท่านคิดว่าควรมีการกำหนดแนวทางและความถี่ในการตรวจประเมินรับรอง ตรวจประเมินติดตามหรือต่ออายุร้านอาหารตามเกณฑ์บูรณาการหรือไม่ หากเห็นควร ควรมีการกำหนดอย่างไร

.....
.....
.....
.....
.....

๖. ท่านคิดว่าโครงการนี้มีประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพร้านอาหารในพื้นที่ชายแดน หรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

๗. ท่านมีข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะต่อการพัฒนาโครงการนี้ให้ดีขึ้นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

๘. ในภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการสนับสนุนวิชาการ สนับสนุนการดำเนินงานรวมทั้งวัสดุอุปกรณ์จากศูนย์
อนามัยที่ ๖ หรือไม่อย่างไร.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ให้กรุณาให้ข้อมูล
ศูนย์อนามัยที่ ๖ 😊