

รายงานผลการไปศึกษา ฝึกอบรม ปฏิบัติงานวิจัย ดูงาน ประชุมและสัมมนา ณ ต่างประเทศ

ชื่อ-สกุล นางสาวสายพิน โชติวิเชียร ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ

หน่วยงาน สำนักโภชนาการ กรมอนามัย

ชื่อการประชุม WHO/FAO Inter-Regional meeting to promote healthy diets through the informal food sector

ระหว่างวันที่ 20-22 สิงหาคม 2562

แหล่งงบประมาณ จากองค์การอนามัยโลก (WHO)

สถานที่ โรงแรม Novotel สุขุมวิท 20 กรุงเทพฯ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อแลกเปลี่ยนตัวอย่างการดำเนินงานที่ดี และความท้าทายอันจะทำให้เกิดความเข้าใจในรูปแบบการดำเนินงานที่มีอยู่ในปัจจุบันในเมืองและในพื้นที่ เพื่อสนับสนุนการมีอาหารสุขภาพ (healthy diets) ในภาคส่วนผู้ค้าที่ไม่เป็นทางการ (informal food sector)
2. เพื่อจัดลำดับความสำคัญงานใหม่ๆ รวมถึงมาตรการ กฎ ระเบียบ และความสนับสนุนที่ต้องการในการส่งเสริมให้เกิดคุณภาพอาหารที่ดีจากภาคส่วนที่ไม่เป็นทางการ (informal sector)
3. เพื่อพัฒนาร่างคำแนะนำเพื่อการส่งเสริมอาหารสุขภาพ (healthy diet) ผ่านภาคส่วนผู้ค้าที่ไม่เป็นทางการ เพื่อการพิจารณาของประเทศสมาชิก หรือเมืองใหญ่ๆในกลุ่มประเทศสมาชิก

ผลการเข้าร่วมประชุม

การประชุมประกอบไปด้วยผู้เข้าร่วมประชุมรวม 45 คน จากประเทศสมาชิกในกลุ่มภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (Member States-SEAR) 4 ประเทศ ได้แก่ อินเดีย สาธารณรัฐอินโดนีเซีย ศรีลังกา และประเทศไทย ประเทศสมาชิกกลุ่มภูมิภาคแปซิฟิกตะวันตก (Member States –WPR) 5 ประเทศ ได้แก่ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ สหพันธรัฐมาเลเซีย สาธารณรัฐประชาชนมองโกเลีย ราชอาณาจักรกัมพูชา และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม และทีมผู้เชี่ยวชาญจาก SEARO, WPRO, WHO และ FAO

เนื้อหาการประชุม ในรูปแบบการบรรยายในภาพรวมของภูมิภาค การนำเสนอประสบการณ์ของแต่ละประเทศ เวทีอภิปราย และการระดมสมองรายกลุ่ม

ในการประชุมนี้ ข้อตกลงของ Informal Food Sector (IFS) คือ Street Food, Market Vendor และ Small Restaurant/caterer ประเด็นที่มีการอภิปรายถึง คือ การจัดการเรื่องอาหารปลอดภัยและการลงทุนเพื่อให้เกิดความมั่นใจในการจัดให้อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ (nutritious foods) ประชาชนสามารถเข้าถึงและราคาจ่ายได้ (accessible and affordable)

ประเทศสิงคโปร์ นำเสนอ Healthier Choice โดย Health Promotion Board ของรัฐบาลสิงคโปร์ และ Healthy Cafeteria ที่ได้รับการรับรองจำนวน 240 แห่ง (ณ สิงหาคม 2562) ซึ่งจะมีการจัดหาทางเลือก healthier menu ให้กับลูกค้า มาตรการนี้เป็นมาตรการบังคับสำหรับภาคส่วนของรัฐบาล และเป็นมาตรการทางเลือกสำหรับภาคส่วนอื่น การขับเคลื่อน Healthier choice ของสิงคโปร์ ทำมาต่อเนื่องยาวนาน 15 ปี โดยภาครัฐให้การสนับสนุนและมีการประชาสัมพันธ์ในวงกว้าง

เขตบริหารพิเศษฮ่องกง แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการจัดทำ EATSMART Restaurant ซึ่งมีการจัดเมนูลดหวาน มัน เค็ม อย่างน้อย 5 เมนู ในร้าน และเพิ่มเมนูผัก มีโลโก้เฉพาะสำหรับร้านที่เข้าร่วม EATSMART Restaurant และรัฐบาลในความสำเร็จ มีการประชาสัมพันธ์ในวงกว้าง ออกสื่อทุกช่องทาง และร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ จะได้รับการสนับสนุนการดำเนินการในการโปรโมทร้านอาหารจากภาครัฐ

ประเทศไทย โดย คุณชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย นำเสนอ Clean Food Good Taste Project ซึ่งมีการดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542 จนเป็นที่รู้จักในวงกว้าง โดยล่าสุดมีกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 เป็นอีกหนึ่งในเครื่องมือกำกับการดำเนินการเพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ในส่วนของเมนูสุขภาพ แพทย์หญิงสายพิน โชติวิเชียร ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ นำเสนองานที่ทางกรมอนามัย โดยสำนักโภชนาการ ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กำลังดำเนินการ เรื่อง GREEN CANTEEN ซึ่งในส่วนของโภชนาการ มีการรณรงค์เรื่อง ลดหวาน มัน เค็ม ในโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุข โดยรณรงค์การลดขนาดซอสตักเครื่องปรุงรส การชิมก่อนปรุง และสนับสนุนสื่อเพื่อสร้างสิ่งแวดล้อมที่สนับสนุนการบริโภคอาหารลดหวาน มัน เค็ม รวมทั้งสนับสนุนให้โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพอย่างน้อยวันละ 1-2 เมนูต่อร้าน โดยสำนักโภชนาการ ให้บริการตรวจสอบเมนู โดยเข้าโปรแกรม Thai Nutri Survey (TNS) ของสำนักโภชนาการ เพื่อให้ได้ทราบว่า เมื่อนั้นๆ ได้ตามเกณฑ์เมนูสุขภาพ หรือไม่ อีกทั้งยังมีสื่อสนับสนุนในเรื่องการลดหวาน มัน เค็ม ของชนิดเครื่องปรุงต่างๆ และคู่มือเมนูตัวอย่าง 25 เมนูสุขภาพ ลดหวาน มัน เค็ม

ข้อเสนอแนะที่ทีมประเทศไทยเสนอต่อ WHO คือ ควรสนับสนุนรูปแบบการดำเนินงานที่ดีในการผนวกงานอาหารปลอดภัยและโภชนาการ แก่ประเทศสมาชิก

ประเด็นที่เป็นประโยชน์ต่อหน่วยงาน

1. ได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ และเรียนรู้จากประเทศที่มีตัวอย่างดี ในการขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัย ร่วมกับการส่งเสริมโภชนาการ ในกลุ่ม informal food sector
2. เล็งเห็นความสำคัญประเด็นอาหารปลอดภัย และโภชนาการ (Food safety + Nutrition) ตามประเด็นความสนใจระดับภูมิภาค และโอกาสในการบูรณาการงาน ระหว่างสำนักโภชนาการ และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย สถาบันโภชนาการ และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
3. การสร้างเครือข่ายการทำงานด้านโภชนาการและอาหารปลอดภัย เชื่อมโยงนักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ สู่การขับเคลื่อนเชิงนโยบายด้านโภชนาการของประเทศ

ความท้าทายของประเทศไทย

- การทำให้ healthier choice logo (ทางเลือกสุขภาพ) เป็นที่รู้จักและใช้อย่างแพร่หลาย
- การสร้างความมีส่วนร่วมของภาคอุตสาหกรรมในการปรับสูตรผลิตภัณฑ์ลดหวาน มัน เค็ม
- การส่งเสริมให้ประชาชนเกิด demand ต่ออาหารสะอาด ปลอดภัย และมีโภชนาการต่อสุขภาพ

ข้อเสนอต่อกรมอนามัย

- บูรณาการงาน CLEAN FOOD GOOD TASTE และ เมนูสุขภาพ ให้เกิดการ rebranding และ ขับเคลื่อน Clean Food Good Taste Best Nutrition อย่างเป็นรูปธรรม

แพทย์หญิงสายพิน โชติวิเชียร

ผู้จัดทำรายงาน

วันที่ 3 กันยายน 2562