

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล  
(Individual Study)

เรื่อง การพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแล  
(ผู้สัมผัส)อาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนใน  
พื้นที่เขตมีนบุรี(ศูนย์ฯ ชุมชนบ้านคูคตพัฒนา)

จัดทำโดย นางกัญญาทิยา นิลวดี

ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

สำนักเขตมีนบุรี

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม  
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้นรุ่นที่ ๓๒  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑



๑. ชื่อเรื่อง การพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแล(ผู้สัมผัส)อาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี(ศูนย์ฯ ชุมชนบ้านคูคตพัฒนา)

## ๒. หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ ๒๐ปี (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๗๕) ประกอบด้วย ๗ ประเด็น ยุทธศาสตร์ที่ ๑ มหานครปลอดภัย ยุทธศาสตร์ที่ ๒ มหานครสีเขียว สะดวกสบาย ยุทธศาสตร์ที่ ๓. มหานครสำหรับทุกคน ยุทธศาสตร์ที่ ๔ มหานครกะทัดรัด ยุทธศาสตร์ที่ ๕ มหานครประชาธิปไตย ยุทธศาสตร์ที่ ๖ มหานครเศรษฐกิจและการเรียนรู้ ยุทธศาสตร์ที่ ๗ การบริหารจัดการเพื่อขับเคลื่อนให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางและเป็นประตูสู่อาเซียน อีกทั้งมุ่งสู่การเป็นมหานครแห่งเอเชียในปี ๒๕๗๕ จัดทำแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร เป็นกรอบแนวทางในการพัฒนากรุงเทพมหานคร ซึ่งการเป็นมหานครปลอดภัยเป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์ของการพัฒนาตามแผนดังกล่าว ประกอบด้วยประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ๖ ประเด็น ได้แก่ ปลอดภัยพิช ปลอดภัยอาชญากรรมและยาเสพติด ปลอดภัยอุบัติเหตุ ปลอดภัยพิบัติ สิ่งก่อสร้างปลอดภัย และปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัยโดยประเด็นในยุทธศาสตร์ย่อยปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัยนั้น สำนักอนามัยในฐานะหน่วยงานเจ้าภาพในการขับเคลื่อนประเด็นยุทธศาสตร์ย่อยไปสู่การปฏิบัติ ได้กำหนดเป้าหมายต้องการให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและตามภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ของสำนักพัฒนาสังคม ที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้กำหนด ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓ มหานครสำหรับทุกคน กลยุทธ์ที่ ๓.๑.๓.๑ พัฒนาศักยภาพและให้คำปรึกษาร้อยละศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรุงเทพมหานคร ภารกิจประจำกรุงเทพมหานครตามแผนปฏิบัติการประจำปีของหน่วยงานในสังกัด กรุงเทพมหานคร มีหน้าที่ กำกับ ดูแล ส่งเสริมและสนับสนุนให้ทุกหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร ดำเนินการตามภารกิจในความรับผิดชอบให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ และคุณภาพ เสริมสร้างบุคลากรของกรุงเทพมหานครมีความพร้อมทั้งด้านศักยภาพ คุณภาพชีวิต และคุณภาพภูมิใจ เพื่อพัฒนามหานครให้น่าอยู่อย่างยั่งยืน

จากการลงพื้นที่ตรวจประเมินศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรีรวมจำนวน ๒๑ แห่ง ตามแผนประเมินเกณฑ์มาตรฐานศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร ๗ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการส่งเสริมสุขภาพ ๒. ด้านการส่งเสริมพัฒนาการเด็ก ๓. ด้านอาหารสะอาด ปลอดภัย ๔.ด้านสถานที่สะอาดปลอดภัย ๕.ด้านบุคลากร ๖.ด้านการเสริมสร้างประสบการณ์ชีวิต ๗. ด้านการมีส่วนร่วมของผู้ปกครอง ชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตมีนบุรี รับผิดชอบตรวจประเมินศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่ ด้านที่ ๓ อาหารสะอาด ปลอดภัย พบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๖๐ มีศูนย์พัฒนาฯ ชุมชนบ้านคูคตมีข้อบกพร่องไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านอาหารสะอาด ปลอดภัย ซึ่งมีผลทำให้เด็กในศูนย์พัฒนาฯ รับประทานอาหารไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ซึ่งการตรวจประเมินมาตรฐานศูนย์พัฒนาฯ ข้างต้น หากศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนของศูนย์ชุมชนบ้านคูคตพัฒนา ไม่มีการจัดการด้านอาหารปลอดภัยที่ดี ย่อมเกิดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในศูนย์พัฒนาฯ ได้ ผู้ศึกษาเล็งเห็นถึงความสำคัญในการดูแลคุณภาพชีวิต ของเด็กก่อนวัยเรียนตลอดจน ผู้ดูแลอาหาร และ ครูในศูนย์พัฒนาฯ จึงสนใจศึกษา เรื่องการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี (ศูนย์พัฒนาชุมชนบ้านคูคตพัฒนา) เพื่อผลักดัน

ให้การจัดอาหารในศูนย์พัฒนาฯ ในพื้นที่เขตมีนบุรีมีความปลอดภัยต่อเด็กก่อนวัยเรียนอย่างยั่งยืน ซึ่งจะส่งผลให้เด็กก่อนวัยเรียนมีสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ แข็งแรง เจริญเติบโตสมวัยและประสบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษา

### ๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เด็กก่อนวัยเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนาบริโภคอาหารที่สะอาด และปลอดภัย โทสมวัย
๒. เพื่อให้ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา มีการพัฒนาสถานที่ประกอบปรุงอาหารให้ได้มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
๓. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา

### ๔. เป้าหมาย

๑. ผู้ประกอบปรุงอาหาร ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา มีความรู้ ความเข้าใจ ทางด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง
๒. ผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนาให้ความสำคัญเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
๓. จัดทำแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในศูนย์พัฒนาชุมชนบ้านคูคตพัฒนา

### ๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดการทำรายงาน

การศึกษาการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี(ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา) ผู้ศึกษาได้นำแนวคิดทฤษฎี และเอกสารที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการดำเนินการดังนี้

#### ๕.๑ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT Analysis)

เป็นแนวคิดของ อัลเบิร์ต ฮัมฟรีย์ Albert Humphrey ใช้เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์สภาพขององค์กรในปัจจุบัน โดยการค้นหาจุดแข็ง ( Strengths : S ) และจุดแข็ง (Weaknesses : W ) จากสภาพแวดล้อมภายในองค์กร และประเมินโอกาส ( Opportunities :O ) และอุปสรรค/ข้อจำกัด (Threats : T) จากสภาพแวดล้อมภายนอก เพื่อที่จะนำไปใช้ในการพิจารณาตัดสินใจในกำหนดวิสัยทัศน์กลยุทธ์ แผนการดำเนินงานขององค์กร ทั้งนี้ ผู้ศึกษาได้นำหลัก SWOT Analysis มาวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน และภายนอกในการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแลและอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี (ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา) โดยมีรายละเอียดการวิเคราะห์ตารางที่ ๑

**ตารางที่ ๑** แสดงการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกต่อการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาล และผู้ดูแลในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี (ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนคูดพัฒนา)

	Strengths : จุดแข็ง	Weaknesses : จุดอ่อน
สภาพแวดล้อมภายใน	<p>๑. ผู้ดูแลอาหารมีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัย</p> <p>๒. เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูดพัฒนาได้รับประทานอาหารที่สะอาด</p>	<p>๑. หัวหน้าศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย</p> <p>๒. บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารขาดความตระหนัก ขาดความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดการอาหารปลอดภัย และมีการเปลี่ยนบุคลากรบ่อยครั้ง บุคลากรมีภารกิจหลายด้านทำให้ไม่สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัยได้อย่างต่อเนื่อง</p> <p>๓. ผู้ดูแลอาหารมีภารกิจหลายด้านทำให้ไม่สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารได้อย่างต่อเนื่อง</p>
สภาพแวดล้อมภายนอก	<p>๑. กรุงเทพมหานครมีนโยบายส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยกำหนดอยู่ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์มหานครปลอดภัย</p> <p>๒. ส่วนราชการที่รับผิดชอบงานด้านอาหารปลอดภัยในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน</p> <p>๓. ประชาชนมีความรู้และให้ความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด และปลอดภัย</p>	<p>Threats : ภัยคุกคาม/ข้อจำกัด/อุปสรรค</p> <p>๑. วัตถุดิบในปัจจุบันมีการปนเปื้อนสารเคมี ยาฆ่าแมลง</p> <p>๒. สารปรุงแต่งที่ใช้ในการปรุงแต่งอาหาร อาจมีสารเจือปนในอาหาร</p>

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกขององค์กร (SWOT Analysis) พบว่าในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของอาหาร กรุงเทพมหานครมีนโยบายที่ชัดเจนในการส่งเสริมให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ได้ให้ความสำคัญในเรื่องดังกล่าว ไว้ในแผนพัฒนาชาติ ๒๐ ปี ทางด้านการสาธารณสุขอีกทั้งประชาชนมีความรู้และความตระหนักในการเลือกบริโภคอาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามในการดำเนินงานเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในศูนย์พัฒนาฯ ให้มีความสะอาดและปลอดภัย ต้องอาศัยความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การพัฒนาศักยภาพและการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแลอาหาร บรรลุเป้าหมายในการส่งเสริมให้กับประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์มหานครปลอดภัย ประเด็นยุทธศาสตร์ย่อย ปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัย

## ๕.๒ แนวคิดการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแลอาหาร ในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน ในพื้นที่เขตมีนบุรี (ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนคูคตพัฒนา)

### ๕.๒.๑ ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร คือ (Food Sanitation) หมายถึงการบริการจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกิจกรรมอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

ผู้ประกอบการอาหาร จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้ทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภค หากผู้ประกอบการขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอาจทำให้อาหารที่ผ่านการประกอบปรุง ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค หนองพยาธิ สารเคมี หรือสิ่งเจือปนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ หากผู้ประกอบการอาหารได้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารแล้ว ก็จะสามารถมั่นใจได้ว่าผู้บริโภคจะได้รับโภชนาการที่สะอาดปลอดภัย การสุขาภิบาลอาหาร ไม่ได้หมายความว่าแค่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยเป็นโทษ หรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย

ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหาร จึงจำเป็นต้องรู้ว่าอะไรที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค และควบคุมปัจจัยดังกล่าว ซึ่งตามหลักการสุขาภิบาลอาหารนั้นปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารปนเปื้อน มีอยู่ ๕ ด้านด้วยกัน คือ

๑. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
๒. ภาชนะอุปกรณ์
๓. อาหาร
๔. คน (ผู้สัมผัสอาหาร)
๕. สัตว์และแมลงนำโรค

ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหาร จะต้องเรียนรู้รายละเอียดของการควบคุมปัจจัยดังกล่าวในบทต่อไป และจะต้องบริหารจัดการปัจจัยแต่ละด้านให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อลดการปนเปื้อนในอาหารให้น้อยที่สุด

๑. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหารด้วย บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ สะดวกต่อการใช้งาน ไม่นำวัตถุมีพิษ ซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมี กำจัดแมลงและศัตรูพืช มาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาด ต้องมีการระบายอากาศที่ดี โดยมีปล่องระบายควันและกลิ่น จากการประกอบอาหาร มีบ่อดักไขมัน จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีห้องส้วมและที่ปัสสาวะให้เพียงพอสำหรับการบริการลูกค้าและพนักงาน และทำความสะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งบริเวณที่จำหน่ายอาหารหรือรับประทานอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอด้วย

๒. ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร เป็นต้น ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเลือกใช้ให้

ถูกต้อง นอกจากนี้การล้างการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ก็มีส่วนทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ไม่ปนเปื้อนด้วยเชื้อโรค

๓. อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุง ไม่ว่าจะเป็อาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้งหรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุดิบปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ๊ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้อง มีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เป็นต้น

๔. ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจ ในการปฏิบัติตนอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ-ปรุงอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องทำให้สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนทุกขั้นตอนของการปรุง ประกอบ และจำหน่าย

๕. สัตว์และแมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่าง ๆ มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้องมีการควบคุมและป้องกันโดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ ให้สะอาดเป็นระเบียบเพื่อไม่ให้เป็แหล่งที่อยู่อาศัย ของสัตว์ แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีจำกัด จะต้องระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ

#### ๕.๕.๒ ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุงประกอบ ผู้จำหน่าย ลำเลียงอาหาร พนักงานเสิร์ฟ พนักงานล้างภาชนะอุปกรณ์ รวมถึงผู้ที่มีโอกาสสัมผัสอาหารในทุกกรณี

ผู้สัมผัสอาหารอาจแพร่กระจายเชื้อโรคจากตัวเองลงสู่อาหารได้ ฉะนั้นผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เป็โรค หรือเป็พาหะของโรค ควรตรวจร่างกายเป็นประจำทุกปี แม้ว่าจะไม่มีอาการเจ็บป่วย เพราะบางโรคแฝงอยู่โดยไม่แสดงอาการ

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่ป่วยเป็โรคติดต่อที่ระบุในพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๒๓ คือ ไม่เป็พาหะนำโรคติดต่อดังนี้

๑. วัณโรค
๒. อหิวาตกโรค
๓. ไข้ไทฟอยด์
๔. โรคบิด
๕. ไข้สุกใส
๖. โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ
๗. โรคคางทูม
๘. ไข้หัด

นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหารอาจนำเชื้อโรคและสารเคมีอื่นๆ จากภายนอกปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ด้วย จึงกล่าวได้ว่านอกจากผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาสุขภาพของตนเองแล้ว จะต้องมิสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีด้วย

## ๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

การพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหารผู้ดูแลอาหาร ในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน ในพื้นที่เขตมีนบุรี (ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนคูศตพัฒนา) โดยมีหลักในการจัดการและควบคุม เพื่อให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

๑. ตัวอาหาร (อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จ)

- การทำความสะอาด : ต้องล้างวัตถุดิบที่จะใช้ประกอบอาหารให้สะอาด เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ตลอดจนดูความสะอาด

- การคัดแยก : คัดแยกสิ่งแปลกปลอมที่ติดมากับอาหารออก เช่น เศษหิน กรวด แก้ว และคัดแยกวัตถุดิบที่เน่าเสียทิ้ง

- การจัดเก็บอาหาร : ควรจัดเก็บในภาชนะที่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร มีฝาปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนฝุ่นละอองเชื้อโรคต่างๆ และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อให้อาหารยังคงคุณค่าทางโภชนาการ

๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร : ผู้สัมผัสอาหารจะต้องดูแลสุขภาพให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะที่ดีในการปรุง-ประกอบและจำหน่ายอาหาร

๓. ภาชนะอุปกรณ์

- การเลือกซื้อ ควรเลือกซื้อภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยอยู่ในสภาพที่ดี ไม่ทำหรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ

- การเลือกใช้ ควรเลือกให้เหมาะสมกับประเภทอาหารและการใช้งาน ต้องเป็นวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็ม ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่สัมผัสอาหาร ภาชนะต้องไม่มีชอกมุม ปากไม่แคบ ก้นไม่ลึก ภาชนะต้องมี ฝิวเรียบและทำความสะอาดง่าย

- การล้างทำความสะอาด ต้องล้างวิธี ๓ ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง) ก่อนนำไปใช้บรรจุอาหาร

- การจัดเก็บ เพื่อดูแลรักษาภาชนะอุปกรณ์ให้สะอาดป้องกันการปนเปื้อนของฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค และสิ่งต่างๆ ที่อาจทำให้ภาชนะอุปกรณ์สกปรกได้ การเก็บจาน ชาม แก้ว เก็บคว่ำในตะกร้าหรือตะแกรงที่สะอาด ซ้อนซ้อน ตะเกียบเก็บในภาชนะสูงโปร่ง สะอาด เอาด้ามขึ้นบน หรือวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน บริเวณที่เก็บจะต้องสะอาดไม่เปียกชื้น ไม่มีสัตว์นำโรคมารบกวนและไม่เก็บในบริเวณเดียวกับที่ใช้เก็บสารเคมีที่เป็นอันตราย

๔. สถานที่ : สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ปรุงประกอบอาหารสภาพแวดล้อมทั่วไป ต้องดูแลให้สะอาดและถูกหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมที่ได้อยู่เสมอ

๕. การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค : ต้องมีการวางแผน การจัดการควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคให้เหมาะสมกับสถานที่ การเพิ่มความถี่ในการควบคุม การเลือกใช้วิธีการควบคุมที่เหมาะสม เช่น การใช้กาว กับดัก เครื่องดักจับ การใช้สารเคมี หรือการใช้ไฟไล่/ล่อแมลงหรือการใช้ม่านลม เป็นต้น



### ๗. ระยะเวลาการดำเนินการ

ดำเนินการตามแผนการตรวจประเมินมาตรฐานศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชน บ้านคูคตพัฒนาในปีงบประมาณ ๒๕๖๒ จำนวน ๒ ครั้ง ระหว่างเดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ - กันยายน ๒๕๖๒

### ๘. งบประมาณ

ไม่ใช้งบประมาณ

### ๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

การติดตามและประเมินผล พัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี รวมทั้งระบุความสำเร็จของงานใช้ตัวชี้วัดของระดับผลผลิต และผลลัพธ์ โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ ๒

**ตารางที่ ๒** แสดงตัวชี้วัดของผลผลิต ผลลัพธ์และการติดตามประเมินผลการพัฒนาศักยภาพการสุขาภิบาลอาหาร ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่เขตมีนบุรี

เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	วิธีการ/เครื่องมือ
<p>เป้าหมาย</p> <p>๑. ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา มีความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหารอย่างถูกต้อง มี ๕ ด้าน</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- สถานที่ปรุง ประกอบ</li><li>- ภาชนะอุปกรณ์</li><li>- อาหาร</li><li>- คน (ผู้สัมผัสอาหาร)</li><li>- สัตว์และแมลงนำโรค</li></ul>	<p>ผลผลิต (Out Put)</p> <p>๑. ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในเรื่อง การสุขาภิบาลอาหารดีขึ้น</p> <p>ผลลัพธ์ (Out Come)</p> <p>๑. เด็กศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา ได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปลอดภัย ซึ่งจะส่งผลให้เด็กก่อนวัยเรียน</p>	<p>วิธีการสอน</p> <p>โดยการบรรยาย และสาธิต</p> <p>การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารตามแผนประจำปี</p>
เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	วิธีการ/เครื่องมือ
<p>๒. เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนบ้านชุมชนคูคตพัฒนา</p>	<p>มี สุขภาพ อนามัย สมบูรณ์ แข็งแรง เจริญเติบโตสมวัย๒.</p> <p>ผู้ดูแลอาหารในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนชุมชนบ้านคูคตพัฒนา ปฏิบัติตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัย ร้อยละ ๙๐</p>	

### ข้อเสนอแนะ

จากข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ ถึง ๒๕๕๙ สะท้อนให้เห็นต่อการดำเนินการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนไม่ครอบคลุมอย่างต่อเนื่อง โดยในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานคร ที่พบว่ามีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ และมีจำนวนผู้ป่วยเพิ่มสูงขึ้น แต่อย่างไรก็ตามยังพบว่ามีอาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนอยู่ ผู้ศึกษามีความคิดว่า ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนถือว่าเป็นสถานศึกษาที่อยู่ในชุมชนก่อนที่เด็กจะถึงเกณฑ์อายุเข้าศึกษาในโรงเรียน และผู้ศึกษาจึงมีข้อเสนอแนะให้การดำเนินการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ดังนี้

### ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

๑. กำหนดนโยบายให้ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียนกรุงเทพมหานครอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานการศึกษา
๒. กำหนดนโยบายเรื่องความปลอดภัยในอาหารเป็นภารกิจหนึ่งของสำนักงานการศึกษา ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการสำคัญ ดูแลโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อให้โรงเรียนได้ตระหนักและให้ความสำคัญต่อการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และมีแนวทางในการปฏิบัติที่ชัดเจน
๓. กำหนดนโยบายให้มีตำแหน่งครูโภชนาการประจำโรงเรียนเพื่อทำหน้าที่ในการควบคุม กำกับ และดูแล การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนเป็นอย่างต่อเนื่อง
๔. กำหนดนโยบายให้มีการจัดจ้างแม่ครัวผู้ดูแลอาหารในลักษณะเป็นลูกจ้างประจำของกรุงเทพมหานคร เพื่อแก้ไขปัญหาการเปลี่ยนแปลงแม่ครัวบ่อย ซึ่งส่งผลให้การดำเนินการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนมีประสิทธิภาพนั้น

### ข้อเสนอแนะเชิงปฏิบัติ

ประชาสัมพันธ์และให้ความรู้ เรื่องการสุขาภิบาลอาหารกับโรงเรียน(ศูนย์พัฒนาก่อนวัยเรียน)ให้มากขึ้น เพื่อให้ปฏิบัติเกิดความตระหนักในการจัดบริการอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัยต่อนักเรียน ส่งเสริมการสร้างอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียนในกลุ่มครูเพื่อเข้ามาเป็นเครือข่ายในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร และเพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกบริโภคอาหารปลอดภัยและสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่แก่นักเรียนและผู้ปกครองได้อย่างถูกต้อง

ภาคผนวก

### บรรณานุกรม

๑. กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย (๒๕๕๙) การจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน กรุงเทพฯ : บริษัท เอช อาร์ ฟรینซ์ แอนด์ เทรนนิง จำกัด
๒. ลิขสิทธิ์ของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (๒๕๔๒) คู่มือวิชาการ สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่และครูผู้ดูแลโรงอาหารของโรงเรียน , โรงพิมพ์ องค์การส่งเสริมการค้าผ่านศีกครั้งที่ ๒/๒๕๕๐
๓. คู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร : กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ ๒๕๕๓