

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขาภิบาลอาหาร
สถานที่จำหน่ายอาหารโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วม
ของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูง

จัดทำโดย นางสาวปิยนุช แก้วคำรอด
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
สังกัด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสะพานสูง

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๓๒
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑

๑. ชื่อเรื่อง

การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูง

๒. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญสำหรับมนุษย์ที่ต้องบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีวิต และต้องเป็นอาหารที่สะอาดมีคุณค่าทางโภชนาการ ในเส้นทางของอาหารจากฟาร์มมาสู่ตลาด หรือมาสู่ครัวและผู้ประกอบปรุงสุกใ้ตะอาหารและนำมาบริโภคในที่สุด ในเส้นทางดังกล่าวทุกขั้นตอนย่อมมีโอกาสที่อาหารจะถูกปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย แต่การป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนสามารถทำได้โดยอาศัยความรู้ ความเข้าใจ รวมทั้งใช้มาตรการและวิธีการที่ถูกต้องของผู้ประกอบปรุงอาหาร

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์รวมของความเจริญทุก ๆ ด้านขยายไปตามเขตพื้นที่ไม่ว่าทางด้านเศรษฐกิจ การศึกษา การเมือง การท่องเที่ยว จึงมีประชาชนอพยพเข้ามาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้วิถีชีวิตประจำวันของคนกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างรีบเร่ง แข่งขัน ไม่มีเวลาในการเตรียมประกอบปรุงอาหารรับประทานเอง ทำให้พฤติกรรมบริโภคของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะวิถีทางการบริโภคได้เปลี่ยนจากเดิมที่มีการประกอบปรุงอาหารรับประทานเองเปลี่ยนเป็นบริโภคที่ประกอบปรุงโดยผู้อื่นทั้งจากบริโภคจากภายนอกบ้านและนำกลับมาบริโภคในครัวเรือน มีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคฝุ่นละออง การประกอบปรุงและเสิร์ฟอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ถ้าหากผู้ประกอบหรือผู้ค้าขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและความตระหนักในความสำคัญของการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีอันตรายทำให้เกิดการเจ็บป่วยบั่นทอนสุขภาพ จากการดำเนินการด้านอาหารปลอดภัยตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ เป็นต้นมา ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ ความไม่ปลอดภัยด้านอาหารมีแนวโน้มลดลง โดยสถิติการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ - ๒๕๕๖ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒.๔๙ ๑.๖๖ ตามลำดับ และเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในปี ๒๕๕๗ (ร้อยละ ๑.๘๗) เนื่องจากในปี ๒๕๕๗ มีการสุ่มตรวจคุณภาพอาหารโดยเน้นที่อาหารกลุ่มเสี่ยงเป็นหลัก และสถิติการปนเปื้อนเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรคระบบ ทางเดินอาหาร ในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ - ๒๕๕๗ พบการปนเปื้อนร้อยละ ๒๔.๖๘ ๒๖.๕๒ และ ๒๑.๓๑ ตามลำดับ^๑ การปนเปื้อนเหล่านี้อาจเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วยจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย

พื้นที่เขตสะพานสูง เป็น ๑ ใน ๕๐ เขตการปกครองของกรุงเทพมหานคร อยู่ในกลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อย ขนาดพื้นที่ ๒๘.๑๒๔ ตารางกิโลเมตร ประชากร ๙๕,๕๓๗ คน (ข้อมูลปี ๒๕๖๐) มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๘๘ ราย ได้รับการตรวจแนะนำและพัฒนายกระดับการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารอย่างต่อเนื่อง ในขณะที่มีสถานที่จำหน่ายอาหารที่เพิ่มขึ้นมาใหม่ที่ต้องได้รับการตรวจสอบ แนะนำ ให้ความรู้ความเข้าใจ และความตระหนักในการจัดการด้านการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องเช่นกัน ผู้ค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตหรือการรับรองให้ทำการค้า จะขาดการควบคุมให้ถูกต้องด้วยสุลักษณะการจำหน่ายอาหาร อาจส่งผลให้อาหารที่จำหน่ายไม่สะอาด มีการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีและสิ่งอันตรายอื่น ๆ ได้ การเฝ้าระวังทาง

สุขภาพอาหารจึงมีความสำคัญที่จะต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อติดตามสถานการณ์ และทราบแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนของอาหาร และนำไปสู่การลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้

การดำเนินการด้านการสุขภาพอาหารในกรุงเทพมหานครได้รับการส่งเสริมและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันกรุงเทพมหานครดำเนินงานเรื่องอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี ตามวิสัยทัศน์ของประชาชนเพื่อการพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี หรือวิสัยทัศน์กรุงเทพฯ พ.ศ.๒๕๗๕ โดยจัดเวทีรับฟังความคิดเห็นและให้กระบวนการ “มองจากมุมมองคนนอก” ประชาชนผู้เป็นเจ้าของเมืองกรุงเทพมหานคร ได้ร่วมกันสนับสนุนกรุงเทพมหานครในการนำแผนพัฒนาไปสู่การปฏิบัติ ไม่ว่าจะเป็นการร่วมคิดร่วมทำหรือร่วมติดตามตรวจสอบความก้าวหน้า เพื่อให้เมืองกรุงเทพฯ เป็นเมืองมหานครตามที่ประชาชนชาวกรุงเทพมหานครปรารถนา แผนวิสัยทัศน์ของประชาชน “เมืองกรุงเทพมหานครปลอดภัยคนเมืองและมีอาหารปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค” หมายความว่า กรุงเทพมหานครเป็นเมืองที่มีอาหารปลอดภัยปราศจากปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี ถูกสุขอนามัย ไม่ก่อให้เกิดโรคที่มาจากอาหาร มีอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ สำหรับผู้ที่พักหรืออาศัยในกรุงเทพมหานคร ปัจจุบันการมีส่วนร่วมของประชาชนต่อการดำเนินการแก้ไขปัญหาสุขภาพอาหารยังอยู่ในขอบเขตจำกัด เจ้าหน้าที่ดำเนินการต่าง ๆ ตามนโยบายของกรุงเทพมหานครเป็นไปในลักษณะการปฏิบัติการฝ่ายเดียว คือ เป็นการสั่งการหรือใช้มาตรการทางกฎหมายบังคับซึ่งอาจทำให้ประชาชนไม่เข้าใจหรือบางครั้งอาจเกิดการต่อต้านหรือหลีกเลี่ยงการปฏิบัติตามกฎหมาย แต่การปรับเปลี่ยนให้การดำเนินงานสุขภาพอาหารโดยให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม รับรู้ข้อมูลข่าวสารข้างต้น ส่งเสริมให้ประชาชนทุกภาคส่วนที่มีส่วนได้ส่วนเสียได้มีโอกาสในการให้การสนับสนุน หรือร่วมมือในการดำเนินการต่าง ๆ ของกรุงเทพมหานคร ในส่วนของเจ้าของหรือผู้ประกอบการก็จำเป็นต้องได้รับความรู้ ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติตนในการประกอบกิจการได้อย่างถูกต้องเหมาะสมตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่าง ๆ ตามกฎกระทรวง ข้อบัญญัติ ประกาศ และคำสั่งต่าง ๆ ส่วนประชาชนทั่วไปในฐานะผู้รับบริการหรือที่จะได้รับผลกระทบก็ควรได้รับรู้ข้อมูลข่าวสารของกรุงเทพมหานครอย่างทั่วถึงเช่นกัน อันจะส่งผลให้การดำเนินการในการจัดการสุขภาพอาหารได้รับความร่วมมืออันดีจากทั้งผู้ประกอบการและประชาชน ดังนั้นการพัฒนากลไกของการมีส่วนร่วมขององค์กรภาคประชาชน ชุมชน และประชาชนทั่วไป ด้วยการสร้างเครือข่ายของกลุ่มต่าง ๆ เช่น การตั้งกลุ่มประชาคม และชมรม เป็นต้น จึงมีความสำคัญยิ่งในการเปลี่ยนแปลงสังคมไปสู่สิ่งที่ดี การส่งเสริมเพิ่มพูนองค์ความรู้และการรับรู้ข้อมูลข่าวสารให้แก่ประชาชนจะเป็นกระบวนการให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้เกิดความตระหนักในการจัดการด้านสุขภาพอาหาร และยังส่งผลให้การบังคับใช้กฎหมายเกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ดังนั้น การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขภาพอาหารสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารโดยการสร้างเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูง เป็นกระบวนการเปิดระบบให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง กำหนดให้มีมาตรการป้องกัน ฝั่าระวังด้วยวิธีตรวจหาอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ พัฒนาคูณภาพระบบงานสุขภาพอาหารให้ได้มาตรฐานสากล และบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง พัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย ดำเนินการอย่างเป็นเครือข่ายมีช่องทางการปฏิสัมพันธ์ระหว่าง

กัน มีการสื่อสาร แลกเปลี่ยนข้อมูลประสบการณ์ และความร่วมมือกันในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ เพื่อผลลัพธ์สุดท้ายที่ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย

๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูงโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่าย

๓.๒ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัยโดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคิวอาร์โค้ด

๓.๓ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ

๔. เป้าหมาย

๔.๑ จัดตั้งเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ประกอบด้วยผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และภาคประชาชน ชมรมผู้บริโภค เช่น อาสาสมัครสาธารณสุข ผู้แทนชุมชน และอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ในการดำเนินการเรื่องอาหารปลอดภัยในพื้นที่เขตสะพานสูง ๑ เครือข่าย ภายในระยะเวลา ๑ ปี

๔.๒ จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง จำนวน ๒ ครั้ง ภายในระยะเวลา ๑ ปี

๔.๓ จัดกิจกรรมขับเคลื่อนการดำเนินงานของเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารพื้นที่เขตสะพานสูง ดำเนินการตรวจประเมิน คัดกรองและรับรองผลในสถานประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูงให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และรายงานผลการดำเนินงานอย่างน้อย ๑ ครั้งต่อเดือน

๔.๔ มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนทางคิวอาร์โค้ด (QR Code) ภายในระยะเวลา ๑ ปี

๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดทำรายงาน

๕.๑ SWOT Analysis การวิเคราะห์ศักยภาพเพื่อประเมินสถานภาพการพัฒนาขององค์กรในปัจจุบัน

การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์เพื่อกำหนดกลยุทธ์ขององค์กร โดยกำหนดระยะเวลาหรือช่วงเวลาในการดำเนินการเพื่อนำมาวิเคราะห์สถานการณ์ เนื่องจากจะทำให้องค์กรเข้าใจถึงจุดแข็งที่จะช่วยให้องค์กรมีความได้เปรียบเหนือคู่แข่ง จุดอ่อนที่จะต้องแก้ไข โอกาสที่จะส่งผลให้เกิดการเพิ่มขึ้นของฐานลูกค้าและยอดขายได้ และอุปสรรคที่องค์กรจะต้องหาทางลดอุปสรรคหรือหลีกเลี่ยงหรือต้องเตรียมตัวอย่างไรเพื่อให้สามารถลดความรุนแรง และทำให้ภาพรวมแล้วจะสามารถจำแนกเป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและภายนอกได้ ดังนี้

๑.) จุดแข็ง (Strength : S) เป็นการพิจารณาปัจจัยภายในองค์กรเกี่ยวกับการมีส่วนดี ความเข้มแข็ง, ความสามารถ ศักยภาพ ส่วนที่ส่งเสริมความสำเร็จ

๒.) จุดอ่อน (Weakness : W) เป็นการพิจารณาปัจจัยภายในองค์กรเกี่ยวกับ ส่วนเสีย อ่อนแอ ข้อจำกัด ความไม่พร้อม รวมทั้งประเด็นปัญหาและความต้องการให้พื้นที่เป็นอย่างไร

๓.) โอกาส (Opportunity : O) เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมภายนอก (Outside in) ว่ามีสภาพเป็นเช่นไร และจะสร้างให้เกิดโอกาสใดให้กับองค์กรอย่างไร

๔.) อุปสรรค (Threat : T) เป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมภายนอก (Outside in) ที่เป็นอุปสรรคหรือภาวะคุกคาม ก่อให้เกิดผลเสียหรือเป็นข้อจำกัดต่อองค์กร

การดำเนินงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่เขตสะพานสูงที่ผ่านมา เมื่อนำมา วิเคราะห์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน ดังนี้

จุดแข็ง (Strength : S)

๑.) บุคลากรมีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในการดำเนินงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร

๒.) ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินงานตามแผนประจำปี

จุดอ่อน (Weakness : W)

๑.) บุคลากรมีภารกิจอื่นมากจึงไม่สามารถดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารได้อย่าง ครอบคลุม และขาดการประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารที่เข้าถึงประชาชนที่จริงจัง ต่อเนื่อง

๒.) บุคลากรหลายประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย

๓.) ขาดการสนับสนุนด้านงบประมาณสำหรับอุปกรณ์สำนักงาน รถยนต์ หรือ สิ่งจำเป็นอื่น ๆ

โอกาส (Opportunity : O)

๑.) ยุทธศาสตร์และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (๒๕๖๑-๒๕๖๕) มิตินที่ ๑.๖ ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย นำสู่การปฏิบัติงานด้านอาหารปลอดภัย

๒.) ช่องทางในการรับรู้ข่าวสารของประชาชนมีหลายช่องทาง สะดวก และมี เทคโนโลยีทางการสื่อสารที่ทันสมัย

๓.) พฤติกรรมของผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่สะอาดปลอดภัยมากขึ้น

๔.) มีหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานได้แก่ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัยให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการ และประชาชน ชุดทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้น (Test-kit) และการจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

อุปสรรค (Threat : T)

๑.) ผู้ประกอบการยังขาดความตระหนัก ขาดความรับผิดชอบและขาดความรู้ ความเข้าใจในการจัดเตรียม ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งไม่ปฏิบัติ ให้ถูกต้องตามกฎหมาย

๒.) สภาวะปัญหาทางเศรษฐกิจส่งผลต่อการปรับปรุงสถานประกอบการ อาหารให้ถูกสุขลักษณะ และการใช้วัตถุดิบ อาหารที่มีคุณภาพในการประกอบอาหาร ทำให้ผู้บริโภคที่มี รายได้น้อยไม่สามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๓.) การเคลื่อนย้าย และการเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวซึ่งขาดความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในระบบการผลิต ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร

๔.) ผู้บริโภคยังคงไม่ตระหนัก ขาดความรู้และความเข้าใจเรื่องความปลอดภัยในอาหาร เข้าไม่ถึงแหล่งข้อมูลด้านอาหารปลอดภัย และไม่ทราบสิทธิของตนเองในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย

๕.๒ PDCA Cycle หรือที่เรียกว่าวงจรมิง (Deming Wheel) คือวงจรการปรับปรุงคุณภาพ

PDCA คือ วงจรที่พัฒนามาจากวงจรที่คิดค้นโดยวอลท์เตอร์ ชิวฮาร์ท(Walter Shewhart) ผู้บุกเบิกการใช้สถิติสำหรับวงการอุตสาหกรรมและต่อมาวงจรมิงเริ่มเป็นที่รู้จักกันมากขึ้นเมื่อ เอ็ดวาร์ด เดมมิง (W.Edwards Deming) ปรมาจารย์ด้านการบริหารคุณภาพเผยแพร่ให้เป็นเครื่องมือสำหรับการปรับปรุงกระบวนการทำงานของพนักงานภายในโรงงานให้ดียิ่งขึ้น และช่วยค้นหาปัญหาอุปสรรคในแต่ละขั้นตอนการผลิตโดยพนักงานเอง จนวงจรมิงเป็นที่รู้จักกันในอีกชื่อว่า “วงจรมิง” ต่อมาพบว่า แนวคิดในการใช้วงจร PDCA นั้นสามารถนำมาใช้ได้กับทุกกิจกรรม จึงทำให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายมากขึ้นทั่วโลก^๒

๑.) การวางแผน (Plan: P) เป็นส่วนประกอบของวงจรที่มีความสำคัญ เนื่องจากการวางแผนเป็นจุดเริ่มต้นของงานและเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้การทำงานในส่วนอื่น เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ การวางแผนในวงจรมิง เป็นการหาองค์ประกอบของปัญหา โดยวิธีการระดมความคิด การหาสาเหตุของปัญหา การหาวิธีการแก้ปัญหา การจัดทำตารางการปฏิบัติงาน การกำหนดวิธีดำเนินการ การกำหนดวิธีการตรวจสอบ และประเมินผล

๒.) การปฏิบัติตามแผน (Do: D) เป็นการลงมือปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้ในตาราง การปฏิบัติงาน ทั้งนี้ สมาชิกกลุ่มต้องมีความเข้าใจถึงความสำคัญและความจำเป็นในแผนนั้น ๆ ความสำเร็จของการนำแผนมาปฏิบัติต้องอาศัยการทำงานด้วยความร่วมมือเป็นอย่างดี จากสมาชิกตลอดจนการจัดการทรัพยากรที่จำเป็นต้องใช้ในการปฏิบัติงานตามแผนนั้น ๆ ในขั้นตอนนี้ ขณะที่ลงมือปฏิบัติจะมีการตรวจสอบไปด้วย หากไม่เป็นไปตามแผนอาจจะต้องมีการ ปรับแผนใหม่และเมื่อแผนนั้นใช้งานได้ก็นำไปใช้เป็นแผนและถือปฏิบัติต่อไป

๓.) การตรวจสอบ (Check: C) หมายถึง การตรวจสอบดูว่าเมื่อปฏิบัติงานตามแผน หรือการแก้ปัญหาตามแผนแล้ว ผลลัพธ์เป็นอย่างไร สภาพปัญหาได้รับการแก้ไขตรงตามเป้าหมายที่กลุ่มตั้งใจหรือไม่ การไม่ประสบความสำเร็จอาจเกิดจากสาเหตุหลายประการ เช่น ไม่ปฏิบัติตามแผน ความไม่เหมาะสมของแผน การเลือกใช้เทคนิคที่ไม่เหมาะสม เป็นต้น

๔.) การดำเนินการให้เหมาะสม (Action: A) เป็นการกระทำภายหลังที่กระบวนการ ๓ ขั้นตอน ตามวงจรได้ดำเนินการเสร็จแล้ว ขั้นตอนนี้เป็นการนำเอาผลจากขั้นการตรวจสอบ (C) มาดำเนินการให้เหมาะสมต่อไป

การนำวงจรการปรับปรุงคุณภาพ (PDCA Cycle) มาใช้ในการบริหารงานการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูงให้มีความยั่งยืนในการวางแผนการปฏิบัติงาน กำหนดกิจกรรมเพื่อให้การปฏิบัติงานด้านการสุขภาพอาหารในสถานประกอบการจำหน่ายอาหารเป็นไปอย่างเป็นขั้นตอนสามารถบรรลุเป้าหมายหรือ

วัตถุประสงค์ที่ได้กำหนดไว้ร่วมกัน เลือกกิจกรรมที่มีความสม่ำเสมอและมากพอที่จะทำให้สมาชิกได้ทำงานร่วมกัน เป็นกิจกรรมที่ต้องแน่ใจว่าทำได้ เลือกกิจกรรมที่ง่ายและมีแนวโน้มประสบความสำเร็จ ลงมือปฏิบัติ และมีการติดตามประเมินผลงาน มีการทบทวนกิจกรรมแก้ไข ปรับปรุง และพัฒนางานอย่างต่อเนื่อง

๕.๓ การสร้างเครือข่าย

Paul Starkey (๑๙๙๗)^๓ ให้ความหมายของ "เครือข่าย" ว่า คือ กลุ่มของคนหรือองค์กรที่สมัครใจแลกเปลี่ยนข่าวสารข้อมูลระหว่างกัน หรือทำกิจกรรมร่วมกันในลักษณะที่บุคคลหรือองค์กรสมาชิกยังคงมีความเป็นอิสระในการดำเนินกิจกรรมของตน การสร้างเครือข่ายเป็นการทำให้บุคคลและองค์กรที่กระจัดกระจายได้ติดต่อและแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร และการร่วมมือกันด้วยความสมัครใจ อีกทั้งให้สมาชิกในเครือข่ายมีความสัมพันธ์กันฉันท์เพื่อนที่ต่างก็มีความเป็นอิสระ มากกว่าสร้างการคบค้าสมาคมแบบฟุ้งเฟิง

"เครือข่าย" ในปัจจุบันมีความหมายประการหนึ่ง คือ ขบวนการทางสังคม อันเกิดจากการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล กลุ่ม องค์กร สถาบัน โดยมีเป้าหมาย วัตถุประสงค์ และความต้องการบางอย่างร่วมกัน ร่วมกันดำเนินกิจกรรมบางอย่าง โดยที่สมาชิกของเครือข่ายยังคงความเป็นเอกเทศไม่ขึ้นต่อกัน อีกประการหนึ่ง หมายถึงวัฒนธรรมองค์กร เป็นกระบวนการที่คนใหม่ที่ทำให้มีการจัดความสัมพันธ์ภายในองค์กรหนึ่ง ระหว่างคนในองค์กร และระหว่างองค์กรนั้นกับองค์กรอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยการเปลี่ยนจากการจัดการแบบลำดับชั้น (Hierarchical) มาเป็นการสร้างเครือข่าย (Networking) กิจกรรมสำคัญที่สุดที่เครือข่ายทุกเครือข่ายทำร่วมกัน คือ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารประสบการณ์ แล้วพัฒนาไปสู่การวางแผนร่วมกัน ดำเนินกิจกรรมบางอย่างร่วมกัน ทำให้ด้านหนึ่งหลีกเลี่ยงความซ้ำซ้อน อีกด้านหนึ่งทำให้กิจกรรมนั้นมีประสิทธิภาพมากขึ้น เพราะเป็นการประสานพลัง (synergy) เป็นการใช้ทรัพยากร ใช้พลังงาน อย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการรณรงค์เรื่องต่าง ๆ ถ้าทำเป็นเครือข่ายจะได้ผลมากกว่า ประโยชน์ของการสร้างเครือข่าย^๔ ได้แก่ ๑.) ช่วยให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร ทักษะ ความรู้ ประสบการณ์ เครื่องมือ และสื่อ ๒.) ลดการทำงานและการใช้ทรัพยากรซ้ำซ้อน เกิดความเข้าใจกันมากขึ้น ๓.) นำไปสู่การทำงานร่วมกัน เพื่อประโยชน์ของทุกฝ่าย ๔.) ให้ความต้องการของประชาชนได้รับการสนองจากรัฐ ๕.) ช่วยชี้ให้เห็นปัญหาและประเด็นการพัฒนาที่ซับซ้อนและท่วมทับ ๖.) ช่วยเชื่อมหน่วยงานวิชาการและแหล่งทุนกับผู้ที่ต้องการความช่วยเหลือ ๗.) ทำให้คนในองค์กรได้รับความช่วยเหลือจากเพื่อน ได้รับกำลังใจ การจูงใจ และการยอมรับ

ทั้งนี้ ในการทำงานเพื่อให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องคำนึงถึงเงื่อนไขหรือหลักการที่สำคัญ^๕ ดังนี้

๑.) การมีส่วนร่วมจะต้องเกิดจากความเต็มใจและความตั้งใจที่จะเข้าร่วม เพราะจะทำให้เกิดความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งในการแก้ไขปัญหาและตัดสินใจในเรื่องนั้น ๆ

๒.) กระบวนการมีส่วนร่วมต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเสมอภาค และขีดความสามารถของบุคคลที่จะเข้ามามีส่วนร่วม

๓.) การมีส่วนร่วมต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานเสรีภาพ/อิสรภาพที่จะตัดสินใจว่าจะเลือกหรือจัดให้มีการมีส่วนร่วมหรือไม่ ข้อสำคัญคือการมีส่วนร่วมนั้นต้องไม่เกิดจากการบังคับ หรือขู่เข็ญจากผู้ที่เหนือกว่า

เครือข่ายการสุขภาพโภชนาการสถานที่ยาอาหาร มีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และภาคประชาชน ชมรมผู้บริโภค เช่น อาสาสมัครสาธารณสุข ผู้แทนชุมชน และอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในโรงเรียน เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่ายสุขภาพโภชนาการสถานที่ยาอาหาร อาจมีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน ดำเนินกิจกรรมในการแก้ไขปัญหาสุขภาพโภชนาการในแนวทางเดียวกัน การทำงานแบบเครือข่ายเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดของการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ เพราะสมาชิกเครือข่ายต่างมีบทบาทสำคัญต่อการดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย โดยใช้กลไกของการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลและประสบการณ์ มีการร่วมมือกันในเรื่องต่าง ๆ และยังทำให้มีพลังต่อรองกับอำนาจต่าง ๆ ได้ดีขึ้น การเชื่อมโยงกันในลักษณะเครือข่ายเป็นการเชื่อมโยงเข้าหากันที่มีใช้เพียงการรวมกลุ่มของสมาชิกที่มีความสนใจร่วมกันในระดับเพียงแค่การพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็น หากจะต้องพัฒนาไปสู่ระดับของการลงมือทำกิจกรรมร่วมกันด้วยเป้าหมายที่ร่วมกันด้วย โดยเครือข่ายเกิดขึ้นจากการเชื่อมโยงสัมพันธ์กันของกลุ่มหลักสามกลุ่ม คือ กลุ่มผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร กลุ่มผู้บริโภค และกลุ่มเครือข่ายสุขภาพโภชนาการสถานที่ยาอาหาร ในระยะแรกอาจประสบปัญหาและอุปสรรคในการขับเคลื่อนกิจกรรมเนื่องจากการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันยังไม่เกิดความราบรื่น การยังไม่เห็นประโยชน์มากกว่าการเสียประโยชน์ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนของเครือข่ายในระยะยาว ภาครัฐในฐานะกลไกสำคัญต้องให้การสนับสนุนการขับเคลื่อนในระยะแรกให้สำเร็จ เพื่อขับเคลื่อนกลไกกิจกรรมของเครือข่ายให้ดำเนินการต่อไปได้ การติดตามผลการดำเนินงาน การมอบรางวัลเชิงสัญลักษณ์ที่สื่อถึงการได้รับเกียรติยศ การยกย่องและมีคุณค่าทางสังคม โดยมาตรการดังกล่าวต้องเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของเครือข่าย สมาชิกมีส่วนร่วมเผชิญหรือรับรู้ปัญหา และแก้ไขปัญหาไปพร้อม ๆ กันของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

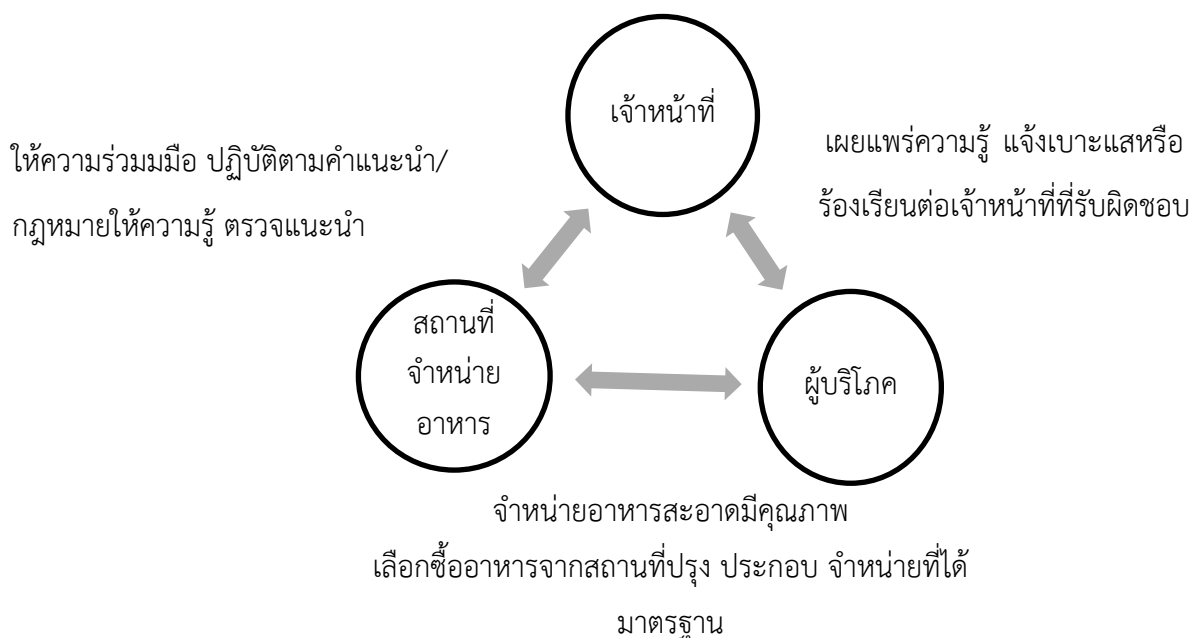
การสร้างเครือข่ายการสุขภาพโภชนาการต้องอาศัยความร่วมมือของภาคเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง^๖ ได้แก่

๑. เจ้าหน้าที่ หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๒. ผู้ประกอบการสถานที่ยาอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐาน หรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ และเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการมีการรวมตัวเป็นชมรม สมาคม เพื่อร่วมกันดำเนินกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

๓. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผล

ต่อความสะอาด ปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



แผนภาพ แสดงการประสานงานเครือข่ายสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร

การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขภาพอาหารโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูง โดยรูปแบบเครือข่ายที่จะนำมาใช้เป็นเครือข่ายแบบทีมส่งเสริม มีองค์กรประสานเครือข่าย ได้แก่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ทำหน้าที่เป็นผู้ประสานงานเครือข่ายร่วมกัน ช่วยสร้างความเชื่อมโยงระหว่างสมาชิกในเครือข่ายสถานที่จำหน่ายอาหารแต่ละแห่งในพื้นที่เขตสะพานสูง และเครือข่ายอาสาสมัครอาหารปลอดภัย โดยองค์กรประสานเครือข่ายทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำในการดำเนินการด้านการสุขภาพอาหาร จะช่วยให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร ความรู้ในการดำเนินงาน เกิดความเข้าใจที่ตรงกันและให้ความร่วมมือของผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร สะท้อนความต้องการของผู้บริโภคผ่านเครือข่ายสุขภาพอาหารทำให้เห็นประเด็นปัญหาที่ชัดเจนนำไปสู่การแก้ไขปัญหาและพัฒนาได้ตรงประเด็น การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขภาพอาหารโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่าย

๕.๔ คิวอาร์โค้ด (QR Code) เป็นรหัส ๒ มิติ ที่ประกอบด้วยมอดูลสีดำเรียงตัวกันมีสีเหลี่ยม พื้นหลังสีขาว ที่สามารถอ่านได้ด้วยเครื่องสแกนคิวอาร์ ในโทรศัพท์มือถือที่มีกล้องและสมาร์ตโฟน เพื่อถอดข้อมูลในรูปข้อความ หรือโปรแกรมชี้แหล่งทรัพยากรสากลและอื่น ๆ ประโยชน์ที่เห็นได้ชัดที่สุดของคิวอาร์โค้ดก็คือการเก็บที่อยู่ของไฟล์หรือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ต (URL) โดยปกติแล้วจะเป็นอะไรที่จดจำได้ยากเพราะยาวและบางอันจะซับซ้อนมาก ขนาดจดยังทำไม่ได้ แต่ด้วยคิวอาร์โค้ดเพียงแค่มือถือมาสแกนคิวอาร์โค้ดที่เราพบเห็นตามผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ นามบัตร นิตยสาร ฯลฯ แล้วมือถือจะลิงค์เข้าเว็บเพจที่คิวอาร์โค้ดนั้น ๆ บันทึกข้อมูลโดยอัตโนมัติ

คิวอาร์โค้ด จึงเป็นเทคโนโลยีการสื่อสารระยะที่ทันสมัยในยุคปัจจุบันได้อย่างหนึ่งในการสื่อสารไปสู่คนหมู่มาก ซึ่งสารที่ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทศนคติของผู้รับสาร อีกทั้งเป็นช่องทางการติดต่อสื่อสารที่มีความนิยมและเข้าถึงง่าย สามารถนำมาใช้ในการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขภาพโภชนาการ และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชน ในการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูงโดยเป็นช่องทางทำให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลและการติดต่อกันโดยวิธีการพิมพ์ไว้ในแผ่นพับ ใบปลิว โปสเตอร์ หรือปิดแสดงไว้บริเวณหน้าสถานที่จำหน่ายอาหาร และสำนักงานเขตสะพานสูงได้



ภาพจาก <http://www.mindphp.com/> สืบค้นวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑

๕.๕ กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เกี่ยวข้องกับการสุขภาพโภชนาการในสถานที่จำหน่ายอาหาร

๑.) สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซึ่งสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา ๔)

๒.) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งมีข้อกำหนดตามกฎหมายว่า ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา ๓๘)

๓.) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งมีข้อกำหนดตามกฎหมายว่า ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา ๓๘)

๔.) ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตามมาตรา ๓๘ ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งมีพื้นที่

ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกิน สองหมื่นห้าพันบาท (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๐ มาตรา ๗๒)

๕.) ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๕ ใช้ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ดังต่อไปนี้ (๑) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย (๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ไซ้และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ไซ้จำหน่ายอาหารที่จัดไว้สำหรับบริโภค อาหารที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร (๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร (๔) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ที่นำมาใช้และของใช้อื่น ๆ

๕.๖ การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค การสุขาภิบาลอาหารไม่ได้หมายความว่าเพียงแต่บริโภคเข้าไปแล้วไม่เกิดโรคและโทษในปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยเป็นโทษ หรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย

ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ประกอบด้วยกระบวนการรับรองสถานประกอบกิจการ กระบวนการพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร กระบวนการร้องเรียน กระบวนการเฝ้าระวัง และกระบวนการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเฝ้าดู การสังเกตติดตามสิ่งที่สนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะมีปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับอาหารปรุงสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานประกอบกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/เชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบบริการอาหารมี ๕ ปัจจัย คือ

- ๑.) ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
- ๒.) อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
- ๓.) ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกวิธี
- ๔.) สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

๕.) สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

๕.๗ เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

การส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สถานประกอบการเหล่านั้นจะต้องได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ
๒. อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ ๑๐
๓. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

จากความรู้ แนวคิด ทฤษฎีต่าง ๆ ข้างต้นนำไปสู่การพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง กำหนดรายละเอียดกิจกรรมการดำเนินการสร้างเครือข่ายสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่เขตสะพานสูง ดังนี้

๖.๑ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สืบหาข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหารในปัจจุบัน ประชาสัมพันธ์และรับสมัครสมาชิกเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร ประกอบด้วยผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ และร่วมกับฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม ประชาสัมพันธ์และเชิญผู้แทนชุมชนในพื้นที่เขตสะพานสูง และประชาชนทั่วไปเข้าร่วมเป็นเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง จำนวนไม่น้อยกว่า ๕๐ คน

๖.๒ จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการและคณะทำงานการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูงและจัดประชุมผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายพัฒนาชุมชนและสวัสดิการสังคม และฝ่ายปกครอง ผู้แทนผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร และผู้แทนภาคประชาชน ผู้บริโภค โดยกำหนดหัวข้อการประชุม เป้าหมาย วัตถุประสงค์ และผลประโยชน์ร่วมกัน

๖.๓ ฝ่ายปกครอง โดยเจ้าหน้าที่ระบบงานคอมพิวเตอร์ จัดทำคิวอาร์โค้ด (QR Code) เก็บที่อยู่ข้อมูลในไฟล์หรือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ต (URL) สำหรับใช้เป็นช่องทางการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชน และการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทราบโดยทั่วไป

๖.๔ จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ครั้งที่ ๑ ให้ความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการ และประชาชน มอบหมายให้แต่ละภาคส่วนนำเสนอข้อมูลในส่วนที่เกี่ยวข้องกับภารกิจของตนเอง และร่วมกันจัดทำแผน จัดทำตารางการปฏิบัติงาน และกำหนดวิธีการตรวจสอบ และประเมินผลร่วมกัน

๖.๔.๑ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล นำเสนอข้อมูลในเรื่องหลักเกณฑ์การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย การเป็นพี่เลี้ยงดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้แก่ผู้ประกอบการ และการตรวจสอบ การเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยให้แก่ประชาชน แจ้างประโยชน์ในการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายอาหารปลอดภัยที่ผู้ประกอบการและประชาชนจะได้รับ

๖.๔.๒ ฝ่ายปกครอง นำเสนอวิธีการใช้คิวอาร์โค้ด (QR Code) สำหรับใช้เป็นช่องทางการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชน

๖.๔.๓ ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร นำเสนอการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยมีประเด็นปัญหาที่เกิดจากการประกอบปรุงอาหารของตนเอง

๖.๔.๔ ผู้บริโภค นำเสนอประเด็นปัญหาความต้องการให้ปรับปรุงแก้ไขในมุมมองของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้มีส่วนร่วมทุกฝ่ายได้ทราบข้อมูลอันเป็นประโยชน์ และเกิดข้อตกลงร่วมกัน ในการกำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนปฏิบัติงานเครือข่ายฯ ร่วมกัน

๖.๕ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลจัดกิจกรรมขับเคลื่อนการดำเนินงานของเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ ประชาสัมพันธ์การสร้างเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ให้แก่ประชาชน ผู้ประกอบการทั่วไป รับรู้การจัดตั้งและการดำเนินการ เปิดช่องทางหน่วยรับแจ้งข้อมูล ประชาสัมพันธ์ การตรวจประเมิน การดำเนินการ และการรับรองผล มาตรฐานอาหารปลอดภัยให้เครือข่ายได้มีช่องทางติดต่อสื่อสารข

๖.๕.๒ รับแจ้งข้อมูลการตรวจประเมิน คัดกรอง และรับรองผลจากเครือข่าย อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง และพิจารณาการตรวจแนะนำการแก้ไขของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ติดตามผลการพัฒนาหรือปรับปรุงแก้ไข และพิจารณาใช้มาตรการทางกฎหมายกับผู้ประกอบการ การออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือหนังสือแนะนำให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย

๖.๕.๓ ดำเนินการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในรูปแบบของไฟล์หรือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ต (URL) และตรวจสอบการแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชนในระบบคิวอาร์โค้ดอย่างต่อเนื่อง

๖.๖ จัดประชุมเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูง ครั้งที่ ๒

๖.๖.๑ สรุปผลการดำเนินงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ พิจารณาปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไขให้มีประสิทธิภาพ ระดมความคิดเห็นในการหาสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา วิธีการตรวจสอบและประเมินผลและร่วมจัดทำแผนในการการทำงานให้มีการพัฒนายิ่งขึ้น

๖.๖.๒ ยกย่องการทำงานของเครือข่าย มอบรางวัลที่ระลึกแก่สมาชิกเครือข่ายสุขาภิบาลอาหาร ภาคประชาชนที่รายงานผลการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกเดือน

๖.๖.๓ มอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารที่พัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๖.๗ สรุปผลการดำเนินงานของเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูงรายงานผู้บริหารกรุงเทพมหานครตามลำดับชั้น

๘. งบประมาณ

งบประมาณที่ใช้ดำเนินการทั้งสิ้น ๓๗,๕๐๐.-บาท (สามหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน) มีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ค่าใช้จ่ายในการจัดประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๑๕๐ คน จำนวน ๒ ครั้ง เป็นเงินทั้งสิ้น ๗,๕๐๐ บาท

๘.๒ ค่าจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การจัดตั้งเครือข่ายสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร และวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม เป็นเงินทั้งสิ้น ๓๐,๐๐๐ บาท

๙. แนวทางการติดตามและประเมินผล

๙.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จระดับผลผลิต (Output)

- รายงานการประชุมเครือข่ายสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร อย่างน้อย ๒ ครั้งต่อปี
- มีการสร้างเครือข่าย ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตสะพานสูง ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร และประชาชน มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง มีผลการปฏิบัติงาน ประเมินจากรายงานสรุปผลการปฏิบัติงานของสมาชิกเครือข่ายเป็นรายเดือน
- สถานที่ประกอบการจำหน่ายอาหารในพื้นที่เขตสะพานสูงได้รับการตรวจประเมินด้านกายภาพ และได้รับการสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในตัวอย่างอาหาร ร้อยละ ๑๐๐
- มีการสร้างคิวอาร์โค้ด (QR Code) เก็บที่อยู่ข้อมูลในไฟล์หรือเว็บไซต์บนอินเทอร์เน็ต (URL) สำหรับใช้เป็นช่องทางการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหาร และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชน

๙.๒ ตัวชี้วัดความสำเร็จระดับผลลัพธ์ (Outcome)

- มีเครือข่ายและวิธีการในการพัฒนางานสุขภาพอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย โดยมีสถิติการเข้าดูข้อมูล ข่าวสาร ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารและการแจ้งข้อมูลจากผู้ประกอบการและประชาชนผ่านช่องทางคิวอาร์โค้ดอย่างต่อเนื่อง

๙.๓ วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการติดตามและประเมินผล

- ติดตามประเมินผลการดำเนินงานเป็นประจำทุกเดือน และสรุปผลการดำเนินงานเมื่อสิ้นสุดปีงบประมาณ ๒๕๖๒ โดยประเมินผลจากสถิติข้อมูลที่จัดเก็บโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตสะพานสูง และใช้แบบตรวจประเมินและแบบรายงานของกองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย ในการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพและการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

๑๐. ข้อเสนอแนะ

๑๐.๑ การเพิ่มประสิทธิภาพการสุขภาพอาหารโดยการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในพื้นที่เขตสะพานสูง ควรได้รับการสานต่อและขับเคลื่อนให้มีการดำเนินการอย่างยั่งยืน โดย

การนำหลักการมีส่วนร่วม การประสานความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน มุ่งสู่เป้าหมายและวัตถุประสงค์เดียวกันเป็นหลักในการบริหารจัดการ และต่อยอดการพัฒนาการมีส่วนร่วมของเครือข่ายในกลุ่มผู้ประกอบการมินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดต่อไป

๑๐.๒ การมีส่วนร่วมของประชาชนจะต้องมีลักษณะการเข้าร่วมอย่างครบวงจรตั้งแต่ต้นจนจบ ไม่ใช่เป็นการจัดเวทีการมีส่วนร่วมเพียงครั้งเดียว โดยระยะแรกควรเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการและประชาชนเข้ามามีบทบาท แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและข้อมูล จะต้องมีการให้ข้อมูลข่าวสาร รับฟังความคิดเห็น ให้ประชาชนเกิดการมีส่วนร่วมจากความเต็มใจและความตั้งใจ ร่วมคุ้มครองสิทธิประโยชน์ในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยของตนเองและผู้อ่าน และร่วมรับผลประโยชน์นั้น เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืนของเครือข่ายต่อไป

๑๐.๓ การสร้างเครือข่ายสุขภาพอาหาร สามารถใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข่าวสาร และการให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคได้โดยเร็ว ในการกระจายข้อมูลข่าวสารในพื้นที่ที่มีความเสี่ยงที่จะเกิดปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหาร ทั้งที่สาเหตุมาจากการแพร่กระจายหรือการระบาดของโรค สารเคมีอันตราย หรือสารเคมีตกค้าง พื้นที่ที่มีเหตุฉุกเฉิน สาธารณภัยหรือภัยพิบัติเกิดขึ้น ซึ่งพื้นที่เหล่านี้จะมีการควบคุมสถานการณ์และมีการเฝ้าระวังสุขภาพอาหารและน้ำอย่างเข้มงวดได้อย่างรวดเร็ว

๑๐.๔ การให้ความรู้และข้อมูลข่าวสารแก่ประชาชนหรือผู้บริโภคควรโดยใช้คิวอาร์โค้ด (QR Code) เป็นช่องทางการติดต่อสื่อสารที่มีความนิยมและเข้าถึงง่าย สามารถนำมาใช้ในการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ให้ความรู้ด้านการสุขภาพอาหาร และรับแจ้งข้อมูลหรือข้อร้องเรียนจากประชาชน เป็นช่องทางทำให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลและการติดต่อกัน พึงกษสิทธิประโยชน์ตามกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นการผลักดันให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารใส่ใจและให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารมากขึ้น

ภาคผนวก

บรรณานุกรม

๑. แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ.๒๕๖๑-๒๕๖๕)
๒. PDCA Cycle วงจร [การปรับปรุงคุณภาพ](https://sites.google.com/site/apprenticesttc/xngkhkar-wichachiph/pdca), สืบค้นเมื่อวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๑ จาก <https://sites.google.com/site/apprenticesttc/xngkhkar-wichachiph/pdca>
๓. Starkey, Paul. **Networking for Development**, IFRTD (The International Forum for Rural Transport and Development), ๑๙๙๗.
๔. ประโยชน์ของการสร้างเครือข่าย, สืบค้นเมื่อวันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๑ จาก <https://www.slideshare.net/tarayasri/ss-๒๔๒๓๙๐๘๕>
๕. อรทัย ก๊กผล. การมีส่วนร่วมของประชาชนสำหรับผู้บริหารท้องถิ่น. พิมพ์ครั้งที่ ๑. ส. เจริญการพิมพ์. ๒๕๕๒
๖. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. มาตรฐานการปฏิบัติงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชื่อกระบวนการ การรับรองคุณภาพสถานประกอบการ (ร้านอาหาร, โรงอาหาร. สถานที่สะสมอาหาร/ตลาดสด.ตลาดนัด/แผงลอยจำหน่ายอาหาร, รหัสกระบวนการงาน EHA๑๐๐๐. แก้ไขครั้งที่ ๒ : กันยายน ๒๕๕๙