

แนวทางการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพและรับรองเมนูสุขภาพ

ปีงบประมาณ 2564 เขตสุขภาพที่ 6

ที่มาและความสำคัญ

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย ได้จัดทำแนวทางดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานภาครัฐ เอกชน องค์กรอิสระ ที่มีโรงอาหารจัดสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ถูกสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และจัดทำแนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพให้ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหารแผงลอย ร้านอาหารบนริมบาทวิถี และภัตตาคาร ปรับปรุงอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ

ดังนั้นศูนย์อนามัยที่ 6 จึงส่งเสริมให้ประชาชนมีความรอบรู้ด้านสุขภาพ และมีสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี โดยสนับสนุนให้ทุกจังหวัดมีการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพและรับรองเมนูสุขภาพเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีค่าดัชนีมวลกายปกติ ลดการเกิดโรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูงและโรคเรื้อรังอื่นๆ อันจะเป็นปัญหาสุขภาพของประชาชนในทุกกลุ่มวัย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้โรงอาหารในหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน ในทุกจังหวัดมีการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) อย่างน้อยจังหวัดละ 1 แห่ง
2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านค้า ร้านอาหารแผงลอย ร้านอาหารบนริมบาทวิถี และภัตตาคาร ในทุกจังหวัด ปรับปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมโดยขอรับรองเมนูสุขภาพจากกรมอนามัย อย่างน้อยจังหวัดละ 20 เมนู (ร้าน/เมนู)

แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	ระยะเวลา	หมายเหตุ
1. ชี้แจงแนวทางการดำเนินงานฯ ให้จังหวัด	มกราคม 2564	ทางหนังสือราชการ/Line
2. จังหวัดดำเนินการประชาสัมพันธ์และหาภาคีเครือข่ายร่วมดำเนินงาน	มกราคม 2564	
3. ประเมินโรงอาหารตามเกณฑ์โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) 3.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	มกราคม-กุมภาพันธ์ 2564	สสจ.เป็นผู้คัดเลือกและประเมิน โดยส่งรายงานตามเกณฑ์การ

กิจกรรม	ระยะเวลา	หมายเหตุ
3.2 มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ 1 เมนู 3.3 จำหน่ายผลไม้สด อย่างน้อย 1 ร้าน 3.4 ส่งลดน้ำตาลในเครื่องดื่มได้ 3.5 โตะเครื่องปรุงมีป้ายบอกปริมาณโซเดียม และ น้ำตาล ต่อการตัก 1 ช้อนชา 3.6 ป้ายบอกพลังงานและสารอาหาร ต่ออาหาร 1 จาน 3.7 สร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพโภชนาการและ โภชนาการให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค		ประเมินและ ภาพประกอบมา ให้ศูนย์อนามัย (เป็นโรงอาหารที่ เคยดำเนินการมาก่อนหรือโรงอาหารในสถานประกอบการที่อยู่ในโครงการ 10 Packages ได้)
4. จังหวัดรวบรวมเมนูอาหารตามแบบฟอร์มวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการส่งให้นักโภชนาการของจังหวัด วิเคราะห์ด้วยโปรแกรม ThaiNutri Survey หรือส่งให้ ศูนย์อนามัย เพื่อตรวจสอบ และขอรับการรับรองจาก สำนักโภชนาการ กรมอนามัย	ภายในกุมภาพันธ์ 2564 (10เมนู) ภายในกรกฎาคม 2564 (10เมนู) รวมจังหวัดละ 20 เมนู (1เมนู/ร้านค้า)	จำนวนเป้าหมาย นับรวมเมนูสุขภาพของ ร้านค้าใน Healthy canteen ด้วย
5. ศูนย์อนามัยสรุปผลการดำเนินงาน ปัญหา อุปสรรคและ คินข้อมูลให้แก่จังหวัด	สิงหาคม-กันยายน 2564	คินข้อมูลผ่านการ ประชุมวัยทำงาน เขตสุขภาพที่ 6 หรือเวทีการ ประชุมอื่นๆที่ เกี่ยวข้อง/ทาง ออนไลน์

ผู้ประสานงาน ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี กลุ่มงานวัยทำงาน

1) นางอารยา เกษมสำราญกุล พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ โทร.080-5652195

2) นางสาวรวิยา บุญทอง นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทร.083-2121213

กรุณาส่งแบบเก็บข้อมูลเมนูอาหารทาง Email: hpc6.workingage@gmail.com