

สถานการณ์และการดำเนินงานของโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพและเมนูสุขภาพ

ประเด็นที่ ๑ โครงการโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

การดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ประกอบด้วย ๗ ข้อ ดังนี้ (๑)ผ่านเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ข้อ (๒) มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู (๓) มีร้านจำหน่ายผลไม้สด อย่างน้อย ๑ ร้าน (๔) ผู้บริโภคสามารถเลือกให้ผู้ประกอบการลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่างๆ ได้ (๕) มีป้ายบอกปริมาณโซเดียมและปริมาณน้ำตาล ต่อการตัก ๑ ช้อนชา ที่โต๊ะวางเครื่องปรุง (๖) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหาร ๑ งาน บริเวณโรงอาหาร และ (๗) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าว

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคเป็นเลิศของกระทรวงสาธารณสุข โดยเน้นการสร้างความรู้ด้านสุขภาพเรื่องโภชนาการให้ประชาชนเลือกบริโภคอาหารได้ครบถ้วน เพียงพอ และหลากหลาย ลดอาหารหวาน มัน เค็ม บริโภคผักและผลไม้เพิ่มขึ้น โดยเป็นการส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่พึงประสงค์ ซึ่งเป็นส่วนสำคัญยิ่งของการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพประชาชนวัยทำงานให้มีสุขภาพดีอย่างยั่งยืน

ผลการดำเนินงาน ๑)ส่งเอกสารไปยัง สสจ. ทั้ง ๘ จังหวัดในเขตสุขภาพที่ ๖ ๒)ส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาองค์ความรู้ด้านสุขภาพ โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ๓)พัฒนาปรับปรุงให้อยู่ในเกณฑ์เพื่อเข้ารับการประเมิน

ภาพประกอบที่ ๑ ชื่อหน่วยงานที่เข้าร่วมโครงการ Healthy Canteen

การดำเนินงานจากการขับเคลื่อนการดำเนินงาน Healthy Canteen		
จังหวัด	ชื่อหน่วยงาน	ผลการดำเนินงาน
ฉะเชิงเทรา	ร้านอาหารบริษัทเอ็นเอส เค สปริง จำกัด	อยู่ระหว่างดำเนินการ
ชลบุรี	ร้านอาหารบริษัทไทยนิปปอน เซอิกิ จำกัด	อยู่ระหว่างดำเนินการ
สมุทรปราการ	โรงครัวในโรงพยาบาลสมุทรปราการ	อยู่ระหว่างดำเนินการ
ตราด	โรงครัวในโรงพยาบาลตราด	อยู่ระหว่างดำเนินการ
จันทบุรี	โรงครัวในโรงพยาบาลพระปกเกล้าจันทบุรี	อยู่ระหว่างดำเนินการ
ปราจีนบุรี	ร้านอาหารโรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยภูเบศร	อยู่ระหว่างดำเนินการ
สระแก้ว	โรงครัวในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชสระแก้ว	อยู่ระหว่างดำเนินการ
ระยอง	ร้านอาหารบริษัท ทีทีที โกลบอล เดมคอลล จำกัด (มหาชน)	อยู่ระหว่างดำเนินการ

ประเด็นที่ ๒ โครงการเมนูสุขภาพ

เมนูสุขภาพ คือ อาหารที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีที่กรมอนามัยแนะนำให้ผู้ประกอบการจัดทำอาหารสำหรับ ประชาชน เมนูสุขภาพ หมายถึง อาหาร ๔ ประเภท คือ ๑) อาหารประเภทข้าวและกับข้าว/อาหารสำหรับ/อาหาร งานเดียว/ อาหารตามสั่ง/ยำ/ส้มตำ/ข้าวราดแกง ๒) ขนม ๓) เครื่องดื่ม ๔) ผลไม้ จะต้องมีส่วนผสมเหมาะสม มีน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมในปริมาณที่เหมาะสมตามมาตรฐาน การวิเคราะห์พลังงานและสารอาหารด้วยโปรแกรม คำนวณปริมาณสารอาหาร (ThaiNutriSurvey) โปรแกรมคำนวณปริมาณสารอาหาร ThaiNutriSurvey เป็นเครื่องมือในการคำนวณปริมาณสารอาหาร และพลังงานของเมนูที่ส่งให้สำนักโภชนาการ กรมอนามัย โดยนำผลการวิเคราะห์เมนูอาหารแต่ละประเภท เทียบกับ เกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ

ผลการดำเนินงาน ๑) นำผลการวิเคราะห์เมนูอาหารแต่ละประเภทดำเนินการวิเคราะห์เมนูอาหารไปแล้ว ๓๐๔ เมนู ผ่านเมนูสุขภาพ ๕๓ เมนู ไม่ รววิเคราะห์ผลจากสถานประกอบการอีกและอยู่ระหว่างการปรับปรุงสูตร (ภาพประกอบที่ ๒)

ภาพประกอบที่ ๒ ผลการวิเคราะห์เมนูอาหาร ของเขตสุขภาพที่ ๖



จังหวัด	จำนวนเมนูที่ส่ง	จำนวนเมนูที่ผ่านการรับรอง	หมายเหตุ
สมุทรปราการ	22	10	อยู่ระหว่างปรับปรุงสูตร
ฉะเชิงเทรา	141	37	อยู่ระหว่างปรับปรุงสูตร
ปราจีนบุรี	0	0	จังหวัดกำลังดำเนินการ
สระแก้ว	0	0	จังหวัดกำลังดำเนินการ
ชลบุรี	110	5	อยู่ระหว่างปรับปรุงสูตร
ระยอง	0	0	จังหวัดกำลังดำเนินการ
จันทบุรี	0	0	จังหวัดกำลังดำเนินการ
ตราด	31	1	อยู่ระหว่างปรับปรุงสูตร
รวม	304	53	

รวมเมนูสุขภาพมี เมนูสุขภาพผ่านการรับรองเมนูสุขภาพไม่น้อยกว่า 40 เมนู
 CLUSTER 5 ทำงาน
 ศูนย์อนามัยที่ 6 รอบที่ 1 ถึงประมาณ 2564
หมายเหตุ มีผล ณ วันที่ 6 พฤษภาคม 2564

ประเด็นที่ ๓ โครงการควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน

ผลการดำเนินงาน การประเมินร้านอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน โดยมีเป้าหมายคือ ศูนย์อนามัยละ ๖๐ ร้าน ศูนย์อนามัยที่ ๖ ได้ดำเนินการประเมินร้านอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน ได้ตามเป้าหมาย จำนวน ๖๑ ร้านค้า