

๑. **ชื่อเรื่อง/กิจกรรม** : ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานให้โรงอาหารในสถานประกอบการภาครัฐ/เอกชนผ่านการรับรองมาตรฐาน Healthy canteen ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

๒. **ผู้รับผิดชอบ** : กลุ่มวัยทำงาน ศูนย์อนามัยที่ ๖

๓. **สถานการณ์ปัญหา** : สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ ส่งผลให้ผู้คนทั่วโลกหันมาใส่ใจและให้ความสำคัญกับสุขภาพอนามัยร่างกายมากขึ้น ประกอบกระแสของเทรนด์การดูแลสุขภาพที่กำลังมาแรง จากสถานการณ์วัยทำงานอายุ ๑๘-๕๙ ปี ในเขตสุขภาพที่ ๖ วัยทำงานมีดัชนีมวลกายปกติ ร้อยละ ๕๑.๔๘ (ระบบ Health Data Center กระทรวงสาธารณสุข ณ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ สูงกว่าเป้าหมายภาพรวมระดับเขต (ร้อยละ ๔๘.๐๒) เมื่อพิจารณารายจังหวัดพบว่า จังหวัดสมุทรปราการมีดัชนีมวลกายปกติ มากที่สุด ร้อยละ ๖๑.๕๘ รองลงมาเป็นจังหวัดจันทบุรี ฉะเชิงเทราและชลบุรี ร้อยละ ๕๘.๑๗, ๕๒.๓๒ และ ๕๑.๐๘ ตามลำดับ ภาพรวมพบภาวะท้วมและอ้วน ๑, อ้วน ๒ ร้อยละ ๒๐.๙๔ ๑๗.๓๐ และ ร้อยละ ๕.๗๑ ตามลำดับ จังหวัดที่พบอ้วนมากที่สุดคือ จังหวัดตราด ร้อยละ ๓๒.๙๑ รองลงมาเป็นจังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดสระแก้ว และจังหวัดระยอง ร้อยละ ๓๐.๑๘, ๒๘.๗๒ และ ๒๗.๗๗ ตามลำดับมีภาวะผอมมากที่สุดคือจังหวัดฉะเชิงเทรา ร้อยละ ๕.๓๙ รองลงมาเป็นจังหวัดสระแก้ว ตราดและจังหวัดจันทบุรี ร้อยละ ๕.๑๔, ๔.๘๙ และ ๔.๘๑ ตามลำดับและเมื่อพิจารณาข้อมูลย้อนหลัง ๕ ปี พบว่ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในระยะ ๓ ปีที่ผ่านมา กรมอนามัยได้เห็นถึงความสำคัญกับการบริโภคอาหาร เพื่อการมีสุขภาพที่ดี สำหรับคนไทย และเผยแพร่สู่สาธารณสุขส่งเสริมสุขภาพประชาชนวัยทำงาน พร้อมยกระดับมาตรการ New normal ของโรงอาหารในยุคโควิด ๑๙ โดยมีเกณฑ์มาตรฐาน “โรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” (Healthy Canteen) เน้นการสร้างความรู้ด้านสุขภาพด้านโภชนาการให้ประชาชนวัยทำงานเลือกบริโภคอาหารให้ครบถ้วน เพียงพอ และหลากหลาย สามารถเข้าใจ และเข้าถึง วิธีการเลือกรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ ลดเค็ม ลดโรค เพื่อมุ่งสู่เป้าหมาย “ประชาชนวัยทำงานหุ่นดี สุขภาพดี มีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์” เพื่อสร้างเสริมพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ แต่การเผยแพร่ดังกล่าวยังไม่เป็นการเพียงพอที่จะสร้างพฤติกรรมทางโภชนาการที่ดีแก่ประชาชน เนื่องจากประชาชนวัยทำงานมีแนวโน้มเจ็บป่วยสูงขึ้น ด้วยโรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และตายด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือด มะเร็งเป็นอันดับต้นๆ ซึ่งเป็นสาเหตุมาจากพฤติกรรม เช่น การกิน อาหารที่พลังงานสูง กินอาหารหวาน มัน เค็ม กินผักผลไม้ไม่เพียงพอ ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ด้วยการ เลือกอาหารที่เหมาะสม แต่การจะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมประชาชน ภาครัฐจะต้องการบอกประโยชน์ และ โทษ ของพฤติกรรมต่างๆ พร้อมกับมีทางเลือกให้ประชาชนปฏิบัติได้ตามวิถีชีวิตของประชาชน รวมทั้ง จะต้องสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของประชาชน โดยเฉพาะเรื่องพฤติกรรมการกิน ซึ่งส่งผลต่อภาวะสุขภาพได้มากกว่าพฤติกรรมอื่นๆ สำหรับแหล่งที่มาของอาหารที่ประชาชนนิยมกิน คือ จากการปรุงอาหารเอง และการซื้ออาหารปรุงสำเร็จ และในวัยทำงานมีแนวโน้มที่จะซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงอาจได้รับผลกระทบในด้านการเลือกกินอาหารที่มีพลังงานสูงเกินไป ทำให้เกิดภาวะอ้วน และโรคอื่นๆ ตามมา ดังนั้นการดำเนินงานเกี่ยวกับโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ในสถานที่ทำงานทั้งภาครัฐ เอกชน และองค์กรอิสระ ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของประชาชนวัยทำงาน จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่จะต้องพัฒนาให้มีรายการอาหารที่เอื้อต่อการใช้สุขภาพดีของประชาชน ลด

การเป็นโรค ไม่ติดต่อเรื้อรังต่างๆ รวมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชนกรมอนามัย จึงตระหนักถึง การเลือกอาหารที่ปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนรู้จัก และเลือกรับประทานอาหารที่ถูกหลัก โภชนาการและเหมาะสมกับภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดีตลอดเวลา และอยู่ห่างไกลโรค โดยเฉพาะโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ด้วยเหตุนี้ ได้ตระหนักถึงความสำคัญต่อสุขภาพ ของประชาชน ทั่วไปในสถานประกอบการภาครัฐ/เอกชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรอบรู้เลือกรับประทาน อาหารที่ถูกหลักโภชนาการ และเหมาะสมกับภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล จนมีสุขภาพที่ดีตลอดไป

- ๔. วัตถุประสงค์ :**
๑. เพื่อสร้างความรอบรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการโภชนาการที่ดี และมีประโยชน์ต่อสุขภาพได้ ในช่วงที่มีการระบาด
  ๒. จัดสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดีโดยเพิ่มทางเลือกในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ สะอาด ปลอดภัย
  ๓. ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารให้เหมาะสม เพื่อเป็นการป้องกัน ลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังโรคติดต่อทางเดินอาหารส่งผลให้ประชาชนมีภาวะสุขภาพดีอย่างต่อเนื่องและยั่งยืนต่อไป

**๕. ผลการดำเนินงาน :**

โรงพยาบาลปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ คือ โรงพยาบาลที่มีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี อาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการและปริมาณที่เหมาะสม วัตถุประสงค์ เครื่องปรุงมีความปลอดภัยจากสารปนเปื้อน และสารพิษ ส่งเสริมการใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ปลอดภัยในการปรุงประกอบอาหาร รวมทั้งมีสื่อประชาสัมพันธ์ สร้างความรู้ด้าน สุขภาพโภชนาการ และโภชนาการ เกณฑ์ประเมินรับรองโรงพยาบาลปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ มี ๗ ข้อ และโรงพยาบาล ที่ขอรับการประเมิน จะต้องผ่านเกณฑ์ครบทุกข้อ คือ ๑. ผ่านเกณฑ์ด้านสุขภาพโภชนาการตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๔ หมวด ๒. มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ ๑ เมนู ๓. มีร้านจำหน่ายผลไม้สด อย่างน้อย ๑ ร้าน ๔. ผู้บริโภคแจ้งลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่างๆ ได้ ๕. มีป้าย บอกปริมาณโซเดียม และปริมาณน้ำตาล ต่อการดื่ก ๑ ซ้อนชา ที่โต๊ะวางเครื่องปรุง ๖. มีการติดป้ายบอกพลังงาน และสารอาหารต่ออาหาร ๑ จาน บริเวณโรงพยาบาล ๗. มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ และสุขภาพโภชนาการให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค

- จำนวนสถานประกอบการที่การรับรองมาตรฐาน Healthy canteen เขตสุขภาพที่ ๖ มีดังนี้

**ตารางที่ ๑** ผลการดำเนินงานสถานประกอบการที่ผ่านที่เข้าร่วม ๘ จังหวัด ปีงบประมาณ ๒๕๖๔

จังหวัด (เป้าหมาย จังหวัดละ ๑ แห่ง)	ชื่อสถานประกอบการที่ผ่านรับรอง มาตรฐาน Healthy canteen	จำนวนสถาน ประกอบการ ที่ผ่านที่เข้าร่วม (แห่ง)
สมุทรปราการ	โรงพยาบาลสมุทรปราการ	๑

ชลบุรี	บริษัท ไทยนิปปอน เซอิกิ จำกัด	๓
	บริษัท AGC แพลทกลาส(ประเทศไทย) จำกัด (โรงงานชลบุรี)	
	บริษัท IHI TURBO (thailand) co., ltd	
ระยอง	-	
จันทบุรี	-	
ตราด	โรงพยาบาลตราด	๑
ปราจีนบุรี	-	
ฉะเชิงเทรา	บริษัท เอ็นเอชเค สปริง (ประเทศไทย) จำกัด	๒
	บริษัท ลีคิโหมิ (ประเทศไทย) จำกัด	
สระแก้ว	-	
รวม ๔ จังหวัด		๗ แห่ง

#### หมายเหตุ

- ตรวจร้านอาหาร จำหน่ายอาหาร โดยใช้เกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
- ตรวจโรงครัวในโรงพยาบาล โดยใช้เกณฑ์อาหารปลอดภัยสำหรับโรงพยาบาล

#### ๖. สรุป ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

๑. ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการจัดทำแผนงาน/ โครงการ/ กิจกรรม
  - หน่วยงานเครือข่ายอื่นๆ ที่ไม่ใช่สาธารณสุขไม่ได้นำแผนบูรณาการไปเป็นตัวชี้วัด ขาดการรายงานผล ข้อมูลที่ต่อเนื่อง
  - หน่วยงานเครือข่ายอื่นๆที่ร่วมดำเนินการยังไม่ทราบนโยบายที่ต้องดำเนินการซึ่งการกระจายนโยบายระดับกระทรวง/ระหว่างกระทรวง ลงสู่การปฏิบัติในพื้นที่ยังมีปัญหา
๒. ความพร้อมด้านบุคลากร
  - ยังไม่มีบุคลากรผู้รับผิดชอบงานด้านอาหารปลอดภัยที่ชัดเจนครบทุกหน่วยงาน ตั้งแต่ สสจ. รพท./รพช./ สสอ. ตลอดจน รพ.สต. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกแห่ง
  - บุคลากร ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมายในปัจจุบันระดับจังหวัดมี ๑ คน (น้อยมาก) จึงทำงานไม่ทัน

- เจ้าหน้าที่ระดับอำเภอน้อย ไม่มีบุคลากรรับผิดชอบด้านอาหารโดยตรงจึงต้องนำไปเป็นงานฝากกับฝ่ายเภสัชกรรมโรงพยาบาล ซึ่งทำหน้าที่ด้านยาและเวชภัณฑ์ ขาดทักษะทางวิชาการและการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร จึงทำให้เกิดความบกพร่องทั้งงานประจำในหน้าที่และงานฝาก
- บุคลากรย้ายงานบ่อย ทำให้งานไม่ต่อเนื่อง
- ไม่มีงบประมาณรองรับกิจกรรมด้านความปลอดภัยอาหารที่ส่งมาเป็นนโยบายเร่งด่วน
- งบประมาณที่ได้รับจากส่วนกลางน้อยมาก ไม่เพียงพอต่อการขับเคลื่อนโครงการความปลอดภัยจังหวัด จึงสามารถทำได้เพียงติดตามงาน
- จังหวัดยังขาดความมั่นใจในความต่อเนื่องและมั่นคงของหน่วยงานรับผิดชอบหลักด้านอาหารปลอดภัย

### ๓. การนำแผนไปสู่การปฏิบัติระดับต่างๆ

- การนำแผนสู่การปฏิบัติระหว่างหน่วยงานบูรณาการยังไม่ชัดเจนขาดความต่อเนื่อง
- ทุกภาคส่วนให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามแผน เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด- ๑๙ ทำให้ความพร้อมของพื้นที่ลดลง ทำให้กิจกรรมบางส่วนยังไม่ประสบความสำเร็จ