

๑. **ชื่อเรื่อง/กิจกรรม** : ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ประกอบการร้านอาหาร ขอการรับรองและผ่านการรับรอง
เมนูสุขภาพ

๒. **ผู้รับผิดชอบ** : กลุ่มวัยทำงาน ศูนย์อนามัยที่ ๖

๓. **สถานการณ์ปัญหา** : สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ส่งผลให้ผู้คนทั่วโลกหันมาใส่ใจและให้ความสำคัญกับสุขภาพอนามัยร่างกายมากขึ้น ประกอบกระแสของเทรนด์การดูแลสุขภาพที่กำลังมาแรง ในระยะ ๓ ปีที่ผ่านมา กรมอนามัยได้เห็นถึงความสำคัญกับการบริโภคอาหาร เพื่อการมีสุขภาพที่ดี สำหรับคนไทย และเผยแพร่สู่สาธารณชนส่งเสริมสุขภาพประชาชนวัยทำงาน พร้อมยกระดับมาตรการ New normal ของร้านอาหารในยุคโควิด 19 โดยมีเมนูสุขภาพเป็นทางเลือกและเข้าถึง วิธีการเลือกรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ ลดเค็ม ลดโรค เพื่อสร้างเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ แต่การเผยแพร่ดังกล่าวยังไม่เป็นการเพียงพอที่จะสร้างพฤติกรรมทางโภชนาการที่ดีแก่ประชาชน เนื่องจากประชาชนวัยทำงานมีแนวโน้มเจ็บป่วยสูงขึ้น ด้วยโรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และตายด้วยโรคหัวใจและหลอดเลือด มะเร็ง เป็นต้น ซึ่งเป็นสาเหตุมาจากพฤติกรรม เช่น การกิน อาหารที่พลังงานสูง กินอาหารหวาน มัน เค็ม กินผักผลไม้ไม่เพียงพอ ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ด้วยการ เลือกอาหารที่เหมาะสม แต่การจะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมประชาชนภาครัฐจะต้องการบอกประโยชน์ และ โทษ ของพฤติกรรมต่างๆ พร้อมกับมีทางเลือกให้ประชาชนปฏิบัติได้ตามวิถีชีวิตของประชาชน รวมทั้ง จะต้องสร้างสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของประชาชน โดยเฉพาะเรื่องพฤติกรรมการกิน ซึ่งส่งผลต่อภาวะสุขภาพได้มากกว่าพฤติกรรมอื่นๆ สำหรับแหล่งที่มาของอาหารที่ประชาชนนิยมกิน คือ จากการปรุงอาหารเอง และการซื้ออาหารปรุงสำเร็จ และในวัยทำงานมีแนวโน้มที่จะซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เพิ่มขึ้น ดังนั้นจึงอาจได้รับผลกระทบในด้านการเลือกกินอาหารที่มีพลังงานสูงเกินไป ทำให้เกิดภาวะอ้วน และโรคอื่นๆ ตามมา เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดีตลอดเวลา และอยู่ห่างไกลโรค โดยเฉพาะโรคเรื้อรังที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ด้วยเหตุนี้ ได้ตระหนักถึงความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน ทั่วไปในสถานประกอบการภาครัฐ/เอกชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรอบรู้เลือกรับประทานอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ และเหมาะสมกับภาวะสุขภาพของแต่ละบุคคล จนมีสุขภาพที่ดีตลอดไป

๔. **วัตถุประสงค์** : ๑. เพื่อสร้างความรอบรู้เรื่องการบริโภคอาหาร ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารให้เหมาะสม เพื่อเป็นการป้องกัน ลดปัจจัยเสี่ยงการเกิดโรคภาวะสุขภาพดี

๒. จัดสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการมีสุขภาพดีโดยเพิ่มทางเลือกในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ สะอาด ปลอดภัย

๕. **ผลการดำเนินงาน** :

จำนวนสถานประกอบการที่การรับรองมาตรฐาน Healthy canteen เขตสุขภาพที่ ๖ มีดังนี้

เมนูสุขภาพ เขตสุขภาพที่ 6



ผลการดำเนินงานเมนูสุขภาพ 8 จังหวัด ปีงบประมาณ 2564 (เป้าหมายผ่านเมนูสุขภาพ 158 เมนู)

| จังหวัด | เมนูสุขภาพ | | รวมเมนู ที่ส่งมา วิเคราะห์ | โรงพยาบาล | โรงงาน | ร้านค้า | ศูนย์เด็กเล็ก |
|-------------|-----------------|------------|----------------------------------|-----------|----------|-----------|---------------|
| | ร้านที่เข้าร่วม | เมนูสุขภาพ | | | | | |
| สมุทรปราการ | 16 | 8 | 39 | 1 | - | 5 | - |
| ชลบุรี | 4 | 17 | 57 | - | 3 | 2 | - |
| ระยอง | 1 | 9 | 10 | - | - | 1 | - |
| จันทบุรี | - | - | - | - | - | - | - |
| ตราด | 21 | 23 | 51 | 3 | - | 18 | - |
| ฉะเชิงเทรา | 20 | 21 | 35 | 1 | 2 | 20 | 1 |
| ปราจีนบุรี | - | - | - | - | - | - | - |
| สระแก้ว | 1 | 3 | 11 | 1 | - | - | - |
| รวม | 63 | 81 | 203 | 4 | 5 | 26 | 1 |

๖. สรุป ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

1. ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนหน่วยงานเครือข่ายอื่นๆ ที่ไม่ใช่สาธารณสุขไม่ได้นำแผนบูรณาการไปเป็นตัวชี้วัด ขาดการรายงานผลข้อมูลอย่างต่อเนื่อง
2. ความพร้อมด้านบุคลากร
 - ยังไม่มีบุคลากรผู้รับผิดชอบงานด้านอาหารปลอดภัยที่ชัดเจนครบทุกหน่วยงาน ตั้งแต่ สสจ. รพท./รพช./ สสอ. ตลอดจน รพ.สต. และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกแห่ง
 - บางร้านปิดกิจการเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด- 19
 - สถานประกอบการบางแห่งปิดร้านอาหาร เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด- 19
3. การนำแผนไปสู่การปฏิบัติระดับต่างๆ
 - 3.1 การนำแผนสู่การปฏิบัติระหว่างหน่วยงานบูรณาการยังไม่ชัดเจนขาดความต่อเนื่อง
 - 3.2 ทุกภาคส่วนให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามแผน เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด- 19 ทำให้ความพร้อมของพื้นที่ลดลง ทำให้กิจกรรมบางส่วนยังไม่ประสบความสำเร็จ