รายงานการศึกษาส่วนบุคคล

(Individual Study)

โครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

จัดทำโดย นางสาวพัชรี อมรสิน

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔

สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล

(Individual Study)

โครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

จัดทำโดย นางสาวพัชรี อมรสิน

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔

สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗

รายงานนี้เป็นความคิดเห็นเฉพาะบุคคลของผู้ศึกษา

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

กรุงเทพมหานครเป็นเป็นศูนย์รวมของความเจริญทุก ๆ ด้านไม่ว่าทางด้านเศรษฐกิจ การศึกษา การเมือง การท่องเที่ยวดังนั้น จึงมีประชากรเข้ามาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากประมาณ ๑๐ ล้านกว่าคน ประกอบด้วยประชากรกรุงเทพมหานครตามทะเบียนราษฎร์ และประชากรแฝง ส่งผลให้วิถีชีวิตประจำวันของคนกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างรีบเร่ง แข่งขัน ไม่มีเวลาในการเตรียมประกอบปรุงอาหารรับประทานเอง ทำให้พฤติกรรมการบริโภคของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสเศรษฐกิจและสังคมโดยเฉพาะวิถีทางการบริโภคได้เปลี่ยนไปจากเดิมที่มีการประกอบการปรุงอาหารรับประทานกันเองเปลี่ยนเป็นซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากนอกบ้านโดยเฉพาะอาหารที่จำหน่ายริมบาทวิถี หรือที่เรียกกันติดปากว่า “หาบเร่ - แผงลอย” เนื่องจากมีความสะดวกและราคาถูก แต่ปัญหาใหญ่ของอาหารริมบาทวิถีคือเรื่องความสะอาด เนื่องจากจะตั้งวางจำหน่ายอยู่ริมถนนมีผู้คนและยานพาหนะสัญจรไปมาจำนวนมากมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคฝุ่นละอองทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่อยู่เต็มท้องถนนสารโลหะหนักที่ออกมาจากท่อไอเสียเขม่าควันรถ ได้อย่างเต็มที่โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่วางจำหน่ายที่ไม่มีสิ่งปกคลุมหรือภาชนะปกปิดรวมทั้งการเตรียม ประกอบปรุงไม่ถูกสุขลักษณะอาหารวางจำหน่ายเป็นระยะเวลานานโดยมิได้ทำการอุ่นตลอดเวลา ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาอาหารเป็นพิษหรือเป็นโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้อันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารริมบาทวิถีมีทั้งเชื้อโรคและสารพิษหรือสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารทั้งสารพิษจากตัวอาหารที่เป็นวัตถุดิบไม่ว่าจงใจใส่หรือไม่ก็ตาม

จากผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ในช่วงปี ๒๕๕๔–๒๕๕๖ พบว่ายังมีสภาพปัญหาของการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ไม่ได้มาตรฐานทั้งทางด้านกายภาพ คือ ความสะอาดและสุขลักษณะของแผงค้า ร้อยละ ๕๕.๐๓, ๔๕.๒๐ และ ๖๑.๘๘ โดยพบข้อบกพร่องในเรื่องการไม่ปกปิดอาหารที่วางจำหน่ายหรือปกปิดเพียงบางส่วน ซึ่งมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคฝุ่นละออง สารเคมีและสิ่งอันตรายอื่นๆ ได้สูง เนื่องจากอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่จะตั้งวางอยู่ริมถนน หรือใกล้เคียงกับสะพานลอย และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้องไม่สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ไม่มีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารด้านคุณภาพอาหาร พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายมีแนวโน้มลดลง แต่การปนเปื้อน

เชื้อจุลินทรีย์ยังมีแนวโน้มสูง ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค จากข้อมูลรายงานการเฝ้าระวังโรคของกองควบคุมโรค สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ในปี ๒๕๕๑ – ๒๕๕๔ พบว่ามีผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารไม่ปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ และโรคอหิวาตกโรค ถึงแม้ว่าการเจ็บป่วยด้วยโรคดังกล่าวจะไม่ได้ชี้ชัดไปว่าเกิดจากการรับประทานอาหารริมบาทวิถีก็ตาม อย่างไรก็เกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด ปลอดภัย

กอปรกับในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๘ ประเทศไทยจะเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน Asean Economics Community หรือ AEC ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของ ๑๐ ประเทศ อันได้แก่ ประเทศไทย พม่า ลาว เวียดนาม มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ กัมพูชา และบรูไน ซึ่งต้องมีการเคลื่อนย้ายแรงงาน มีการอพยพผู้คนหรือประชาชนไปมาหาสู่กันอีกจำนวนมาก และอาหารริมทางหรือ หาบเร่-แผงลอยได้รับความนิยมทั้งจากกลุ่มลูกค้าในประเทศเองและนักท่องเที่ยว ซึ่งหากมีการบริหารจัดการอาหารริมทางไม่ดี ไม่ได้มาตรฐาน ก่อให้เกิดโรคแก่ผู้บริโภค ก็จะส่งผลให้เกิดการฟ้องร้องหรือไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคอีก แนวทางหนึ่งในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว คือการพัฒนาส่งเสริมให้อาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันกับประเทศในกลุ่มอาเซียนได้

โครงการอาหารริมทางสะอาดปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาส่งเสริมอาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวต่างชาติ เป็นการเตรียมความพร้อมของแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตกรุงเทพมหานครเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและเป็นการสร้างหลักประกันรับรองมาตรฐานอาหารริมทาง หรือหาบเร่-แผงลอย ว่านักท่องเที่ยวหรือผู้เข้ามาทำงาน ทำการค้า การลงทุน สามารถไว้วางใจที่จะเลือกรับประทานอาหารจากหาบเร่-แผงลอยได้ทุกจุด และสามารถแข่งขันกับประเทศในกลุ่มอาเซียนได้ เป็นการสนับสนุนนโยบายของภาครัฐ เพื่อเตรียมความพร้อมในการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน รองรับนักท่องเที่ยวที่เชื่อว่าจะเพิ่มขึ้นในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของกรุงเทพมหานคร มีเป้าหมายส่งเสริมสนับสนุนให้อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๘๐ ภายในปี ๒๕๕๘ และมีแผงลอยอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวน เขตละ ๑ จุดผ่อนผัน มีแนวทางการดำเนินงานโดยกำหนดเกณฑ์มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ปรับปรุงป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยให้เป็นสากล อบรมให้ความรู้และพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องและผู้ค้าในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในระดับสากล คัดเลือกแผงลอยจำหน่ายอาหารในแต่ละพื้นที่เพื่อพัฒนาให้เป็นแผงลอยต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวนเขตละ ๑ จุดผ่อนผัน และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้การเลือกซื้อ

อาหารริมทางจากแผงค้าที่มีใบอนุญาตและได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ผ่านสื่อสาธารณะต่าง ๆ เช่น หนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ วิทยุ เป็นต้น ซึ่งเป็นอย่างต่อเนื่องและครอบคลุม

โครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นโครงการพัฒนาส่งเสริมให้อาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานครได้มาตรฐานทั้งทางด้านกายภาพและคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติ แต่การดำเนินโครงการดังกล่าวจะประสบผลสำเร็จ ต้องได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกำหนดเป็นนโยบาย และต้องได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ทั้งเจ้าหน้าที่เกี่ยวข้องมีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการตรวจสอบ แนะนำสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารแก่ผู้ค้าและมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ผู้ค้ามีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด ผู้บริโภครู้จักเลือกซื้อและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย รวมทั้งกรุงเทพมหานคร สามารถนำหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งมีความเข้มข้นหรือสูงกว่าเกณฑ์ทางกฎหมายที่ใช้บังคับและพิจารณาออกใบอนุญาตเป็นผู้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในปัจจุบันและมีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค มาพัฒนาเป็นกฎหมายบังคับใช้ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการศึกษาส่วนบุคคลฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาช่วยเหลือ ดูแลเอาใจใส่เป็นอย่างดีจากท่านผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย นายไพโรจน์ สันตนิรันดร์ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะ แนวคิด ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ มาโดยตลอด จนรายงานฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ ข้าพเจ้าจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบคุณคณะอาจารย์ วิทยากร หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔ ที่ได้มาให้ความรู้ความเข้าใจอันเป็นประโยชน์ยิ่ง ซึ่งได้นำใช้ในการจัดทำรายงานส่วนบุคคลฉบับนี้ได้อย่างสมบูรณ์

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร ที่ได้อำนวยความสะดวกและให้ความอนุเคราะห์ในเรื่องต่าง ๆ ตลอดเวลาที่ดำเนินการจัดทำรายงานส่วนบุคคลฉบับนี้จนสำเร็จ

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ทุกท่าน เพื่อน ๆ และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกคนที่มิได้เอ่ยนามที่ได้ให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ จนทำให้รายงานฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

พัชรี อมรสิน

พฤษภาคม ๒๕๕๗

คำนำ

โครงการอาหารริมทางสะอาดปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรมหลักสูตรนักบริหารมหานครระดับกลาง รุ่นที่ ๑๔ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาส่งเสริมอาหารริมบาทวิถี หรือ หาบเร่ – แผงลอย บริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวต่างชาติ และเพื่อเตรียมความพร้อมของแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตกรุงเทพมหานครเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

กรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี แต่ปรากฏว่ายังมีอาหารที่จำหน่ายริมบาทวิถีมีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งผู้ประกอบการมีการฝ่าฝืนกฎหมายอยู่เป็นประจำ เนื่องจากผู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารรวมทั้งขาดความตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบ แนวทางหนึ่งที่แก้ไขปัญหาดังกล่าว คือการพัฒนาส่งเสริมอาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวต่างชาติ เพื่อให้สามารถแข่งขันกับประเทศในกลุ่มอาเซียนได้และเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อไป

พัชรี อมรสิน
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
มิถุนายน ๒๕๕๗

สารบัญ

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

กิตติกรรมประกาศ

คำนำ

สารบัญ

หลักการและเหตุผล	๑
วัตถุประสงค์	๗
เป้าหมาย	๘
ปัจจัยสู่ความสำเร็จ	๘
นิยามศัพท์	๙
ขั้นตอนในการปฏิบัติ	๙
งบประมาณที่ต้องใช้	๑๕
ระยะเวลาดำเนินงาน	๑๖
แนวทางในการบริหารความเสี่ยง	๑๖
การประเมินผล และข้อเสนอแนะ	๑๙
บรรณานุกรม	๒๑
ภาคผนวก	๒๒
ประวัติผู้เขียนเอกสารรายงานการศึกษาส่วนบุคคล	๔๘

ชื่อโครงการ **อาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน**

หน่วยงานที่รับผิดชอบ **กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย**

ระยะเวลาดำเนินการ **๑๒ เดือน**

.....

<u>หลักการและเหตุผล</u>

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่สำคัญสำหรับมนุษย์ที่ต้องบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีวิตและต้องเป็นอาหารที่สะอาดมีคุณค่าทางโภชนาการ ในเส้นทางของอาหารจากฟาร์มมาสู่ตลาด หรือมาสู่ครัวแล้วผู้ประกอบปรุงมาสู่โต๊ะอาหารและนำมาบริโภคในที่สุด ในเส้นทางดังกล่าวทุกขั้นตอนย่อมมีโอกาสที่อาหารจะถูกปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีอันตราย แต่การป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนสามารถทำได้โดย อาศัยความรู้ความเข้าใจ รวมทั้งใช้มาตรการและวิธีการที่ถูกต้องของผู้ประกอบปรุงอาหาร

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทย มีขนาดพื้นที่ ๑,๕๖๘.๗๐ ตารางกิโลเมตร เป็นศูนย์รวมของความเจริญทุก ๆ ด้านไม่ว่าทางด้านเศรษฐกิจ การศึกษา การเมือง การท่องเที่ยว ดังนั้น จึงมีประชากรอพยพเข้ามาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ประกอบด้วยประชากรกรุงเทพมหานครตามทะเบียนราษฎร์ และประชากรแฝง รวมประมาณ ๑๐ ล้านกว่าคน ส่งผลให้วิถีชีวิตประจำวันของคนกรุงเทพมหานครเป็นไปอย่างรีบเร่ง แข่งขัน ไม่มีเวลาในการเตรียมประกอบปรุงอาหารรับประทานเอง ทำให้พฤติกรรมการบริโภคของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปตามกระแสเศรษฐกิจและสังคม โดยเฉพาะวิถีทางการบริโภคได้เปลี่ยนไปจากเดิมที่มีการประกอบการปรุงอาหารรับประทานกันเองเปลี่ยนเป็นซื้ออาหารปรุงสำเร็จจากนอกบ้าน โดยเฉพาะอาหารที่จำหน่ายริมบาทวิถี หรือที่เรียกกันติดปากว่า “หาบเร่ - แผงลอย” เนื่องจากมีความสะดวกและราคาถูก แต่ปัญหาใหญ่ของอาหารริมบาทวิถีคือเรื่องความสะอาด เนื่องจากจะตั้งวางจำหน่ายอยู่ริมถนนมีผู้คนและยานพาหนะสัญจรไปมาจำนวนมาก มีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรคฝุ่นละออง ทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ที่อยู่เต็มท้องถนน สารโลหะหนักที่ออกมาจากท่อไอเสียเขม่าควันรถ ได้อย่างเต็มที่โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่วางจำหน่ายที่ไม่มีสิ่งปกคลุมหรือภาชนะปกปิดรวมทั้งการเตรียม ประกอบปรุงไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารวางจำหน่ายเป็นระยะเวลานานโดยมิได้ทำการอุ่นตลอดเวลา ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาอาหารเป็นพิษหรือเป็นโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ อันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารริมบาทวิถี มีทั้งเชื้อโรคและสารพิษหรือสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหาร ทั้งสารพิษจากตัวอาหารที่เป็นวัตถุดิบไม่ว่าจงใจใส่หรือไม่ก็ตาม เช่น สารฟอร์มาลีนในปลาหมึกกรอบ หรือสไบนาง (ผ้าขี้ริ้ววัว) สารบอแรกซ์ในหมูบดหรือไส้กรอก เป็นต้น คุณภาพอาหารที่ปรุงสุกรอการจำหน่าย มีโอกาสปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมประกอบปรุงและ การเสิร์ฟอาหาร ถ้าหากผู้ประกอบการหรือผู้ค้าขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและความตระหนักในจรรยาบรรณของผู้ประกอบการในการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพของผู้บริโภค และการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคหรือสารเคมีอันตราย ทำให้เกิดการเจ็บป่วยบั่นทอนสุขภาพ ซึ่งจากข้อมูลรายงานการเฝ้าระวังโรคของกองควบคุมโรค สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ในปี ๒๕๕๑ – ๒๕๕๔ พบว่ามีผู้ป่วยด้วยโรคที่เกิดจากการ

รับประทานอาหารไม่ปลอดภัยในเขตกรุงเทพมหานคร ได้แก่ โรคอุจจาระร่วง จำนวน ๔๓,๕๗๙ ราย, ๔๐,๘๒๔ ราย, ๔๑,๐๓๔ ราย และ ๓๓,๖๓๒ ราย ตามลำดับ คิดเป็นอัตราป่วยต่อแสนประชากร ๗๖๓.๐๙, ๗๑๕.๘๘, ๗๑๙.๗๒ และ ๕๘๙.๘๙ ตามลำดับ ในปี ๒๕๕๓ – ๒๕๕๔ พบผู้ป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๓,๗๙๗ ราย และ ๓,๒๘๔ ราย คิดเป็นอัตราป่วยต่อแสนประชากร ๖๖.๖๒ และ ๕๗.๖๐ และพบผู้ป่วยด้วยโรคอหิวาตกโรค จำนวน ๓๖ ราย และ ๓ ราย ถึงแม้ว่าการเจ็บป่วยด้วยโรคดังกล่าวจะไม่ได้ชี้ชัดไปว่าเกิดจากการรับประทานอาหารริมบาทวิถีก็ตาม อย่างไรก็เกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาด ปลอดภัย

ในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร มีจำนวนจุดผ่อนผันให้ทำการค้าหาบเร่ - แผงลอย ตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง กำหนดจุดผ่อนผันให้ทำการค้าหาบเร่ - แผงลอย จำนวน ๖๔๖ จุด ในพื้นที่ ๔๗ เขต ยกเว้นเขตสะพานสูง เขตคลองสามวา และเขตลาดกระบัง (ข้อมูลสำรวจ ณ เดือนตุลาคม ๒๕๕๖) มีผู้ค้าจำนวน ๑๗,๘๗๖ ราย แยกเป็น ผู้จำหน่ายสินค้าทั่วไป จำนวน ๑๐,๔๙๓ ราย ผู้จำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร จำนวน ๗,๓๘๓ ราย ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารปรุงสำเร็จ รองลงมาเป็นอาหารตามสั่ง และอาหารสด ตามลำดับ **โดยเขตที่มีจำนวนจุดผ่อนผันหาบเร่ - แผงลอยมากที่สุดได้แก่** เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย จำนวน ๕๑ จุด รองลงมาได้แก่ เขตราชเทวี ๔๓ จุด และเขตวัฒนา ๔๐ จุด **เขตที่มีจำนวนผู้ค้ามากที่สุดได้แก่ เขตพระนคร ๑,๖๕๗ คน รองลงมาได้แก่เขตราชเทวี ๑,๓๔๔ คน และเขตบางกอกน้อย ๑,๑๗๓ คน ตามลำดับ** ส่วนเขตที่มีจำนวนผู้จำหน่ายอาหารมากที่สุดคือเขตสาทร ๔๓๗ ราย รองลงมาได้แก่ เขตบางกอกน้อย ๔๑๓ ราย และเขตพญาไท ๓๗๖ ราย นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะนอกจุดผ่อนผันอยู่อีกจำนวนหนึ่งซึ่งอาจจะมากกว่าในบริเวณจุดผ่อนผัน เนื่องจากในช่วงเวลาที่ผ่านมาเกิดภาวะวิกฤติเศรษฐกิจประกอบกับมีโครงการประชาวิวัฒน์เกิดขึ้น ซึ่งผู้ค้านอกจุดผ่อนผันเหล่านี้ขาดการตรวจสอบ ควบคุมเพื่อต้องสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร เนื่องจากเป็นผู้ค้าที่ไม่ได้รับอนุญาตให้ ทำการค้า ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย จึงอาจส่งผลให้อาหารที่จำหน่ายไม่สะอาด มีการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีและสิ่งอันตรายอื่น ๆ ได้ โดยการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี หรือหาบเร่-แผงลอย ในเขตกรุงเทพมหานคร จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาตรา ๔๑ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อควบคุม กำกับให้ผู้ทำการค้าปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะของแผงค้า อาหารที่จำหน่ายสะอาด ปลอดภัย ผู้ค้ามีการเตรียม ประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งปฏิบัติตามสุขวิทยาส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารริมบาทวิถีที่สะอาด ปลอดภัย โดยกรุงเทพมหานครจะออกใบอนุญาตให้เป็นผู้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้กับผู้ทำการค้าในบริเวณจุดผ่อนผันเท่านั้น

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย มีหน้าที่ในการจัดทำแผนงาน โครงการ ปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานเพื่อควบคุมสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หรือหาบเร่-แผงลอย ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายและให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อสุขภาพ โดยร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ

สุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการ ๑) ส่งเสริมความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี โดยการจัดอบรมให้ความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครและให้ผู้ค้าเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งตามระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑ กำหนดให้ผู้ค้าและผู้ช่วยจำหน่าย ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารทุกราย ๒) ควบคุม กำกับ ตรวจสอบ แนะนำให้ผู้ค้าปฏิบัติตามข้อกำหนดพื้นฐาน ๑๐ ประการสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร เพื่อควบคุมเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บ หรือสะสมอาหารรวมทั้งการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่น และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ การจัดวางสินค้าเพื่อเป็นการรักษาความสะอาดและป้องกันมิให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากการบริโภคสินค้าที่ตั้งวางจำหน่ายในบริเวณที่หรือทางสาธารณะรวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญจากการประกอบการ และการป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากการรับประทานอาหารของแผงค้า ภาชนะอุปกรณ์ อาหารและวัตถุดิบ การป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ๓) ประเมินความเสี่ยงคุณภาพอาหารที่จำหน่ายโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อน ๔ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอร์มาลีน ตรวจความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการเตรียม ประกอบปรุงอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และส่งตรวจวิเคราะห์ ที่ห้องปฏิบัติการหาการปนเปื้อนเชื้อโรคติดต่อทางน้ำและอาหาร ๔) ส่งเสริมให้ผู้ค้ามีการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ประกอบด้วย ผู้ค้าต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะ ผ่านเกณฑ์ประเมิน ด้านอาหารปลอดภัย และผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด ซึ่งผลการดำเนินงานในช่วงปี ๒๕๕๔– ๒๕๕๖ พบว่า

๑) ทางด้านกายภาพ สุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหาร พบว่ามีข้อบกพร่องร้อยละ ๕๕.๐๓, ๔๕.๒๐ และ ๖๑.๘๘ ซึ่งส่วนมากพบข้อบกพร่องในเรื่อง (๑) การไม่ปกปิดอาหารที่วางจำหน่ายหรือปกปิดเพียงบางส่วน ซึ่งมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรค ฝุ่นละออง สารเคมีและสิ่งอันตรายอื่นๆ ได้สูง เนื่องจากอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่จะตั้งวางอยู่ริมถนน หรือใกล้เคียงกับสะพานลอย (๒) ไม่มีถังขยะหรือถังขยะไม่สุขลักษณะ ไม่มีฝาปิด หรือใช้ถุงพลาสติกรองรับขยะ (๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้อง ไม่สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ไม่มีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร

๒) ทางด้านคุณภาพอาหาร พบว่าอาหารที่ที่จำหน่ายริมบาทวิถีมีการปนเปื้อนสารเคมีร้อยละ ๐.๐๖, ๐.๑๗ และ ๐ ซึ่งยังพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลีนในอาหารประเภทปลาหมึกกรอบ ผ้าขี้ริ้ววัว พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (การตรวจวิเคราะห์โดยการใช้ชุดทดสอบ SI-๒) ร้อยละ ๓๙.๗๔, ๔๔.๖๐ และ ๔๙.๔๑ และจากการตรวจทางห้องปฏิบัติการ พบการปนเปื้อนเชื้อที่ก่อให้เกิดโรค ร้อยละ ๒๓.๐๔, ๓๙.๓๓ และ ๔๑.๐๐ ซึ่งเชื้อโรคที่พบ ๓ อันดับแรกคือ เชื้อ *E.coli, Salmonella, S.aureus* ตรวจความสะอาดมือผู้สัมผัสอาหารโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ ๒๐.๕๙, ๔๓.๑๕ และ ๔๕.๙๒ ซึ่งจากข้อมูลผลการตรวจวิเคราะห์ดังกล่าว จะเห็นได้ว่าอาหารริมบาทวิถียังมีปัจจัยเสี่ยงต่อการก่อให้เกิดโรคแก่ผู้บริโภค เนื่องจากยังพบอาหารที่จำหน่ายมีการปนเปื้อนสารเคมีถึงแม้

จะมีแนวโน้มลดลง แต่การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ยังมีแนวโน้มสูงขึ้น ซึ่งปัจจัยหนึ่งมาจากสุขลักษณะของแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบกพร่อง ส่งผลกระทบต่ออาหารที่จำหน่ายไม่สะอาด โดยเฉพาะในเรื่องการไม่ปกปิดอาหารที่จำหน่าย ผู้ค้าปฏิบัติตนไม่ถูกต้องในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล โดยเฉพาะการหยิบจับอาหาร ไม่สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผม รวมทั้งถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีฝาปิดหรือไม่มีถังขยะ เป็นต้น

๓) ผู้ค้ามีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๖๐.๙๗ ในปี ๒๕๕๖ แต่จากการติดตามพบว่ามีผู้ค้าจำนวนหนึ่งที่ไม่สามารถปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานดังกล่าวได้ตลอดเวลาที่ประกอบการ

จากผลการดำเนินงานดังกล่าวจะเห็นว่ายังมีสภาพปัญหาของการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ไม่ได้มาตรฐานทั้งทางด้านกายภาพ คือ ความสะอาดและสุขลักษณะของแผงค้า ซึ่งพบข้อบกพร่องในเรื่อง การไม่ปกปิดอาหารที่วางจำหน่ายหรือปกปิดเพียงบางส่วน ซึ่งมีโอกาสเสี่ยงต่อการปนเปื้อนเชื้อโรค ฝุ่นละออง สารเคมีและสิ่งอันตรายอื่นๆ ได้สูง เนื่องจากอาหารริมบาทวิถีส่วนใหญ่จะตั้งวางอยู่ริมถนน หรือใกล้เคียงกับสะพานลอย และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้อง ไม่สวมผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกหรือเน็ทคลุมผม ไม่มีอุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร และด้านคุณภาพอาหาร ส่วนทางด้านคุณภาพอาหาร พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายมีแนวโน้มลดลง แต่การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ยังมีแนวโน้มสูง ซึ่งจากการวิเคราะห์ปัจจัย ที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานครไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร คือ

๑) เจ้าหน้าที่คลายประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง เจ้าหน้าที่เป็นบุคลากรภาครัฐ ประกอบด้วย กองสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขต มีหน้าที่จัดการอบรมและควบคุม ตรวจสอบแนะนำผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ พร้อมทั้งจะต้องเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนผู้บริโภคได้ บางกรณีมีความจำเป็นต้องมีบทลงโทษแก่ผู้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่โดย

- ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล มีหน้าที่ในการบังคับใช้กฎหมายการสาธารณสุข ในการออกใบอนุญาตให้ทำการค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตรวจแนะนำให้ผู้ค้าปฏิบัติตามสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหาร ควบคุมคุณภาพอาหารที่จำหน่าย โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล มีเจ้าหน้าที่ในแต่ละสำนักงานเขต จำนวน ๖-๘ คนแต่มีภารกิจเป็นจำนวนมาก ทั้งภารกิจหลัก คือการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในการควบคุม กำกับ ดูแลการสุขาภิบาลกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ การสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตรวจสอบแก้ไขปัญหาเหตุรำคาญ ภารกิจรอง ได้แก่การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งกฎหมายอื่น ที่เกี่ยวข้อง และภารกิจสนับสนุน ได้แก่การปฏิบัติตามนโยบายของกรุงเทพมหานคร สนับสนุนการปฏิบัติงานของสำนักและกองต่าง ๆ ของกรุงเทพมหานคร เป็นต้น ทำให้การดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ไม่ครอบคลุมและต่อเนื่อง ทำให้มีผู้ค้าที่ฝ่าฝืนกฎหมายเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหารที่จำหน่ายที่อาจมีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี

- ฝ่ายเทศกิจ มีหน้าที่บังคับใช้กฎหมายรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ในการกำหนดพื้นที่ผ่อนผันให้ทำการค้า ขีดเส้นกำหนดบริเวณทำการค้าให้ชัดเจน โดยฝ่ายเทศกิจ จะดำเนินการตามภารกิจหลักคือ การบังคับใช้กฎหมายรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ส่วนการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ต้องได้รับเรื่องจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลก่อน อีกประการหนึ่งคือ การดำเนินคดีตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีกระบวนการและขั้นตอนที่ต้องใช้เวลานาน ไม่เห็นผลทันที และไม่มีการเสริมแรงจูงใจ เนื่องจากไม่มีเงินรางวัลสำหรับผู้แจ้งเบาะแสเหมือนกับกฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ซึ่งอาจจะเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ยังมีผู้ประกอบการฝ่าฝืนกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเป็นจำนวนมาก

๒) ผู้ประกอบการ ประกอบด้วยผู้ค้าและผู้ช่วยผู้ค้า ไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับของทางราชการอย่างเคร่งครัด ขาดความรู้ความเข้าใจและความตระหนักในการประกอบ ปรุงอาหารที่มีความสะอาด ปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค

๓) ผู้บริโภค ขาดความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย ที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว ไม่เห็นผลโดยทันทีหรืออย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้บริโภคไม่เห็นความสำคัญของการรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ บางครั้งการเลือกซื้ออาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ก็เป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการกระทำผิดกฎหมายอย่างต่อเนื่อง และขาดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค ซึ่งต้องได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี

กอปรกับในวันที่ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๕๘ ประเทศไทยจะเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน Asean Economics Community หรือ AEC ซึ่งเป็นการรวมตัวกันของ ๑๐ ประเทศ อันได้แก่ ประเทศไทย พม่า ลาว เวียดนาม มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ กัมพูชา และบรูไน ทำให้อาเซียนเป็นกลุ่มเศรษฐกิจภูมิภาคขนาดใหญ่ มีประชากร รวมกันเกือบ ๕๐๐ ล้านคน ซึ่งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน มุ่งให้เกิดการรวมตัวกันทางเศรษฐกิจและการอำนวยความสะดวกในการติดต่อค้าขายระหว่างกัน อันจะทำให้ภูมิภาคมีความเจริญมั่งคั่ง และสามารถแข่งขันกับภูมิภาคอื่นๆ ได้ เพื่อความอยู่ดีกินดีของประชาชนในประเทศอาเซียน ดังนั้นจึงต้องมีการเคลื่อนย้ายแรงงาน มีการอพยพผู้คนหรือประชาชนไปมาหาสู่กันอีกจำนวนมาก และประเทศไทยเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อเรื่องความสะดวกสบาย ในเรื่องอาหารการกินทุกตรอกซอก ซอย หัวถนน ท้ายถนน มีอาหารให้เลือกรับประทานได้มากมาย โดยเฉพาะหาบเร่แผงลอยที่เป็นสีสัน เสน่ห์ของเมือง ด้วยเมนูที่หลากหลายรสชาติอร่อยและที่สำคัญราคาถูก ทำให้อาหารริมทาง หรือ หาบเร่-แผงลอย ได้รับความนิยม ทั้งจากกลุ่มลูกค้าในประเทศเองและนักท่องเที่ยว ซึ่งหากมีการบริหารจัดการอาหารริมบาทวิถีไม่ดี ไม่ได้มาตรฐาน ก่อให้เกิดโรคแก่ผู้บริโภค ก็จะส่งผลให้เกิดการฟ้องร้องหรือไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคอีก ดังนั้น การพัฒนาส่งเสริมให้อาหารริมบาทวิถีได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร จึงเป็นการสร้างหลักประกันรับรองมาตรฐานอาหารริมทาง หรือ หาบเร่ - แผงลอย ว่านักท่องเที่ยวหรือผู้เข้ามาทำงาน ทำการค้า การลงทุนสามารถไว้วางใจที่จะเลือกรับประทานอาหารจากหาบเร่ - แผงลอย ได้ทุกจุด เป็นการสนับสนุนนโยบายของภาครัฐเพื่อเตรียมความพร้อมในการก้าวสู่ประชาคมอาเซียน อีกทั้ง ยังเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของกรุงเทพมหานครและเป็นการสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย สร้างความมั่นใจให้แก่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นเตรียมความพร้อมของอาหารริมทาง หรือ หาบเร่ - แผงลอย เพื่อร่วมก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในการรองรับนักท่องเที่ยวที่เชื่อว่าจะเพิ่มขึ้นในอนาคต ซึ่งจากข้อมูลการดำเนินงาน

สุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานครที่ผ่านมา เมื่อนำมาวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานด้วยการ SWOT ANALYSIS ดังนี้

- จุดแข็ง (Strength)

๑) แผนบริหารราชการกรุงเทพมหานคร ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๓ การพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ กลยุทธ์หลักที่ ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

๒) แผนบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๒-๒๕๖๓ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ พัฒนาระบบบริหารจัดการเพื่อเป็นต้นแบบด้านการบริหารมหานคร ด้าน Good Life ให้เป็นเมืองที่มีการพัฒนาที่มีพื้นฐานอยู่บนการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

๓) แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย มี ๓ ยุทธศาสตร์ ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน เน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และการวางระบบการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และยุทธศาสตร์ที่ ๓ การเปิดระบบให้ประชาชนมีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง โดยมี เป้าหมายหลัก คือ (๑) ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัยโดยมีมาตรการป้องกัน เฝ้าระวังด้วยวิธีการตรวจหาสารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ (๒) พัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลให้ได้มาตรฐานสากล (๓) พัฒนากฎหมาย ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครให้เหมาะสม และสร้างระบบบังคับใช้กฎหมายที่เข้มแข็ง และ (๔) พัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึกและความร่วมมือขององค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย

๔) วิสัยทัศน์กรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๕๙ ตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๕๖ - ๒๕๕๙) คือ กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และมุ่งสู่มหานครน่าอยู่อย่างยั่งยืน

๕) วิสัยทัศน์สำนักอนามัย คือ มหานครสุขภาพดี ทุกชีวีแข็งแรง ทุกแห่งปลอดโรค

๖) มีอาสาสมัครสาธารณสุข ร่วมดำเนินงานทางด้านสาธารณสุขกระจายอยู่ทั่วพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๗) บุคลากรมีความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

- จุดอ่อน (Weakness) บุคลากรระดับเขตมีภารกิจอื่นมากจึงยังไม่สามารถดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีได้อย่างครอบคลุมและต่อเนื่อง และขาดการประชาสัมพันธ์งานสุขาภิบาลอาหารที่จริงจัง ต่อเนื่องและครอบคลุมทุกกลุ่ม

- โอกาส (Opportunity) ช่องทางในการรับรู้ข้อมูลข่าวสารของประชาชนมีหลายช่องทางและสะดวก และ มีเทคโนโลยีทางการสื่อสารที่ทันสมัย

- อุปสรรค (Threat) การเปลี่ยนแปลงนโยบายของผู้บริหารซึ่งเป็นไปตามยุคสมัย และผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน เช่น เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ผู้ค้า และผู้บริโภค เป็นต้น ไม่เห็นความสำคัญ และไม่ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบของตนเองเท่าที่ควร

จากผลการวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในดังกล่าว นำมากำหนดยุทธศาสตร์ในการพัฒนาโดยจัดทำโครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งเป้าหมายของการพัฒนา คือ อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้มาตรฐานด้านความสะอาด และความปลอดภัยด้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน มีแนวทางในการพัฒนาโดยการผลักดันให้มีมาตรฐานอาหาร ริมบาทวิถีด้านความสะอาดและความ

ปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนให้อาหารริมบาทวิถีได้มาตรฐานอย่างจริงจัง และมีการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสาร และความรู้หรือการให้สุขศึกษาอย่างต่อเนื่อง อย่างทั่วถึง โดยอาศัยสื่อมวลชน และสื่อรูปแบบอื่นที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้เกิดกระแสค่านิยมบริโภคอาหารสะอาดปลอดภัย ซึ่งจะก่อให้เกิดพลังผลักดันแก่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารให้มีความตระหนักหรือจิตสำนึกในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของกรุงเทพมหานครด้านมหานครแห่งความสุข และยุทธศาสตร์พัฒนาของแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๕๙) ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ ทางวัฒนธรรม (Providing Good Quality of Life in Cultural Mega-City) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๓ การพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๕๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ

<u>วัตถุประสงค์</u>

๑) เพื่อพัฒนาส่งเสริมอาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เป็นที่ยอมรับของประชาชนในพื้นที่ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ

๒) เพื่อเตรียมความพร้อมของแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตกรุงเทพมหานครเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

๓) เพื่อคัดเลือกแผงลอยจำหน่ายอาหารต้นแบบในแต่ละพื้นที่พัฒนาเป็นแผงลอยต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

<u>เป้าหมาย</u>

๑. ส่งเสริมสนับสนุนให้อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ ๘๐ ภายในปี ๒๕๕๘

๒. อาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้รับการพัฒนาส่งเสริมให้เป็นแผงลอยต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประกอบด้วยมาตรฐานแผงค้า มาตรฐานอาหารปลอดภัย มาตรฐานผู้ค้า มีเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ภาษาจีนหรือภาษา

อาเซียน และป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเป็นภาษาอังกฤษ จำนวน เขตละ ๑ จุดผ่อนผัน ภายใน ๑ ปี

<u>กลุ่มเป้าหมาย</u>

แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

<u>ปัจจัยสู่ความสำเร็จ</u>

๑) ผู้บริหารกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญในการแก้ไขปัญหาอาหารริมบาทวิถี หรือ หาบเร่ - แผงลอย ที่ไม่ได้มาตรฐานสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ซึ่งจะส่งผลถึงสุขภาพของผู้บริโภค โดยกำหนดเป็นนโยบายและให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงาน

๒) การบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง ได้แก่ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ในเรื่องการผู้ผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่ายอาหารไม่บริสุทธิ์และบทลงโทษ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕ ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๑

๓) เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการ มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร เกี่ยวกับเรื่องพิษภัยในอาหาร สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร การเลือก การเตรียม ปรุง เก็บ และจำหน่ายอาหาร การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ การล้างทำความสะอาด การเก็บภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคล การปฏิบัติตนระหว่างประกอบ-ปรุงอาหารและจำหน่ายอาหาร การจัดการขยะมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย การป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค และนำความรู้มาสู่การปฏิบัติอย่างเคร่งครัด จริงจัง

๔) เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องมีการแนะนำให้ความรู้ความเข้าใจในเรื่องมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีแก่ผู้ประกอบการ และประชาชน รวมทั้งมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ต่อเนื่อง และครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่

- หน่วยงานของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ สำนักอนามัย สำนักเทศกิจ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขต

- กระทรวงสาธารณสุข และกองบังคับการตำรวจจราจร สำนักงานตำรวจแห่งชาติ

๕) ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานคร มีความตระหนักในการปฏิบัติตามกฎหมาย มีจรรยาบรรณในการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อน

๖) ประชาชนผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัยและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหาร สอดส่องดูแล และแจ้งเจ้าหน้าที่ ในกรณีที่พบเห็นผู้ประกอบการกระทำการไม่ถูกสุขลักษณะหรือผิดกฎหมาย

๗) การประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ผ่านสื่อสาธารณะต่าง ๆ เช่น หนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ วิทยุ เป็นต้น ซึ่งเป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารที่ถูกต้องแก่ประชาชน ผู้ประกอบการ เป็นไปอย่างต่อเนื่องและครอบคลุม

<u>นิยามศัพท์</u>

การสุขาภิบาลอาหาร คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารที่จำหน่ายริมบาทวิถีสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

แผงลอยจำหน่ายอาหาร คือ แผงลอย รถเข็น โต๊ะ สำหรับวางจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี บริเวณจุดผ่อนผัน

จุดผ่อนผัน คือ บริเวณที่หรือทางสาธารณะที่ได้รับการผ่อนผันให้ทำการค้าได้ ภายใต้พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

<u>ขั้นตอนในการปฏิบัติ/ผู้รับผิดชอบ</u>

การดำเนินงานโครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน มีขั้นตอนในการดำเนินงานที่สำคัญ ดังนี้

<u>ขั้นตอนการตรียมการ</u> (ระยะเวลา ๑ เดือน)

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ดำเนินการ

๑) ศึกษา ค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รายงานการศึกษาวิจัย สถิติข้อมูลการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อใช้ในการวางแผนการดำเนินงาน

๒) ขออนุมัติโครงการ กำหนดเป้าหมายและระดับความสำเร็จของโครงการ

๓) กำหนดผู้รับผิดชอบหลักเพื่อการวิเคราะห์และสังเคราะห์หาวิธีการและกระบวนการในการดำเนินงานให้บรรลุตามเป้าหมายและระดับความสำเร็จของโครงการ

<u>ขั้นตอนการดำเนินการ</u> (ระยะเวลา ๙ เดือน) แยกเป็น

๑. กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ดำเนินการจัดทำมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประกอบด้วยมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มาตรฐานอาหารปลอดภัย มาตรฐานผู้สัมผัสอาหาร มีเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ภาษาจีน หรือภาษาอาเซียน และป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นภาษาอังกฤษ ดังนี้

๑) มาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

(๑) พื้นแผงลอยสำหรับวางอาหารและเครื่องดื่ม มีสภาพดี แข็งแรง ทำจากวัสดุ

ที่ทำความสะอาดง่าย ชั้นที่วางอาหาร เครื่องดื่มและภาชนะ ทำด้วยวัสดุไม่ซึมน้ำ สะอาดอยู่เสมอ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร มีการจัดสิ่งของบนพื้นแผงเป็นระเบียบ

(๒) อาหารที่วางจำหน่ายทุกชนิดมีการปกปิดป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค และวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๓) สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้ม น้ำปลา ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ภาชนะที่ใส่และช้อนตักต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือ สแตนเลส มีฝาปิด วางไว้บนแผงหรือโต๊ะตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔) น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำที่สะอาด บรรจุขวดที่มีเครื่องหมาย อย. หรือน้ำต้มสุกใส่ภาชนะมีฝาปิดและมีก๊อก น้ำหวานชนิดต่าง ๆ หรือน้ำผลไม้อื่น ๆ บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องมีเครื่องหมาย อย. หากบรรจุในขวดแก้ว ขวดโหล หรือภาชนะสแตนเลส ต้องมีฝาปิดและมีวิธีการนำเครื่องดื่มออกจากภาชนะโดยไม่มีการปนเปื้อน

(๕) น้ำแข็งสำหรับบริโภค สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด ปากภาชนะที่ใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ หรือใช้อุปกรณ์คีบ

(๖) จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่น ๆ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษ ไม่ละลายด้วยความร้อน กรด ด่าง ไม่ตกแต่งสีภายในผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร และเขียงต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว ผิวเรียบสะอาด มีฝาครอบคลุม ป้องกันการปนเปื้อน มีการแยกภาชนะ (เช่น เขียง มีด) ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ

(๗) การล้างจาน ชาม ช้อน หรือภาชนะอื่นใด ล้างด้วยวิธี ๓ ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง) ห้ามใช้ผงซักฟอก อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร (วัดจากขอบบนภาชนะ) และต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันลงสู่พื้นหรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ

(๘) การเก็บภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โดยเก็บจาน ชาม ถ้วยแก้ว ที่เตรียมไว้สำหรับใส่อาหาร และเก็บในลักษณะคว่ำตลอดเวลา เก็บช้อน ส้อม ตะเกียบในภาชนะโปร่งสะอาด โดยเอาด้ามขึ้นข้างบนหรือวางในแนวนอนโดยหันด้ามไปทางเดียวกัน

(๙) ถังรองรับเศษอาหาร มีขนาดเหมาะสม ไม่รั่วซึม มีการใช้ถุงพลาสติกใสในถังอีกชั้นหนึ่งและมีฝาปิด

(๑๐) แสดงใบอนุญาตผู้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่แผงค้า

๒) มาตรฐานอาหารปลอดภัย มีผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอร์มาลีน โดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และผลการตรวจความสะอาดของอาหาร โดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-๒) ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๙๐

๓) มาตรฐานผู้ค้า หรือผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร)

(๑) ผ่านการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

(๒) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมตลอดเวลาที่ประกอบการ

(๓) ตัดเล็บสั้นและรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสเตอร์และสวมถุงมือในขณะที่ประกอบการ

(๔) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ห้ามใช้มือจับโดยตรง หรือสวมถุงมือที่ถูกต้องจับอาหาร

(๕) ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยผู้จำหน่าย ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรควัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนัง ที่น่ารังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส และโรคอื่น ๆ ตามที่ทางราชการกำหนด โดยแสดงใบรับรองแพทย์ ตามแบบ สณ. ๑๑

(๖) การชิมอาหารถูกสุขลักษณะ มีการใช้ข้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ

๔) มีเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ ภาษาจีน หรือภาษาอาเซียน อย่างน้อย ๑ เมนู

๕) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ซึ่งมีชื่อผู้ค้า บริเวณที่ทำการค้า เลขที่ป้ายรับรองฯ มีทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

โดยมีแนวทางการดำเนินการ

๑) แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประกอบด้วยสำนักอนามัย สำนักเทศกิจ กระทรวงสาธารณะสุข และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการจัดทำเกณฑ์มาตรฐานอาหาร ริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และปรับปรุงป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ในส่วนของชื่อผู้ค้าและบริเวณที่ทำการค้าจากเดิมเป็นภาษาไทย ให้เพิ่มเติมเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อสื่อสารให้ประชาชนในกลุ่มของประเทศในอาเซียนให้เลือกซื้ออาหารริมบาทวิถีที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน จากแผงค้าที่มีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒) พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในด้านวิชาการ การควบคุมกำกับแผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ซึ่งประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยดำเนินการอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทางด้านสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร กฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ระเบียบ ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์และแนวทางปฏิบัติงานที่ถูกต้อง และเตรียมความพร้อมในการเป็นผู้ตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

๓) พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้มีความรู้ในด้านสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร และการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยดำเนินการอบรมให้ความรู้เรื่องมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน และด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อประสิทธิภาพในการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ซึ่งต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่

(๑) สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำกิจกรรมต่าง ๆ จัดให้มีอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่จำเป็นอย่างครบถ้วน สะดวกต่อการนำมาใช้ มีการดูแลทำความสะอาดสถานที่อย่างสม่ำเสมอมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรคต่าง ๆ ไม่ให้มาสัมผัสอาหารได้ มีการกำจัดขยะมูลฝอย มีบ่อดักไขมัน และรักษาให้สะอาด จัดให้มีการระบายควัน - กลิ่นจากการประกอบอาหาร

(๒) ภาชนะอุปกรณ์ การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องคำนึงถึง เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยได้ ถ้านำมาใส่อาหาร การล้าง การเก็บ และการใช้อย่างถูกวิธี ก็มีส่วนช่วยให้เกิดความปลอดภัยในการบริโภคอาหารด้วย

(๓) อาหาร อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สดสะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ เลือกใช้วัตถุปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง มีหน่วยงานรับรองความปลอดภัย เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม นอกจากนี้การปรุงและการเก็บอาหารอย่างถูกวิธี ใช้อุณหภูมิในการปรุงและเก็บที่เหมาะสม ก็มีความสำคัญ เพื่อรักษาคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย ต่อการบริโภคตลอดเวลา

(๔) บุคคล ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ ปรุง จำหน่ายอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องไม่ให้อาหาร เกิดการปนเปื้อนทุกกรณีในทุกขั้นตอนของการประกอบ ปรุง จำหน่าย ดังนั้น จะต้องรักษาสุขภาพ ให้มีการแต่งกายที่สะอาด และมีสุขนิสัยที่ถูกต้องตลอดเวลาที่ประกอบการ

(๕) สัตว์และแมลงนำโรค การป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องดำเนินการในสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรคเหล่านี้สัมผัสอาหารได้ อันจะเป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อได้ การควบคุมและป้องกันที่ดีที่สุดคือการจัดสภาพสิ่งแวดล้อมให้สะอาด ไม่มีแหล่งที่อยู่อาศัย ไม่มีแหล่งอาหาร และการใช้สารเคมีนั้นจะต้องระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ

๔) แต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนการใช้เกณฑ์เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประกอบด้วย สำนักอนามัย สำนักเทศกิจ ผู้อำนวยการเขต ฝ่ายเทศกิจ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตัวแทนผู้ค้าในจุดผ่อนผันต้นแบบ และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อขับเคลื่อนงานและผลักดันให้การพัฒนาแผงลอยจำหน่ายอาหารต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนประสบผลสำเร็จ บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

๕) จัดทำสื่อสาธารณะ ประกอบด้วย ระบบสารสนเทศอาหารปลอดภัย เวบไซต์ เอกสารแผ่นพับเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษหรือภาษาอาเซียน รวมทั้งจัดกิจกรรมรณรงค์การเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถีจากแผงค้าที่ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้กับประชาชน ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน และดำเนินการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ อาทิ สื่อทีวี วิทยุ Application line, Facebook แจกเอกสาร เป็นต้น ให้ประชาชนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติโดยเฉพาะในประเทศกลุ่มอาเซียน ให้มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถีจากแผงค้าที่ได้มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร และเกิดความตระหนักในสิทธิของผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการสร้างแรงจูงใจให้ผู้ค้าดำเนินการปรับปรุงสุขลักษณะแผงค้าให้ได้มาตรฐาน สามารถแข่งขันกับผู้ค้าในกลุ่มประเทศอาเซียน และเป็นการสนับสนุนการปฏิบัติงานของสำนักงานเขตในการดำเนินงานตามโครงการ

๒. สำนักงานเขต ประกอบด้วยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และฝ่ายเทศกิจ ดำเนินการ

๑) คัดเลือกจุดผ่อนผันเพื่อพัฒนาเป็นจุดผ่อนผันต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนจำนวนเขตละ ๑ จุดผ่อนผัน

๒) ประชุมผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีจุดผ่อนผันที่ได้คัดเลือกเพื่อพัฒนา เป็นจุดผ่อนผันต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจรูปแบบและความจำเป็นที่แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีต้องมีมาตรฐานรองรับ การเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งต้องมีการแข่งขันทางการค้ามากขึ้น มีการเคลื่อนย้ายแรงงานมากขึ้น หากอาหารริมบาทวิถีไม่ได้มาตรฐานก็จะไม่เป็นที่นิยมของประชาชนและชาวต่างชาติ ส่งผลทำให้เกิดปัญหาทางด้านเศรษฐกิจได้

๒) ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย ทั้งทางด้านกายภาพ ตามข้อกำหนดพื้นฐาน ๑๐ ประการสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร และด้านคุณภาพอาหาร เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอร์มาลีน โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจความสะอาดของอาหารที่จำหน่ายและมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-๒) ก่อนดำเนินการใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวน ๑ ครั้ง เพื่อใช้เปรียบเทียบผลการดำเนินการก่อนและหลังการใช้เกณฑ์มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ด้านความพึงพอใจของผู้ค้าและผู้บริโภค

๓) ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการตรวจประเมินแผงลอยตามกลุ่มเป้าหมายโดยใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ๒ เดือน/ครั้ง หลังจากที่ได้มีการประชุมชี้แจงทำความเข้าใจในหลักเกณฑ์การตรวจประเมินรวมทั้งได้ให้ความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ค้า และให้คำแนะนำปรับปรุงแก้ไขในกรณีที่ผู้ค้าปฏิบัติไม่ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐาน และติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขหลังจากที่ได้ให้คำแนะนำแก่ผู้ค้า รวมทั้งรวบรวมปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ ส่งให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๔) รายงานผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารกลุ่มเป้าหมาย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พร้อมด้วยปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ ให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวบรวมเพื่อวิเคราะห์ผลการดำเนินงาน ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน และสรุปผลการดำเนินงานรายงานให้ผู้บริหารทราบ

๓. กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการ

- ส่งเสริมให้อาหารริมบาทวิถีบริเวณจุดผ่อนผันในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร ได้รับการพัฒนาจนผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ซึ่งมีองค์ประกอบ ดังนี้

๑) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๒) ผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ ๑๐ ประการของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

๓) ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร อยู่ในเกณฑ์ความปลอดภัย โดยตรวจ ไม่พบสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด และผลการตรวจความสะอาดของอาหารปรุงสำเร็จ โดยการใช้ ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-๒) ผ่านเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์ ร้อยละ ๙๐

๔) ผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งประกอบด้วยผู้จำหน่ายและผู้ช่วยผู้จำหน่าย ต้องผ่านการอบรมหรือผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ขั้นตอนการติดตามประเมินผล (ระยะเวลา ๒ เดือน)

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้รับผิดชอบในการติดตามประเมินผลโครงการและรายงานให้ผู้บริหารทราบ โดยดำเนินการ

๑) รวบรวมข้อมูลและผลดำเนินงานที่สอดคล้องกับเป้าหมายและระดับความสำเร็จของโครงการ

๒) วิเคราะห์ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดจากการดำเนินงาน และกำหนดแนวทางในการปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไปให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

๓) ประเมินและสรุปผลการทดลองใช้เกณฑ์เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน นำเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบและเสนอเป็นนโยบายกำหนดมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนให้ครอบคลุมทุกรายในทุกจุดผ่อนผันของกรุงเทพมหานคร

งบประมาณที่ต้องใช้และระยะเวลาดำเนินการ

งบประมาณที่ต้องใช้ จำนวน ๑,๑๙๖,๘๕๐ บาท (หนึ่งล้านหนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพันแปดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) มีรายละเอียด ดังนี้

๑) ค่าเบี้ยประชุมคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวน ๑๓ คน ประชุม จำนวน ๖ ครั้ง เป็นเงิน ๕๗,๗๕๐ บาท

๒) ค่าจัดทำสื่อสาธารณะ

- ค่าจัดทำแผ่นพับเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนภาษาไทยและภาษาอังกฤษหรือภาษาอาเซียน จำนวน ๒๐,๐๐๐ ฉบับ ๆ ละ ๔ บาท เป็นเงิน ๘๐,๐๐๐ บาท

- ค่าจัดกิจกรรมรณรงค์การเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถีที่ได้มาตรฐาน จำนวน ๑ ครั้ง เป็นเงิน ๕๐๐,๐๐๐ บาท

๓) ค่าจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขตละ ๔ คน และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จำนวน ๑๐ คน รวมเป็น ๑๙๒ คน อบรมแบบไป - กลับ จำนวน ๒ วัน ในสถานที่เอกชน เป็นเงิน ๑๘๘,๖๐๐ บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร เป็นเงิน ๑๐,๘๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
  ๑๙๒ คน x ๒ วัน x ๒ มื้อ ๆ ละ ๒๕ บาท เป็นเงิน ๑๙,๒๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวัน
  ๑๙๒ คน x ๒ วัน x ๔๐๐ บาท เป็นเงิน ๑๕๓,๖๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๔) ค่าจัดอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ค้า จำนวน ๕๐๐ คน แบ่งการอบรมเป็น ๒ รุ่น ๆ ละ ๒๕๐ คน อบรมแบบไป - กลับ จำนวน ๑ วัน ในสถานที่เอกชน เป็นเงิน ๒๔๐,๑๐๐ บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร เป็นเงิน ๙,๖๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม
  ๒๕๐ คน x ๑ วัน x ๒ มื้อ x ๒๕ บาท x ๒ รุ่น เป็นเงิน ๒๕,๕๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวัน
  ๒๕๐ คน x ๑ วัน x ๔๐๐ บาทx ๒ รุ่น เป็นเงิน ๒๐๐,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๕) ค่าอาหารทำการนอกเวลาในการตรวจประเมินมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี ในพื้นที่ ๔๘ เขต จำนวน ๖ ครั้ง ๆ ละ ๔ คน ประกอบด้วยนักวิชาการสุขาภิบาล หรือ เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๓ คน และพนักงานขับรถ จำนวน ๑ คน ปฏิบัติงานวันละ ๔ ชั่วโมง ๆ ละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๓๘,๔๐๐ บาท

๖) ค่าจัดซื้อน้ำยาชุดทดสอบเบื้องต้น เพื่อตรวจหาสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด และน้ำยาตรวจความสะอาด (SI-๒) เป็นเงิน (๒,๔๐๐ ตัวอย่าง) ๒๐,๐๐๐ บาท

๗) ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๔๘ เขต ๆ ละ ๕๐ ตัวอย่าง ๆ ละ ๓๐ บาท เป็นเงิน ๗๒,๐๐๐ บาท

<u>ระยะเวลาดำเนินงาน</u>

ระยะเวลาดำเนินงาน ๑๒ เดือน

<u>แนวทางการบริหารความเสี่ยง</u>

การดำเนินโครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน มีแนวทางการบริหารความเสี่ยงเพื่อลดผลกระทบที่อาจทำให้โครงการได้รับความเสียหายไม่ประสบผลสำเร็จในระหว่างที่ดำเนินโครงการ ซึ่งอาจเกิดขึ้นภายใต้สถานการณ์ที่ไม่แน่นอน ดังนี้

ขั้นตอนการปฏิบัติ	ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมควบคุม

<u>ขั้นตอนการเตรียมการ</u> ๑) การกำหนดเป้าหมายและระดับความสำเร็จของโครงการ	กำหนดกลุ่มเป้าหมายไม่ครอบคลุมทั้งหมด	ระบุกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการให้ชัดเจน
๒) การกำหนดผู้รับผิดชอบหลักเพื่อการวิเคราะห์และสังเคราะห์หาวิธีการและกระบวนการในการดำเนินงานให้บรรลุตามเป้าหมายและระดับความสำเร็จของโครงการที่กำหนดไว้	ผู้รับผิดชอบหลักอาจมีการโยกย้าย/ไม่อยู่ปฏิบัติงาน	กำหนดผู้รับผิดชอบหลักและผู้รับผิดชอบรอง และทีมงานเพื่อให้สามารถสับเปลี่ยนและทำงานทดแทนกันได้
<u>ขั้นตอนการดำเนินการ</u> ๑) การแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีด้านด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน	คณะกรรมการฯ มาจากหลายหน่วยงาน อาจไม่สามารถประชุมเพื่อจัดทำหลักเกณฑ์ได้ทันตามกำหนด ทำให้โครงการล่าช้า ไม่เป็นไปตามแผน	จัดทำแผนและกำหนดการประชุมคณะกรรมการฯตลอดทั้งโครงการ เพื่อให้คณะกรรมการมีการวางแผนในการเข้าร่วมประชุม และฝ่ายเลขานุการต้องประสานงานกับคณะกรรมการเป็นระยะ ๆ เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการประชุม
ขั้นตอนการปฏิบัติ	ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมควบคุม
๒) การแต่งตั้งคณะทำงานขับเคลื่อนการใช้เกณฑ์เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน	คณะทำงานฯ มาจากหลายหน่วยงาน อาจไม่สามารถขับเคลื่อนงานได้ตามกำหนด ทำให้โครงการล่าช้า ไม่เป็นไปตามแผน	๑) จัดทำแผนและกำหนดการแนวทางการขับเคลื่อนโครงการที่ชัดเจน ๒) สร้างแรงจูงใจและให้เห็นความสำคัญในการขับเคลื่อน
๓) การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในด้านวิชาการ การควบคุมกำกับแผงลอยจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน การบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง และการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้มีความรู้ในด้านสะอาดและความ	๑) การกำหนดหลักสูตรในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการไม่ตอบสนองการเตรียมความพร้อมทั้งหมด ๒) ผู้เข้ารับการอบรมไม่สามารถอบรมให้ครบหลักสูตร	๑) กำหนดให้มีคณะกรรมการจัดทำหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

ปลอดภัยด้านอาหาร และการเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน	๓) วิทยากรบรรยายไม่ครอบคลุมเนื้อหาที่ต้องการ	๒) กำกับ ควบคุมและสร้างความเข้าใจให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นประโยชน์และเข้ารับการอบรมให้ครบตามหลักสูตร ๓) ประสานแจ้งวิทยากรให้ทราบถึงหลักสูตรและหัวข้อที่ต้องการให้บรรยายให้ชัดเจน
๔) การจัดทำสื่อสาธารณะประกอบด้วย ระบบสารสนเทศอาหารปลอดภัย เวบไซต์ เอกสารแผ่นพับ กิจกรรมรณรงค์ต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้กับประชาชน ผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน	การจัดทำสื่อมีเนื้อหาไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ ไม่ทันสมัย รวมทั้งช่องทางและรูปแบบในการเผยแพร่ไม่เป็นที่นิยม	๑) มอบหมายผู้รับผิดชอบในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ โดยเฉพาะและทำการศึกษาหาข้อมูลที่ทันสมัย มีความครบถ้วนก่อนเนินการผลิตสื่อ ๒) จัดทำแผนการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางในการเผยแพร่ต้องเป็นที่นิยมใน
ขั้นตอนการปฏิบัติ	ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมควบคุม
		ยุคปัจจุบัน เช่น ทีวี Smart phone เป็นต้น เพื่อให้การเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารครอบคลุมกลุ่มเป้าหมายมากยิ่งขึ้น
๕) การคัดเลือกจุดผ่อนผันเพื่อพัฒนาเป็นจุดผ่อนผันต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวนเขตละ ๑ จุดผ่อนผัน	แต่ละจุดมีจำนวนผู้ค้าหลายราย อาจมีผู้ค้าบางรายไม่ได้สมัครใจในการเข้าร่วมโครงการแต่อยู่ในจุดผ่อนผันเดียวกันทำให้ไม่สามารถพัฒนาไปสู่เป้าหมายได้เท่าที่ควร	ทำการสื่อสาร สร้างความเข้าใจให้ผู้ค้าได้รับรู้อย่างแท้จริงและชี้ให้เห็นประโยชน์ของการเข้าร่วมโครงการที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับการค้าอาหารริมบาทวิถีเข้าสู่ระดับสากล และหากไม่เข้าร่วมโครงการจะเสียโอกาสใน

		การพัฒนาตนเองและเป็นที่ยอมรับในระดับอาเซียน
๖) การตรวจประเมินแผงลอยตามกลุ่มเป้าหมายก่อนและหลังดำเนินการใช้เกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจ	ผู้ประเมินขาดความรู้ ทักษะในการประเมินเพื่อให้ได้ข้อมูลที่แท้จริง	๑. จัดทำคู่มือการตรวจประเมิน ๒.มอบหมายให้ผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจหลักเกณฑ์ในการประเมินอย่างแท้จริง ทำหน้าที่ตรวจประเมินและสามารถที่จะนำผลมาวิเคราะห์และใช้ประโยชน์ได้
๗) การรายงานผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารกลุ่มเป้าหมาย ตามหลักเกณฑ์พร้อมด้วยปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ	สำนักงานเขตรายงานข้อมูลไม่ครบถ้วนและมีความล่าช้า	ประชุมชี้แจงแนวทางการจัดทำรายงาน กำหนดวันที่ต้องรายงาน และติดตามการรายงานอย่างสม่ำเสมอ
<u>ขั้นตอนการติดตามประเมินผล</u> การรวบรวมข้อมูลผลดำเนินงานและวิเคราะห์ข้อมูล ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดจากการดำเนินงานเพื่อติดตามประเมินผลและนำไปปรับแผนการปฏิบัติงาน	การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลผลการดำเนินการ ปัญหาและอุปสรรค มีความล่าช้า	จัดทำแผนการติดตามประเมินผลเพื่อทราบถึงความก้าวหน้าโครงการ ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินโครงการเป็นระยะ
ขั้นตอนการปฏิบัติ	ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น	กิจกรรมควบคุม
ด้านงบประมาณ	การใช้จ่ายงบประมาณไม่เป็นไปตามระเบียบ กฎหมาย	มีแผนและมีการติดตามการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปตามระเบียบ กฎหมายอย่างเคร่งครัด

<u>การประเมินผลและข้อเสนอแนะ</u>

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต เป็นผู้รับผิดชอบในการประเมินผล ซึ่งความสำเร็จของโครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประเมินผลจาก

<u>ตัวชี้วัดความสำเร็จโครงการ</u>

๑) จำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ภายในปี ๒๕๕๘

๒) ร้อยละของเขตที่มีจุดผ่อนผันการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้รับการพัฒนาส่งเสริมให้เป็นแผงลอยต้นแบบมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวนเขตละ ๑ จุดผ่อนผัน ภายใน ๑ ปี

<u>วิธีการในการประเมินผล</u>

การประเมินผลการดำเนินโครงการ มีวิธีการประเมิน ดังนี้

๑) ผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒) ผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในบริเวณจุดผ่อนผันที่คัดเลือกเข้าร่วมโครงการ ในแต่ละเขต ตามมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

<u>เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล</u>

๑) แบบประเมินมาตรฐานแผงลอยจำหน่ายอาหารมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

๒) แบบประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารในบริเวณจุดผ่อนผันที่คัดเลือกเข้าร่วมโครงการ ในแต่ละเขต ตามมาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

<u>ข้อเสนอแนะ</u>

๑) โครงการอาหารริมทางปลอดภัยก้าวไกลสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นโครงการพัฒนาส่งเสริมให้อาหารริมบาทวิถีในเขตกรุงเทพมหานครได้มาตรฐานทั้งทางด้านกายภาพและคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เพราะหากอาหารริมบาทวิถี ในเขตกรุงเทพมหานครไม่ได้มาตรฐาน จะส่งผลให้ไม่เป็นที่นิยม ประเทศต่าง ๆ ในกลุ่มอาเซียนก็จะไม่สนับสนุนให้ซื้อสินค้าไทย จะเลือกซื้อสินค้าจากประเทศที่เห็นว่ามีมาตรฐาน ทำให้ไม่สามารถแข่งขันกับประเทศในอาเซียนด้วยกันได้ ซึ่งการดำเนินโครงการดังกล่าวจะประสบผลสำเร็จ ต้องได้รับการสนับสนุนจากผู้บริหารกรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกำหนดเป็นนโยบายและสนับสนุนงบประมาณดำเนินการ รวมทั้งต้องได้รับความร่วมมือจากผู้ที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ทั้งเจ้าหน้าที่เกี่ยวข้องมีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดำเนินการตรวจสอบ แนะนำสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารแก่ผู้ค้าและมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง ผู้ค้ามีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด ผู้บริโภครู้จักเลือกซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัยและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารปลอดภัย รวมทั้งรู้จักเลือกซื้ออาหารจากแหล่งที่สะอาด ปลอดภัยและได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งนอกจากจะได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัยแล้ว ยังเป็นการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตามกฎหมายและระเบียบของทางราชการอย่างเคร่งครัด

๒) กรุงเทพมหานคร สามารถนำหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ซึ่งมีความเข้มข้นหรือสูงกว่าเกณฑ์ทางกฎหมายที่ใช้บังคับและพิจารณาออกใบอนุญาตเป็นผู้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในปัจจุบันและมีประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค มาพัฒนาเป็นกฎหมายบังคับใช้ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะได้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวพัชรี อมรสิน)

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(.....)

บรรณานุกรม

๑. สุขาภิบาลอาหาร,กอง, คู่มือวิชาการอนามัยอาหาร สำหรับผู้บริหาร นักวิชาการ และเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านอนามัยอาหาร, โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ, ๒๕๓๗

๒. แผนบริหารราชการกรุงเทพมหานคร ระยะ ๑๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๒ – ๒๕๖๓)

๓. แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย

ประวัติผู้เขียนเอกสารรายงานการศึกษาส่วนบุคคล

ชื่อ นางสาวพัชรี อมรสิน

วันเดือนปีเกิด ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๐๔

ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

สถานที่ทำงานปัจจุบัน เลขที่ ๑๐ อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น ๘ ถนนพญาไท เขตราชเทวี
กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. ๒๕๓๘ สาธารณสุขศาสตร์บัณฑิต (บริหารสาธารณสุขทั่วไป)
จากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ประวัติรับราชการ

วัน เดือน ปี	**ตำแหน่ง**	**หน่วยงาน**
๔ มกราคม ๒๕๒๕	ผู้ช่วยพยาบาล ๑	ภาควิชาพยาบาลศาสตร์ คณะแพทย์ศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี
๔ มกราคม ๒๕๒๙	ผู้ช่วยพยาบาล ๒	ภาควิชาพยาบาลศาสตร์ คณะแพทย์ศาสตร์

		โรงพยาบาลรามาธิบดี
๑ ตุลาคม ๒๕๓๑	ผู้ช่วยพยาบาล ๓	ภาควิชาพยาบาลศาสตร์ คณะแพทย์ศาสตร์
		โรงพยาบาลรามาธิบดี
๑๖ มกราคม ๒๕๓๔	เจ้าหน้าที่อนามัย ๑	งานอนามัย สำนักงานเขตปทุมวัน
๑๖ มกราคม ๒๕๓๕	เจ้าหน้าที่อนามัย ๓	งานอนามัย สำนักงานเขตปทุมวัน
๑ มิถุนายน ๒๕๓๗	เจ้าหน้าที่อนามัย ๔	งานอนามัย สำนักงานเขตบางเขน
๔ มีนาคม ๒๕๓๙	นักวิชาการสุขาภิบาล ๔	ฝ่ายอนามัย สำนักงานเขตปทุมวัน
๑ ตุลาคม ๒๕๓๙	นักวิชาการสุขาภิบาล ๕	ฝ่ายอนามัย สำนักงานเขตปทุมวัน
๑๕ มกราคม ๒๕๔๔	เจ้าหน้าที่อนามัย ๖	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองจอก
๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๔	เจ้าหน้าที่อนามัย ๖	ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดอนเมือง
๒๘ เมษายน ๒๕๕๓	นักวิชาการสุขาภิบาล ๗	กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
		กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
๔ มกราคม ๒๕๕๖	นักวิชาการสุขาภิบาล	กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
	ชำนาญการพิเศษ	กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

รางวัลหรือผลงาน

เป็นข้าราชการกรุงเทพมหานครดีเด่น ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๑ ระดับหน่วยงาน (เขตดอนเมือง)