

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล  
(Individual Study)

เรื่อง การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่  
กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ

จัดทำโดย นางปิติพูน วิมลกิตติพงศ์  
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ  
สังกัดกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม  
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๒๑  
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๗

## ๑. ชื่อเรื่อง การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ

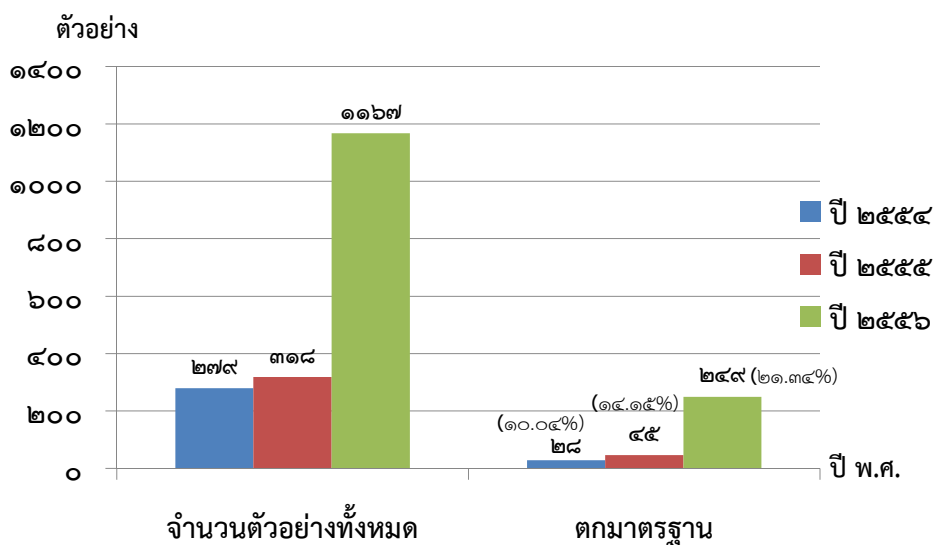
### ๒. หลักการและเหตุผล

วิถีชีวิตในปัจจุบันของสังคมไทยโดยเฉพาะในเขตเมืองมีการบริโภคอาหารที่ปรุงด้วยการทอดมากขึ้น โดยในแต่ละปีคนไทยบริโภคน้ำมันพืชมากกว่า ๑,๒๐๐,๐๐๐ ตันต่อปี และพบว่าน้ำมันที่ใช้ทอดส่วนหนึ่งเป็นน้ำมันที่นำกลับมาใช้ซ้ำ จนน้ำมันเสื่อมคุณภาพ โดยหารู้ไม่ว่าสิ่งที่มาพร้อมความอร่อยนั้นกลายเป็นภัยเงียบที่ส่งผลต่อสุขภาพของผู้รับประทานโดยทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดหัวใจอุดตัน และโรคหลอดเลือดสมองอุดตัน และยังเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง ซึ่งมีอัตราการเกิดมากขึ้นเป็นอันดับ ๓ ทั้งในชายและหญิง ส่วนในผู้ชายที่ต้องสูดดมไอน้ำมันทอดซ้ำก็มีความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งปอดอันตรายของน้ำมันที่เสื่อมคุณภาพเกิดจากโครงสร้างของน้ำมันถูกเปลี่ยนเป็นสารประกอบที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย เช่น สารโพลาร์ ซึ่งเป็นสาเหตุก่อให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดหัวใจอุดตันและโรคหลอดเลือดสมองอุดตัน และสารโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (PAHs) ที่เป็นสารก่อมะเร็ง เป็นต้น

กรุงเทพมหานครมีแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๑๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๕๒-๒๕๖๓) เป็นกรอบใหญ่ในการพัฒนากรุงเทพมหานคร โดยแบ่งช่วงของการนำแผนดังกล่าวไปสู่การปฏิบัติเป็น ๓ ระยะ ระยะละ ๔ ปี ซึ่งในปัจจุบันกรุงเทพมหานครกำลังดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๑๒ ปี ระยะที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๕๙ หนึ่งในแผนพัฒนากรุงเทพมหานครดังกล่าวมีแนวทางที่จะพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นมหานครแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและมีเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรม (ยุทธศาสตร์ที่ ๔) โดยเน้นการพัฒนาสุขภาพและสร้างสังคมแห่งสุขภาวะ (ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔.๓) รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย (กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓) สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์สำนักอนามัย ปี พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๕๙ ยุทธศาสตร์ที่ ๕ ด้านอาหารปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ ส่งเสริมและพัฒนาแหล่งผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหารให้ได้เกณฑ์มาตรฐาน กลยุทธ์หลัก ๔.๓.๓ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและอาหารเพื่อสุขภาพ

จากการสำรวจสถานการณ์การใช้น้ำมันทอดอาหารที่มีค่าสารโพลาร์เกินมาตรฐาน (ร้อยละ ๒๕ ต่อน้ำหนัก) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ระหว่างปี ๒๕๕๔-๒๕๕๖ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นดังนี้ ปี ๒๕๕๔ (๑๐.๐๔%), ๒๕๕๕ (๑๔.๑๕%) และ ๒๕๕๖ (๒๑.๓๔%) (ข้อมูลจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข) นอกจากนี้ ยังพบกรณีที่ประชาชนร้องเรียนผ่านทางศูนย์รับแจ้งทุกข์ กองกลาง สำนักปลัดกรุงเทพมหานคร และข่าวกรณีมูลนิธิเพื่อผู้บริโภค สืบค้นพบการใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีค่าสารโพลาร์เกินค่ามาตรฐาน ในร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดชื่อดังแห่งหนึ่ง ในย่านอนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ พบสารโพลาร์เกินกว่าร้อยละ ๒๕ ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์ของสำนักอนามัยในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๖ นี้ยังคงพบปัญหาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำเกินมาตรฐานมาอย่างต่อเนื่อง นำสู่ความไม่ปลอดภัยในอาหารที่ชาวกรุงเทพมหานครบริโภค กอปรกับคณะรัฐมนตรีได้เห็นชอบในมติสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ครั้งที่ ๔ พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่องการจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ และได้มอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับไปพิจารณาดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ เพื่อร่วมกันแก้ปัญหาด้านนี้อย่างจริงจัง

## สถานการณ์สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร



ที่มา : หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมคุณภาพดังกล่าวพบสารโพลาร์เกินกว่าร้อยละ ๒๕ ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ว่าน้ำมันเสื่อมสภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ.๒๕๔๗ และเป็นการกระทำความผิดฐานจำหน่ายอาหารผิดมาตรฐาน ผ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๓) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ระวังโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ ผู้ผลิตอาหารต้องใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก หากผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๗) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ มีโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท ทั้งนี้ ถึงแม้จะมีประกาศกระทรวงสาธารณสุขทั้งสองฉบับดังกล่าวควบคุม กำกับอยู่ก็ตาม แต่ก็ยังไม่สามารถบังคับได้จริง ผู้ประกอบการด้านอาหารส่วนใหญ่ยังมีปัญหาเกี่ยวกับการกำจัดน้ำมันใช้แล้ว และมีการนำน้ำมันใช้แล้วไปผ่านกระบวนการที่ไม่ถูกต้องนำกลับมาจำหน่ายให้ผู้ประกอบการอีกครั้ง ซึ่งส่งผลให้เกิดอันตรายกับผู้บริโภคในการบริโภคอาหารที่ทอดโดยน้ำมันดังกล่าว

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นหน่วยงานหลักที่รับผิดชอบเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และอาหารปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้มีการดำเนินงานกรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำมาอย่างต่อเนื่อง อาทิเช่น การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหาร การอบรมผู้ประกอบการอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร การอบรมอาสาสมัครอาหารปลอดภัย เป็นต้น ปีงบประมาณ ๒๕๕๗ ได้มีการจัดอบรมอาสาสมัครของสมาพันธ์คุ้มครองผู้บริโภคเรื่องน้ำมันทอดซ้ำ และจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อจัดทำมาตรการในการควบคุม กำกับ และบังคับใช้กฎหมายกรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร แต่อย่างไรก็ตามปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ มีหน่วยงาน/ผู้เกี่ยวข้องหลายภาคส่วน เช่น หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ กรุงเทพมหานคร กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพลังงาน สคบ. ตำรวจ บก.ปคบ. เป็นต้น ภาคเอกชน ได้แก่ กลุ่มผู้รับซื้อน้ำมันเก่า กลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล และภาคประชาชน ได้แก่ ผู้ประกอบการอาหาร เป็นต้น การจัดการปัญหาดังกล่าวจึงต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเป็นการทำงานแบบบูรณาการ เพื่อนำไปสู่การแก้ไขปัญหาอย่างยั่งยืน และนำไปปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรม ส่งผลให้ผู้บริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ดังนั้น ด้วยสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะดำเนินการศึกษาการจัดการ

ปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการเพื่อสร้างภาคีเครือข่ายความร่วมมือให้เกิดการดำเนินการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำที่เป็นรูปธรรม อย่างยั่งยืน และถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากการดำเนินงานขยายผลให้ครอบคลุมพื้นที่ทั้ง ๕๐ เขตของกรุงเทพมหานครต่อไป

### ๓. วัตถุประสงค์

๓.๑ เพื่อลดความเสี่ยงของผู้บริโภคในการบริโภคอาหารประเภททอดที่มีปริมาณสารโพลาร์เกินมาตรฐาน

๓.๒ เพื่อสร้างระบบการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ

### ๔. เป้าหมาย

๔.๑ มีการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย โดยร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างน้ำมันที่ได้รับการสุ่มตรวจ พบปริมาณสารโพลาร์ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

๔.๒ เกิดภาคีเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชนในด้านการลดปัญหาการใช้ น้ำมันทอดซ้ำ ๑ เครือข่าย

๔.๓ มีเอกสารการถอดบทเรียนเรื่องแนวทางการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ ๑ เล่ม

### ๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดทำรายงานฯ

๕.๑ การมีส่วนร่วม (Participation) การมีส่วนร่วมก่อให้เกิดผลดีต่อการขับเคลื่อนองค์กรหรือเครือข่าย เพราะมีผลในทางจิตวิทยาเป็นอย่างยิ่ง กล่าวคือผู้ที่เข้ามามีส่วนร่วมย่อมเกิดความภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของการบริหารความคิดเห็นถูกรับฟังและนำไปปฏิบัติเพื่อการพัฒนาเครือข่าย และที่สำคัญผู้ที่มีส่วนร่วมจะมีความรู้สึกเป็นเจ้าของเครือข่าย ความรู้สึกเป็นเจ้าของจะเป็นพลังในการขับเคลื่อนเครือข่ายที่ดีที่สุด

#### ผลดีของการมีส่วนร่วมต่อการบริหารจัดการเครือข่าย

๑. ทำให้การบริหารหรือการพิจารณาแนวทางในการแก้ปัญหา มีความหลากหลายเป็นไปอย่างถี่ถ้วน รอบคอบ เพราะเป็นการระดมแนวคิด จากบุคคลที่มีความหลากหลาย ทั้งความรู้ และประสบการณ์

๒. ทำให้มีการถ่วงดุลอำนาจซึ่งกันและกัน โดยมีให้บุคคลใดบุคคลหนึ่งมีอำนาจมากเกินไป ซึ่งอาจนำไปสู่การใช้อำนาจในทางที่ไม่ถูกต้องอันเกิดผลเสียหายแก่เครือข่ายได้

๓. เป็นการขจัดปัญหา มิให้การดำเนินนโยบายใด ๆ มีผลต่อกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง มากหรือน้อยเกินไป ซึ่งจะก่อให้เกิดความยุติธรรมในการดำเนินการต่อทุกฝ่ายได้

๔. ก่อให้เกิดการประสานงานที่ดี ทำให้การบริหารเครือข่ายเป็นไปอย่างราบรื่น และมีประสิทธิภาพ ขอความร่วมมือง่าย

๕. การรวมตัวกันของบุคคลเป็นเครือข่ายจะก่อให้เกิดพลังที่เข้มแข็ง สามารถขับเคลื่อนกิจกรรมให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และตรงเป้าหมาย โดยทุกคนมีความรู้สึกเป็นเจ้าของ

#### ๕.๒ การจัดการความรู้ (Knowledge management – KM)

การจัดการความรู้ คือ การรวบรวม สร้าง จัดระเบียบ แลกเปลี่ยน และประยุกต์ใช้ความรู้ในองค์กร โดยพัฒนาระบบจาก ข้อมูล (Data) ไปสู่สารสนเทศ (Information) เพื่อให้

เกิดความรู้ (Knowledge) และปัญญา (Wisdom) ในที่สุด รวมทั้งเพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ และเกิดการเรียนรู้ภายในองค์กร

ผลของการจัดการความรู้ คือ ๑. ผลสัมฤทธิ์ของงานดีขึ้นหรือได้นวัตกรรมใหม่ ๒. บุคลากร เกิดการพัฒนาการเรียนรู้ เกิดชุมชนการเรียนรู้ ๓. ความรู้ของบุคคลและองค์กร มีการจัดระบบ และสั่งสมไว้ พร้อมทั้งนำไปใช้ประโยชน์ ๔. องค์กรมีสภาพเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ มีความเข้มแข็ง สามารถแข่งขันกับองค์กรอื่นได้

ในการจัดทำรายงานศึกษาส่วนบุคคลนี้ได้นำความรู้ในเรื่องการจัดการความรู้ (Knowledge management : KM) มาใช้ในการจัดกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องปัญหาน้ำมันทอดซ้ำกับภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบการอาหาร และนำมาใช้ในการถอดบทเรียน การสังเคราะห์ให้เกิดองค์ความรู้ การจัดทำคลังความรู้ และการเผยแพร่ความรู้โดยการจัดทำเอกสารเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์

### ๕.๓ การนำกฎหมายที่เกี่ยวข้องมาปรับใช้ในการดำเนินงานกรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ

๕.๓.๑ กฎหมายและเงื่อนไข การกำกับดูแลผลิตภัณฑ์น้ำมันและไขมัน : สรุปกฎหมายและเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องได้ ดังนี้

(๑) น้ำมันหรือไขมันในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (น้ำมันใหม่) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

- น้ำมันและไขมัน : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๐๕) พ.ศ. ๒๕๔๓
- น้ำมันถั่วลิสง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๓) พ.ศ. ๒๕๒๒ และ (ฉบับที่ ๒๒๓) พ.ศ. ๒๕๔๔

- น้ำมันปาล์ม : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๖) พ.ศ. ๒๕๒๔ (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๒ และ (ฉบับที่ ๒๓๔) พ.ศ. ๒๕๔๔

- น้ำมันมะพร้าว : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕๗) พ.ศ. ๒๕๒๔

(๒) น้ำมันหรือไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์ที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหาร (น้ำมันกำลังทอดบนเตา) ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๘๓) พ.ศ. ๒๕๔๗ เรื่อง กำหนดปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบอาหารเพื่อจำหน่าย โดยกำหนดให้น้ำมันที่ใช้ทอดหรือประกอบเพื่อจำหน่าย ทั้งน้ำมันพืชและน้ำมันจากสัตว์ มีค่าสารโพลาร์ได้ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๔๗ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๔๗) พ.ศ. ๒๕๕๕ เรื่อง วิธีการผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ กำหนดว่าผู้ผลิตอาหารที่ใช้น้ำมันทอดซ้ำในการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การทอด ทา ผัด หรือใช้เป็นส่วนผสมหรือส่วนประกอบของอาหาร ต้องใช้น้ำมันทอดซ้ำที่มีสารโพลาร์ ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก ประกาศฉบับดังกล่าวใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๕๖

(๓) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๘๘ (พ.ศ. ๒๕๒๘) เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๗๓) พ.ศ. ๒๕๔๖ เรื่อง มาตรฐานอาหารที่มีสารปนเปื้อน (ฉบับที่ ๒)

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๔) พ.ศ. ๒๕๔๓ เรื่อง ฉลาก

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๑๘๒) พ.ศ.๒๕๔๑ เรื่อง ฉลากโภชนาการ
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๙๒) พ.ศ.๒๕๒๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒๙๕) พ.ศ.๒๕๔๘ เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก
- ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

#### (๔) บทลงโทษตามกฎหมาย

- กรณีผลิต/นำเข้า โดยไม่ได้รับอนุญาต ฝ่าฝืน มาตรา ๑๔ และ มาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ มีโทษจำคุกไม่เกินสามปี ปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
- กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ ที่มีสารโพลาร์เกินมาตรฐาน ถือเป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๖(๗) มีโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท
- กรณีผลิต/นำเข้า เพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายน้ำมันที่มีสารโพลาร์เกินมาตรฐาน หรือไม่ได้มาตรฐานตามประกาศที่เกี่ยวข้อง ถือเป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๒๕(๓) มีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท
- กรณีผลิต/นำเข้า/จำหน่าย น้ำมันที่ใช้ปรุงและผลิตอาหาร ที่มีฉลากไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด ถือเป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๖(๑๐) มีโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

**๕.๓.๒ แนวทางการพิจารณาดำเนินการกรณีน้ำมันทอดซ้ำ** : การดำเนินงานตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ได้กล่าวถึงอำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๐๐) พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่อง แต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ข้อ ๑๕ ได้แต่งตั้งให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ เพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ในเขตกรุงเทพมหานครในอาหารทุกชนิด โดยมีอำนาจในการเข้าตรวจสอบสถานประกอบการในระหว่างเวลาทำการ มีอำนาจนำตัวอย่างไปตรวจสอบในปริมาณพอสมควรเพื่อการตรวจสอบ/ตรวจวิเคราะห์ และมีอำนาจยึดหรืออายัดอาหารที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตราย ทั้งนี้ กระบวนการบังคับใช้พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ ประกอบด้วยขั้นตอนสำคัญ ดังนี้ ๑. ขั้นตอนการรับ/พิจารณาเรื่อง (สถานที่ผลิต/นำเข้า/จำหน่าย) ๒. ขั้นตอนการเตรียมการก่อนออกตรวจ ๓. ขั้นตอนการตรวจสอบรวบรวมพยานหลักฐาน ๔. ขั้นตอนการประมวลหลักฐาน และ ๕. ขั้นตอนการดำเนินคดี

#### ๕.๔ SWOT Analysis

เป็นเครื่องมือในการประเมินสถานการณ์ขององค์กร ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริหารกำหนดจุดแข็งและจุดอ่อนจากสภาพแวดล้อมภายใน โอกาสและอุปสรรคจากสภาพแวดล้อมภายนอก ตลอดจนผลกระทบที่มีศักยภาพจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการทำงานขององค์กร หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า SWOT Analysis หมายความถึงการวิเคราะห์และประเมินว่าองค์กรมีจุดแข็ง (Strengths) จุดอ่อน (Weakens) โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) อย่างไรเพื่อที่จะนำไปใช้ในการวางแผนและกำหนดกลยุทธ์ขององค์กรต่อไป

SWOT มาจากตัวย่อภาษาอังกฤษ ๔ ตัวจากคำว่า Strengths Weaknesses Opportunities และ Threats โดยมีรายละเอียดอักษรย่อ ดังนี้

- Strengths คือ จุดแข็ง หมายถึง ความสามารถและสถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นบวก ซึ่งองค์กรสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์หรือหมายถึง การดำเนินงานภายในที่องค์กรทำได้ดี

- Weaknesses คือ จุดอ่อน หมายถึง สถานการณ์ภายในองค์กรที่เป็นลบและด้วยความสามารถ ซึ่งองค์กร ไม่สามารถนำมาใช้เป็นประโยชน์ในการทำงานเพื่อบรรลุวัตถุประสงค์หรือหมายถึงการดำเนินงานภายในองค์กรที่ทำได้ไม่ดี

- Opportunities คือ โอกาส หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกที่เอื้ออำนวยให้การทำงานขององค์กรบรรลุวัตถุประสงค์หรือ หมายถึง สภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินการขององค์กร

- Threats คือ อุปสรรค หมายถึง ปัจจัยและสถานการณ์ภายนอกที่ขัดขวางการทำงานขององค์กรไม่บรรลุวัตถุประสงค์หรือหมายถึง สภาพแวดล้อมภายนอกที่เป็นปัญหาต่อองค์กร

**กรอบการวิเคราะห์ SWOT** ในการวิเคราะห์ SWOT หรือ SWOT Analysis นั้น การกำหนดเรื่อง หัวข้อ หรือประเด็น (Area) เป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการกำหนดประเด็นหลัก (key area) ทั้งนี้ การกำหนดกรอบการวิเคราะห์ SWOT ใด ๆ ขึ้นอยู่กับลักษณะงานหรือลักษณะของธุรกิจและธรรมชาติขององค์กรนั้น ๆ ซึ่งกรอบการวิเคราะห์ SWOT มีหลากหลายรูปแบบ แต่รูปแบบที่นิยมใช้กันคือ การวิเคราะห์ปัจจัยหรือสถานการณ์ภายนอกองค์กร และการวิเคราะห์ปัจจัยหรือสถานการณ์ภายในองค์กร

สำหรับการศึกษาการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ ผู้ศึกษาได้ทำการวิเคราะห์ SWOT ปัญหากรณีน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ดังนี้

Strengths : จุดแข็ง	Weaknesses : จุดอ่อน
๑. มีกฎหมายที่เอื้อต่อการดำเนินงาน ๒. มีโครงสร้างองค์กรที่เข้มแข็ง ๓. มีหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะ	๑. ขั้นตอน กระบวนการทำงานมีความยุ่งยาก ซับซ้อน ๒. เจ้าหน้าที่ไม่เชี่ยวชาญในการบังคับใช้กฎหมาย ๓. บุคลากรไม่เพียงพอ ๔. ขาดการบูรณาการในการทำงาน
Opportunities : โอกาส	Threats : อุปสรรค/ภัยคุกคาม
๑. ผู้บริโภคมีความรู้มากขึ้น ทำให้การพัฒนาพฤติกรรมให้เหมาะสมได้ง่ายขึ้น ๒. มีหน่วยงานที่เห็นความสำคัญในปัญหาน้ำมันทอดซ้ำมากขึ้น ๓. ประชาชนและองค์กรประชาชนมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภคมากขึ้น	๑. มีแหล่งรับซื้อน้ำมันเถื่อน ๒. เส้นทางของน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพไม่ชัดเจน ๓. กลุ่มผู้ประกอบการที่ใช้้ำมันทอดซ้ำมีจำนวนเพิ่มขึ้น ๔. น้ำมันสำหรับการบริโภคมีราคาสูง ๕. ความล่าช้าในกระบวนการปรับแก้กฎหมาย

### ๕.๕ PDCA (Plan-Do-Check-Act)

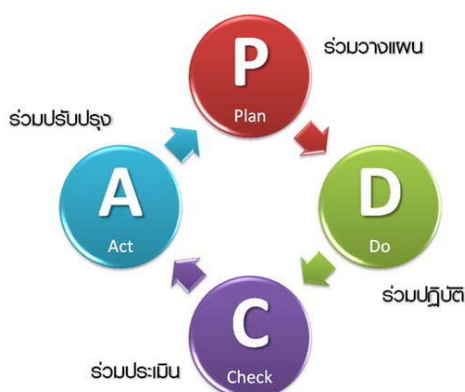
เป็นกิจกรรมพื้นฐานในการพัฒนาประสิทธิภาพและคุณภาพของการดำเนินงาน ซึ่งประกอบด้วย ขั้นตอน ๔ ขั้นตอน คือ วางแผน-ปฏิบัติ-ตรวจสอบ-ปรับปรุง การดำเนินกิจกรรม PDCA อย่าง เป็นระบบให้ครบวงจรอย่างต่อเนื่อง หมุนเวียนไปเรื่อย ๆ ย่อมส่งผลให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพและมีคุณภาพเพิ่มขึ้น โดยตลอดวงจร PDCA นี้ได้พัฒนาขึ้นโดย ดร.ซีวฮาร์ท ต่อมา ดร.เดมมิ่ง ได้นำมาเผยแพร่ จนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ขั้นตอนแต่ละขั้นของวงจร PDCA มีรายละเอียด ดังนี้

๑. Plan (วางแผน) รวมถึงการกำหนดเป้าหมาย/วัตถุประสงค์ในการดำเนินงาน วิธีการและขั้นตอนที่จำเป็นเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุเป้าหมาย ในการวางแผนจะต้องทำความเข้าใจ กับเป้าหมาย วัตถุประสงค์ให้ชัดเจน เป้าหมายที่กำหนดต้องเป็นไปตามนโยบาย วิสัยทัศน์และพันธกิจ ขององค์กรเพื่อก่อให้เกิดการพัฒนาที่เป็นไปในแนวทางเดียวกันทั่วทั้งองค์กร

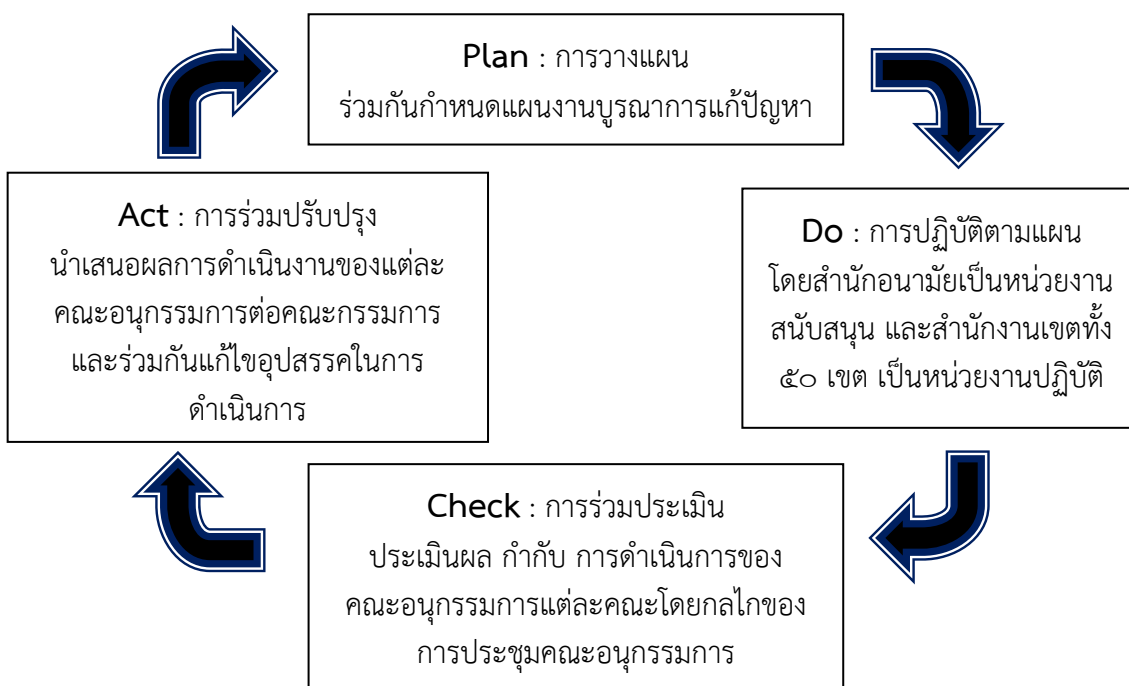
๒. DO (ปฏิบัติ) หมายถึง การปฏิบัติให้เป็นไปตามแผนที่ได้กำหนดไว้ ซึ่ง จำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและเงื่อนไขต่าง ๆ ของ สภาพงานที่เกี่ยวข้องเสียก่อน ในกรณีที่เป็นงานประจำที่ เคยปฏิบัติหรือเป็นงานเล็กอาจใช้วิธีการเรียนรู้ ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง แต่ถ้าเป็นงานใหม่หรือ งานใหญ่ ที่ต้องใช้บุคลากรจำนวนมากอาจต้องจัดให้มีการฝึกอบรม ก่อนที่จะปฏิบัติจริงการปฏิบัติจะต้อง ดำเนินการไปตามแผน วิธีการ และขั้นตอน ที่ได้กำหนดไว้และจะต้องเก็บรวบรวมและบันทึกข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานไว้ด้วยเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินงานในขั้นตอนต่อไป

๓. Check (ตรวจสอบ) เป็นกิจกรรมที่มีขึ้นเพื่อประเมินผลว่ามีการปฏิบัติงานตาม แผน หรือไม่มีปัญหาเกิดขึ้นในระหว่างการปฏิบัติงานหรือไม่ ขั้นตอนนี้มีความสำคัญ เนื่องจากในการ ดำเนินงานใดๆ มักจะเกิดปัญหาแทรกซ้อนที่ทำให้การดำเนินงานไม่เป็นไปตามแผนอยู่เสมอ ซึ่งเป็นอุปสรรค ต่อประสิทธิภาพและคุณภาพของการทำงาน การติดตาม การตรวจสอบ และการประเมินปัญหาจึงเป็นสิ่ง สำคัญที่ต้องกระทำควบคู่ไปกับการดำเนินงาน เพื่อจะได้ทราบข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการปรับปรุงคุณภาพ ของการดำเนินงานต่อไปในการตรวจสอบ และการประเมินการปฏิบัติงาน จะต้องตรวจสอบด้วยการ ปฏิบัตินั้น เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้หรือไม่ทั้งนี้เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพของงาน

๔. Act (การปรับปรุง) เป็นกิจกรรมที่มีขึ้นเพื่อแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหลังจากได้ทำ การตรวจสอบแล้วการปรับปรุงอาจเป็นการแก้ไขแบบเร่งด่วน เฉพาะหน้า หรือการค้นหาสาเหตุที่ แท้จริงของปัญหา เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาซ้ำรอยเดิม การปรับปรุงอาจนำไปสู่การกำหนดมาตรฐาน ของวิธีการ ทำงานที่ต่างจากเดิมเมื่อมีการดำเนินงานตามวงจร PDCA ในรอบใหม่ข้อมูลที่ได้จากการ ปรับปรุงจะช่วยให้การวางแผนมีความสมบูรณ์และมีคุณภาพเพิ่มขึ้น



ในการพัฒนาประสิทธิภาพและคุณภาพของการดำเนินงาน โดยใช้เครื่องมือวงจร PDCA สามารถนำมาปรับใช้ในการดำเนินการกรณีการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ โดยสรุปได้ดังแผนภาพ



## ๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

การศึกษาครั้งนี้ เป็นการศึกษาถึงระบบของการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำที่เชื่อมโยงคุณภาพในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ โดยผสานทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเข้ามาร่วมแก้ปัญหา ทั้งนี้สอดคล้องกับนโยบายของกรุงเทพมหานครด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยมุ่งหวังให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหาร ประกอบกับแผนบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ.๒๕๕๖-๒๕๕๙ ได้กำหนดให้การส่งเสริมคุณภาพชีวิตในเชิงรุกเป็นส่วนหนึ่งในยุทธศาสตร์การพัฒนา โดยมีเป้าประสงค์ให้ประชาชนมีสุขภาพกายและใจที่ดี มีการดูแลสุขภาพในเชิงรุกอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นกระบวนการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ โดยการแก้ปัญหาแบบบูรณาการ ทำให้เกิดภาคีเครือข่ายความร่วมมือในการเชื่อมโยงข้อมูล แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านต่าง ๆ ระหว่างกัน ทั้งยังสามารถขยายผลสัมฤทธิ์ของการศึกษา ให้ครอบคลุมทุกสำนักงานเขตโดยนำไปปรับใช้ตามบริบทของพื้นที่ ผ่านศูนย์เรียนรู้ต้นแบบด้านจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่มีการดำเนินการอย่างเป็นระบบ

วิธีการดำเนินงาน ใช้รูปแบบการมีส่วนร่วม (participation) ของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยการสำรวจสถานการณ์ และพฤติกรรมการใช้้ำมันทอดซ้ำของผู้ประกอบการ การประเมินสภาพแวดล้อมและปัญหา เพื่อนำมาจัดทำกลยุทธ์ในการดำเนินงานแบบบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ได้แก่ ๑.หน่วยงานกรุงเทพมหานคร (สำนักงานเขต สำนักอนามัย สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักเทศกิจ สำนักงานกฎหมายและคดี) ๒.ภาคีเครือข่าย ได้แก่ สมาพันธ์ชมรมคุ่มครอง ผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร/กระทรวงสาธารณสุข/ตำรวจกองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิด

เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค (บก.ปคบ.)/กรมธุรกิจพลังงาน/สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.)/จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ๓.ผู้ประกอบการอาหารที่ใช้ น้ำมันทอดซ้ำ ๔.ผู้รับซื้อน้ำมันเก่าเพื่อนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น ๕.กลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล โดยจัดตั้งเป็นคณะกรรมการโครงการเพื่อให้เกิดการประสานการทำงานและฐานข้อมูลระหว่างภาคีเครือข่าย จัดทำมาตรการการดำเนินงาน โดยนำมาตรการที่กำหนดไปดำเนินการปฏิบัติในเขตนำร่อง

#### ขั้นตอนการดำเนินงาน : ภารกิจที่ดำเนินการ ดังนี้

๑. สำรวจและประเมินสถานการณ์ : รวบรวมข้อมูลจากผลการดำเนินงานของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และจากข้อมูลการปฏิบัติงานของอาสาสมัครสมาชิกชมรมคุ้มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร

๒. จัดทำแผนการดำเนินงานการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร แบบบูรณาการ โดยกำหนดกระบวนการและขั้นตอนการดำเนินงาน ประเมินสภาพแวดล้อมและปัญหา (SWOT Analysis) เพื่อนำมากำหนดกลยุทธ์การดำเนินงาน

๓. ทำหนังสือประสานหน่วยงานภาคีเครือข่าย เพื่อเชิญเข้าร่วมการดำเนินงานจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ

๔. จัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ (MOU) และเสนอขอความเห็นชอบผู้บริหารกรุงเทพมหานครร่วมลงนามความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค กรมธุรกิจพลังงาน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ตำรวจ บก.ปคบ.

๕. ขออนุมัติจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยคณะกรรมการฯ ประกอบด้วยตัวแทนจากหน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ดังนี้ ๑.หน่วยงานกรุงเทพมหานคร (สำนักอนามัย สำนักงานเขต สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักเทศกิจ สำนักงานกฎหมายและคดี) ๒.ภาคีเครือข่าย ได้แก่ สมาพันธ์ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร/กระทรวงสาธารณสุข/ตำรวจ บก.ปคบ./กรมธุรกิจพลังงาน/สคบ./จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ๓.ผู้ประกอบการอาหารที่ใช้ น้ำมันทอดซ้ำ ๔.ผู้รับซื้อน้ำมันเก่าเพื่อนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น ๕.กลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล โดยกำหนดบทบาทหน้าที่ผ่านคณะกรรมการอำนวยการ และคณะอนุกรรมการ ได้แก่

(๑) คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วยคณะผู้บริหารจากภาคส่วนต่างๆ และหน่วยงานภาคีเครือข่ายต่าง ๆ อาทิ กรุงเทพมหานคร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นต้น โดยมีปลัดกรุงเทพมหานครเป็นประธาน และผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งมีหน้าที่อำนวยการ วางแผน สนับสนุน และควบคุมกำกับดำเนินการของคณะอนุกรรมการทั้ง ๓ คณะ ได้แก่ คณะอนุกรรมการด้านปฏิบัติการ คณะอนุกรรมการด้านวิชาการ และคณะอนุกรรมการด้านสนับสนุนปฏิบัติการ

(๒) คณะอนุกรรมการ ได้แก่

- คณะอนุกรรมการด้านสนับสนุนปฏิบัติการ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักอนามัย สำนักงานเขต สำนักเทศกิจ กระทรวงสาธารณสุข ผู้ประกอบการอาหาร ครู สมาพันธ์ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร ตำรวจ บก.ปคบ. เป็นต้น โดยมีผู้อำนวยการสำนักอนามัยเป็นประธาน หัวหน้า

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเป็นฝ่ายเลขานุการ ซึ่งมีหน้าที่กำหนดแนวทางปฏิบัติงานเพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์ สนับสนุนการตรวจเฝ้าระวังสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ควบคุมกำกับ การกำหนดเป้าหมาย/ตัวชี้วัดการดำเนินงานสำหรับสำนักงานเขต และบังคับใช้กฎหมาย สนับสนุนให้ ผู้ประกอบการ/ชุมชนสามารถตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ในน้ำมันโดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ด้วยตนเอง โดยมีฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต และอาสาสมัครอาหารปลอดภัย เป็น หน่วยปฏิบัติ และกองสุขภาพอาหารเป็นหน่วยสนับสนุนการดำเนินงานให้แก่สำนักงานเขตในเรื่อง ต่าง ๆ ดังนี้ จัดทำโครงการ พร้อมขออนุมัติงบประมาณการดำเนินงานและค่าตอบแทน สนับสนุนชุด ทดสอบเบื้องต้น

- คณะอนุกรรมการด้านวิชาการ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่จากสำนักอนามัย สำนักงานเขต สำนักงานกฎหมายและคดี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กระทรวงสาธารณสุข กรมธุรกิจ พลังงาน เป็นต้น โดยมีผู้จัดการแผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เป็นประธาน หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารเป็นฝ่ายเลขานุการ มีหน้าที่ศึกษา จัดทำองค์ ความรู้ทางวิชาการ มาตรการการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ เอกสารวิชาการ สื่อประชาสัมพันธ์ และ สนับสนุนข้อมูลด้านวิชาการแก่คณะอนุกรรมการด้านอื่น โดยการบูรณาการแผนการดำเนินงานของ คณะอนุกรรมการด้านสนับสนุนปฏิบัติการ และคณะอนุกรรมการด้านการจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่ เสื่อมสภาพ เพื่อกำหนดเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต

- คณะอนุกรรมการด้านการจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพ ประกอบด้วย สำนักอนามัย สำนักงานเขต สำนักสิ่งแวดล้อม กระทรวงสาธารณสุข ภาคประชาชน ผู้ประกอบการอาหาร กลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล และกรมธุรกิจพลังงาน เป็นต้น โดยมีอธิบดีกรมธุรกิจพลังงานเป็นประธาน และ ผู้อำนวยการกองสุขภาพอาหารเป็นฝ่ายเลขานุการ มีหน้าที่สร้างองค์ความรู้สำหรับชุมชนในการจัดการ น้ำมันที่เสื่อมสภาพเพื่อผลิตไบโอดีเซล สามารถกำจัดน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพได้อย่างถูกวิธี และขยาย จุดรวมน้ำมันใช้แล้วเพื่อนำไปผลิตไบโอดีเซล ตลอดจนสนับสนุนให้เกิดการเปลี่ยนน้ำมันทอดที่เสื่อม คุณภาพไปใช้ในรูปแบบต่าง ๆ ที่ไม่ให้เกิดกระบวนการผลิตอาหาร โดยกำหนดเป็นพื้นที่นำร่องและขยาย การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อเป็นการ กำหนดเส้นทางให้น้ำมันที่ใช้แล้วมีเส้นทางจัดการไปในเส้นทางที่ถูกต้อง

๖. จัดการประชุมคณะกรรมการอำนวยการ เพื่อชี้แจง กำหนดทิศทางในการดำเนินงาน และกำหนดพื้นที่นำร่องในการดำเนินงานตามแนวทางที่กำหนด

๗. จัดการประชุมคณะอนุกรรมการแต่ละคณะเพื่อดำเนินการ ตามมติของคณะกรรมการ อำนวยการ

๘. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติงบประมาณในการปฏิบัติตามแผนของแต่ละ คณะอนุกรรมการ

๙. ดำเนินการตามแผนของแต่ละคณะอนุกรรมการ เช่น การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ ความรู้แก่ผู้ประกอบการอาหาร การจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ การประชุมผู้เกี่ยวข้องใน กระบวนการผลิตไบโอดีเซล ออกตรวจเฝ้าระวังน้ำมันที่ใช้ทอดอาหารในทุกกลุ่มเป้าหมาย ส่งเสริมสร้าง แรงจูงใจกับผู้ประกอบการ/ผู้บริโภค เพื่อให้เกิดการรับซื้อน้ำมันเก่าแลกน้ำมันใหม่ จัดตั้งศูนย์รับซื้อ น้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพในพื้นที่กรุงเทพมหานคร การดำเนินการตามกฎหมายอย่างเคร่งครัดกับ

ผู้ประกอบการที่กระทำการฝ่าฝืน ประชาสัมพันธ์เรื่องน้ำมันทอดซ้ำ โดยใช้สื่อแผ่นพับ คู่มือ และจัดกิจกรรมรณรงค์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น facebook website เป็นต้น

๑๐. ประชุมคณะกรรมการอำนวยการเป็นระยะ ๆ เพื่อติดตามความต่อเนื่อง และร่วมกันแก้ไขปัญหา อุปสรรค สรุปลงและประเมินผล

๑๑. ถอดบทเรียน แนวคิดในการดำเนินการ เพื่อเป็นแบบอย่างในการขยายสู่พื้นที่อื่น ๆ ต่อไป

### ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

๑. ผู้บริหารสำนักอนามัย ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร ให้การสนับสนุน เป็นที่ปรึกษา และอนุมัติโครงการดังกล่าว

๒. นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ ประสานภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ร่วมดำเนินการวางแผน กำหนดกรอบการดำเนินงาน กฎระเบียบข้อบังคับ เสนอผู้บริหารกำหนดเป็นโครงการหรือวิธีการเพื่อจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ พร้อมขออนุมัติงบประมาณในการดำเนินงาน

๓. นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักงานเขต เป็นผู้ปฏิบัติตามแผนการดำเนินงานและสนับสนุนการปฏิบัติงานของอาสาสมัครอาหารปลอดภัย

๔. ภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ได้แก่ สมาพันธ์ชมรมคุ่มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร กระทรวงสาธารณสุข ตำรวจ บก.ปคบ. กรมธุรกิจพลังงาน สคบ. แผนงานคุ่มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ผู้ประกอบการอาหารที่ใช้ไขมันทอดซ้ำ ผู้รับซื้อน้ำมันเก่าเพื่อนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น และกลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล ซึ่งภาคีเครือข่ายเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งในการดำเนินงาน เนื่องจากปัญหาน้ำมันทอดซ้ำต้องมีการดำเนินงานแบบบูรณาการโดยต้องได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง โดยร่วมเป็นคณะกรรมการและคณะอนุกรรมการในการดำเนินงานจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ

กรอบแนวคิดกรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

แนวคิด : บูรณาการความร่วมมือเพื่อแก้ไขปัญหาการใช้น้ำมันทอดซ้ำ

กลุ่มเป้าหมาย : ๑.หน่วยงานกรุงเทพมหานคร (ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต สำนักอนามัย สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักเทคนิค) ๒.ภาคีเครือข่าย ได้แก่ สมาพันธ์ชมรมคุ้มครองผู้บริโภคกรุงเทพมหานคร/อย./บก.ปคบ./กรมธุรกิจพลังงาน/กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ๓.ผู้ประกอบการอาหารที่ใช้้ำมันทอดซ้ำ ๔.ผู้รับซื้อน้ำมันเก่าเพื่อนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น ๕.กลุ่มผู้ผลิตไบโอดีเซล



๗. ระยะเวลาการดำเนินการ : ๑ ตุลาคม ๒๕๕๗ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘

การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ												
การดำเนินการ	ช่วงเวลาที่ดำเนินการ											
	๒๕๕๗			๒๕๕๘								
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
สำรวจและประเมินสถานการณ์	↔											
จัดทำแผนการดำเนินงาน	↔											
ทำหนังสือประสานหน่วยงานภาคีเครือข่าย	↔	→										
จัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ (MOU) และเสนอขอความเห็นชอบ พร้อมลงนาม MOU		↔	→									
ขออนุมัติจัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการการดำเนินงาน			↔	→								
จัดการประชุมคณะกรรมการอำนวยการ ร่วมกำหนดแผนในการดำเนินงาน				↔	→							
<u>ดำเนินการตามแผน</u>												
๑. คณะอนุกรรมการด้านสนับสนุนปฏิบัติการ												
๑.๑ กองสุขาภิบาลอาหาร จัดทำโครงการ กำหนดแผนการดำเนินงาน พร้อมขออนุมัติงบประมาณ ค่าตอบแทน					↔							
๑.๒ จัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ชุดทดสอบ พร้อมสนับสนุนให้สำนักงานเขต						↔						
๑.๓ ประสานสำนักงานเขตดำเนินการตามแผน ตรวจสอบเฝ้าระวัง จัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ และบังคับใช้กฎหมาย						←						→
๑.๔ สำนักงานเขตรายงานผลการปฏิบัติงานเป็นรายเดือน						←						→
๑.๕ กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวม วิเคราะห์ผล และรายงานผู้บริหาร นำเสนอต่อคณะกรรมการอำนวยการ ทุก ๓ เดือน							↔		↔			↔

การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ (ต่อ)												
การดำเนินการ	ช่วงเวลาเพื่อดำเนินการ											
	๒๕๕๗			๒๕๕๘								
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
<p>๒. คณะอนุกรรมการด้านวิชาการ</p> <p>๒.๑ กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำโครงการ พร้อมขออนุมัติงบประมาณ</p> <p>๒.๒ จัดทำเอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ เอกสารทางวิชาการที่จะสนับสนุนการทำงานของคณะอนุกรรมการด้านสนับสนุนปฏิบัติการ และคณะอนุกรรมการด้านการจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพ</p> <p>๒.๓ ถอดบทเรียนความรู้ที่ได้จากการดำเนินการโครงการจัดทำเป็นคู่มือแนวทางการจัดการปัญหากรณีน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ</p> <p>๒.๔ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์คู่มือแนวทางการจัดการปัญหากรณีน้ำมันทอดซ้ำให้แก่สำนักงานเขต ทั้ง ๕๐ เขต</p> <p>๒.๕ กองสุขาภิบาลอาหารรวบรวมรายงานผู้บริหาร นำเสนอการดำเนินงานต่อคณะกรรมการอำนวยการ ทุก ๓ เดือน</p>				↔	↔							
<p>๓. คณะอนุกรรมการด้านการจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพ</p> <p>๓.๑ กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับหน่วยงานเครือข่ายกำหนดแผนการดำเนินงาน จัดทำฐานข้อมูลแหล่งรับซื้อน้ำมันทอดซ้ำ</p> <p>๓.๒ กำหนดจุดรวมน้ำมันที่ใช้แล้ว และศึกษาการนำน้ำมันทอดซ้ำมาผลิตไบโอดีเซล</p> <p>๓.๓ จัดทำโครงการ กำหนดแผนการดำเนินงาน พร้อมขออนุมัติงบประมาณค่าตอบแทน</p>	↔											

การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำในพื้นที่กรุงเทพมหานครแบบบูรณาการ (ต่อ)												
การดำเนินการ	ช่วงเวลาที่ยดำเนินการ											
	๒๕๕๗				๒๕๕๘							
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๓.๔ กำหนดเขตนําร่อง และดำเนินการตามแผนในพื้นที่นําร่อง และเก็บข้อมูลต่างๆ ปัญหา อุปสรรค					←							→
๓.๕ ถอดบทเรียน และจัดทำเป็นเอกสารเผยแพร่ให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง										←		→
๓.๖ กองสุขภาพิบาลอาหารรวบรวมรายงานผู้บริหาร นำเสนอการดำเนินงานต่อคณะกรรมการอำนวยการ ทุก ๓ เดือน						↔			↔			↔

## ๘. แนวทางการติดตามและประเมินผล

### ๘.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ระดับผลผลิต (Output)

๘.๑.๑ เกิดภาคีเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชนในด้าน การลดปัญหาการใช้น้ำมันทอดซ้ำ ๑ เครือข่าย

๘.๑.๒ ร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างน้ำมันที่ได้รับการสุ่มตรวจ พบปริมาณสารโพลาร์ ไม่เกินร้อยละ ๒๕ ของน้ำหนัก

๘.๑.๓ มีเอกสารการถอดบทเรียนเรื่องแนวทางการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ แบบบูรณาการ ๑ เล่ม

ระดับผลลัพธ์ (Outcome)

๘.๑.๑ เกิดระบบการจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ

๘.๑.๒ ประชาชนในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารโพลาร์

### ๘.๒ วิธีการประเมินผล

๘.๒.๑ รายงานผลการดำเนินงานของคณะกรรมการอำนวยการ คณะอนุกรรมการ แต่ละคณะ ในความคืบหน้าของงานตามแผน และโครงการที่ขออนุมัติงบประมาณไว้

๘.๒.๒ มีการลงนามใน MOU เพื่อแก้ปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการ

๘.๒.๓ รายงานผลการตรวจวิเคราะห์หาสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ

๘.๒.๔ ความพึงพอใจของประชาชนต่อการดำเนินงานของกรุงเทพมหานครในเรื่อง การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ

## ๙. ข้อเสนอแนะ

๑. ควรกำหนดกรณีปัญหาน้ำมันทอดซ้ำให้เป็นนโยบายประจำของกรุงเทพมหานคร และเป็นตัวชี้วัดของทุกสำนักงานเขต เพื่อผลักดันให้มีการขับเคลื่อนและให้รางวัลสำหรับผู้ที่มีผลงาน เด่น เพื่อสร้างแรงจูงใจ เช่น การมอบประกาศเกียรติคุณให้แก่สำนักงานเขตที่ดำเนินการได้สำเร็จ

๒. การสร้างแรงจูงใจแก่ผู้ประกอบการ โดยการมอบป้ายรับรองความปลอดภัยจากสาร ก่อมะเร็ง (สารโพลาร์) หลังจากผู้ประกอบการมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการทอดอาหาร และเจ้าหน้าที่ ตรวจพบสารโพลาร์น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ จึงเป็นขวัญและกำลังใจแก่ผู้ประกอบการ และเป็นการสร้าง แรงจูงใจให้ผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในการจัดการความเสี่ยงสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร อีกทั้งยังเป็นการ สร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารทอดจากร้านที่ได้รับป้ายรับรองความปลอดภัย

๓. การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารโพลาร์ให้แก่ผู้ประกอบการ ทำให้ผู้ประกอบการ รู้รอบเวลาในการเปลี่ยนถ่ายน้ำมันทอดอาหาร เป็นการลดความเสี่ยงสารโพลาร์ในอาหารประเภททอด จึงควรอบรมและฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบสารโพลาร์ให้แก่ผู้ประกอบการอาหารประเภททอดในทุก กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต บาทวิถี โรงเรียน อย่างต่อเนื่อง

๔. ควรพิจารณาความเป็นไปได้ในการสนับสนุนให้มีการรวบรวมน้ำมันทอดซ้ำที่ เสื่อมสภาพจากสถานที่ต่าง ๆ ในพื้นที่เขตรับผิดชอบเช่นเดียวกับการรวบรวมขยะ ไม่ให้มีการทิ้งน้ำมัน

ทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพไปโดยสูญเปล่า หรือทั้งน้ำมันทอดซ้ำลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ซึ่งจะก่อให้เกิดการอุดตันของท่อระบายน้ำส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

๕. ควรจัดระบบบริหารจัดการน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพแล้วนำไปแปรรูปเป็นน้ำมันไบโอดีเซล เพื่อใช้ประโยชน์เป็นพลังงานทดแทนทั้งโดยการผลิตเอง หรือสนับสนุนให้หน่วยอื่นนำไปผลิตตามความเหมาะสม และบริหารจัดการให้การผลิตไบโอดีเซลได้รับการรับรองจากกระทรวงพลังงาน และสนับสนุนให้มีการนำน้ำมันไบโอดีเซลมาใช้ในกิจการของกรุงเทพมหานครเพื่อลดค่าใช้จ่าย เช่น ใช้กับรถเก็บขยะ เครื่องปั่นไฟ เป็นต้น พร้อมทั้งสนับสนุนการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็นประโยชน์ เช่น การทำสบู่ เทียน เป็นต้น

๖. ควรเพิ่มประชาสัมพันธ์สถานประกอบการที่ได้รับการรับรองผ่านทางสื่อต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์ สื่อวิทยุ โทรทัศน์ จดหมายข่าว นอกเหนือจากการมอบป้ายรับรอง

**บรรณานุกรม**

๑. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. ๒๕๔๔. **แผนยุทธศาสตร์การดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ**. มปท.
๒. แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.). ๒๕๕๔. **สถานการณ์การใช้น้ำมันทอดซ้ำในประเทศไทย ความจริงที่คุณต้องรู้**. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
๓. แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ (คคส.). ๒๕๕๒. **ปฏิวัติน้ำมันทอดซ้ำ โดยชุดทดสอบผู้บริโภคปลอดภัย พ่อค้าแม่ค้าไทยช่วยได้**. พิมพ์ครั้งที่ ๒ : กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
๔. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. ๒๕๕๖. **พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี ๒๕๕๖)**. มปท.
๕. หน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. ๒๕๕๐. **คู่มือการดำเนินงานอาหารปลอดภัยจากการใช้น้ำมันทอดซ้ำ**. มปท.

**ภาคผนวก**

# การจัดการปัญหาน้ำมันทอดซ้ำแบบบูรณาการในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

