

เลขที่ ๕๐

รายงานส่วนบุคคล
หลักสูตร นักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๑๖

เรื่อง การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืน

โดย

นางสาวกรินทร์ สิงห์ศิริ
ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตลาดพร้าว

การนำเสนอรายงานส่วนบุคคล

เรื่อง การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างยั่งยืน

วิสัยทัศน์หน่วยงาน มุ่งมั่นพัฒนาสู่ความเป็นเขตที่น่าอยู่ ชุมชนที่เข้มแข็ง มั่งคั่ง มีคุณธรรม
เพื่อพร้อมด้วยการบริการที่เป็นเลิศอย่างยั่งยืน

เป้าประสงค์การพัฒนาของหน่วยงาน กรุงเทพฯ เป็นเมืองสุขภาพดี ประชาชนมีความสุข

วิสัยทัศน์ที่จะนำเสนอ มุ่งมั่นนำพากรุงเทพมหานครเข้าสู่มหานครแห่งอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

๑. ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ผู้บริหารโรงเรียน บุคลากร ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงผู้ปกครองและนักเรียนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร และตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๒. การพัฒนาและปรับปรุงมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียนให้ได้มาตรฐาน

๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕

๔. เกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารสะอาดในโรงเรียนของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ที่ใช้ในการตรวจประเมินตัดสินว่าได้มาตรฐานสะอาดของกรุงเทพมหานครซึ่งมี ๓๐ ข้อโดยมีเนื้อหาสรุปได้ ๗ ประเด็น ดังนี้ ๑. สถานที่รับประทานอาหาร ๒. สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร ๓. อาหาร น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ๔. ภาชนะอุปกรณ์ ๕. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ๖. ห้องน้ำห้องส้วม ๗. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๕. เกณฑ์คุณภาพอาหารตามมาตรฐานโรงอาหารสะอาด โดยการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งประกอบด้วย สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว ส่วนการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์โดยตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ซึ่งผลการตรวจวิเคราะห์จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป

๖. งบประมาณการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เช่น การประชุม/การสร้างเครือข่าย การจัดฝึกอบรม การจัดนิทรรศการ เป็นต้น

๗. วัสดุอุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพอาหาร เช่น ชุดทดสอบ SI2 ชุดทดสอบเบื้องต้นทางด้านเคมี (Test Kit)

ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง/การมีส่วนร่วมในการพัฒนา

๑. ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร
๒. ผู้บริหารและบุคลากรในโรงเรียน
๓. ผู้ประกอบการอาหารในโรงเรียน ผู้สัมผัสอาหาร
๔. ผู้ปกครองและนักเรียน
๕. เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สังกัดสำนักงานเขต
๖. เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษา สังกัดสำนักงานเขต
๗. เจ้าหน้าที่ศูนย์บริการสาธารณสุข สังกัดสำนักอนามัย
๘. กองสุขาภิบาลอาหาร สังกัดสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ภารกิจที่ดำเนินการ

โรงเรียนเป็นสถาบันที่จะต้องให้ความสำคัญกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างมาก ถ้าหากเด็กรับประทานอาหารที่ไม่สะอาดและปลอดภัยแล้ว ย่อมมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของเด็กโดยตรง อาจทำให้เกิดการเจ็บป่วยจากเชื้อโรคและสารพิษตกค้าง และส่งผลต่อการเจริญเติบโต การพัฒนาความรู้ความสามารถของเด็กในวัยเรียน ดังนั้น การสุขาภิบาลอาหารจึงเป็นเรื่องที่สำคัญซึ่งผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งหลาย จะต้องให้ความสำคัญและมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ทั้งในเรื่องของการปรับปรุงการสุขาภิบาลอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ มีการติดตามตรวจสอบ และให้การสนับสนุนงานสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้เด็กนักเรียนและบุคลากรในโรงเรียนรวมทั้งผู้ปกครอง ได้รับการคุ้มครองด้านความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในโรงเรียนมากยิ่งขึ้น

การดำเนินการ

๑. เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการดังนี้
 - ๑.๑ ประสานฝ่ายการศึกษา สังกัดสำนักงานเขตเพื่อจัดทำและตรวจสอบข้อมูลโรงเรียนในเขตพื้นที่ ได้แก่ จำนวนโรงเรียน สังกัด สถานที่ตั้ง ชื่อโรงเรียน จำนวนนักเรียน และปรับปรุงข้อมูลดังกล่าวให้เป็นปัจจุบัน
 - ๑.๒ ประสานโรงเรียนในเขตพื้นที่ทั้งโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร สังกัดคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน และสังกัดสำนักบริหารงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน
 - ๑.๓ ฝึกอบรมให้ความรู้ทางด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน แก่ผู้บริหาร คณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ครูผู้กำกับดูแล ครูอื่นๆ ที่มีหน้าที่ในการสอนวิชาที่เกี่ยวข้อง ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ปกครองและนักเรียน ในเรื่องของเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารสะอาด ๓๐ ประการ โรคและโทษที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาล สุขวิทยาส่วนบุคคล การตรวจสอบคุณภาพอาหาร และ

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ฯลฯ เป็นประจำทุกปี เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง สามารถนำไปปฏิบัติและปรับปรุงแก้ไขการสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐาน

๑.๔ ตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบภาคสนาม (Test Kit) ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว เพื่อตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์โดยตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 โดยการตรวจประเมินปีละ ๒ ครั้ง

- แจ้งผลการตรวจประเมินครั้งที่ ๑ พร้อมข้อเสนอแนะแนวทางปรับปรุงแก้ไข และนัดหมายการตรวจประเมินครั้งที่ ๒

- ดำเนินการตรวจประเมินครั้งที่ ๒ ในการปรับปรุงแก้ไขการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

๒. สร้างการมีส่วนร่วม โดยดำเนินการดังนี้

๒.๑ จัดตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร มีหน้าที่ควบคุมกำกับดูแล และสามารถตัดสินใจในการบริหารจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน ซึ่งคณะกรรมการฯ ประกอบไปด้วย ผู้บริหาร ฝ่ายโภชนาการ ฝ่ายอาคารสถานที่ ผู้ปฏิบัติงาน ศูนย์บริการสาธารณสุข ผู้ประกอบการอาหาร และผู้ปกครองนักเรียน โดยคณะกรรมการฯ จะต้องทราบข้อมูลพื้นฐานและข้อมูลสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อวางแผน กำหนดกรอบ ภาระเบียบข้อบังคับ และบทลงโทษ เสนอผู้บริหารกำหนดเป็นโครงการหรือวิธีการเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐานและให้ผู้ปฏิบัติงานเกิดกิจกรรมประกอบปรุงเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ๓๐ ประการ มีแผนการติดตามประเมินผลอย่างเป็นระบบ และมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเช่น สำนักงานเขต, ศูนย์บริการสาธารณสุข, สำนักอนามัย, กระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น เพื่อพัฒนาความรู้ทางวิชาการและเทคโนโลยีใหม่ๆ อยู่เสมอ

๒.๒ มีการประชุมคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารเป็นประจำทุกเดือน เพื่อทราบสถานภาพการสุขาภิบาลอาหาร ปัญหา และวางแผนการแก้ไขรวมไปถึงการติดตามประเมินผลการแก้ไข ปัญหาที่เกิดขึ้น

๒.๓ มีข้อกำหนด กฎเกณฑ์ต่างๆ ในการปฏิบัติงาน จัดทำเป็นคู่มือและปิดประกาศไว้ สร้างแรงจูงใจ เช่น ให้อาหารหรือประกาศเกียรติคุณแก่ผู้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานและมีบทลงโทษเมื่อไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน เช่น มีการพักงานหรือพักการจำหน่ายชั่วคราว จนถึงยกเลิกการปฏิบัติงานหรือยกเลิกสิทธิการจำหน่ายอาหาร

๒.๔ การติดตามประเมินผล จัดให้มีระบบการเฝ้าระวังในการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน โดยคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ เป็นประจำอย่างสม่ำเสมอ อาจจะเป็นเดือนละ ๑ ครั้ง

๒.๕ จัดให้มีการประกวดโรงอาหารสะอาดได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารในเขตกรุงเทพมหานครเป็นประจำทุกปี โดยมีเงินรางวัลมอบให้พร้อมป้ายรับรองการผ่านเกณฑ์มาตรฐานจากผู้บริหารระดับสูงของกรุงเทพมหานคร และถ้าโรงเรียนใดผ่านเกณฑ์มาตรฐานติดต่อกัน ๓ ปี จะได้รับมอบโล่รางวัล

๒.๖ จัดให้มีหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้นักเรียนในชั่วโมงวิทยาศาสตร์ หรือชั่วโมงกิจกรรม เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการติดตามตรวจสอบการปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานตรวจสอบความสะอาดของโรงอาหาร เฝ้าระวังคุณภาพอาหาร หรือแจ้งปัญหาที่พบในการรับประทานอาหาร ซึ่งอาจจะเป็นรูปแบบของอาสาสมัครนักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน (Kid food safety) หรือกิจกรรมการศึกษา เป็นต้น

๒.๗ กำหนดให้สำนักงานเขต เป็นศูนย์ประสานงานการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อเป็นศูนย์กลางในการส่งเสริม พัฒนา และเป็นแหล่งข้อมูลข่าวสารการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน อีกทั้งยังทำหน้าที่ในการจัดให้มีการอบรมให้ความรู้ และคอยควบคุม แนะนำโรงเรียน ให้ปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

๒.๘ ส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจทางด้านการสุขาภิบาลอาหารให้กับนักเรียน บุคลากรในโรงเรียน ผู้ปกครอง และผู้ประกอบการอาหาร เช่น การสัมมนาศึกษาดูงาน การจัดสัปดาห์การสุขาภิบาลอาหาร การจัดนิทรรศการ การจัดส่งแผ่นพับเผยแพร่ความรู้ให้แก่ผู้ปกครอง การออกกระจายเสียงในช่วงเช้าหรือช่วงพักกลางวัน เป็นต้น

๒.๙ สร้างการมีส่วนร่วมในการตรวจสอบด้านสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ทั้ง ๓ ด้าน คือด้านกายภาพ ด้านเคมี และจุลินทรีย์ เพื่อเฝ้าระวังทางด้านการสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน (อาสาสมัครนักสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน)

๒.๑๐ สร้างเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารระหว่างโรงเรียนในเขตพื้นที่ เพื่อส่งเสริมและแลกเปลี่ยนความรู้ข้อมูลข่าวสารทางการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเพื่อพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารให้ได้มาตรฐาน

ระยะเวลาดำเนินการ

๓-๕ ปี

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๑. มีพัฒนาการและมีการปรับปรุงโรงอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
๒. มีการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยการตรวจคุณภาพอาหารทั้งทางจุลินทรีย์และสารเคมีอันตรายให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

๓. โรงอาหารในโรงเรียนและสถานประกอบการอาหารในโรงเรียน (แผงค้า) มีเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอยู่ในระดับดี
๔. อัตราป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ (Food and Water Borne Diseases) ลดลงเมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันในช่วงปีก่อน

แผนผังความคิด (Mind Map) ประกอบรายงานส่วนนุคคล

