

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาสุขภาพอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย (Street Food Good Health)

หน่วยงานรับผิดชอบ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครตรัง

หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และพฤติกรรมผู้บริโภคของประชาชนในปัจจุบันมีความต้องการในการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ในอดีตผู้บริโภคมักจะซื้อวัตถุดิบเพื่อไปปรุงประกอบอาหารทานที่บ้านของตนเอง แต่ในปัจจุบันผู้บริโภคจะหาซื้ออาหารที่สามารถหาซื้อรับประทานได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว อาหารริมบาทวิถีหรืออาหารริมทางจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่สำคัญของประชาชนที่นิยมบริโภคในปัจจุบัน แต่บางครั้งการจำหน่ายอาหารบนบาทวิถีบางจุดเป็นสถานที่ที่เต็มไปด้วยมลภาวะ ฝุ่น คิวต่าง ๆ อีกทั้งการปรุงและประกอบอาหารอาจไม่ถูกสุขลักษณะ หรือการดูแลปิดอาหารปรุงสุกไม่เพียงพอ ซึ่งอาจส่งผลให้อาหารที่จำหน่ายนั้นเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคต่าง ๆ ที่จะก่อให้เกิดโรคต่อร่างกายได้ ประกอบกับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID-๑๙) ในปัจจุบันถึงแม้สถานการณ์การระบาดจะคลี่คลายลงแล้ว แต่การยังคงไว้ซึ่งมาตรการป้องกันโรคตามวิถีใหม่ (New-normal) จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอยู่ในชีวิตประจำวันตอนนี้

สถานที่จำหน่ายอาหารบาทวิถีที่อยู่ในความรับผิดชอบของเทศบาลนครตรัง มีจำนวน ๒ แห่ง คือ ตลาดคนเดินสถานีรถไฟตรัง และตลาดถนนริมนรมย์ (เซ็นเตอร์พ้อยท์) จากข้อมูลพบว่ามีผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลนครตรัง จำนวนประมาณ ๕๐๐ แผง ซึ่งทั้ง ๒ ตลาดนี้ล้วนเป็นจุดจำหน่ายอาหารที่ได้รับความสนใจจากประชาชนเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ทั้งจากคนในท้องถิ่นไม่ว่าจะเป็นกลุ่มวัยทำงานที่เลือกซื้ออาหารสำหรับมื้อเย็นหลังเลิกงาน กลุ่มเด็กเยาวชนในการเลือกซื้อของกิน และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาซื้อหาอาหารท้องถิ่นเมืองตรัง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครตรัง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการสุขภาพอาหารสำหรับ ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประกอบกับอำนาจหน้าที่ พรบ.เทศบาล พ.ศ.๒๕๔๖ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง ฉบับที่ ๑๔ พ.ศ.๒๕๖๒ กำหนดหน้าที่ของเทศบาลนคร ตามมาตรา ๕๖(๔) การควบคุมสุขลักษณะและอนามัยในร้านจำหน่ายอาหาร โรงมหรสพ และสถานบริการอื่น กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมจึงเสนอโครงการพัฒนาสุขภาพอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย (Street Food Good Health) เพื่อดำเนินงานพัฒนาสุขภาพอาหารริมบาทวิถี เพื่อให้ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและเกิดความตระหนักในการปรุงประกอบอาหารให้ถูกหลักอนามัย และเพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ห่างไกลจากโรคภัยต่างๆ

วัตถุประสงค์โครงการ

๑. เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจสุขภาพอาหารและโภชนาการที่ถูกต้องตามสุขลักษณะให้แก่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร
๒. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัยและถูกหลักสุขลักษณะ

กลุ่มเป้าหมายโครงการ

ผู้จำหน่ายอาหารแผงลอยในที่หรือทางสาธารณะ ภายในเขตเทศบาลนครตรัง

วิธีดำเนินงาน

๑. ชั้นเตรียมการ

- ๑.๑ จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติ
- ๑.๒ ประชุมชี้แจงโครงการแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดประชุมหารือและกำหนดแนวทางการดำเนินงาน
- ๑.๓ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์และคู่มือให้ความรู้
- ๑.๔ ประชาสัมพันธ์โครงการแก่กลุ่มเป้าหมาย

๒. ชั้นดำเนินการ

- ๒.๑ ดำเนินกิจกรรมตามโครงการ/จัดกิจกรรมกลุ่มเป้าหมายหลักและกลุ่มเป้าหมายรอง
- ๒.๒ จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ
- ๒.๓ จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ พร้อมรณรงค์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ
- ๒.๓ ตรวจสอบ เฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรมอนามัย โดย เจ้าหน้าที่จากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครตรัง
- ๒.๔ สรุปผลการปฏิบัติงานโครงการและประเมินผลโครงการ

ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

สรุปรายละเอียดกิจกรรมและผลการดำเนินงาน

๑. กิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ แก่กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ

เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ เป็นไปอย่างร้ายแรง จึงทำให้ผู้รับผิดชอบโครงการต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบกิจกรรมของโครงการดังกล่าวด้วยการ อบรมสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการผ่านระบบออนไลน์ โดยการใช้สื่อชุดวิดีโอ จากสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ให้แก่กลุ่มเป้าหมายที่มีความพร้อมได้รับการอบรมเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ



ภาพประกอบ ชุดวิดีโอบรรยายหลักการสุขาภิบาลอาหาร

๒. กิจกรรมจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ พร้อมรณรงค์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ

ผู้รับผิดชอบโครงการได้มีการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิก โดยประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เพื่อลดการติดต่อและสัมผัสร่วมที่อาจเกิดขึ้นในกับสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบเอกสาร



ภาพประกอบ ชุดอินโฟกราฟฟิคประชาสัมพันธ์สุขาภิบาลอาหาร

๓. กิจกรรมตรวจสอบ เฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรมอนามัย โดยเจ้าหน้าที่จากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครตรัง พารามิเตอร์ในการตรวจ ได้แก่ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย สารฟอกขาว โพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ กรดซาลิซิลิก และสารฟอร์มมาลิน

ได้มีการสุ่มตรวจตัวอย่างอาหารจากผู้จำหน่ายอาหารแผงลอยในตลาดเซ็นเตอร์พ้อยท์ และตลาดถนนคนเดินสถานีรถไฟ โดยมีการเก็บตัวอย่างน้ำมันทอดซ้ำ ตัวอย่างอาหาร และตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร ผลพบว่าผ่านเกณฑ์ทั้งหมด

ภาพกิจกรรมตรวจสอบ เฝ้าระวัง ด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย



๔. กิจกรรมสรุปผลการตรวจสอบ พร้อมให้คำแนะนำ และมอบสัญลักษณ์แสดงถึง ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารของแต่ละร้าน

ได้ดำเนินการมอบป้ายสติ๊กเกอร์ ร้านอาหารปลอดภัยจากสารอันตราย โดยมอบให้แก่ผู้ที่ผ่านการตรวจสอบสุขภาพอาหารและผ่านการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

