

เลขที่ ๕๒

รายงานการศึกษาส่วนบุคคล
(Individual Study)

เรื่อง การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้มีประสิทธิภาพ
กรณีศึกษาเขตบางนา

จัดทำโดย นายฉลา ขวยศ
ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตบางนา

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรม
หลักสูตรนักบริหารมหานครระดับต้น รุ่นที่ ๒๗
สถาบันพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙

๑. **ชื่อผลงาน** การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี (Street Food Safety) ให้มี
ประสิทธิภาพ กรณีศึกษาเขตบางนา

๒. หลักการและเหตุผล

อาหารริมบาทวิถี หรืออาหารริมทาง (Street Food) เป็นอาหารที่ผู้คนเข้าถึงได้ง่าย ราคาถูก และมีจำหน่ายอยู่ในย่านชุมชนทุกแห่งทั่วโลก และเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งในการมาท่องเที่ยว กรุงเทพมหานคร แต่ก็เป็นจุดเสี่ยงด้านความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาดเช่นกัน และอาจมีผลกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านลบต่อการท่องเที่ยวได้เช่นกัน

ปี ๒๕๕๖ กรุงเทพมหานคร ได้รับการโหวตให้เป็น “เมืองท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลก” และที่สุดในเอเชีย The World’s Best Award ๒๐๑๓ ด้วยคะแนนสูงสุด ๙๐.๔๐ จากนักท่องเที่ยว และผู้อ่านจากนิตยสาร “เทรเวล แอนด์ เลisure” (Travel & Leisure) นิตยสารท่องเที่ยวยอดนิยมของสหรัฐอเมริกา และยังคงติดอันดับต้นๆของโลกในการเป็นเมืองน่าท่องเที่ยวจนถึงปัจจุบัน ซึ่งปัจจัยในการพิจารณาในการเดินทางมาประเทศไทยของนักท่องเที่ยวข้อหนึ่งก็คือ เรื่องอาหารการกิน ที่มีรสชาติอร่อยถูกปาก หลากหลาย หารับประทานได้ง่ายโดยเฉพาะอาหารริมบาทวิถี ที่เข้าถึงได้ง่ายราคาไม่แพง

ในด้านความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี เนื่องจากเป็นที่ทราบกันดีว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีข้อจำกัดในด้านสุขลักษณะสิ่งแวดล้อมที่ไม่เอื้อต่อการจำหน่ายอาหารทั้งผู้คนควั่น สภาพอากาศทำให้อาหารริมบาทวิถีจึงเสี่ยงที่จะทำให้เกิดโรครทางเดินอาหารได้ง่าย ประเทศไทยมีผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีจำนวน ๙๐,๐๐๐ ราย กระทรวงสาธารณสุข (สำนักระบาดวิทยา) รายงานข้อมูลเฝ้าระวังโรคทางเดินอาหารใน ปี ๒๕๕๘ พบผู้ป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วง ๑,๐๙๗,๗๕๑ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๑,๖๘๕.๖๑ ต่อแสนประชากร และโรคอาหารเป็นพิษ ๑๒๙,๖๓๘ ราย คิดเป็นอัตรา ๑๙๙.๐๖ ต่อแสนประชากรและมีค่าเตือนให้ระมัดระวังในการกินอาหารริมบาทวิถี โดยเฉพาะฤดูร้อน

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ ๒๐ ปี กำหนด “วิสัยทัศน์กรุงเทพฯ ๒๕๗๕: กรุงเทพฯ มหานครแห่งเอเชีย Bangkok: Vibrant of Asia” ซึ่งวิสัยทัศน์ด้านมหานครแห่งความปลอดภัย ยุทธศาสตร์ด้านปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย ชาวกรุงเทพฯ อยากเห็นเมืองกรุงเทพฯ ใน ๒๐ ปีข้างหน้าเป็นมหานครอาหารปลอดภัย และปลอดโรคคนเมือง กรุงเทพมหานครสามารถขับเคลื่อนวิสัยทัศน์ด้านนี้ด้วยกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพในระดับชุมชน เช่น ”โครงการถนน /ย่านชุมชนสุขภาพ” เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวกรุงเทพฯ ควบคุมคุณภาพอาหารข้างทาง โดยการส่งเสริมบทบาทของชุมชน ร้านค้า และผู้ประกอบการให้ร่วมกันจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพของคนทุกกลุ่ม ทุกวัย มีอาหารปลอดภัยและถูกสุขลักษณะในย่านถนนของตนเองฯลฯ เป็นต้น กรุงเทพมหานครจึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์ของกรุงเทพมหานครที่จะให้ “กรุงเทพมหานคร จะเป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดโรค ปลอดภัย บริโภคได้อย่างมั่นใจ”

นโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ตามแผนการบริหารราชการ กรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๖-๒๕๖๐ ระยะที่ ๑ นโยบายมหานครแห่งอาเซียน มีเป้าประสงค์ให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางหรือประตูสู่อาเซียน (Gateway to Asean) มีกลยุทธ์ส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางหรือประตูสู่อาเซียน โดยกำหนดตัวชี้วัดหลักสำคัญประเด็นหนึ่งคือ ร้านอาหารริมทาง (Street Food) มีมาตรฐานความปลอดภัยตามเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

เป้าประสงค์ (Objective) ๑.๖.๘ ประชาชนในกรุงเทพฯ มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน กลยุทธ์ ๑. ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพ ด้วยการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในแหล่งจำหน่าย กลยุทธ์ที่ ๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร โดยโครงการ กรุงเทพฯ : เมืองแห่งความปลอดภัย

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ได้รายงานผลการตรวจประเมินสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และคุณภาพอาหาร พบว่า สุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์สุขลักษณะ ๑๐ประการตรวจทั้งหมด จำนวน ๑,๕๒๖ ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ ๖๓๗ราย คิดเป็นร้อยละ ๔๑.๗๔ ข้อบกพร่องที่พบ ๓ อันดับแรก ประกอบด้วย ๑)ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในเรื่องการเสิร์ฟ การหยิบจับ ไม่สวมหมวกคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวสะอาด ๒) อาหารที่วางจำหน่ายไม่มีการปกปิดทุกชนิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค และ ๓) ถังรองรับเศษอาหารรั่วซึมและไม่มีฝาปิด จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นพบว่าตรวจทั้งหมด ๑,๑๖๙ รายการพบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจ จำนวน ๑ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๐.๐๙ โดยพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลินในผ้าชีวรี่ (เครื่องในสัตว์) จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยาโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการพบว่าตรวจทั้งหมด ๑,๑๓๓ รายการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๗๘๗ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๖๙.๕๖ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ๓๔๖ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๕๔ โดยพบว่าการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ก่อโรคระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค (ตรวจทางห้องปฏิบัติการ) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงถึงร้อยละ ๕๐.๗๕ เชื้อที่ก่อโรค หมายถึง เชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ๔ ชนิด ได้แก่ Salmonella spp. E. coli. Staphylococcus aureus และ Vibrio cholera เมื่อแยกวิเคราะห์ตามเชื้อที่ตรวจพบว่าเชื้อที่ตรวจพบมากที่สุด คือ เชื้อ E. Coli โดยพบถึง ร้อยละ ๙๕.๐๕ จากตัวอย่างที่พบเชื้อจุลินทรีย์เกินค่ามาตรฐานทั้งหมด (๙๖ ตัวอย่างจาก ๑๐๑ ตัวอย่าง)รองลงมาคือ S. aureus พบร้อยละ ๒๐.๗๙ (๒๑ ตัวอย่างจาก ๑๐๑ ตัวอย่าง) Salmonella spp.ร้อยละ ๑๙.๘๐ (๒๐ ตัวอย่างจาก ๑๐๑ ตัวอย่าง) และ V. cholera ร้อยละ ๐.๙๙(๑ตัวอย่างจาก ๑๐๑ ตัวอย่าง) ตามลำดับ จากการตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นพบว่าตรวจทั้งหมด ๑,๙๒๗ รายการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๑,๒๘๔ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๖๖.๖๓ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ๖๔๓ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๓๗ โดยพบว่าร้อยละความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๓๖ ใกล้เคียงกับความสะอาดของภาชนะที่พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ ๓๓.๔๐

เขตบางนา เป็นพื้นที่เขตรอบนอก ที่มีพื้นที่ที่จัดให้เป็นจุดผ่อนผันให้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะทั้งหมด ๘ จุด มีผู้ค้าจำนวน ๓๗๗ ราย โดยมีเจ้าหน้าที่รับผิดชอบในการตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารทั้งด้านคุณภาพของอาหารที่จำหน่ายและด้านสุขลักษณะการจำหน่าย จำนวน ๒ คน มีการออกหมุนเวียนตรวจสอบแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในแต่ละจุดผ่อนผันได้เดือนละ ๑ - ๒ ครั้ง ทำให้ขาดความเข้มข้นในการบังคับใช้กฎระเบียบ ส่งผลให้ผู้ค้าไม่ตระหนักในการปฏิบัติตามระเบียบหรือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะในการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เช่น การสวมใส่หมวกและผ้ากันเปื้อน การปกปิดอาหารพร้อมบริโภค การทิ้งขยะหรือน้ำเสีย และพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ต่างๆ เนื่องจากมองว่าเจ้าหน้าที่ไม่จริงจังในการบังคับใช้กฎหมายและไม่เข้มงวดในการ

ตรวจ รวมถึงไม่มีการดำเนินการตามมาตรการทางกฎหมายกับผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างจริงจัง จากรายงานผลการตรวจสอบสุ่มลักษณะของแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเขตบางนา ไม่มีการใช้มาตรการดังกล่าวเลย มีเพียงการแนะนำและตักเตือน โดยไม่ให้ความสำคัญกับการบังคับใช้กฎหมายมากนัก ทำให้ภาพลักษณ์ในการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีไม่เห็นชัดเจน จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นในพื้นที่เขตบางนา พบว่าตรวจทั้งหมด ๑,๒๔๙ รายการไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจ จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยาโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นพบว่าตรวจทั้งหมด ๗๘๒ รายการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๖๐๕ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๗๗.๓๖ ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ๓๔๖ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๕๔ โดยพบว่า จากการตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่าตรวจทั้งหมด ๑๗๗ รายการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ๑๐๔ รายการ คิดเป็นร้อยละ ๕๘.๗๖

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร รายงานข้อมูลอัตราการเกิดโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในกรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๕๘ มีจำนวน ๓๘,๕๙๘ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๖๗๘.๐๘ ต่อแสนประชากร ซึ่งอยู่ในพื้นที่เขตบางนา จำนวน ๑,๔๕๖ ราย คิดเป็นอัตราป่วย ๑,๕๔๓.๗๖ ต่อแสนประชากร อยู่ในอันดับที่ ๒ จาก ๕๐ เขต มาเป็นสองเท่าของอัตราป่วยต่อแสนประชากรของกรุงเทพมหานคร ดังนั้น ผู้จัดทำรายงานการศึกษา จึงได้จัดทำรายงานการศึกษาเรื่อง การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี (Street Food Safety) ให้มีประสิทธิภาพ กรณีศึกษาเขตบางนา ขึ้น

๓. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสร้างระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
๒. เพื่อให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยจากอันตรายที่อาจเกิดจากการรับประทานอาหารริมบาทวิถี

๔. เป้าหมาย

๑. เขตบางนามีระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่ผสมผสานอย่างบูรณาการและมีส่วนร่วมใน ๕ ด้าน (การสื่อสารภายในกลุ่มพ่อค้า การประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานของกลุ่มให้ผู้บริโภคทราบ การวางระบบกล้อง CCTV การรับฟังความเห็นจากผู้บริโภค การตรวจสอบตนเอง และรายงานให้เจ้าหน้าที่รัฐ)
๒. อัตราการปนเปื้อนสารเคมีไม่เกินร้อยละ ๐.๕ และอัตราการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหารริมบาทวิถีไม่เกินร้อยละ ๑๐
๓. ประชาชนเขตบางนาเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารลดลงน้อยกว่าอัตราป่วยต่อแสนประชากรของกรุงเทพมหานคร
๔. เพื่อให้ประชาชนมีความพึงพอใจต่อการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี ร้อยละ ๙๕

๕. ความรู้ที่นำมาใช้ในการจัดทำรายงานฯ

ในการดำเนินการศึกษานี้ ผู้จัดทำรายงานการศึกษา ได้ทำการทบทวนวรรณกรรม งานวิจัย แนวคิด ทฤษฎี และความรู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาใช้ในการจัดทำรายงาน ดังนี้

๑. SWOT Analysis การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตของปัจจัยที่กว้าง ด้วยการระบุจุดแข็ง (Strengths) จุดอ่อน (Weaknesses) โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) ขององค์กร ทำให้มีข้อมูลในการกำหนดทิศทางหรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมาบนจุดแข็งขององค์กร และแสวงหาประโยชน์จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมหรือลดจุดอ่อนขององค์กรให้มีน้อยที่สุดได้ ภายใต้การวิเคราะห์ SWOT นั้น จะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกองค์กร โดยได้ดำเนินวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของงานเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีของสำนักงานเขตบางนา ดังนี้

๑.๑. จุดแข็งขององค์กร (S-Strengths) สำนักงานเขตบางนา มีส่วนราชการที่รับผิดชอบดูแลการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ๒ ฝ่าย คือฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และฝ่ายเทศกิจ โดยมีฝ่ายรักษาความสะอาดให้การสนับสนุนการปฏิบัติงานด้านการรักษาความสะอาด และสำนักอนามัยเป็นผู้สนับสนุนด้านวิชาการและเครื่องมือในการเฝ้าระวังคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องรองรับในการปฏิบัติงานชัดเจน

๑.๒. จุดอ่อนขององค์กร (W-Weaknesses) การปฏิบัติงานของฝ่ายที่เกี่ยวข้องขาดการประสานงานกันที่ดี ทำให้การบังคับใช้กฎหมายขาดประสิทธิภาพ รวมถึงความถี่ในการตรวจสอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งด้านคุณภาพและสุขลักษณะยังคงน้อย อันเนื่องมาจากจำนวนเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานเฝ้าระวังมีไม่เพียงพอ

๑.๓. โอกาสทางสภาพแวดล้อม (O-Opportunities) ผู้บริโภคให้ความสนใจดูแลสุขภาพของตนเองมากขึ้น และใช้การสื่อสารทางอินเทอร์เน็ตในการแสดงความคิดเห็นต่อเรื่องต่างๆที่ส่งผลต่อสุขภาพมากขึ้น ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการรวมตัวกันเพื่อรักษาผลประโยชน์ที่อาจได้รับผลกระทบจากการประกอบการเช่น การยกเลิกจุดผ่อนผัน และนโยบายของกรุงเทพมหานครเอื้อต่อการพัฒนาความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี เช่น การใช้กล้อง CCTV ดูแลความปลอดภัยในย่านชุมชนซึ่งสามารถนำมาบูรณาการใช้ในการเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และในปัจจุบันมีการสื่อสารทางโลกอินเทอร์เน็ต โซเชียลเน็ตเวิร์ค ทำให้สามารถนำมาเป็นเครื่องมือในการสื่อสาร เก็บข้อมูล สถิติเกี่ยวกับงานได้เช่น ความพึงพอใจของประชาชน ความต้องการของผู้ค้า รวมถึงเป็นช่องทางรับแจ้งเรื่องร้องเรียนเพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีต่อการพัฒนางานเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร

๑.๔. อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม (T-Threats) กระแสสังคม เกี่ยวกับภาพลักษณ์ด้านลบในการดูแลความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถี เช่น กลุ่มต่อต้านทวงคืนบาทวิถี อาจมองว่ากรุงเทพมหานครสนับสนุนให้มีการค้าขายในที่สาธารณะอย่างผิดกฎหมายหรือความต้องการของสาธารณชนคนส่วนใหญ่

จากวิเคราะห์ SWOT ข้างต้น ผู้ศึกษามองว่า สำนักงานเขตบางนา ยังมีการดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีที่ดี แต่ขาดการบังคับใช้กฎหมายที่เป็นธรรมและจริงจัง อันเนื่องมาจากจำนวนเจ้าหน้าที่ในการตรวจเฝ้าระวังและขาดการประสานความร่วมมือกันของส่วนราชการให้มีการปฏิบัติงานส่งเสริมกันที่ดีเพียงพอ ซึ่งจำเป็นต้องพัฒนาขึ้น และในโอกาสที่ประชาชนส่วนใหญ่มี

การเทคโนโลยีและการสื่อสารทางอินเทอร์เน็ตมากขึ้น จึงเป็นโอกาสในการพัฒนางานเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้เหมาะสมมากขึ้น ถึงแม้อาจมีความไม่พอใจของกลุ่มคนบางส่วน แต่การคุ้มครองความปลอดภัยของอาหารยังเป็นภาพลักษณ์ด้านบวกเป็นที่รับรู้ได้โดยทั่วไป

๒. Deming cycle (PDCA) การทำงานอย่างเป็นระบบ ซึ่งประกอบด้วย ๔ ขั้นตอนหลัก ๆ ดังนี้

P = Plan หมายถึง การวางแผน เป็นส่วนประกอบของวงจรที่มีความสำคัญ เนื่องจากการวางแผนจะเป็นจุดเริ่มต้นของงานและเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้การทำงานในส่วนอื่นเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ การวางแผนในวงจร Deming เป็นการหาคำตอบประกอบของปัญหา โดยวิธีการระดมความคิดการเลือกปัญหา การหาสาเหตุของปัญหา การหาวิธีการแก้ปัญหา การจัดทำตารางการปฏิบัติงาน และการกำหนดวิธีการตรวจสอบและประเมินผล

D = Do หมายถึง การปฏิบัติตามแผน เป็นการลงมือปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้ในตารางการปฏิบัติงาน โดยสมาชิกในทีมงานต้องมีความเข้าใจถึงความสำคัญและความจำเป็นในการดำเนินงานตามแผนนั้นๆ

C = Check หมายถึง การตรวจสอบดูว่าเมื่อปฏิบัติงานตามแผนหรือการแก้ปัญหาตามแผนแล้ว ผลลัพธ์เป็นอย่างไร สภาพปัญหาได้รับการแก้ไขตรงตามเป้าหมายที่ตั้งใจหรือไม่ ซึ่งการไม่ประสบความสำเร็จอาจจะเกิดจากสาเหตุหลายประการ เช่น ไม่ปฏิบัติตามแผน ความไม่เหมาะสมของแผน หรือการเลือกใช้เทคนิคที่ไม่เหมาะสม หากไม่เป็นไปตามแผนอาจจะต้องมีการปรับแผนใหม่ แต่หากแผนนั้น ใช้งานได้ดีก็ถือปฏิบัติต่อไป

A = Action หมายถึง การดำเนินการให้เหมาะสม เป็นการกระทำภายหลังที่กระบวนการ ๓ ขั้นตอนตามวงจรได้ดำเนินการเสร็จแล้ว ขั้นตอนนี้เป็นการนำเอาผลจากขั้นการตรวจสอบ (C) มาดำเนินการให้เหมาะสมต่อไป

๓. เบญญาภา อยู่โพธิ์ทอง (๒๕๕๓) ได้ศึกษาวิจัยพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวนานาชาติ เกี่ยวกับอาหารไทยริมบาทวิถี พบว่า นักท่องเที่ยวนานาชาติส่วนใหญ่ตัดสินใจในการรับประทานอาหารไทยริมบาทวิถีด้วยตนเองมากที่สุด ด้านความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวนานาชาติเกี่ยวกับอาหารไทยริมบาทวิถีกรุงเทพมหานครอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร และรสชาติ ด้านการบริการ ด้านผู้ขาย ด้านสถานที่ และบรรยากาศ ด้านอุปกรณ์ และเครื่องปรุง ตามลำดับ และได้ให้ข้อเสนอแนะไว้ดังนี้

๓.๑. ผู้ขายอาหารริมบาทวิถี บางส่วนยังมีการปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารยังไม่ถูกต้อง การปรุงอาหาร การสัมผัส รวมถึงการล้างและการเก็บรักษาภาชนะที่เกี่ยวข้องกับการขายอาหารริมบาทวิถี ดังนั้นเจ้าหน้าที่รัฐฯ จึงควรเข้มงวดตรวจตราให้ผู้ขายได้ปฏิบัติตามเงื่อนไขและกฎเกณฑ์ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลต่อไป

๓.๒. ผู้ขายอาหารริมบาทวิถี บางส่วนให้มีความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการทางกฎหมายอยู่ในระดับต่ำ ดังนั้นผู้ขายต้องมีความรู้ความเข้าใจที่มาของโรคที่อาจจะตามมาจากการปนเปื้อนในการปรุงอาหาร หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรจัดอบรมเพิ่มความรู้และพัฒนาทักษะเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารและการปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อให้ ผู้ขายมีการปฏิบัติที่ถูกหลักสุขาภิบาล

๓.๓. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้ขายต้องปรุงอาหาร ประกอบกับจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล ดังนั้น กรุงเทพมหานครควรกำหนดมาตรการหรือการกระตุ้นให้ผู้ขายอาหารมี การจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ที่จำเป็น เพื่อนำมาใช้ในการจำหน่ายอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล

๓.๔. การบริโภคอาหารริมบาทวิถี ในกรุงเทพมหานครสามารถสะท้อนถึงด้านวัฒนธรรม ที่บ่งบอกถึงความเป็นอยู่ของชุมชนวิถีในการปรุงอาหาร และประสบการณ์ผู้บริโภคได้รับ ด้านกฎหมายที่ บ่งบอกถึงการดำเนินงานของภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ยังไม่เคร่งครัดเท่าที่ควร ด้านสภาพทางสังคมของคนในกรุงเทพมหานครที่สวนมากผู้ขายจะมีฐานะยากจนและมีการศึกษาในระดับที่ไม่สูงมากนัก ทำให้ ส่งผลถึงปัญหาคุณภาพของอาหารริมบาทวิถี ดังนั้น นี่จึงเป็นภาพรวมที่สะท้อนถึงความเป็นอยู่ของคนในกรุงเทพมหานครผ่านวิถีการบริโภคอาหารริมบาทวิถี ที่ผู้เกี่ยวข้องและภาครัฐต้องดำเนินการอย่างเข้มงวดเพื่อรักษาภาพลักษณ์ กรุงเทพมหานครและประเทศไทยอีกเช่นกัน

๓.๕. การสนับสนุนแนะนำเกี่ยวกับการปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข จากผู้ขายด้วยกันและจากข่าวสารต่างๆ ทั้งทางโทรทัศน์ เอกสาร วิทย์ ฯลฯ ทำให้ผู้ขายมีการปฏิบัติ ในการจำหน่ายอาหารที่ถูกหลักยิ่งขึ้น ดังนั้นเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจึงควรติดตามแนะนำผู้ขายอาหารริมบาทวิถีอย่างสม่ำเสมอ ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ขายช่วยเหลือซึ่งกันและกัน สนับสนุนหนังสือต่างๆ ให้ มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

๔. มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครสำหรับผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีเกณฑ์การให้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ดังนี้

๔.๑. ได้รับอนุญาตให้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

๔.๒. ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะสำหรับสถานประกอบการแพลงลอยจำหน่ายอาหาร

๔.๓. ตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดตรวจภาคสนาม (ทางเคมี จุลชีววิทยา แล้วแต่กรณี) อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย

๔.๔. ผู้ค้าผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๕. การเฝ้าระวังคุณภาพความปลอดภัยของอาหาร

๕.๑ การตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ปัจจุบัน กรุงเทพมหานครอาศัยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) ซึ่งเป็นชุดทดสอบที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้คิดค้นและจำหน่าย ซึ่งมีการทดสอบหาสิ่งที่ปนเปื้อนในอาหาร ดังนี้

๕.๑.๑ สารบอแรกซ์ มีผลกระทบต่อสุขภาพทำให้ร่างกายอ่อนเพลียเบื่ออาหาร น้ำหนักลด เกิดพิษสะสมในไต ปัสสาวะไม่ออก คลื่นไส้ อาเจียนเป็นเลือด ปวดท้อง หดสติ ในผู้ใหญ่ได้รับสารบอแรกซ์ ๑๕ กรัม หรือเด็กได้รับ ๕ กรัม จะทำให้อาเจียน เป็นเลือด และอาจตายได้ ซึ่งอาหารที่ตรวจพบ อาทิ เช่น เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ทับทิมกรอบ ลอดช่อง ผลไม้ดอง

๕.๑.๒ สารฟอรัมาลีน มีผลต่อสุขภาพเมื่อสัมผัสหรือดมจะทำให้ผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองที่ตา จมูก ระบบทางเดินอาหาร ถ้ารับประทาน ๓๐-๖๐ มิลลิกรัม จะทำให้เกิดอาการ ปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หดสติ และเสียชีวิตได้ ตัวอย่างอาหารที่พบ อาทิ เช่น น้ำแช่อาหารทะเลสด และเนื้อสัตว์ต่างๆ ผักสดชนิดต่างๆ

๕.๑.๓ สารไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) มีผลกระทบต่อสุขภาพทำให้หายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง ในรายที่แพ้อย่างรุนแรง หรือผู้ป่วยโรคหอบหืดอาจเกิดอาการช็อค หมดสติ และเสียชีวิตได้ ตัวอย่างอาหารที่พบ อาทิ เช่น น้ำตาลมะพร้าว ทูเรียนกวนหน่อไม้ดอง น้ำแช่ผักผลไม้ เช่น ถั่วงอก ชิงสุกหั่นฝอย กระเทียม เป็นต้น

๕.๑.๔ กรดซาลิซิลิก (สารกันรา) มีผลทำลายผนังกระเพาะอาหาร มีพิษต่อระบบประสาท เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน แพ้มากอาจมีผื่นขึ้นตามตัว และเป็นอันตรายต่อไต ได้รับกรดจนมีความเข้มข้นในเลือดถึง ๒๕-๓๕ มิลลิกรัม/เลือด ๑๐๐ มิลลิกรัม จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้ ตัวอย่างอาหารที่พบ อาทิ เช่นอาหารหมักดอง ได้แก่ มะม่วงดอง ผักดอง ผลไม้ดอง เป็นต้น

๕.๑.๕ สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เป็นอันตรายต่อระบบประสาทส่วนกลางทำลายเซลล์ประสาท ทำให้ชาบน ใบหน้า ลิ้นและริมฝีปาก ทำลายการทำงานของเอ็นไขม้ในระบบประสาททำให้ปวดศีรษะ ง่วง สับสน คลื่นไส้ อาเจียน บริโภคอาหารที่มีสารพิษตกค้างเป็นประจำ ทำให้ร่างกายอ่อนแอขาดความ ต้านทานโรคหากได้รับสารฆ่าแมลงเข้าสู่ร่างกาย ทำให้เกิดอาการ วิงเวียน คลื่นไส้ อาเจียน หายใจขัด และหัวใจอาจหยุดเต้นได้ตัวอย่างอาหารที่พบ อาทิ เช่นผักสด ผลไม้สด ปลาเค็ม

๕.๑.๖ การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) โดยตรวจจากตัวอย่างอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เมื่อผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์

๕.๒ การตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เป็นการตรวจวิเคราะห์เพื่อหาเชื้อก่อโรคที่ปนเปื้อนในอาหาร

๕.๓ การตรวจสอบทางด้ายสุลักษณะของการจำหน่ายอาหาร โดยใช้ข้อกำหนดพื้นฐานที่ดี ๑๐ ประการของการขายอาหารริมบาทวิถีที่ถูกสุลักษณะดังนี้

๕.๓.๑ ผู้ขายอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผมและผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวตลอดเวลา เพื่อป้องกันความสกปรกจากเสื้อผ้าของผู้สัมผัสอาหาร ปนเปื้อนลงในอาหาร หลีกเลี่ยงการหยิบจับอาหารด้วยมือ ใช้อุปกรณ์คีบตักแทนและไม่ควรหยิบจับเงิน

๕.๓.๒ แผงลอยจำหน่ายอาหารมีสภาพดี แข็งแรง ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ชั้นที่วางอาหารและภาชนะอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. เพื่อป้องกันมิให้ความสกปรกจากพื้นกระเด็นขึ้นมาเปื้อนอาหารได้

๕.๓.๓ อาหารทุกชนิดจะต้องมีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่น ละออง แมลง และสัตว์นำโรค

๕.๓.๔ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี ๓ ขั้นตอน โดยน้ำแรกเป็นน้ำผสมน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง ที่ล้างตั้งสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. เพื่อป้องกันน้ำสกปรกไม่ให้กระเด็นขึ้นมาปนเปื้อนในน้ำล้างภาชนะได้

๕.๓.๕ น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่มที่ใช้บริโภค ต้องซื้อจากแหล่งที่แน่ใจว่าสะอาดและปลอดภัย การเก็บใส่ภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิดสำหรับน้ำแข็งจะต้องมีอุปกรณ์ค้ำยาวัดกเฉพาะ และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่รวมกับน้ำแข็ง เนื่องจากอาจมีความสกปรกและเชื้อโรคปนเปื้อนสู่น้ำแข็ง

๕.๓.๖ ใช้น้ำส้ม น้ำปลา หรือสารปรุงแต่งอื่นๆที่ได้มาตรฐาน และถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยสังเกตเครื่องหมาย อย.ที่ติดอยู่บนฉลากของเครื่องปรุงรสและสารปรุงแต่งอาหารต่างๆ

๕.๓.๗ ภาชนะเครื่องใช้ และวัสดุที่สัมผัสอาหารต่าง ๆ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่ละลายด้วยกรดต่าง ไม่ตกแต่งสีทำความสะดวก สะดวกต่อการใช้

๕.๓.๘ ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช่องที่ใช้ตัดต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิดตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

๕.๓.๙ การเก็บภาชนะ จาน ชาม ถ้วย แก้ว หลังจากล้างแล้ว ห้ามเช็ด ให้เก็บคว่ำในอุปกรณ์หรือตะกร้าโปร่งสะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. เพราะการคว่ำภาชนะสามารถป้องกันพื้นผิวภาชนะส่วนที่ต้องสัมผัสอาหารจากฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่งสะอาดเพื่อป้องกันมิให้มือสัมผัสกับส่วนของช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่จะนำอาหารเข้าสู่ปาก

๕.๓.๑๐ มีถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด เพื่อเก็บเศษอาหารและวัสดุต่าง ๆ เพื่อป้องกันมิให้เป็นที่อยู่และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค

๓. กฎหมายที่ใช้ในการควบคุมป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตหรือจำหน่ายหรือนำเข้ามาจำหน่าย มีการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ที่เป็นพิษหรืออันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคโดยมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังนี้ คือ

๓.๑. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ เป็นกฎหมายที่กำหนดหน้าที่ในการควบคุม กระบวนการและสภาพแวดล้อม ในการทำ ประกอบ ปรุงอาหาร หรือการผลิตอาหาร เพื่อให้อาหารสะอาดและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค ซึ่งกรุงเทพมหานครได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.๒๕๔๕ และระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๖ และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อเป็นรายละเอียดในการทำงานให้ผู้เกี่ยวข้องถือปฏิบัติ และถ้าไม่ปฏิบัติย่อมมีบทลงโทษ

๓.๒ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.๒๕๒๒ เป็นกฎหมายที่กำหนดหน้าที่ในการควบคุมกระบวนการและสภาพแวดล้อมในการผลิตอาหาร โดยที่คุณภาพอาหารจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้กำหนด ซึ่งออกเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฯลฯ

๓.๓ พระราชบัญญัติรักษาสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดห้ามมิให้ผู้ใด (๑) ปรุงอาหาร ขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนนหรือในสถานสาธารณะ (๒) ใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนเป็นที่ปรุงอาหารเพื่อขายหรือจำหน่ายให้แก่ประชาชนบนถนนหรือ ในสถานสาธารณะ โดยมีฝ่ายเทศกิจรับผิดชอบตรวจตรา

๖. กรอบแนวทางการดำเนินการและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

ในการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่เขตบางนา ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ สำนักงานเขตบางนา (ฝ่ายเทศกิจ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ ฝ่ายรักษาความสะอาดฯ) สถานีตำรวจนครบาลบางนา (งานจราจร) ศูนย์บริการสาธารณสุข ๘ และศูนย์บริการสาธารณสุข ๓๒ (งานควบคุมโรค อุจจาระร่วง) กลุ่มผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี กลุ่มผู้อาศัยบริเวณจุดผ่อนผัน นักท่องเที่ยว และกลุ่มประชาชนทั่วไป จึงได้กำหนดกรอบแนวทางการดำเนินการ ดังนี้

๑. แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อพิจารณาจัดทำแนวทางการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถี โดยให้มีการประชุมระดมความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายในการเฝ้าระวังร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

๒. แต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีเขตบางนา (Street Food Safety) ประกอบด้วย ผู้อำนวยการเขตบางนา ผู้แทนผู้ค้าจุดผ่อนผัน ๘ จุด ผู้แทนประชาชนที่อาศัยอยู่ในจุดผ่อนผัน ๘ คน หัวหน้าฝ่ายเทศกิจ หัวหน้าฝ่ายรักษาความสะอาดและสวนสาธารณะ โดยและหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพเป็นเลขานุการ เพื่อทำหน้าที่ในการกำหนดกรอบแนวทางในการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้ครอบคลุมทุกด้าน การติดตามประเมินผล และการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในการดูแลความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถี

๒.๑. จัดให้มีการประชุมหัวหน้าหน่วยงานของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อให้เกิดการประสานร่วมงานที่ดี ในการดูแลอาหารริมบาทวิถีให้ปลอดภัย และจัดประชุมคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีเขตบางนา เพื่อร่วมกันพิจารณาผลการดำเนินงาน และประเมินผลเพื่อปรับปรุงแก้ไขในด้านที่ยังบกพร่อง

๒.๒. จัดให้มีการสื่อสารภาพลักษณ์ที่เข้มงวดในการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีอยู่เป็นประจำและอย่างต่อเนื่อง ให้ประชาชนได้รับรู้ถึงความจริงจังในการทำงานและมีช่องทางในการติดต่อสื่อสารเกี่ยวกับความปลอดภัยที่หลากหลายครอบคลุมทุกกลุ่มอย่างทั่วถึง เช่น สื่อโทรทัศน์ของกรุงเทพมหานคร Social network กระตุ้นให้ประชาชนตระหนักถึงความสำคัญของอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย โดยใช้วิธีการทางตลาด เช่น คลิปวิดีโอทางสื่อออนไลน์ วิชิตู หรือโทรทัศน์

๒.๓. จัดให้มีการตรวจประเมินสุขลักษณะโดยอาสาสมัครอาหารปลอดภัยหรือผู้บริโภคหรือประเมินตนเองผ่านแบบฟอร์มออนไลน์ทางแอปพลิเคชัน ซึ่งสามารถสแกนแบบตรวจผ่านทางคิวอาร์โค้ดที่ติดไว้บริเวณป้ายประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัย ณ บริเวณจุดผ่อนผัน ทั้งนี้ ให้มีระบบแจ้งเตือนผู้ค้าทางข้อความ SMS หรือ Line พร้อมจัดทำมาตรการบังคับทางกฎหมายกับผู้กระทำผิดด้านสุขลักษณะ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้ชัดเจน

๒.๔. จัดให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารริมบาทวิถีโดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมฯ อาสาสมัคร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ (SI-๒) และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเพื่อหาเชื้อก่อโรคทางเดินอาหาร

๒.๕. มีการดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยของจุดผ่อนผันด้วยกล้อง CCTV โดยให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทศกิจประสานใช้ศูนย์ควบคุมกล้อง CCTV ที่มีอยู่มาใช้ในการตรวจตราความเป็นระเบียบเรียบร้อย การกระทำผิด ร่วมกับการดูแลความปลอดภัยทางอาชญากรรม และการจราจร และจัดทำแนวทางการเปรียบเทียบปรับกรณีตรวจพบการกระทำผิดจากกล้อง CCTV เทียบเคียงกับการออกใบสั่งจราจรของสำนักงานตำรวจแห่งชาติ โดยให้ศูนย์ตรวจเฝ้าระวังตั้งอยู่ที่สำนักงานเขตและให้มีการรายงานผลการตรวจเป็นประจำทุกวันตามช่วงเวลาที่มีการจำหน่าย หากพบการกระทำผิดให้วิทยุสั่งการสายตรวจเทศกิจดำเนินการจับกุมทันที

๒.๖. ส่งเสริมให้ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีสร้างกลุ่มหรือเครือข่ายในการดูแลความสะอาดและความปลอดภัยของการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และสนับสนุนให้มีการดำเนินกิจกรรม

สาธารณประโยชน์ ณ จุดผ่อนผันที่เป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง โดยมีการสื่อสารภายในกลุ่มทาง Facebook หรือ Line กลุ่ม และมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานให้ผู้บริโภคทราบเป็นประจำ

๒.๗. จัดทำระบบประเมินผลที่รวดเร็ว สามารถติดตามผลเพื่อการปรับปรุงพัฒนา งานได้รวดเร็ว ได้แก่

- ติดตามสถานการณ์รายงานข้อมูลอัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษทางเว็บไซต์ของกองควบคุมโรคติดต่อ สำนักอนามัย

- รายงานผลการตรวจสอบด้านสุขลักษณะตามข้อกำหนดพื้นฐาน ๑๐ ประการและรายงานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพความปลอดภัยของอาหารประจำเดือนของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

- รายงานผลการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร (เชื้อก่อโรค) ทางห้องปฏิบัติการสาธารณสุขของสำนักอนามัย และสำนักงานชั้นสูตรสาธารณสุข

- รายงานผลการจับกุมผู้กระทำความผิดจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีผิดข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ และผิดกฎหมายตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.๒๕๓๕

- สถิติเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับอาหารริมบาทวิถีไม่ปลอดภัยทางอินเทอร์เน็ต สายด่วน ๑๕๕๕ และช่องทางอื่น

๒.๘. เปิดช่องทางให้ประชาชนแสดงความคิดเห็น ความพึงพอใจผ่านตู้แสดงความคิดเห็น ณ จุดผ่อนผัน หรือผ่านแบบสำรวจความพึงพอใจออนไลน์ และรายงานผลการสำรวจความพึงพอใจเป็นประจำทุกเดือนผ่านอินเทอร์เน็ต Facebook และ Line กลุ่มของผู้ค้า เพื่อให้ผู้ค้าได้ทราบและเป็นข้อพิจารณาในการวางแผนการปรับปรุงแก้ไขได้รวดเร็วขึ้น

๒.๙. กำหนดให้ผู้ค้าประเมินตนเองด้านสุขลักษณะและส่งให้เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทางอินเทอร์เน็ตหรือตู้รับความคิดเห็น ณ จุดผ่อนผัน หรือส่งด้วยตนเอง ณ ที่ทำการสำนักงานเขตบางนา เป็นประจำ

๗. ระยะเวลาดำเนินการ

มกราคม – กันยายน ๒๕๖๐

กรอบการดำเนินงาน	ระยะเวลา			
	ต.ค.-ธ.ค.	ม.ค.-มี.ค.	เม.ย.-มิ.ย.	ก.ค.-ก.ย.
๑. แต่งตั้งคณะทำงานเพื่อพิจารณาจัดทำแนวทางการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถี	↔			
๒. แต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีเขตบางนา (Street Food Safety)	↔			
๒.๑. จัดให้มีการประชุมหัวหน้าหน่วยงานของกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อให้เกิดการประสานร่วมงานที่ดี ในการดูแลอาหารริมบาทวิถีให้ปลอดภัย และจัดประชุมคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีเขตบางนา เพื่อร่วมกันพิจารณาผลการดำเนินงาน และ	↔			

ประเมินผลเพื่อปรับปรุงแก้ไขในด้านที่ยังบกพร่อง				
๒.๒. จัดให้มีการสื่อสารภาพลักษณ์ที่เข้มงวดในการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีอยู่เป็นประจำและอย่างต่อเนื่อง	←			→
๒.๓. จัดให้มีการตรวจประเมินสุขลักษณะโดยอาสาสมัครอาหารปลอดภัยหรือผู้บริโภครหรือประเมินตนเองผ่านแบบฟอร์มออนไลน์ทางแอปพลิเคชัน	←			→
๒.๔. จัดให้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารริมบาทวิถี เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี	←			→
๒.๕. มีการดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยของจุดผ่อนผันด้วยกล้อง CCTV	←			→
๒.๖. ส่งเสริมให้ผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีสร้างกลุ่มหรือเครือข่ายสื่อสารภายในกลุ่มทาง Facebook หรือ Line กลุ่ม และมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงาน	←			→
๒.๗. จัดทำระบบประเมินผลที่รวดเร็ว สามารถติดตามผลเพื่อการปรับปรุงพัฒนางานได้รวดเร็ว	←			→
๒.๘. เปิดช่องทางให้ประชาชนแสดงความคิดเห็น	←			→
๒.๙. กำหนดให้ผู้ค้าประเมินตนเองด้านสุขลักษณะและส่งให้เจ้าหน้าที่	←			→

งบประมาณ

งบประมาณที่ใช้สำหรับการดำเนินงานเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีมีรายละเอียด ดังนี้

๘.๑ ค่าจัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ จำนวน ๘ จุดๆละ ๕,๐๐๐ บาท รวม ๔๐,๐๐๐ บาท

๘.๒ ค่าชุดทดสอบหาสารเคมีปนเปื้อน ๕ ชนิด ๑,๐๐๐ ชุด เป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท

๘.๓ ค่าชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-๒) จำนวน ๑,๐๐๐ ชุดๆละ ๓๐ บาท เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท

๘.๔ ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ (ตามข้อ ๑. และข้อ ๒.) รวม ๒,๐๐๐ ตัวอย่างๆละ ๓๐ บาท รวมเป็นเงิน ๖๐,๐๐๐ บาท

๘.๕ ค่าประชุมเครือข่ายผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี ๕๕,๐๐๐ บาท

๘.๕ ค่าจ้างห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำนวน ๒๕๐ ตัวอย่างๆละ ๒๐๐ บาท รวม ๕๐,๐๐๐ บาท

๘.๖ ค่าอาหารว่างเครื่องดื่มการประชุม ๕ ครั้ง รวม ๒,๕๐๐ บาท

๘.๗ ค่าจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์อาหารปลอดภัย รวม ๑๕,๐๐๐ บาท

๘.๘ ค่าใช้จ่ายในการติดตั้งกล้องวงจรปิดเพิ่มเติม ๑๐ เครื่อง รวม ๕๐๐,๐๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๗๗๒,๕๐๐ บาท (เจ็ดแสนเจ็ดหมื่นสองพันห้าร้อยบาทถ้วน)

๑. แนวทางการติดตามและประเมินผล

ในการประเมินผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้มีประสิทธิภาพ กรณีศึกษาเขตบางนา มีการประเมินดังนี้

เป้าหมาย/วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด	วิธีการ/เครื่องมือ
เป้าหมาย (Output)		
๑ เขตบางนามีระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่ผสมผสานอย่างบูรณาการและมีส่วนร่วมใน ๕ ด้าน (การสื่อสารภายในกลุ่มเพื่อนบ้าน การประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ผลงานของกลุ่มให้ผู้บริโภคทราบ การวางระบบกล้อง CCTV การรับฟังความเห็นจากผู้บริโภค การตรวจสอบตนเองและรายงานให้เจ้าหน้าที่รัฐ)	มีระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารที่ผสมผสานอย่างบูรณาการและมีส่วนร่วมใน ๕ ด้าน	
	การสื่อสารภายในกลุ่มเพื่อนบ้าน โดยผู้ค้ามีการติดต่อสื่อสารโดยมีกลุ่มไลน์หรือเฟซบุ๊ก ทั้ง ๘ จุด	ตรวจสอบเชิงประจักษ์
	มีการเผยแพร่ข่าวสารประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานของกลุ่มให้ผู้บริโภคทราบทางไลน์และเฟซบุ๊กหรือบอร์ดประชาสัมพันธ์ทุก ๑๕ วัน	ตรวจสอบเชิงประจักษ์
	การวางระบบกล้อง CCTV โดยมีการวางระบบกล้อง CCTV ทั้ง ๘ จุด จำนวน ๓๐ ตัว และมีศูนย์มอ니터ร่วมที่เขตบางนา	ตรวจสอบเชิงประจักษ์
	มีช่องการรับฟังความเห็นจากผู้บริโภค อย่างน้อย ๓ ทาง	ตรวจสอบเชิงประจักษ์
	มีการตรวจสอบตนเองและรายงานให้เจ้าหน้าที่รัฐทราบทุก ๗ วัน	รายงานสรุปผลประจำเดือน
๒ อัตราการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคในอาหารริมบาทวิถี	- การปนเปื้อนสารเคมีไม่เกินร้อยละ ๐.๕ - การปนเปื้อนเชื้อโรคในอาหารริมบาทวิถีไม่เกินร้อยละ ๑๐	รายงานผลการตรวจหาเชื้อก่อโรคในอาหารทางห้องปฏิบัติการ รายงานผลการตรวจหารายการเคมีปนเปื้อนในอาหาร
๓ ประชาชนเขตบางนาเจ็บป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารลดลง	- อัตราป่วยด้วยโรคระบบทางเดินอาหารลดลงน้อยกว่า	วารสารเฝ้าระวังโรค

	อัตราป่วยต่อแสนประชากร ของกรุงเทพมหานคร	สำนักอนามัย
๔ เพื่อให้ประชาชนมีความพึงพอใจต่อการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี	- ประชาชนมีความพึงพอใจต่อการดูแลความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีร้อยละ ๙๕	แบบสอบถามความพึงพอใจ
วัตถุประสงค์ (Outcome)		
๑. เพื่อสร้างระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ๒. เพื่อให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยจากอันตรายที่อาจเกิดจากการรับประทานอาหารริมบาทวิถี	มีระบบการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น อัตราป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงและอาหารเป็นพิษในพื้นที่เขตบางนา ลดลงต่ำกว่าอัตราป่วยของกรุงเทพมหานคร ในปี ๒๕๖๐	การตรวจเชิงประจักษ์ วารสารการเฝ้าระวัง กองควบคุมโรค สำนักอนามัย

๑๐. ข้อเสนอแนะ

ในการดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถี โดยมีการใช้กล้อง CCTV รวมถึงแอปพลิเคชันมาประยุกต์ใช้นั้น เพื่อให้การกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารครอบคลุมพื้นที่ทั้งในและนอกเวลาราชการโดยไม่จำเป็นต้องเพิ่มจำนวนเจ้าหน้าที่ และการเปิดโอกาสให้ประชาชนได้ตรวจประเมินการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทางแอปพลิเคชันยังเป็นการสร้างการมีส่วนร่วมในการดูแลความปลอดภัยของอาหาร อย่างไรก็ตาม การใช้งานบนอินเทอร์เน็ต Social network ก็ยังมีข้อจำกัดเฉพาะกลุ่มผู้ใช้งาน Smartphone Line Face-book จึงอาจไม่ได้ข้อมูลจากกลุ่มผู้ค้าประชาชนที่ไม่ได้ใช้งาน รวมถึงกระแสการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตที่อาจส่งต่อวิธีการเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีด้วยเทคโนโลยีที่เปลี่ยนไปก็ได้ แต่หากสำนักงานเขตบางนารวมถึงกรุงเทพมหานครสามารถสร้างภาพลักษณ์ให้ประชาชนรับรู้ถึงสำคัญของความปลอดภัยอาหารริมบาทวิถีได้จนเกิดเป็นความตระหนักรู้ได้ของตนเองทั้งผู้ค้าและผู้บริโภคแล้ว การเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีก็อาจไม่ต้องใช้เจ้าหน้าที่จำนวนมากหรือเทคโนโลยีใดมาช่วยเลยก็ได้ ผู้จัดทำรายงาน จึงขอเสนอให้สำนักงานเขตบางนาและกรุงเทพมหานครดำเนินการดังนี้

๑. สร้างภาพลักษณ์ของหน่วยงานให้มีความจริงจังต่อความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีทั้งในพื้นที่เขตบางนาและทั้งพื้นที่กรุงเทพมหานคร

๒. สร้างมาตรฐานการบังคับใช้กฎหมายกับผู้กระทำผิดเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารริมบาทวิถีให้ชัดเจน เสมอภาค เท่าเทียมและยุติธรรม

๓. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยให้ประชาชนโดยแสวงหาเครือข่ายให้ความรู้ในสถานศึกษา หรือผู้ประกอบการด้านอาหาร

เอกสารอ้างอิง

สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ “PDCA วงจรสู่ ความสำเร็จ” กรุงเทพฯ: บริษัท อินโนกราฟฟิกส์ จำกัด, ๒๕๕๓

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร “รายงานประจำปี โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย” กรุงเทพฯ :กรุงเทพมหานคร, ๒๕๕๘

ช่อทิพย์ สดเลิศ.(๒๕๕๔) . ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร. กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.

เบญญาภา อยู่โพธิ์ทอง. ๒๕๕๗. พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวนานาชาติ เกี่ยวกับอาหารไทยริมบาทวิถี.กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.

ปรีชา สุตันทัต. (๒๕๕๑). ความรู้ ความคิดเห็นและการปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถีในจุดผ่อนผัน เขตกรุงเทพมหานครต่อมาตรการสุขาภิบาลอาหารและมาตรการกฎหมายที่เกี่ยวข้อง. กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.