

เรื่องแจ้งเพื่อทราบจากกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

๑.๑ การดำเนินงานขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยภายใต้กลไกประชารัฐ

จังหวัดตราด ได้กำหนดการดำเนินงานขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยภายใต้กลไกประชารัฐ ๔ ร. ได้แก่ ได้แก่ โรงพยาบาล โรงเรียน โรงแรม ร้านอาหาร โดยมุ่งหวังให้สถานที่ดังกล่าวใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร จากแหล่งผลิตที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานความปลอดภัยของวัตถุดิบ จากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดตราด ผลการดำเนินงานในเบื้องต้น โรงพยาบาล ๓ แห่ง ได้แก่ โรงพยาบาลตราด โรงพยาบาลเขาสมิง และโรงพยาบาลบ่อไร่ ได้ใช้วัตถุดิบจากแหล่งดังกล่าวแล้วโดยโรงพยาบาลตราดได้จับคู่ธุรกิจกับบริษัทประชารัฐรักสามัคคีตราด(วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรตราด ทำสัญญาซื้อขายผักและผลไม้อินทรีย์ จำนวน ๒๘ รายการ เป็นเงิน ๔๗๗,๓๐๐ บาทการขับเคลื่อนในระยะต่อไป ในกลุ่ม โรงเรียน โรงแรม ร้านอาหาร สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดตราดซึ่งเป็นหน่วยหลักในการขับเคลื่อนการดำเนินงาน จะได้แจ้งขอความร่วมมือเป็นหนังสือราชการลงนามโดยผู้ว่าราชการจังหวัดตราด ไปยังกลุ่มเป้าหมาย และในส่วนโรงแรม ร้านอาหาร สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดตราดดำเนินการขับเคลื่อนผ่านโครงการ Healthy resortและ มาตรฐาน Clean food Good Taste “Trat Green City”



๑.๒ การดำเนินงานสุขภาพอาหารตามกฎกระทรวงสุลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

กฎกระทรวงสุลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ได้กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมและวิธีการที่รัฐมนตรีโดยการแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษาอันได้แก่

-ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารพ.ศ. ๒๕๖๑

-ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

-ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

-ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

รายละเอียดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
ข้อ 21 (2) ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
ต้องผ่านการอบรมฯ ตามประกาศของ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บทเฉพาะกาล : ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี
นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้อง ผ่านการอบรมภายในวันที่ 16 ธ.ค. 2563

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ
จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 90 วัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
มีผลบังคับใช้วันที่ 25 เม.ย. 2562

สรุปสาระสำคัญ

๑.ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหาร จะต้องได้รับการอบรมภายใน ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนด

-ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ระยะเวลาอบรม ๖ ชั่วโมง อบรมครั้งละไม่เกิน ๕๐ คน วิทยากรไม่น้อยกว่า ๒ คน

-ผู้สัมผัสอาหารระยะเวลาอบรม ๓ ชั่วโมงอบรมครั้งละไม่เกิน ๑๐๐ คน วิทยากรไม่น้อยกว่า ๓ คน

๒.ผู้ประกอบการฯ และ ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องได้ใบรับรองและบัตรประจำตัว เพื่อประกอบการยื่นจดทะเบียน (ร้านขนาดต่ำกว่า ๒๐๐ ตร.ม.) และขออนุญาต (ร้านขนาดตั้ง ๒๐๐ ตร.ม.ขึ้นไป)

๓. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถจัดการอบรมได้ แต่ต้องแจ้งกรมอนามัย ก่อนการดำเนินการจัดการอบรมไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน และส่งสรุปผลการอบรมให้ กรมอนามัย ภายใน ๓๐ วัน

๔.เกณฑ์ ร้านอาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste คือ

-ผ่านการตรวจตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ จำนวน ๗๔ ข้อ (หมวด ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ๓๕ ข้อ หมวด๒สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการท ำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ๒๐ ข้อ หมวด ๓ สุขลักษณะของ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ๑๑ ข้อ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร๘ ข้อ)

-ตรวจ SI-๒ จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง (มือ ๒ ภาชนะ ๓ อาหาร ๕) ผ่าน ๙ ใน ๑๐ ตัวอย่าง

-ในกรณีจังหวัดตราด* อาจเพิ่ม มีการใช้วัตถุอันตรายบางส่วนจากแหล่งวัตถุดิบที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดตราด