

สธ.จับมือทำอากาศยานสุวรรณภูมิ เดินทาง 'อาหารสะอาด-รสชาติอร่อย'

นโยบายรัฐบาลต่อการดำเนินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารของประเทศไทย รัฐบาลและกระทรวงสาธารณสุข สนับสนุนส่งเสริมให้ประชาชนมีการสร้างเสริมสุขภาพและมีหลักประกันสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขซึ่งทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบดังกล่าว จึงกำหนดให้มีระบบการสร้างความสุขภาพที่เป็นรูปธรรมสนองต่อนโยบายรัฐบาล ทั้งด้านสุขภาพ สังคมและเศรษฐกิจ สำหรับด้านความปลอดภัยของอาหาร รัฐบาลได้มีนโยบายต่าง ๆ ที่จะทำให้การควบคุมอาหารตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงผู้บริโภค

โดยเมื่อเร็ว ๆ นี้ ที่อาคารผู้โดยสาร ชั้น 2 ประตู 10 ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ จังหวัดสมุทรปราการ ภายหลังการแถลงข่าว สถานที่จำหน่ายอาหารสะอาด ปลอดภัย ผู้บริโภคสุขภาพดี ส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย การขับเคลื่อนตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุขของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แพทย์หญิง

พรรณทิมล วิปุลกร อธิบดีกรมอนามัยเปิดเผยว่า กรมอนามัย ได้ร่วมมือกับกรมควบคุมโรค และ บริษัท ท่าอากาศยานไทย จำกัด(มหาชน) พัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารในบริเวณท่าอากาศยาน ตั้งแต่ปี 2558 ในการสนับสนุนส่งเสริม กระตุ้นและผลักดันให้สถานที่จำหน่ายอาหารในบริเวณท่าอากาศยานมีการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร

อย่างถูกสุขลักษณะเป็นไปตามหลักการ สุขาภิบาลอาหารและพัฒนาให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยเฉพาะท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งเป็นท่าอากาศยานหน้าด่าน เป็นหน้าตาของประเทศไทยที่รองรับนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก โดยมีการพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารในบริเวณท่าอากาศยานอย่างต่อเนื่องคือ 1. การ



พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้าน สุขาภิบาลอาหารในท่าอากาศยานตามหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน Food Inspector 2. การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรของกรมอนามัย

ความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

นายแพทย์ธนรักษ์ ผลิพัฒน์ รองอธิบดีกรมควบคุมโรค กล่าวว่า กรมควบคุมโรค โดยด่านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ มีบทบาทสำคัญใน



และ 3. การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรฐาน "อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste) ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าว ส่งผลให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีในการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย อีกทั้งผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหารจะได้มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารหรือ วุฒิบัตร เพื่อแสดงว่าผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามประกาศกระทรวงที่มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 25 เมษายน 2562 และสร้าง

การดำเนินงานตามกฎหมายระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 (IHR 2005) และพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 ซึ่งได้กำหนดให้ช่องทางเข้าออกประเทศต้องจัดให้มีสิ่งแวดล้อมที่ปลอดภัยในเรื่องอาหาร น้ำดื่มและสถานที่รับประทานอาหาร สำหรับผู้มาใช้บริการภายในช่องทางเข้าออกประเทศ โดยให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจรับผิดชอบดำเนินการตรวจตราควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องดำเนินการจัดการ



สุขาภิบาลอาหาร บริหารจัดการสถานที่และควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมถึงบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมด้านอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมาย

พ.ต.กมล วงศ์สมบูรณ์ รองผู้อำนวยการการทำอากาศยานสุวรรณภูมิ สาขาปฏิบัติการ 2 บริษัท ทำอากาศยานไทย จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า เป็นระยะเวลากว่า 10 ปี ที่ทำอากาศยานสุวรรณภูมิได้ดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่องในด้านการตรวจติดตามร้านอาหารทางด้านกายภาพ การสุ่มเก็บ

ตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจสอบทางด้านจุลชีววิทยาเบื้องต้น เพื่อควบคุมคุณภาพของร้านอาหารให้ได้มาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลและข้อกำหนดสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารที่ทำอากาศยานกำหนด การจัดการอบรมให้ความรู้ในหลักสูตร “สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร” ตามแนวทางและข้อกำหนดของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ปัจจุบันมีผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติงานภายในร้านอาหารของทำอากาศยาน ผ่านการอบรมแล้วจำนวน 935 คน รวมทั้งยังได้ร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อผลักดันและดำเนินโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ภายในทำอากาศยานสุวรรณภูมิ หรือ Clean Food Good Taste มาตั้งแต่ปี 2555 ซึ่งในปีนี้มีร้านอาหารภายในอาคารผู้โดยสารของทำอากาศยานสุวรรณภูมิกว่าร้อยละ 90 ได้รับการรับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste.

คุณ จิตตภาพ