

ผลงานวิชาการ

1. ชื่อผลงาน การพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหาร ในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร
2. ระยะเวลาการดำเนินการ เดือน ตุลาคม 2549 – ธันวาคม 2549
3. ความรู้ทางวิชาการ หรือแนวคิดที่ใช้ในการดำเนินงาน

แนวคิดการดำเนินงาน

3.1 ห้องส้วมเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญของสถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นสถานที่สำหรับขับถ่าย อุจจาระและปัสสาวะ และเก็บรวบรวมสิ่งปฏิกูลที่ร่างกายขับออกมา หากไม่มีการจัดการห้องส้วมที่ถูกหลักสุขาภิบาลและรักษาความสะอาดของห้องส้วมอยู่เสมอแล้ว ห้องส้วมจะกลายเป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อโรคที่สำคัญ เช่น อหิวาตกโรค บิด ไทฟอยด์ พยาธิลำไส้ และโรคอื่นๆ อีกหลายชนิด และเกิดปัญหาความสกปรก กลิ่นเหม็น และความไม่น่าดู การมีห้องส้วมที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ ย่อมส่งเสริมให้ผู้ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหาร มีสุขอนามัยที่ดีในการผลิตอาหารให้มีความสะอาด ปลอดภัย ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพของประชาชน และเป็นผลดีต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานครอีกด้วย

3.2 รัฐบาลได้ให้นโยบายที่สำคัญในการสนับสนุนการท่องเที่ยวที่ตรงความต้องการให้ “ห้องส้วมสาธารณะ และในสถานที่ท่องเที่ยว เป็นห้องส้วมที่สะอาด” เพื่อให้การบริการการท่องเที่ยวมีคุณภาพ มีภาพลักษณ์ที่สำคัญของประเทศไทยและประชาชนไทยมีและใช้ห้องส้วมอย่างถูกหลักสุขาภิบาล กอปรกับการประกาศวาระแห่งชาติสู่การเป็น “เมืองไทยแข็งแรง” ของรัฐบาล โดยมีเป้าหมายประการหนึ่งที่สำคัญ คือ การให้คนไทยมีที่อยู่อาศัยที่ถูกสุขลักษณะ มีน้ำสะอาดเพื่ออุปโภค บริโภค และการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ซึ่งการที่จะทำให้เกิดการมีที่อยู่ที่ถูกสุขลักษณะและการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดีนั้น การพัฒนางานด้านสุขาภิบาลถือเป็นกลไกสำคัญสู่ความสำเร็จของเป้าหมาย

3.3 สำนักอนามัยได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (Bangkok Food Safety City Strategic Plan) โดยมีวิสัยทัศน์ “กรุงเทพเป็นเมืองอาหารปลอดภัย ปลอดภัย โรค ปลอดภัย” โดยได้จัดกิจกรรมการพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหาร ซึ่งดำเนินการภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการร้านอาหารตระหนักถึงความสำคัญของการมีห้องส้วมสะอาดและถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งแพร่โรคติดต่อ และเพื่อสร้างความมั่นใจในการใช้บริการของประชาชนและนักท่องเที่ยว

ความรู้ทางวิชาการ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดเพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สิ่งปฏิกูล หมายถึง อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายรวมถึงสิ่งอื่นใดที่เป็นสิ่งโสโครกหรือกลิ่นเหม็น

ส้วม หมายถึง สถานที่ที่สร้างไว้สำหรับถ่ายอุจจาระและปัสสาวะ หรือในอีกความหมายหนึ่ง หมายถึง ที่ที่ใช้เพื่อเก็บรวบรวมและกำจัดสิ่งปฏิกูลที่ร่างกายขับออกมา

ส้วมสาธารณะ³ หมายถึง ห้องส้วมในที่สาธารณะหรือสถานประกอบการที่จัดเตรียมไว้ให้ประชาชนทั่วไปใช้บริการ

ส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์⁴ หมายถึง ส้วมที่มีระบบการขับเคลื่อนอุจจาระและปัสสาวะลงสู่ที่เก็บกัก ซึ่งจะต้องป้องกันสัตว์ แมลงพาหะนำโรคได้ และไม่ปนเปื้อนแหล่งน้ำธรรมชาติและน้ำใต้ดินทุกขั้นตอน

เกณฑ์พัฒนาส้วมสาธารณะ⁵ เน้นพัฒนาส้วมสาธารณะในประเทศไทยให้บรรลุ 3 เรื่อง สะอาด เพียงพอ ปลอดภัย ให้ได้มาตรฐาน หรือ Healthy Accessibility Safety (HAS) เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งแพร่โรคติดต่อ และเพื่อความพึงพอใจของประชาชนไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ความสะอาด (Healthy) หมายถึง ส้วมจะต้องได้รับการดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล (Sanitation Condition) และมีสภาพแวดล้อมสวยงาม ซึ่งจะส่งผลดีต่อทั้งร่างกายและจิตใจของผู้ใช้บริการ ได้แก่

- 1.1 พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กดโถส้วม โถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบ สกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้
- 1.2 น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีกลิ่นน้ำ ขุ่น ภาชนะเก็บกักน้ำ ชันตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้
- 1.3 กระจายชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือ มีสายฉีดน้ำชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้

1.4 อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้

1.5 สนับสนุนมือ พร้อมให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดบริการ

1.6 ถังรองรับมูลฝอยสะอาด มีฝาปิดอยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง

1.7 มีการระบายอากาศดีและไม่มีการกักเก็บ

1.8 สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่วแตกหรือชำรุด

1.9 จัดให้มีการทำความสะอาดและระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ

2. ความเพียงพอ(Accessibility) หมายถึง ต้องมีส้วมให้เพียงพอแก่ความต้องการของผู้ใช้รวมถึง ผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงมีครรภ์ ได้แก่

2.1 จัดให้มีส้วมนั่งราบสำหรับผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงตั้งครรภ์และประชาชนทั่วไปอย่างน้อยหนึ่งที

3. ความปลอดภัย (Safety) หมายถึง ผู้ใช้บริการจะต้องปลอดภัยขณะใช้ส้วม ได้แก่

3.1 บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ที่ลัดดาเปลี่ยว

3.2 กรณีที่มีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ชัดเจน

3.3 ประตูที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อกด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดีใช้งานได้

3.4 พื้นห้องส้วมแห้ง

3.5 แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ

4. สรุปสาระสำคัญของเรื่อง และขั้นตอนการดำเนินการ

สาระสำคัญของเรื่อง การดำเนินการพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหาร มีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารตระหนักถึงความสำคัญของการมีห้องส้วมที่สะอาดและถูกหลักสุขาภิบาล ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาร้านอาหารให้ได้มาตรฐานร้านอาหารสะอาด เพิ่มความมั่นใจในการใช้บริการ

ของประชาชน โดยดำเนินการพัฒนาห้องส้วมในร้านอาหารในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร สำนักเขตพระนคร จำนวน 3 ถนน ได้แก่ ถนนดินสอ ถนนมหรณพ และถนนศิริพงษ์ โดยจัดประชุมชี้แจง แนวทางการพัฒนาห้องส้วมในร้านอาหารสะอาด ปลอดภัย เพื่อให้ผู้ประกอบการรับทราบถึงสภาพปัญหาของ ส้วมพร้อมแนวทางในการดำเนินการแก้ไข จัดทำสื่อและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์พร้อมให้คำแนะนำแก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อพัฒนาปรับปรุงห้องส้วมตามหลักเกณฑ์ ทำการตรวจประเมินผลการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมตามหลักเกณฑ์ และตรวจประเมินสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหาร และมอบป้ายรับรอง ห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยให้กับร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วม

ขั้นตอนการดำเนินการ

- 4.1 ศึกษาค้นหาข้อมูล เอกสารที่เกี่ยวข้อง
- 4.2 จัดทำแผนการตรวจประเมินร้านอาหารและแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง
- 4.3 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ และป้ายรับรองห้องส้วมสะอาด
- 4.4 จัดประชุมชี้แจงแนวทางการพัฒนาห้องส้วม
- 4.5 ดำเนินการตรวจประเมินห้องส้วมในร้านอาหาร
- 4.6 รวบรวมผลการตรวจประเมิน เพื่อวิเคราะห์ และสรุปผล จัดทำข้อเสนอแนะ

การพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหาร

ดำเนินการพัฒนาห้องส้วมของร้านอาหารในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร จำนวน 3 ถนน ได้แก่ ถนนดินสอจำนวน 17 ร้าน ถนนมหรณพจำนวน 14 ร้าน และถนน ศิริพงษ์จำนวน 6 ร้าน รวมมี ร้านอาหารทั้งหมดจำนวน 37 ร้าน (รายละเอียดดังในภาคผนวก ก) โดยดำเนินการการจัดประชุมชี้แจงแนวทางการ พัฒนาห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัย การตรวจประเมินห้องส้วม และการตรวจประเมินสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาล อาหาร ผลการดำเนินการมีดังนี้

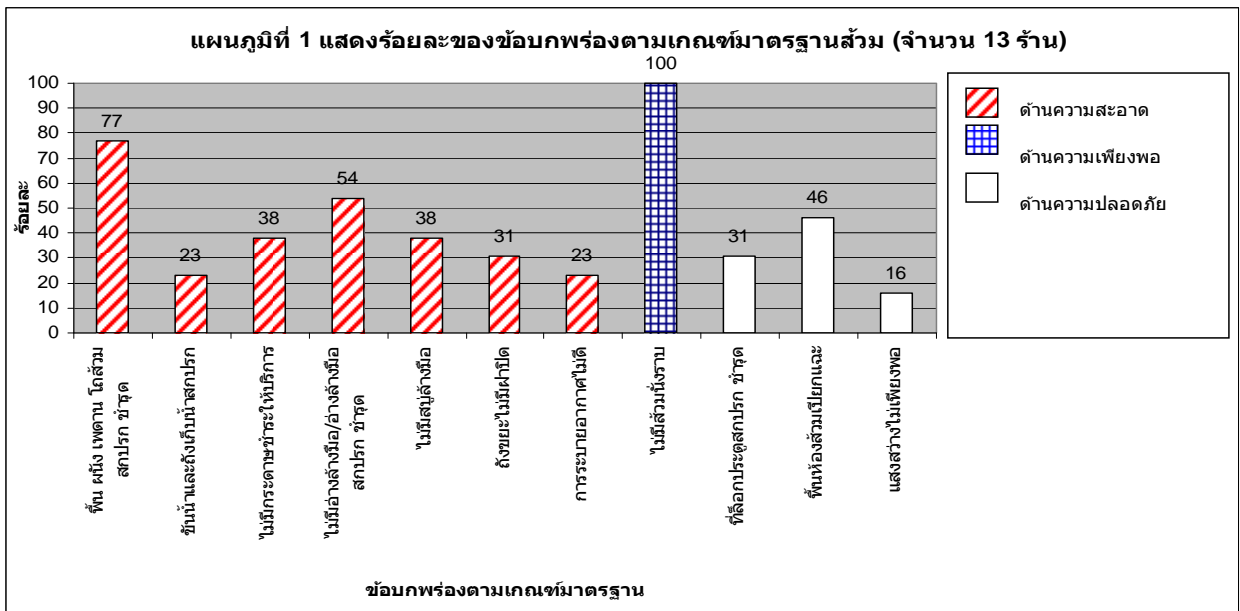
การจัดประชุมชี้แจงแนวทางการพัฒนาห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัย เพื่อให้กับผู้ประกอบการ ร้านอาหารได้ทราบและเข้าใจความเป็นมา ความสำคัญของการพัฒนาห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัย ผู้เข้าร่วม ประชุมประกอบด้วยผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตพระนคร หัวหน้าฝ่ายและเจ้าหน้าที่ฝ่าย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระนคร ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารและเจ้าหน้าที่ กองสุขาภิบาลอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยได้จัดทำและเผยแพร่เอกสารให้ความรู้เกี่ยวกับห้องส้วมที่ ถูกหลักสุขาภิบาล สรุปสภาพปัญหาของห้องส้วมในร้านอาหารโดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานครพร้อม แนวทางการแก้ไข จัดทำวีดิทัศน์บทสัมภาษณ์ประชาชนผู้ใช้บริการร้านอาหารเพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการ เห็นความสำคัญของการพัฒนาห้องส้วม การสนับสนุนด้านแหล่งเงินทุน โดยประสานบริษัทที่จัดจำหน่าย สุขภัณฑ์ในราคาพิเศษและสถาบันการเงินที่ให้การสนับสนุนแหล่งเงินทุน ได้แก่ ธนาคารออมสิน ธนาคารกรุงไทย ธนาคารรัฐวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ผลการตรวจประเมินห้องส้วม พบว่าร้านที่มีพื้นที่น้อยกว่า 100 ตารางเมตร มีจำนวน 31 ร้าน ส่วนใหญ่มีห้องส้วม 1 ห้อง ส่วนร้านที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 100 ตารางเมตรขึ้นไป มีจำนวน 6 ร้าน ทุกร้านมีห้องส้วม 2 ห้อง ซึ่งผลการตรวจประเมินไม่พบข้อบกพร่องในเรื่องการระบายอากาศ, การจัดให้มีการทำความสะอาด และ ระบบการควบคุมตรวจตรา, บริเวณที่ตั้งส้วมต้องไม่อยู่ใกล้ตา/เปลี่ยว และการแยกห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง กรณีมีห้องส้วมตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป และผลการตรวจประเมินพบว่าร้านที่ห้องส้วมไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเป็น

ร้านที่มีพื้นที่น้อยกว่า 100 ตารางเมตร มีจำนวน 13 ร้าน พบข้อบกพร่องด้านความเพียงพอในเรื่องไม่มีส้วมนั่งราบมากที่สุด (ร้อยละ 100) รองลงมาคือด้านความสะอาดในเรื่องพื้น ผนัง เพดาน โถส้วม สกปรก ชำรุด (ร้อยละ 77) ไม่มีอ่างล้างมือ/อ่างล้างมือสกปรก ชำรุด (ร้อยละ 54) และด้านความปลอดภัยในเรื่องพื้นห้องส้วมเปียกและ (ร้อยละ 46) ดังในตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 ตารางแสดงจำนวนร้าน ห้องส้วมและผลการตรวจประเมินห้องส้วมแบ่งตามขนาดพื้นที่ร้าน

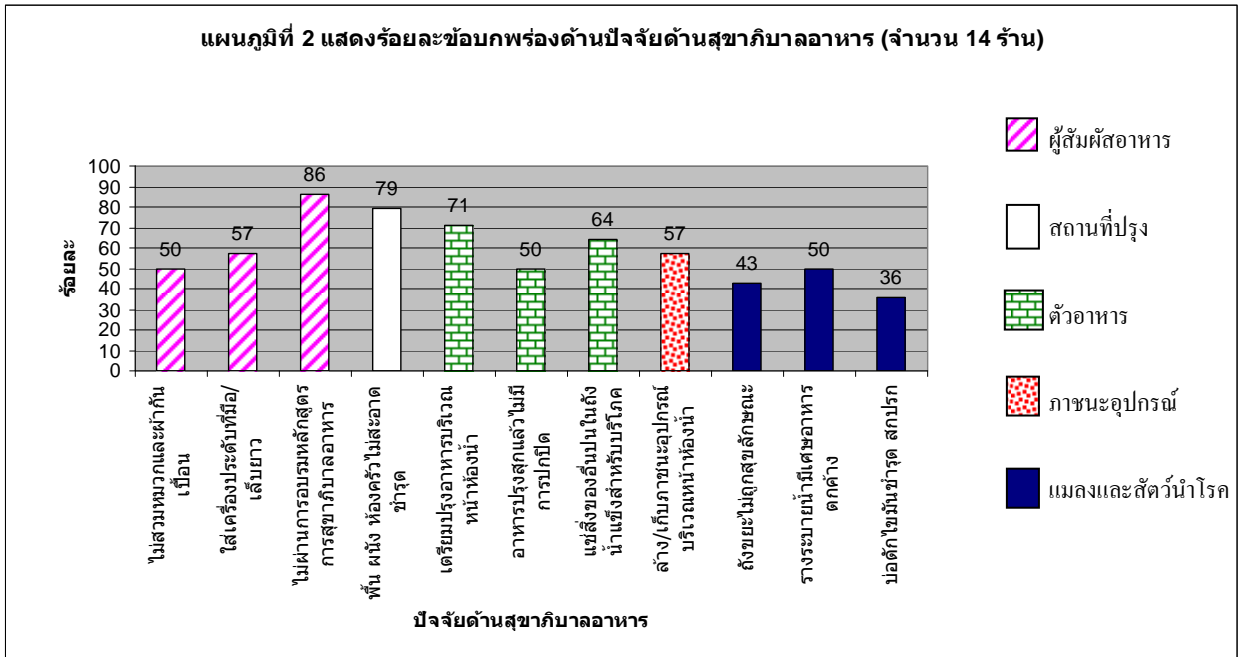
ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	จำนวน ร้าน	ห้องส้วม		ผลการตรวจประเมินห้องส้วม			
		1 ห้อง	2 ห้อง	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
				จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
< 100	31	28	3	18	58	13	42
≥ 100	6	-	6	6	100	0	0



ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหาร พบว่าร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วมส่วนใหญ่จะผ่านเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 96) ส่วนร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วมจะไม่ผ่านเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกร้าน (ร้อยละ 100) และพบข้อบกพร่องด้านปัจจัยผู้สัมผัสอาหารในเรื่องไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 86) รองลงมาคือปัจจัยสถานที่ปรุงในเรื่องพื้น ผนัง ห้องครัวไม่สะอาด ชำรุด และจัดวางสิ่งของไม่เป็นระเบียบ (ร้อยละ 79) และปัจจัยตัวอาหารในเรื่องการเตรียมปรุงอาหารบริเวณหน้าห้องน้ำ (ร้อยละ 71) ดังในตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 ตารางแสดงจำนวนและร้อยละของร้านอาหารที่ผ่านและไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานห้องส้วมและเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน	ผ่านเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร		ไม่ผ่านเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วม (24 ร้าน)	23	96	1	4
ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานส้วม (13 ร้าน)	0	0	13	100



ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน

- (1) หมั่นทำความสะอาดและดูแลพื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ขันตักน้ำ ถังเก็บน้ำ อ่างล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอไม่เปียกและ
- (2) ซ่อมแซม ปรับปรุงพื้น ผนัง เพดาน โถส้วม อ่างล้างมือ ที่ล๊อคประตูที่ข้ำรุค ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี
- (3) เพิ่มความสว่างให้ห้องส้วม โดยการติดตั้งหลอดไฟเพิ่มเติมหรือเปลี่ยนหลอดไฟใหม่
- (4) จัดให้มีส้วมแบบนั่งราบไว้บริการแก่ผู้พิการ ผู้สูงวัย หรือหญิงตั้งครรภ์ อย่างน้อย 1 ที่ ติดตั้งอ่างล้างมือ จัดให้มีกระดาษชำระสบู่ล้างมือ และถังขยะที่ถูกสุกัลกษณะไว้ให้บริการ
- (5) การตั้งวางสิ่งของบริเวณหน้าห้องส้วมต้องจัดให้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนสามารถทำความสะอาดได้ง่าย และต้องไม่วางสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้บริเวณหน้าห้องน้ำ

5. ผู้ร่วมดำเนินการ

- 5.1 นางบังอร ชาตาคี สักส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์
- 5.2 นางสาวสุภาวดี ศรีนวล สักส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์

6. ส่วนของงานที่ผู้เสนอเป็นผู้ปฏิบัติ (ระบุนรายละเอียดของผลงานพร้อมทั้งสัดส่วนของผลงาน)

6.1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูล เอกสารที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนเกณฑ์มาตรฐานและข้อกำหนดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และวางแผนการดำเนินการ กำหนดกรอบการดำเนินการให้สอดคล้องกับนโยบายของหน่วยงาน และสถานการณ์ในปัจจุบัน (สัดส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์)

6.2 จัดทำแผนการตรวจประเมินห้องส้วมในร้านอาหาร กำหนดพื้นที่ในการดำเนินการ และจัดทำแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องต่างๆ ได้แก่ แบบฟอร์มการตรวจประเมินห้องส้วม แบบฟอร์มการตรวจสอบสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหาร และแผนที่ตั้งของร้านอาหาร (สัดส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์)

6.3 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อรณรงค์การพัฒนาห้องส้วมในร้านอาหารให้สะอาด ได้แก่ แผ่นพับ สติกเกอร์ และชุดนิทรรศการห้องส้วมสะอาด ปลอดภัย และจัดทำป้ายรับรองห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยเพื่อมอบให้กับร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ (สัดส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์)

6.4 จัดประชุมชี้แจงแนวทางการพัฒนาห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัย ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระนครเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร และผู้ประกอบการร้านอาหาร และประสานบริษัทที่จัดจำหน่ายสุขภัณฑ์ในราคาพิเศษ และสถาบันการเงินที่ให้การสนับสนุนแหล่งเงินทุน ได้แก่ ธนาคารออมสิน ธนาคารกรุงไทย ธนาคารรัฐวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สัดส่วนของผลงาน 15 เปอร์เซ็นต์)

6.5 ตรวจประเมินห้องส้วมในร้านอาหารในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร บนถนนดินสอ ถนนมหรณพ และถนนศิริพงษ์ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพระนคร (สัดส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์)

6.6 เก็บรวบรวมข้อมูลผลการตรวจประเมินห้องส้วมในร้านอาหารทั้งหมด วิเคราะห์ข้อมูลแล้วสรุปผล จัดทำข้อเสนอแนะเพิ่มเติม (สัดส่วนของผลงาน 15 เปอร์เซ็นต์)

6.7 ทำรายงานแจ้งผลการดำเนินการพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัย พร้อมแนวทางการขยายผลการพัฒนาห้องส้วมในพื้นที่อื่นๆ ให้ผู้บริหารและสำนักงานเขตทราบ (สัดส่วนของผลงาน 10 เปอร์เซ็นต์)

7. ผลสำเร็จของงาน

การดำเนินการพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหารในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร

7.1 ก่อนการดำเนินงานพัฒนาห้องส้วม ผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญต่อการปรับปรุงห้องส้วม เนื่องจากไม่มีความรู้ ความเข้าใจถึงความสำคัญของการมีห้องส้วมที่สะอาด ปลอดภัย และจากการตรวจประเมินห้องส้วม พบว่ามีปัญหาในเรื่องของพื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ชันชักน้ำ ถังเก็บน้ำ อ่างล้างมือที่ไม่สะอาด ชำรุด ไม่มีกระดาษชำระและสบู่สำหรับล้างมือ ถึงขยะไม่ถูกสุขลักษณะ การระบายอากาศไม่ดี ที่ลือคประตูชำรุด แสงสว่างไม่เพียงพอ และการตั้งวางสิ่งของบริเวณหน้าห้องน้ำไม่เป็นระเบียบ และหลังจากการพัฒนาห้องส้วมโดยการตรวจแนะนำ ให้คำปรึกษา และการประชุมชี้แจงให้กับผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความเข้าใจและกระตุ้นผู้ประกอบการให้มีส่วนร่วมต่อการปรับปรุงห้องส้วม พบว่าร้านอาหาร

มีการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 24 ร้าน จากจำนวนร้านอาหาร 37 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 96 โดยผู้ประกอบการได้มีการปรับปรุงในเรื่องการซ่อมแซมและทำความสะอาดพื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ชันตักน้ำ ถังเก็บน้ำ อ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพดี สะอาด จัดให้มีถังขยะ/กระดาดชำระ/สบู่ล้างมือ และการตั้งวางสิ่งของบริเวณหน้าห้องส้วมให้เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และไม่วางสิ่งของที่เกี่ยวข้องกับอาหารไว้บริเวณหน้าห้องส้วม ดังในภาคผนวก ก

ส่วนร้านอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 13 ร้าน จากจำนวนร้านอาหาร 37 ร้าน คิดเป็นร้อยละ 4 และจากตรวจแนะนำพบว่าผู้ประกอบการบางรายมีปัญหาในการปรับปรุงห้องส้วม เนื่องจากพื้นที่ร้านเป็นการเช่าพื้นที่ และเป็นที่ทรัพย์สินส่วนพระองค์ ซึ่งได้ประสานสำนักงานเขตพระนครในการตรวจติดตามให้ผู้ประกอบการร้านอาหารพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัยต่อไป

7.2 จากการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ของพื้นที่และจำนวนของห้องส้วม พบว่าร้านอาหารทั้ง 37 ร้าน มีห้องส้วมที่มีขนาดและจำนวนห้องส้วม เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ที่เพียงพอ คือ ห้องส้วมมีขนาดพื้นที่ภายในไม่น้อยกว่า 0.90 ตารางเมตร และมีห้องส้วมอย่างน้อย 1 ห้อง

7.3 ร้านอาหารที่ห้องส้วมไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน พบว่าพื้น ผนัง เพดาน ชำรุด (ร้อยละ 77) ไม่มีอ่างล้างมือ/อ่างล้างมือสกปรก ชำรุด (ร้อยละ 54) และไม่มีส้วมแบบนั่งราบ (ร้อยละ 100) ซึ่งเมื่อพิจารณาตามเกณฑ์มาตรฐานส้วมสาธารณะของกระทรวงสาธารณสุข ที่ต้องการพัฒนาห้องส้วมสาธารณะของประเทศไทยให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการลดการระบาดของโรค และเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อการท่องเที่ยวของประเทศ ดังนั้น จึงได้ศึกษาและออกแบบห้องส้วม เพื่อเป็นตัวอย่างในการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมในร้านอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ดังในภาคผนวก ข

8. การนำไปใช้ประโยชน์

จากการดำเนินการพัฒนาห้องส้วมสะอาด ปลอดภัยในร้านอาหารในพื้นที่โดยรอบศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร สามารถสรุปเป็นแนวทางการพัฒนาห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน ดังนี้

แนวทางการพัฒนาห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน ประกอบด้วย

1. การพัฒนาทางวิชาการ โดยการประเมินสถานการณ์ห้องส้วม การศึกษา ค้นคว้าองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการพัฒนาห้องส้วม เพื่อนำมาประยุกต์ให้เหมาะสมกับสภาพปัญหาในแต่ละพื้นที่ รวมทั้งการถ่ายทอด องค์ความรู้และเทคโนโลยีผ่านระบบการให้บริการทางวิชาการ ให้ทุกภาคส่วนสามารถเข้าถึงข้อมูลและเกิดการเรียนรู้ร่วมกัน

2. การสร้างการมีส่วนร่วมทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ประกอบการ ในการเข้ามาร่วมคิด ร่วมดำเนินการพัฒนาห้องส้วมให้ถูกหลักสุขาภิบาล โดยภาครัฐเป็นผู้ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดการดำเนินการพัฒนาทั้งทางด้านนโยบายและงบประมาณ เสริมสร้างให้ผู้ประกอบการสามารถดูแลจัดการห้องส้วมให้สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

3. การประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อในรูปแบบต่างๆ เพื่อเผยแพร่ความรู้ สร้างความเข้าใจ สร้างจิตสำนึกที่ดีแก่ผู้ประกอบการและประชาชนทั่วไป ให้เกิดความตระหนักและร่วมมือกันพัฒนาห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน

4. การใช้มาตรการทางกฎหมายและสังคม เพื่อช่วยผลักดันการดำเนินงาน เช่น การออกกฎหมาย การบังคับใช้กฎหมายในการควบคุม กำกับ ดูแลให้ผู้ประกอบการดูแลสุขลักษณะของร้านอาหาร รวมถึงห้องส้วมให้ถูกหลักสุขาภิบาล การกำหนดหลักเกณฑ์ในการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วม การสร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการร้านอาหารพัฒนาห้องส้วม ด้วยการรณรงค์เผยแพร่ภาพร้านอาหารที่มีห้องส้วมได้มาตรฐาน และให้ผลตอบแทนในรูปแบบต่างๆ เช่น การลดภาษี การประชาสัมพันธ์ร้านอาหารให้เป็นที่รู้จัก เป็นต้น

การนำไปใช้ประโยชน์

8.1 สำหรับผู้บริหาร : นำแนวทางการพัฒนาห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน ไปใช้เป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตให้มีความชัดเจน ครอบคลุมมากยิ่งขึ้น

8.2 สำหรับเจ้าหน้าที่ภาครัฐ : นำแนวทางการพัฒนาห้องส้วมได้มาตรฐาน ไปใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ เพื่อควบคุม กำกับ ดูแล สถานประกอบการด้านอาหารให้พัฒนา ปรับปรุงห้องส้วม ตลอดจนสุขลักษณะของการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน เพื่อลดการแพร่กระจายของเชื้อโรคที่ปนเปื้อนมากับอุจจาระและปัสสาวะได้อย่างเหมาะสมในแต่ละพื้นที่

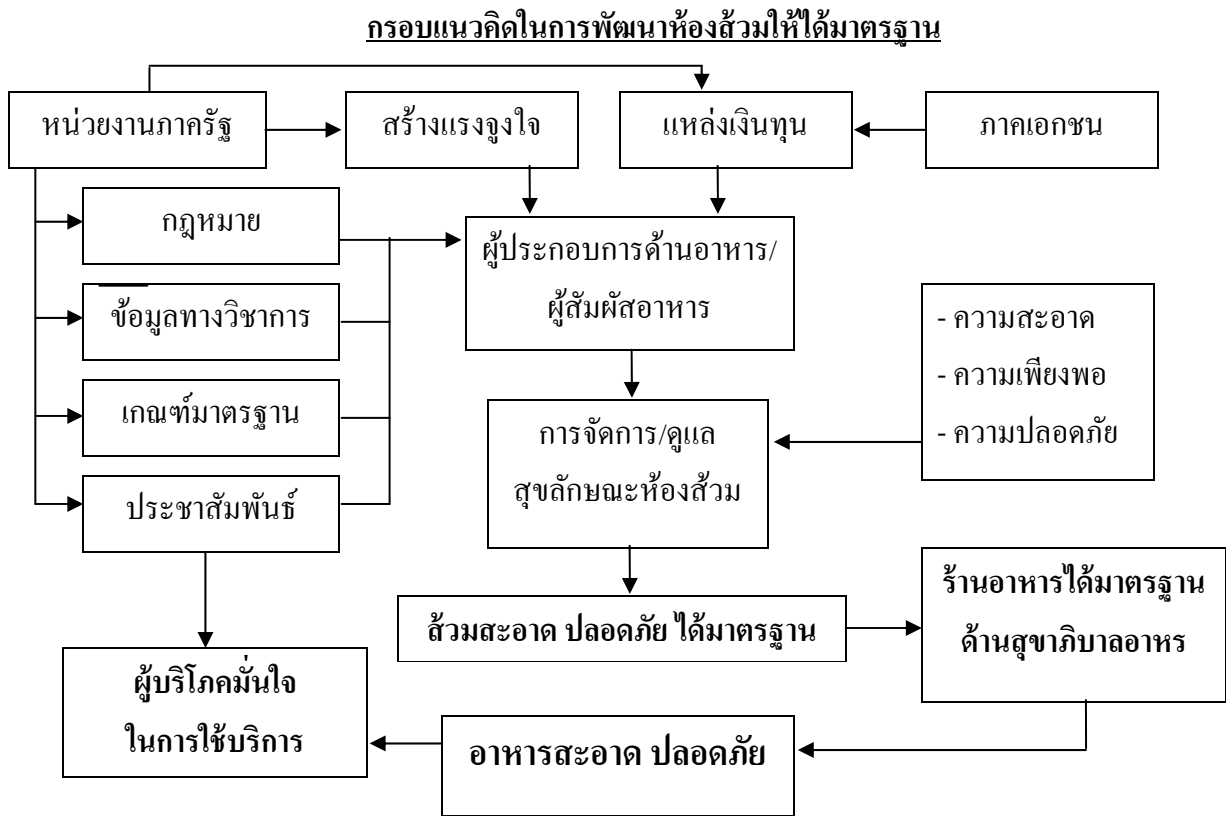
8.3 สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร : ใช้เป็นแนวทางและช่องทางในการเข้ามามีส่วนร่วมพัฒนา ปรับปรุง ห้องส้วมในสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐาน ส่งผลต่อความพึงพอใจของผู้ใช้บริการและเป็นแรงจูงใจให้เข้ามาใช้บริการสถานประกอบการมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะเป็นการกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจัดการ ดูแลสุขลักษณะห้องส้วม ตลอดจนสุขลักษณะของการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐานอย่างยั่งยืน

9. ความยุ่งยาก ปัญหา อุปสรรคในการดำเนินการ

9.1 การผลักดันให้ผู้ประกอบการดำเนินการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมให้ถูกหลักสุขาภิบาล กระทำได้ยากเนื่องจากผู้ประกอบการยังขาดความตระหนักถึงความสำคัญและปัญหาที่เกิดขึ้นจากการมีห้องส้วมที่ไม่สะอาด และปลอดภัย

9.2 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานไม่สามารถดำเนินการเฝ้าระวัง กำกับ ดูแลสถานประกอบการด้านอาหารให้ปฏิบัติตามข้อกำหนด/หลักเกณฑ์ในการจัดการ ดูแลห้องส้วม ตลอดจนสุขลักษณะของการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน ได้อย่างทั่วถึง รวมทั้งยังไม่มีการนำกฎหมายที่เกี่ยวข้องมาใช้บังคับกับผู้ประกอบการที่กระทำการฝ่าฝืนอย่างจริงจัง ด้วยเหตุดังกล่าว จึงส่งผลให้การพัฒนาสถานประกอบการด้านอาหารให้ได้มาตรฐานยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร

10. ข้อเสนอแนะ



จากกรอบแนวคิดดังกล่าวข้างต้น สามารถสรุปเป็นแนวทางในการพัฒนาห้องส้วมให้ได้มาตรฐาน ดังนี้

10.1 ควรมีการจัดอบรมให้ความรู้ในเรื่อง การปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 อย่างจริงจังและต่อเนื่อง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ภาครัฐมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการนำกฎหมายดังกล่าวไปบังคับใช้อย่างถูกต้อง มีประสิทธิภาพ และมีการนิเทศ ติดตาม และ ประเมินผลหน่วยงานปฏิบัติ เพื่อเป็นการกระตุ้นและรับทราบปัญหาในการปฏิบัติงาน นำมาปรับปรุง แก้ไขให้ การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

10.2 ควรมีการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้กับอาสาสมัครอาหารปลอดภัย ชมรม สมาคม ผู้ประกอบการด้านอาหาร ในการปฏิบัติหน้าที่เฝ้าระวัง ดูแล ตรวจสอบ และแจ้งข้อมูลสถานประกอบการด้าน อาหารที่ไม่ได้มาตรฐานและได้มาตรฐาน ให้หน่วยงานภาครัฐทราบ เพื่อเป็นข้อมูลในการควบคุม กำกับ ดูแล สถานประกอบการด้านอาหารได้อย่างทั่วถึง และเป็นการส่งเสริมการดำเนินงานอย่างมีส่วนร่วมเป็นภาคี เครือข่ายระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชน

10.3 ควรมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ถึงความสำคัญของการมีห้องส้วมที่ถูกหลักสุขาภิบาล และดูแล สุลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหารให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งประชาสัมพันธ์ไปยังผู้ประกอบการด้าน ส้วมสะอาด ปลอดภัย ให้เป็นที่รู้จัก ผ่านสื่อในรูปแบบและช่องทางอย่างหลากหลายและต่อเนื่อง เพื่อรณรงค์ให้ ผู้ประกอบการตื่นตัวในการพัฒนา ปรับปรุงห้องส้วมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารและผู้บริโภค และให้ประชาชนรู้จักสังเกตและ เลือกรับประทานอาหารที่ปลอดภัย

10.4 ควรมีการส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ เรื่อง อันตรายของเชื้อโรคต่างๆ ที่ปนเปื้อนมากับอุจจาระ และปัสสาวะ ที่เกิดจากห้องส้วมที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลและจากการที่สถานประกอบการด้านอาหาร ไม่ถูกสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้สัมผัสอาหารอย่างจริงจังและต่อเนื่อง

10.5 ควรมีการศึกษาวิจัยสถานการณ์และสภาพปัญหาห้องส้วมของสถานประกอบการในแต่ละกลุ่ม แต่ละพื้นที่ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ กำหนดแนวทางและกรอบการดำเนินงานพัฒนาได้อย่างเหมาะสม

10.6 ควรมีการจัดพิธีมอบป้ายรับรองห้องส้วมสะอาด ปลอดภัย ควบคู่กับป้ายรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย เพื่อเป็นการสร้างขวัญกำลังใจให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร ที่พัฒนา ปรับปรุง ห้องส้วม และ สุขลักษณะของการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน ซึ่งจะเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับสถาน ประกอบการอาหารอื่น

ผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย