

บทความวิชาการ

การจัดการรถอาหารเคลื่อนที่ในรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา

วรรณรา ชื่นวัฒนา*

บทคัดย่อ

ธุรกิจรถอาหารเคลื่อนที่ (Mobile Food) ในประเทศสหรัฐอเมริกา มี 3 ประเภทคือ ประเภทที่ 1 เคลื่อนที่ไปเรื่อยๆ ประเภทที่ 2 จอดอยู่ที่แห่งเดียว ประเภทที่ 3 ไปตามสถานที่จัดงานต่างๆ ซึ่งจะมีผู้จัดงานติดต่อให้รถอาหารเคลื่อนที่นำอาหารมาขาย/ บริการให้กับแขกผู้มาร่วมงาน โดยก่อนออกบริการหรือหลังบริการจะต้องจอดเตรียมความพร้อมในสถานที่หลักที่เรียกว่า Commissary ซึ่งจะต้องได้รับการตรวจประเมินอย่างน้อยปีละสองครั้ง รูปแบบการจัดการรถอาหารเคลื่อนที่ เป็นหน้าที่ของผู้ตรวจสอบอาหาร (Mobile Food Inspector) เมื่อพบรถเป้าหมายจอดอยู่จะเข้าไปแสดงตนขอตรวจสอบ โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “Mobile Food Facilities Guide” ซึ่งระบุตัวชี้วัดของเขตอนามัยสิ่งแวดล้อม เมืองลอสแอนเจลิส (County of Los Angeles Environmental Health) เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการตรวจสอบตามตัวชี้วัดแล้ว ผู้ตรวจสอบอาหารจะเขียนรายงานต่อหน่วยงานต้นสังกัดคือ Department of Public Health: Environmental Health ผู้ตรวจสอบจะให้ป้ายเกรดตามคะแนนที่ได้รับ A (100-90) B 89-80) และ C (79-70) และมอบสติ๊กเกอร์ ให้แก่ผู้ประกอบการติดรถไว้ โดยสติ๊กเกอร์สีแดง หมายถึงผ่านการตรวจสอบความสะอาดของอาหาร และสติ๊กเกอร์สีเขียว หมายถึงผ่านการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์

ผู้ตรวจสอบอาหาร (Food Inspector) จะต้องใช้เครื่องมือในการประเมิน โดยเครื่องมือดังกล่าวมีตัวบ่งชี้ 3 กลุ่มคือ กลุ่มการวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยง (Critical risk factors) เป็นตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยเสี่ยงซึ่งจะก่อให้เกิดการด้อยคุณภาพของอาหารและกระทบสิ่งแวดล้อม มีตัวบ่งชี้ 24 ตัวบ่งชี้ กลุ่มการปฏิบัติที่ดี (Good retail practices) มีตัวบ่งชี้ 24 ตัวบ่งชี้ และกลุ่มการสั่งการ/ บังคับใช้ (Compliance & Enforcement) ประกอบด้วยตัวบ่งชี้ 4 ตัวบ่งชี้ รวม 52 ตัวบ่งชี้

รถอาหารเคลื่อนที่ จะต้องได้รับการตรวจสอบตามระยะเวลาที่มีความถี่ที่แตกต่างกันตามลักษณะของอาหารที่ขายโดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ ประเภทอาหารที่มีความเสี่ยงสูงต้องตรวจปีละ 2 ครั้ง ประเภทอาหารที่มีความเสี่ยงไม่สูงต้องได้รับการตรวจสอบจากผู้ตรวจสอบปีละครั้ง นอกจากการตรวจสอบอาหารแล้วยังต้องผ่านการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ในรถด้วยปีละหนึ่งครั้งเช่นกัน

คำสำคัญ: รถอาหารเคลื่อนที่/ ผู้ตรวจสอบอาหาร/ สหรัฐอเมริกา

*ผู้รับผิดชอบหลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาสารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา E-mail: doctor_too@yahoo.com.

Mobile Food Management in California, USA

Wannara Chuenwattana*

Abstract

There are 3 types of mobile food businesses in California, USA. Type 1 is moving continuously, Type 2 parks in one place only, and Type 3 goes to various venues. Before leaving for service or after the service, each food truck must park at the main station called the 'Commissary', and there is inspected at least twice a year.

The duty of food inspectors is to assess the condition and sanitation of food trucks on a regular basis. They use the California Retail Food Code and Mobile Food Facility Guideline to evaluate the sanitation and condition of the food truck to generate a Mobile Food Official Inspection report and issue a letter grade according to the inspection score received. Grades are determined by inspection report points. Grade A is 100-90, Grade B is 89-80, and Grade C is 79-70. A red-colored sticker is applied to indicate to the public that a cleanliness check has been completed, and a green-colored sticker means the truck's equipment has been checked and passed.

There are three groups of indicators on the Mobile Food Facility Official Inspection Report used by inspectors. The most important is the critical risk factor group which includes food hygiene items which pose the greatest threat to the public health and must be corrected immediately. There are 24 items in this indicator group. Second, is the good retail practices group which includes preventive measures that can reduce food-borne illness, also with 24 items. Third, is the compliance and enforcement group, consisting of 4 items.

Mobile food facilities have different inspection frequencies according to the characteristics of the food sold. Those facilities with high-risk food must be inspected at least twice a year, while those of the low-risk food type are inspected only once a year. In addition to food inspections, an equipment check of each food truck must be passed once a year.

Keywords: Mobile Food /Food Inspection /California

Article info: Received September 3, 2019; Revised February 7, 2020; Accepted April 26, 2020

*Corresponding Author, Assistant Professor Public Health Department, Faculty of Science and Technology Bansomdejchaopraya Rajabhat University

บทนำ

การดำเนินชีวิตของคนในสังคมปัจจุบัน ต้องพึ่งพาอาหารปรุงสำเร็จรูปจากนอกบ้านเพื่อการบริโภคมากขึ้นตลอดเวลา ซึ่งแตกต่างจากในอดีตที่พึ่งพาอาหารสดจากภายนอกประกอบอาหารในครัวเรือนของตนเองเพื่อการบริโภค จะเห็นได้จากร้านอาหารประเภทแผงลอยและรถอาหารเคลื่อนที่มีจำนวนมากขึ้น ทั้งในเวลาเช้า-เย็น ในพื้นที่ผู้คนสัญจร และในเวลากลางวัน บริเวณหน้าสำนักงานที่มีบุคลากรจำนวนมาก เพื่อตอบสนองความต้องการในการดำเนินชีวิตของคนรุ่นใหม่ที่เน้นความรวดเร็วและสะดวกสบาย ในประเทศไทยอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานสามารถเลือกได้ใน 2 แหล่งใหญ่ๆ คือในร้านอาหารและซุ้มหรือแผงลอยซึ่งมีทั้งอาหารปรุงเสร็จพร้อมตักเสิร์ฟ และอาหารที่ปรุงตามสั่งและอีกแหล่งที่กำลังเพิ่มขึ้นตามกระแสสังคมคือรถอาหารเคลื่อนที่ ที่พร้อมจะนำไปเสิร์ฟผู้บริโภคในทุกที่ที่คาดว่าจะมีลูกค้า ซึ่งรถอาหารเคลื่อนที่ดังกล่าวมีความหมายรวมถึง รถเข็นสามล้อเคลื่อนที่ รถจักรยานยนต์พ่วงข้าง-พ่วงท้าย รถซาเล้ง รถยนต์สามล้อ รถประเภทอื่นๆ และรถยนต์ขนาดใหญ่ (Food Truck) ข้อกำหนดในเกณฑ์มาตรฐาน “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste” ที่ใช้อยู่ในประเทศไทยปัจจุบัน¹ มีข้อกำหนดที่มีเป้าหมายหลักอยู่ 3 แหล่งอาหารคือ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร และข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร จะเห็นได้ว่าไม่มีข้อกำหนด

สำหรับรถอาหารเคลื่อนที่ ซึ่งมีลักษณะการให้บริการแตกต่างจาก 3 แหล่งดังกล่าว

ในบทความนี้จะกล่าวถึงรถอาหารเคลื่อนที่ ในรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา ซึ่งมีระบบการตรวจสอบที่เข้มงวด ตัวชี้วัดชัดเจน มีบทลงโทษหากไม่ปฏิบัติตาม ส่งผลให้อาหารสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ระบบการจัดการรถอาหารเคลื่อนที่ในรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา กำกับควบคุมโดยกรมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม (Department of Public Health: Environmental Health) การเรียนรู้ระบบการจัดการขององค์กรดังกล่าวนี้ ผู้เขียนเห็นว่าองค์ความรู้ที่ได้ อาจจะเป็นประโยชน์แก่การออกแบบการจัดการรถอาหารเคลื่อนที่ ในประเทศไทย ทั้งนี้ผู้เขียนได้รับความร่วมมือในการให้ข้อมูลจาก Mr. Charles Pombida, R.E.H.S., MPH. (Environmental Health Specialist III) โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ตรวจสอบอาหาร เจ้าของรถเคลื่อนที่ เจ้าของสถานหลัก การมีส่วนร่วมในการตรวจรถอาหารเคลื่อนที่ การตรวจสถานีหลักที่เรียกว่า Commissary และการสังเกตผู้ให้บริการและผู้บริโภคด้วย

ลักษณะธุรกิจรถอาหารเคลื่อนที่

1. ความจำเป็นในสังคมของรถอาหารเคลื่อนที่

วัฒนธรรมชาวตะวันตกไม่ห่ออาหารมารับประทานในที่ทำงาน โดยเฉพาะคนเม็กซิกัน ดังนั้นในเวลากลางวัน จึงต้องมีแหล่งขายอาหารให้กับบุคลากรที่ทำงานนอกบ้าน บุคลากรที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบการต่างๆ นอกจากความสะดวกในการเข้าถึงผู้บริโภคแล้ว อาหารจากรถอาหารเคลื่อนที่ ยังมีราคาถูกกว่าอาหารที่ขายในร้านอาหารด้วย



ภาพประกอบที่ 1 รถอาหารเคลื่อนที่ บริการอาหารกลางวันหน้าโรงงาน

2. ประเภทของรถอาหารเคลื่อนที่²

รถอาหารเคลื่อนที่ มี 3 ประเภทคือ

ประเภทที่ 1 เคลื่อนที่ไปเรื่อยๆ รถอาหารประเภทนี้มักจะเคลื่อนที่ไปจำหน่ายอาหารตามโรงงานต่างๆ โดยจอดให้บริการอยู่กับที่เป็นเวลาไม่นานนัก

ประเภทที่ 2 จอดอยู่ที่แห่งเดียว เช่น ตามริมถนน หน้าโรงงาน ในปั้มน้ำมัน ฯลฯ

ประเภทที่ 3 ไปตามสถานที่จัดงานต่างๆ ซึ่งจะมีผู้จัดงานติดต่อให้รถอาหารเคลื่อนที่นำอาหารมาขาย/บริการให้กับแขกผู้มาร่วมงาน โดยอาจจะมีการหลายประเภทตามแต่ผู้จัดงานจะเชิญมา

3. สถานีหลัก (Commissary) ของรถอาหารเคลื่อนที่²

รถอาหารเคลื่อนที่ ก่อนออกขายอาหารจะต้องจัดเตรียมความพร้อมในสถานีหลักที่เรียกว่า Commissary ซึ่งแต่ละสถานีอาจจะมีบริการให้แก่รถอาหารเคลื่อนที่ แตกต่างกันเช่น มีที่ทิ้งน้ำเสียเพื่อบำบัด มีโรงครัวให้เตรียมอาหารสด มีที่ชาร์จไฟ มีน้ำแข็งสำหรับแช่อาหารสด มีที่ล้างทำความสะอาด ฯลฯ สถานีหลักซึ่งเป็นที่จอดรถอาหารเคลื่อนที่ จะต้องได้รับการตรวจประเมินอย่างน้อยปีละสองครั้ง สถานีหลักบางแห่งอาจจะทำธุรกิจให้เช่ารถอาหารเคลื่อนที่ด้วย



ภาพประกอบที่ 2 รถอาหารเคลื่อนที่ จอดเตรียมความพร้อมในสถานที่หลักที่เรียกว่า Commissary

ลักษณะการประกอบกิจการรถอาหารเคลื่อนที่ ผู้ประกอบกิจการอาจจะขายเฉพาะกลางวัน หรือเฉพาะกลางคืน หรือเฉพาะวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ ก็ได้ซึ่งขึ้นอยู่กับผู้ประกอบการ โดยกลุ่มที่ขายกลางวันคือกลุ่มที่ประกอบอาชีพนี้เป็นอาชีพหลัก ขณะที่กลุ่มที่ขายเฉพาะกลางคืน หรือเฉพาะวันหยุด อาจจะเป็นกลุ่มคนทำงานนอกเวลา

รูปแบบการจัดการ³

การปฏิบัติงานของผู้ตรวจสอบอาหาร (Food Inspector) เมื่อพบรถเป้าหมายจอดอยู่ จะเข้าไปแสดงตนขอตรวจสอบ โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “California Retail Food Code Mobile Food Facilities Guideline” ซึ่งระบุตัวชี้วัดของกรมสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม (County of Los Angeles Environmental

Health, 2019) เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการตรวจสอบตามตัวชี้วัดแล้วทำการเขียนรายงานเสนอต่อหน่วยงานต้นสังกัดคือ Department of Public Health: Environmental Health โดยแบบรายงานดังกล่าวเรียกว่า Mobile Food Facilities Official Inspection Report เสร็จแล้วระยะเวลาการปฏิบัติงานตั้งแต่แสดงตัวขอตรวจสอบจนเสร็จสิ้นการเขียนรายงาน ผู้ตรวจสอบจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง

เมื่อตรวจสอบเสร็จผู้ตรวจสอบจะออกป้ายเกรดตามคะแนนที่ได้รับ A (100-90) B (89-80) และ C (79-70) ให้แก่ผู้ประกอบการติดรถไว้ โดยสติ๊กเกอร์สีแดง หมายถึงผ่านการตรวจสอบความสะอาดของอาหาร สติ๊กเกอร์สีเขียว หมายถึงผ่านการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์



ภาพประกอบที่ 3 ป้ายแสดงการผ่านการตรวจสอบความสะอาดของอาหาร และผ่านการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์

ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์

กรณีที่ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากการบริโภคอาหารของรถอาหารเคลื่อนที่ ที่ผ่านการตรวจสอบแล้วเช่น ท้องเสีย ฯลฯ ผู้บริโภคจะร้องเรียนไปยังหน่วยงานต้นสังกัดของผู้ตรวจสอบอาหาร หากพิสูจน์ได้ว่าสาเหตุเกิดจากความบกพร่องของการตรวจสอบไม่ได้มาตรฐาน ผู้ตรวจสอบอาหารจะต้องได้รับการลงโทษตามความรุนแรงของความบกพร่อง

ตัวบ่งชี้เพื่อการประเมินคุณภาพรถอาหารเคลื่อนที่³

ผู้ประเมินรถอาหารเคลื่อนที่ จะต้องใช้เครื่องมือในการประเมิน โดยเครื่องมือดังกล่าวมีตัวบ่งชี้ 3 กลุ่มคือ 1) กลุ่มการวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยง (critical risk factors) 2) กลุ่มการปฏิบัติที่ดี (good retail practices) และ 3) กลุ่มการสั่งการ/ บังคับใช้ (compliance & enforcement) โดยทั้ง 3 กลุ่มมีตัวบ่งชี้ทั้งหมด 52 ตัวบ่งชี้

1. กลุ่มการวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยง

(Critical risk factors)

ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยเสี่ยงซึ่งจะก่อให้เกิดการด้อยคุณภาพของอาหารและกระทบสิ่งแวดล้อม มีตัวบ่งชี้ 24 ตัวบ่งชี้ แยกเป็นกลุ่มย่อยได้ 6 กลุ่มย่อยดังนี้

1.1 สุขภาพ สุขลักษณะ และความรู้ของผู้ให้บริการ

ตัวบ่งชี้ที่ 1 ความรู้ของผู้ให้บริการ โดยการซักถามเพื่อให้ทราบว่าผู้ให้บริการมีความรู้ในหลักการประกอบอาหารที่กำลังบริการหรือไม่ เช่นถามว่าอุณหภูมิของการแช่เนื้อไก่ควรอยู่ที่กี่องศา

ตัวบ่งชี้ที่ 2 คุณวุฒิของผู้ให้บริการ บุคลากรที่จับต้องอาหารหรือภาชนะต้องมีใบประกาศนียบัตรที่แสดงว่าได้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับการประกอบอาหารโดยต้องเรียนและสอบใหม่ทุก 5 ปี

ตัวบ่งชี้ที่ 3 สุขภาพของผู้ให้บริการ ในกลุ่มผู้ให้บริการมีคนที่เจ็บไข้ร่วมปฏิบัติงานอยู่ด้วยหรือไม่ เช่นเป็นไข้หวัด ท้องเสีย ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 4 สุขลักษณะของผู้ให้บริการ พิจารณาจากตา ปาก จมูก ของผู้ให้บริการว่าเป็นอย่างไร มีขี้ตา น้ำมูก หรือน้ำลายเลอะหรือไม่

ตัวบ่งชี้ที่ 5 กิริยามารยาทของผู้ให้บริการ ขณะปฏิบัติงานผู้ให้บริการรับประทาน

อาหาร หรือเคี้ยวหมากฝรั่ง หรือสูบบุหรี่ ฯลฯ หรือไม่

1.2 การป้องกันการติดเชื้อ

ตัวบ่งชี้ที่ 6 ความสะอาดของมือผู้ให้บริการ ผู้ให้บริการต้องมีมือที่สะอาดเพียงพอ มีการล้างมืออย่างถูกวิธี การเลือกใช้ถุงมือที่เหมาะสมกับการกิจ

ตัวบ่งชี้ที่ 7 คุณภาพของที่ล้างมือ โดยที่ล้างมือต้องดูสะอาด มีอุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่นสบู่/ กระดาษเช็ดมือ (ห้ามใช้ผ้าเช็ดมือ)



ภาพประกอบที่ 4 พื้นที่ภายในเพื่อการประกอบอาหาร

1.3 อุณหภูมิและระยะเวลาเก็บวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร

ตัวบ่งชี้ที่ 8 ความเหมาะสมของอุณหภูมิ วัตถุดิบในการประกอบอาหารต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามสภาพของวัตถุดิบแต่ละชนิด ทั้งความเย็นและความร้อนที่เหมาะสม

ตัวบ่งชี้ที่ 9 การกำหนดเวลาในการนำวัตถุดิบออกมาจากที่เก็บ โดยต้องมีการบันทึกเวลาของการนำวัตถุดิบออกมาจากที่เก็บ เพื่อความเหมาะสมของอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงไปตามสภาพภายนอกก่อนมีการปรุงอาหาร เช่น ไข่ไก่หีบออกมาวางนอกตู้เย็นได้นานเท่าไร มะเขือเทศเมื่อนำออกมาหั่นแล้วปล่อยไว้ได้นานเท่าไร

ตัวบ่งชี้ที่ 10 วิธีที่เหมาะสมในการทำอาหารให้เย็น มีการกำหนดเวลาสำหรับการทำอาหารที่ผ่านความร้อนแล้วนานเท่าไรจึงจะนำไปเก็บในตู้เย็นได้

ตัวบ่งชี้ที่ 11 อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการเตรียมอาหารเช่นเนื้อไก่สด จะต้องทำให้เกิดความร้อนภายในเนื้อไก่ 165

องศาฟาเรนไฮต์ นาน 15 วินาทีก่อนพร้อมรับประทาน

ตัวบ่งชี้ที่ 12 อุณหภูมิของการทำให้เย็น อาหารปรุงสำเร็จที่นำไปเก็บในตู้เย็นเมื่อจะนำมาอุ่นให้ลูกค้าต้องนำออกมาปล่อยให้ อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมก่อนทำให้เย็น



ภาพประกอบที่ 5 ตู้เย็นเก็บอาหารสดภายในรถ

1.4 การป้องกันการติดเชื้อ

ตัวบ่งชี้ที่ 13 การนำอาหารเก่ามาปรุงใหม่ ผู้ให้บริการมีการนำอาหารเก่าที่ลูกค้ารับประทานไม่หมดมาปรุงเพื่อจำหน่ายใหม่หรือไม่

ตัวบ่งชี้ที่ 14 สภาพอาหารที่ดูดีสะอาดปลอดภัย ผู้บริการมีการนำสารเคมีที่เป็นอันตรายมาปรุงแต่งหรือไม่ มีสิ่งแปลกปลอมเช่น เศษผม เศษแก้ว ฯลฯ ในอาหารหรือไม่

ตัวบ่งชี้ที่ 15 ความสะอาดของเครื่องมือที่สัมผัสอาหาร เช่นเชียงหันอาหาร มีด

มีการล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคตามกำหนดหรือไม่

1.5 แหล่งที่มาของอาหารเชื่อถือได้

ตัวบ่งชี้ที่ 16 วัตถุดิบมีที่มาที่ปลอดภัย เช่นเนื้อหมูต้องซื้อจากร้านขายหมูที่ได้รับอนุญาต ไม่ใช่หมูที่ฆ่าเอง

ตัวบ่งชี้ที่ 17 ที่มาของอาหารจำพวกหอย โดยอาหารจำพวกหอย ต้องมีข้อมูลแหล่งผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ

ตัวบ่งชี้ที่ 18 ค่าเตือนสำหรับผู้บริโภคอาหารจำพวกหอย โดยอาหารที่มีส่วนประกอบของหอยทะเล ต้องมีค่าเตือนให้กับ

ผู้บริโภคทำให้ระมัดระวัง หากแพ้อยกก็ไม่ควรบริโภค

1.6 การวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงอื่นๆ

ตัวบ่งชี้ที่ 19 วัตถุประสงค์ด้านการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยวัตถุประสงค์ที่จะนำมาปรุงได้ผ่านกระบวนการถนอมอาหารมาแล้วต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า ต้องผ่านการรับรองของ HACCP

ตัวบ่งชี้ที่ 20 ข้อควรระวังสำหรับผู้บริโภค โดยต้องจัดทำข้อควรระวังสำหรับผู้บริโภคว่ามีส่วนประกอบอะไรที่เป็นความเสี่ยงที่จะบริโภค เช่น มีถั่วลิสงเป็นองค์ประกอบ มีวัสดุที่แตกต่างจากปกติทั่วไปเพื่อการตัดสินใจของผู้บริโภค

ตัวบ่งชี้ที่ 21 ข้อห้ามอาหารสำหรับคนบางกลุ่ม เช่น ห้ามเสิร์ฟนมที่ไม่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ แก่เด็ก หรือผู้สูงอายุ

ตัวบ่งชี้ที่ 22 น้ำร้อนและน้ำเย็นพร้อมใช้ โดยต้องจัดหามาไว้พร้อมที่จะใช้ได้ทุกเมื่อ

ตัวบ่งชี้ที่ 23 การระบายน้ำเสียโดยน้ำจากท่อระบายน้ำเสียต้องไหลเข้าไปสู่ระบบจัดเก็บอย่างเหมาะสม

ตัวบ่งชี้ที่ 24 สัตว์พาหะนำโรคต้องไม่มีแมลงวัน แมลงสาบ หนู สัตว์เลี้ยง ฯลฯ ที่อาจจะนำโรคมาสู่อาหารได้

2. กลุ่มการปฏิบัติที่ดี (Good retail practices)

ตัวบ่งชี้ที่เป็นการปฏิบัติที่ดีเพื่อลดความเสี่ยงและเพิ่มคุณภาพอาหารและสิ่งแวดล้อม

มีตัวบ่งชี้ 24 ตัวบ่งชี้ แยกเป็นกลุ่มย่อยได้ 6 กลุ่มย่อยดังนี้

2.1 ผู้จัดการร้าน

ตัวบ่งชี้ที่ 25 ผู้จัดการอยู่ควบคุมรถอาหารเคลื่อนที่ตลอดเวลา

ตัวบ่งชี้ที่ 26 ผู้จัดการและบุคลากรอื่นต้องดูแลสุขภาพและสวมผ้าคลุมผม

2.2 ข้อกำหนดอาหารปลอดภัย

ตัวบ่งชี้ที่ 27 กระบวนการทำให้อาหารแช่แข็งละลาย โดยมีกระบวนการการนำอาหารแช่แข็งมาใช้ได้อย่างถูกต้องเช่น แช่ในน้ำเย็น การต้ม ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 28 การป้องกันการเปลี่ยนแปลงคุณภาพอาหาร โดยอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วพร้อมจำหน่ายต้องจัดวางไว้ในที่ที่เหมาะสมเช่นไม่วางไว้ข้างอาหารสด

ตัวบ่งชี้ที่ 29 การล้างผักและผลไม้ก่อนนำผักและผลไม้มาใช้ประกอบอาหารต้องมีการล้างทำความสะอาดก่อนทุกครั้ง

ตัวบ่งชี้ที่ 30 การใช้สารเคมี มีระบบการใช้สารเคมีเพื่อทำความสะอาดอย่างถูกต้อง เช่นการใช้สเปรย์ฉีดทำความสะอาดโต๊ะต้องไม่ให้กระจายสัมผัสกับอาหาร

2.3 การเก็บรักษา การนำเสนอ และการบริการอาหาร

ตัวบ่งชี้ที่ 31 การแยกประเภทอาหารในการเก็บรักษา มีระบบการเก็บรักษาอาหารโดยการแยกประเภทชัดเจน โดยเฉพาะอาหารที่มีลักษณะคล้ายกันต้องแยกประเภทให้ชัดเจนเพื่อป้องกันการนำมาใช้ผิดประเภท เช่น

เกลือ ผงชูรส น้ำตาล ฯลฯ จะมีสีผิวและลักษณะคล้ายกัน ต้องมีระบบการแยกประเภทให้ชัดเจน

ตัวบ่งชี้ที่ 32 การบริการผู้บริโภค อย่างปลอดภัย มีระบบการบริการแก่ผู้บริโภคที่ปลอดภัย เช่นชุดเครื่องปรุงรสอาหาร ต้องมีฝาปิดมิดชิด มีช่องกลางในการตักเครื่องปรุง ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 33 การทำฉลากอาหาร ถูกต้องชัดเจน อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงรายละเอียดอย่างเพียงพอ เช่นแสดงส่วนประกอบ แสดงวิธีการเก็บรักษา

2.4 อุปกรณ์ ภาชนะ และผ้าทำความสะอาด

ตัวบ่งชี้ที่ 34 ความสะอาดของอุปกรณ์ที่ไม่สัมผัสอาหาร เช่นตู้เย็นต้องสะอาด

ตัวบ่งชี้ที่ 35 ความสะอาดของระบบชล้าง ที่ล้างจานต้องสะอาด มีอุปกรณ์ที่จำเป็นครบถ้วน มีขนาดที่เหมาะสมกับอุปกรณ์หรือวัสดุที่จะนำไปล้าง

ตัวบ่งชี้ที่ 36 คุณภาพของอุปกรณ์ ในรถอาหารเคลื่อนที่ อุปกรณ์ทุกชิ้นต้องใช้งานได้จริง และได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ตัวบ่งชี้ที่ 37 การใช้อุปกรณ์อย่างถูกต้อง การนำอุปกรณ์ที่มีอยู่มาใช้งานต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ เช่น ตู้แช่เครื่องดื่มไม่นำมาแช่ของสดปะปนกัน ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 38 พื้นที่ปฏิบัติงาน ในรถอาหารเคลื่อนที่ ต้องมีพื้นที่ในการปฏิบัติงานที่เหมาะสมเพื่อการปฏิบัติงานสะดวก เช่น มีแสงสว่างเพียงพอ มีเครื่องดูดควันที่เหมาะสม ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 39 เครื่องวัดอุณหภูมิ ในรถอาหารเคลื่อนที่ มีเครื่องวัดอุณหภูมิเพียงพอต่อการใช้งานทั้งวัดความร้อนและวัดความเย็น และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

ตัวบ่งชี้ที่ 40 ผ้าทำความสะอาด ผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ เมื่อใช้แล้วต้องมีที่วางอย่างเหมาะสม มีระบบการจัดการก่อนนำมาใช้อีกครั้ง

2.5 สภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน

ตัวบ่งชี้ที่ 41 ระบบน้ำ การติดตั้งอุปกรณ์ เตา และการระบายน้ำ ทุกส่วนต้องมีความเหมาะสมตามเกณฑ์มาตรฐาน

ตัวบ่งชี้ที่ 42 ขยะและสิ่งปฏิกูล มีระบบกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้อง เช่นถังขยะที่อยู่ด้านนอกต้องมีฝาปิดมิดชิด ไม่เลอะเปรอะเปื้อน

ตัวบ่งชี้ที่ 43 ห้องน้ำที่ผู้ประกอบการใช้ในขณะทำงาน เช่นห้องน้ำที่ปั้มน้ำมัน ห้องน้ำนั้นๆจะต้องได้รับการตรวจจากหน่วยงานสาธารณสุขเป็นประจำโดยมีน้ำอุ่น สบู่ กระดาษเช็ดมือและห้องน้ำต้องสะอาด

ตัวบ่งชี้ที่ 44 เครื่องใช้ของบุคลากร มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องใช้ของบุคลากรที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน เช่นที่แขวนเสื้อกันหนาว ที่วางโทรศัพท์ ฯลฯ

ตัวบ่งชี้ที่ 45 พื้น ผืนง เพดาน มีความมั่นคงแข็งแรง ปลอดภัย และสะอาด

ตัวบ่งชี้ที่ 46 การหลับและพักผ่อน ในรถอาหารเคลื่อนที่ ห้ามใช้เป็นที่หลับนอนหรือพักผ่อน

2.6 เอกสารรับรองคุณภาพ

ตัวบ่งชี้ที่ 47 เอกสารรับรองคุณภาพ ต้องติดไว้ในที่ที่เห็นได้ชัดเจน ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลผลการรายงานคุณภาพได้

ตัวบ่งชี้ที่ 48 เอกสารรับรองจากหน่วยงาน มีใบประกาศรับรองและอนุญาตการดำเนินงานจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3. กลุ่มการสั่งการ/ บังคับใช้ (Compliance & Enforcement) ³

การสั่งการหรือการบังคับให้ปฏิบัติ เป็นกลุ่มที่ให้อำนาจแก่ผู้ประเมิน สั่งให้รถอาหารเคลื่อนที่ได้แก้ไขข้อบกพร่อง หรือขอตรวจสอบเพิ่มเติมในส่วนที่ยังสงสัย ประกอบด้วยตัวบ่งชี้ 4 ตัวบ่งชี้ ซึ่งอาจจะไม่มีหรือไม่ก็ได้ โดยมีตัวบ่งชี้ต่างๆ ดังนี้

ตัวบ่งชี้ที่ 49 การทบทวนการดำเนินงาน เมื่อรถอาหารเคลื่อนที่ ประสงค์จะปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานเช่น ขอต่อเติมพื้นที่บางส่วนเพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงาน ต้องเสนอแผนการดำเนินงานให้หน่วยงานตรวจสอบได้ก่อน

ตัวบ่งชี้ที่ 50 การตรวจสอบเพิ่มเติม เมื่อผู้ตรวจสอบอาหารประสงค์จะตรวจสอบเพิ่มเติมในกรณีเป็นที่สงสัย สามารถขอ

ตรวจสอบเพิ่มเติมได้ เช่นขอตัวอย่างอาหารหรืออุปกรณ์บางชนิดไปตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ

ตัวบ่งชี้ที่ 51 การระงับการใช้งาน เมื่อผู้ตรวจสอบอาหารพบว่าวัสดุ/ อุปกรณ์บางชนิดไม่เหมาะสมหรือไม่ปลอดภัย ผู้ตรวจสอบจะมีคำสั่งให้ระงับการใช้งานได้ เช่นตู้เย็นทำงานไม่เสถียร ฯลฯ

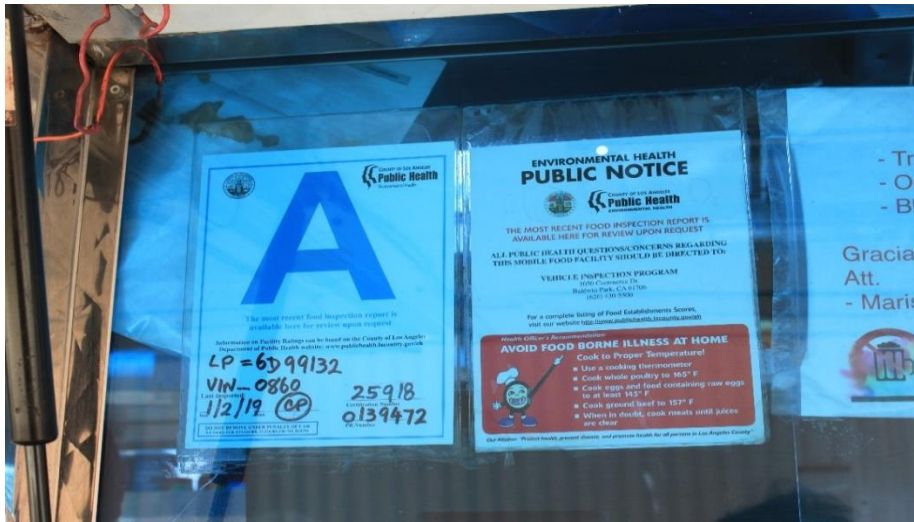
ตัวบ่งชี้ที่ 52 การระงับใบอนุญาต เมื่อผู้ตรวจสอบอาหารพบว่า รถอาหารเคลื่อนที่ ดำเนินกิจการต่อไปจะมีความเสี่ยงสูงต่อสุขภาพของผู้บริโภค

การรับรองและเงื่อนไข ³

รถอาหารเคลื่อนที่ จะต้องได้รับการตรวจสอบตามระยะเวลาที่มีความถี่ที่แตกต่างกัน ตามลักษณะของอาหารที่ขาย โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

ประเภทที่ 1 อาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น รถอาหารเคลื่อนที่ ที่ประกอบอาหารในรถเพื่อขายตามสั่ง รถประเภทนี้ต้องตรวจปีละ 2 ครั้ง ซึ่งมีรอบของการตรวจสอบรอบที่หนึ่งระหว่างเดือนมกราคม ถึงเดือนมิถุนายน รอบที่สองระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนธันวาคม

ประเภทที่ 2 อาหารที่มีความเสี่ยงไม่สูง เช่นรถขายไอศกรีม ฯลฯ รถประเภทนี้ต้องได้รับการตรวจสอบจากผู้ตรวจสอบปีละครั้ง



ภาพประกอบที่ 6 ป้ายแสดงระดับคุณภาพ และเอกสารรับรอง

จะมีบ้างที่รถอาหารเคลื่อนที่บางคัน ไม่ได้รับการตรวจเนื่องจากผู้ตรวจสอบไม่ได้ผ่านไปเจอ สำนักงานของรัฐส่วนกลางจะเป็นผู้ชี้เป้าแก่ผู้ตรวจสอบรถอาหารเคลื่อนที่ให้เข้าไปตรวจสอบ โดยอาศัยข้อมูลจากส่วนกลาง ดังนั้นรถทุกคันจึงต้องได้รับการตรวจสอบตามรอบที่กำหนด

นอกจากการตรวจสอบอาหารแล้วรถอาหารเคลื่อนที่ ยังต้องผ่านการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์ในรถด้วยปีละหนึ่งครั้ง โดยอาจจะตรวจสอบไปพร้อมๆกันเลย

ทิศทางสำหรับประเทศไทย

ดังที่กล่าวไว้ในเบื้องต้นในกระบวนการดำเนินงานของนโยบาย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste” ไม่มีแนวทางที่ชัดเจนในการตรวจสอบรถอาหารเคลื่อนที่ ในนโยบายดังกล่าว ทั้งนี้อาจจะเห็นถึงความหมายของรถอาหารเคลื่อนที่ มีความหมายเฉพาะรถยนต์ขนาดใหญ่ (Food Truck) เท่านั้น

ซึ่งปัจจุบันในประเทศไทยยังไม่มากนัก โดยลิมที่เจนิถึงรถเข็นสามล้อเคลื่อนที่ รถจักรยานยนต์พ่วงข้าง-พ่วงท้าย รถซาเล้ง รถยนต์สามล้อ รถประเภทอื่นๆ ที่มีลักษณะของรถอาหารเคลื่อนที่เช่นเดียวกัน และรถในลักษณะดังกล่าวมีอยู่มาก และมีข้อจำกัดอย่างยิ่งในการประกอบอาหารให้มีคุณภาพ เนื่องจากมีขนาดเล็ก สามารถนำพาวัสดุที่จำเป็นไปได้น้อยมาก เช่นน้ำเพื่อการทำความสะอาด ฯลฯ ลักษณะเช่นนี้ทำให้ตั้งคำถามในเรื่องของความสะอาดได้หลากหลายประเด็น กล่าวคือ การล้างทำความสะอาดจาน ชาม แก้ว ช้อน ฯลฯ ในน้ำที่กาละมังเดียว การทำความสะอาดกระทะหรืออุปกรณ์ปรุงอาหารเมื่อมีการเปลี่ยนประเภทการปรุงอาหาร

สำหรับประเทศไทยมีองค์กรเอกชนรวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มรถอาหาร ชื่อกลุ่ม Food Truck Club Thailand⁴ องค์กรเครือข่ายธุรกิจฟู้ดทรัค-ประเทศไทย โดยมีระเบียบในการรับสมัครสมาชิกดังนี้คือ

1. จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมาย
2. ต่อเติมด้านหลังรถเป็นตู้ทึบเท่านั้น เพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัย
3. ปรงอาหารอยู่บนรถเท่านั้น
4. มีป้ายชื่อร้านติดอยู่ที่ตัวรถให้เห็นอย่างชัดเจน เพื่อสามารถตรวจสอบได้

ปัจจุบันมีสมาชิกประมาณ 700 ราย เป็นเครือข่ายธุรกิจที่ดำเนินงานเกี่ยวกับฟู้ดทรัค (Food Truck Business Network: FTBN) เป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจเกี่ยวข้องกับฟู้ดทรัค ตั้งแต่การผลิตฟู้ดทรัคไปจนถึงการขายอาหารให้ลูกค้า แบ่งเป็น 8 หมวด คือ 1) หมวดยานยนต์ (Automotive) 2) หมวดบริการทางธุรกิจ (Business Services) 3) หมวดการศึกษา (Education) 4) หมวดงานอีเวนต์ (Event) 5) หมวดอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) 6) หมวดสถานที่ (Location) 7) หมวดการดำเนินงาน (Operations) และ 8) หมวดเทคโนโลยี (Technology)

นอกจากประเด็นของความสะอาด และความปลอดภัยแล้ว ปัญหาที่เกิดจากรถอาหารเคลื่อนที่ อีกปัญหาใหญ่ คือ เรื่องสิ่งแวดล้อม⁵ ทั้งเรื่องการจัดน้ำเสีย การจัดเศษอาหาร การป้องกันฝุ่นควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร และการกำจัดขยะมูลฝอย ซึ่งเห็นได้ง่ายๆ เมื่อเราเดินเข้าไปในพื้นที่ที่เป็นตลาดนัดที่เสร็จสิ้นเวลาของการขายไปใหม่ๆ เศษของเสียที่เกิดจากฝีมือของผู้ผลิตจำหน่าย และเกิดจากฝีมือของผู้บริโภคที่ทิ้งเรี่ยราดมีมากมายเหลือเกิน สังคมไทยคงต้องหันมาพิจารณาประเด็นเหล่านี้

สรุป: จากข้อมูลเบื้องต้นกระตุ้นให้ประชาชนในประเทศไทยมีความตระหนัก โดยเฉพาะยุค Covid-19 ระบาดทั่วโลก ประเทศไทยได้รับการชื่นชม ในเรื่องความพร้อมด้านสาธารณสุขในการบริหารจัดการป้องกัน ควบคุมโรคระบาด ควรร่วมกันพิจารณาบททวนส่วนที่ดีที่สังคมมีอยู่ว่าจะสามารถถอดบทเรียนจากแนวทางการดำเนินงานของรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา เพื่อนำมาใช้กับสังคมไทยที่เก่งในเรื่องของการแปลงนโยบาย สู่มาตรการรองรับ และนำสู่ ระดับปฏิบัติที่เป็นเลิศ ในฐานะเป็นประเทศที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็นครัวโลกได้ อย่างไรก็ตาม โดยไม่สร้างปัญหาให้กับเจ้าของกิจการ และเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค รวมถึงการตอบสนองนโยบายรัฐบาลในการส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) ดังนั้นจึงต้องมีการพัฒนาระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การแปรรูป การผลิต การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภค โดยแนวทางการดำเนินงานในด้านอาหารปลอดภัย ดังนี้ 1) ต้องบูรณาการหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน โดยพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล 2) เสริมสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลอาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่ายและการขนส่ง 3) สร้างแรงจูงใจให้ผู้ประกอบการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน 4) พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน (OTOP) ให้เป็น

Smart Product 5) พัฒนาศักยภาพผู้บริโภคให้มีความรู้ มีพฤติกรรมที่ถูกต้องในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารอย่างปลอดภัย 6) พัฒนาบุคลากรด้านการตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ประสานความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน 7) พัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการให้มีขีดสมรรถนะในการส่งเสริมสนับสนุนและแก้ไข

ปัญหา และ 8) เชื่อมโยงระบบข้อมูลสารสนเทศระหว่างหน่วยงานให้เกิดประสิทธิภาพและใช้เป็นข้อมูลในการกำหนดนโยบายของประเทศได้ เป็นการ “สร้างความเข้มแข็งจากภายใน เชื่อมโยงครัวไทยสู่ครัวโลกด้วยกลยุทธ์ เศรษฐกิจไทยสู่เศรษฐกิจโลก”⁶

References

1. Bureau of Food and Water Sanitation Department of Health, Ministry of Public Health. (2013). Guide for Clean Food Good Taste. Bangkok: Agricultural Cooperative Assembly of Thailand.
2. California Association of Environmental Health Administrators. (2019). California Retail Food Code. Los Angeles: Department of public Health Environmental Health.
3. County of Los Angeles Environmental Health. (2019). Vehicle Inspection Program: Mobile Food Facilities Guide. Los Angeles: Department of public Health Environmental Health.
4. Food Truck Club (Thailand). (2019). About Us. Retrieved from <https://www.foodtruckclub.net/15276373/%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%B5%E0%B9%88%E0%B8%A2%E0%B8%A7%E0%B8%81%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B9%80%E0%B8%A3%E0%B8%B2-about-us>
5. Jirawan Chaipreechawit. (2018). The consumption Food truck effect on influence popular Culture UTCC Academic Day. 2nd time 8 June 2018 at University of the Thai Chamber of Commerce.
6. Porraphat Jutrakul. (2561). Push Thailand to “Kitchen of the world”. Retrieved from <https://www.thaihealth.or.th/users/Porraphat%20Jutrakul.htm>