

ครัวฮาลาลสู่ชุมชน

นิตยา กิจชอบ

โรงพยาบาลยี่งอเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา

โรงพยาบาลยี่งอเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา มีการพัฒนาองค์กรภายใต้มาตรฐาน GREEN & CLEAN Hospital ตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข โดยได้เริ่มพัฒนา GREEN & CLEAN ในองค์กร และต่อยอดไปสู่ชุมชนจนได้รับรางวัลดีมากในระดับจังหวัดและเป็นต้นแบบการดำเนินงาน ของเขตสุขภาพที่ 12 ส่งผลให้เป็นแหล่งศึกษาดูงานให้กับโรงพยาบาลต่างๆทั้งในและนอกจังหวัด

N: Nutrition เป็นหนึ่งในการดำเนินงาน GREEN ซึ่งงานโภชนาการมีหน้าที่จัดบริการอาหารให้กับผู้ป่วยที่พักรักษาตัวในโรงพยาบาล โดยมีการพัฒนาโรงครัวตามมาตรฐานการจัดสุขาภิบาลอาหารในโรงพยาบาล ให้มีความสะอาด ปลอดภัยและควบคุมลักษณะของสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคลากรตามมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ ของกรมอนามัย รวมถึงการพัฒนามาตรฐาน HALAL และ มาตรฐาน HAL-Q ตามบริบทของพื้นที่ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ประชาชนมุสลิมให้มีความเชื่อมั่นในอาหารที่ได้รับ จนเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหารและครัวมาตรฐานฮาลาลทั้งในระดับจังหวัดและระดับเขต และมีแนวคิดต่อยอดมาตรฐานครัวโรงพยาบาลสู่ชุมชน

จากการลงนิเทศมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กร่วมกับฝ่ายเวชปฏิบัติครอบครัวและชุมชน พบว่าโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในเขตอำเภอ ยี่งอ จังหวัดนราธิวาส ที่มีครัวประกอบอาหาร จำนวนโรงเรียน 24 แห่งและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจำนวน 13 แห่ง ไม่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์จากกรมอนามัยและมาตรฐานครัวฮาลาลจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตามบริบทของพื้นที่ ซึ่งอาจส่งต่อภาวะโภชนาการและสุขภาวะที่ดีของเด็กวัยเรียน เพิ่มโอกาสการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารในชุมชนได้ จากการสอบถาม ผู้บริหารและ บุคลากรที่เกี่ยวข้องในโรงเรียน ปัญหาที่พบคือ ขาดความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงานตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาลในโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

ดังนั้นเพื่อให้เด็กวัยเรียนมีภาวะโภชนาการและสุขภาวะที่ดีลดโอกาสเสี่ยงการเกิดโรค โดยเฉพาะโรคระบบทางเดินอาหารในโรงเรียน และเพื่อเป็นการขยายเครือข่ายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาลต้นแบบจากครัวโรงพยาบาลสู่ชุมชน งานโภชนาการโรงพยาบาลยี่งอเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษาจึงได้มีแนวคิดการพัฒนามาตรฐานครัวโรงพยาบาลสู่ครัวโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในเขตอำเภอ ยี่งอขึ้น

วัตถุประสงค์ เพื่อขยายเครือข่ายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาลจากครัวโรงพยาบาลสู่ชุมชน โดยใช้กระบวนการพัฒนาครัวโรงเรียนต้นแบบในเขตอำเภอ ยี่งอ ภายใต้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาล

จากการลงพื้นที่ประเมินครัวโรงเรียนประถมศึกษาจำนวน 23 แห่ง ครัวโรงเรียนมัธยมศึกษา 1 แห่ง รวม 24 แห่ง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจำนวน 13 แห่งในเขตอำเภอ ยี่งอโดยใช้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 30 ข้อ ของกรมอนามัยและมาตรฐานครัวฮาลาลจากคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด พบว่า

ทุกแห่งไม่ผ่านมาตรฐาน ดังนั้นเพื่อเป็นการขยายเครือข่ายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาลจากครัวโรงพยาบาลซึ่งเป็นต้นแบบสู่ชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมายแรกเป็นโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กที่มีการประกอบอาหารในเขตอำเภอเมือง ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อภาวะโภชนาการและสุขภาวะที่ดีของเด็กวัยเรียน ลดโอกาสการเกิดโรคระบบทางเดินอาหารในชุมชนได้ โดยเริ่มด้วยการขยายความคิดเพื่อคุณภาพอาหารที่สะอาดปลอดภัยและถูกต้องตามหลักบัญญัติของศาสนาอิสลาม ในเด็กนักเรียนให้แก่ผู้บริหารโรงเรียนทั้ง 24 แห่ง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจำนวน 13 แห่งโดยผ่านกระบวนการ 6 กระบวนการคือ เรียนรู้ (Learning) เชิญชวน (invite) แนะนำ (recommend) ติดตาม (follow) ประเมิน (evaluate) และรับรอง (certificate)

ขั้นตอนการพัฒนาวัฒนธรรมและภาพประกอบวัฒนธรรม

กระบวนการที่ 1 : เรียนรู้ (learning) เป็นการชี้แจงและให้ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินการตามมาตรฐานโดยเชิญผู้บริหารโรงเรียน ครูรับผิดชอบโรงครัวโรงเรียนประชุมเพื่อให้ความรู้การพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาล และเยี่ยมชมครัวต้นแบบของโรงพยาบาลเพื่อการพัฒนา “ต้นแบบครัวโรงพยาบาลสู่ครัวโรงเรียน” เป้าหมายโรงเรียนในอำเภอเมืองจำนวน 24 แห่ง



กระบวนการที่ 2 : เชิญชวน (invite) เชิญชวนเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนามาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหาร ต้นแบบครัวโรงพยาบาลสู่ครัวโรงเรียนตามบริบทของพื้นที่



กระบวนการที่ 3 : แนะนำ (recommend) ทีมลงพื้นที่เพื่อแนะนำการพัฒนาตาม
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานครัวฮาลาลให้แก่โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ





กระบวนการที่ 4 : ติดตาม (follow) การติดตามผลการดำเนินการพัฒนางาน

ครัวโรงเรียนบ้านกำแพงปีแซ



ครัวโรงเรียนบ้านหากอ



โรงเรียนบ้านลูโบะดาโต๊ะ



ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กก้อลหูด้า



กระบวนการที่ 5 : ประเมิน (evaluate) การประเมินผลและรับรองมาตรฐานโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลมหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด และผู้รับผิดชอบสุขภาพอาหารและนักโภชนาการโรงพยาบาลยี่งอเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา



กระบวนการที่ 6 : รับรองผล (certificate) มอบป้ายรับรองการดำเนินงานผ่านตามมาตรฐานสุขภาพอาหาร และหนังสือรับรองมาตรฐานครัวฮาลาล



ผลลัพธ์จากการดำเนินงานตั้งแต่ปี 2559 ถึง 2562 ดังกล่าวสามารถเกิดครัวโรงเรียนต้นแบบตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสู่มาตรฐานครัวฮาลาล ในโรงเรียนจำนวน 17 แห่ง และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจำนวน 4 แห่งในอำเภอยิ่งอ จังหวัดนราธิวาส เป็นการส่งเสริมให้กับหน่วยงาน องค์กร หรือภาคส่วนอื่นที่เกี่ยวข้องในด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหารสามารถนำไปปรับใช้และพัฒนาต่อยอดได้

องค์กรและสังคม จำเป็นต้องมีการพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ต้นแบบครัวโรงพยาบาลสู่ครัวโรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กตามบริบทของพื้นที่ เพื่อเป็น Role Model ในการขยายมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสู่โรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในอำเภอรวมทั้งการขยายสู่ร้านอาหารในชุมชนต่อไป เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในชุมชนได้รับอาหารสะอาด ปลอดภัย ส่งผลต่อภาวะโภชนาการ และสุขภาพที่ดีของประชาชนในชุมชนทุกกลุ่มวัย

ประโยชน์และผลลัพธ์ของการพัฒนาครั้งนี้

ระดับองค์กร : นวัตกรรม การพัฒนามาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ต้นแบบครัวโรงพยาบาลสู่ครัวโรงเรียนตามบริบทของพื้นที่เป็นนวัตกรรมด้านกระบวนการที่สามารถเป็นต้นแบบให้หน่วยงานอื่นๆทั้งในหน่วยงานสาธารณสุขและหน่วยงานกระทรวงอื่นที่เกี่ยวข้องได้และสามารถขยายผลสู่ชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม เกิดความพึงพอใจในผู้รับผลงานทั้งในส่วนของผู้บริหารโรงเรียน ผู้ประกอบอาหารนักเรียนผู้บริโภค ผู้ปกครองและชุมชน

ระดับสังคม : ผลเกิดผลลัพธ์ทางตรงคือเด็กนักเรียนในโรงเรียนที่ผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและผ่านการรับรองมาตรฐานครัวฮาลาลได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัยมีคุณภาพและถูกต้องตามหลักศาสนา

ผลลัพธ์ทางอ้อมคือโรงเรียนผ่านมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและผ่านการรับรองมาตรฐานครัวฮาลาลซึ่งเป็นมาตรฐานตามบริบทของพื้นที่ตามวิถีมุสลิม