

## ยุทธศาสตร์ความปลอดภัยทางอาหาร : การจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ

### ยุทธศาสตร์หลัก

ความสำเร็จในการขับเคลื่อนให้มีการดำเนินงานป้องกันอันตรายจากการบริโภคอาหารทอด ลดความเสี่ยงของประชาชน ต้องการองค์ความรู้ในประเด็นต่าง ๆ ให้เกิดความชัดเจนยิ่งขึ้น จำเป็นต้องมีการศึกษาวิจัยทางด้านวิชาการในการนำมาพิจารณากำหนดเป็นกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ เพื่อที่จะใช้เป็นเครื่องมือและแนวทางช่วยให้การขับเคลื่อนสู่การบรรลุเป้าหมาย

ต้องสร้างความตระหนักรู้ ความเข้าใจในปัญหาน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพกับสุขภาพ ต่อภาคีสร้างเสริมสุขภาพ และประสานให้เกิดความร่วมมือของภาคีเครือข่ายด้านวิชาการเพื่อการศึกษาวิจัย ภาคีภาคประชาชน ภาคีที่ปฏิบัติงาน พัฒนาอาสาสมัครสาธารณสุข ผู้ประกอบการอาหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานและส่วนราชการต่าง ๆ ที่มีภารกิจด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันพืช ผู้ผลิตน้ำมันไปไอติเซล สื่อสารมวลชน และองค์กรเภสัชกรรม เป็นต้น

ผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการใช้ น้ำมันทอดอาหารอย่างถูกต้องเหมาะสม และเสริมสร้างความรู้และตระหนักโดยใช้การสื่อสารสาธารณะอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ ตามองค์ความรู้จริงด้านวิชาการ

### ยุทธศาสตร์

การทำให้ผู้บริโภคปลอดภัยทางอาหาร : การจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ ประกอบด้วย ๕ ยุทธศาสตร์ ดังนี้

๑. ยุทธศาสตร์ท้องถิ่นปลอดภัยจากน้ำมันทอดซ้ำ
๒. ยุทธศาสตร์ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อสังคม
๓. ยุทธศาสตร์พัฒนามาตรการกำกับดูแลและดำเนินการทางกฎหมาย
๔. ยุทธศาสตร์พัฒนาองค์ความรู้เพื่อการจัดการ
๕. ยุทธศาสตร์การสร้างความรู้ความตระหนักรู้ต่อสังคม

#### ๑. ยุทธศาสตร์ท้องถิ่นปลอดภัยจากน้ำมันทอดซ้ำ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการดังนี้

๑.๑) กำหนดเป็นแผนพัฒนาจังหวัด แผนพัฒนาท้องถิ่น ๓ ปี แผนพัฒนาท้องถิ่น ๑ ปี กำหนดให้เป็นตัวชี้วัดขององค์กร เพื่อผลักดันให้มีการขับเคลื่อนครอบคลุมทุกพื้นที่ จัดทำข้อบัญญัติขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเพื่อเป็นเครื่องมือในการดำเนินงานของพื้นที่ สนับสนุนและเชิดชูผู้ที่มีผลงานดีเด่นเพื่อสร้างแรงจูงใจควบคู่กับการใช้มาตรการบังคับใช้กฎหมาย

๑.๒) เป็นแกนหลักดำเนินการให้ผู้ประกอบการอาหารในเขตรับผิดชอบเปลี่ยนน้ำมันทอดอาหารใหม่ ก่อนที่น้ำมันทอดอาหารจะเสื่อมสภาพจนเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีแผนปฏิบัติการและงบประมาณที่ชัดเจน เนื่องจากน้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมสภาพไม่เหมาะสมที่จะนำมาสู่วงจรอาหารอีกจึงจำเป็นต้องจัดการไม่ว่าจะ โดยแยกเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นเชื้อเพลิงหรือรูปแบบอื่นที่เหมาะสม พร้อมทั้งดำเนินการเป็น cluster และ ร่วมกับภาคประชาสังคม ให้สอดคล้องกับนโยบายอาหารปลอดภัย

๑.๓) บริหารจัดการน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพแล้วให้ถูกแปรรูปเป็นน้ำมันไบโอดีเซลเพื่อใช้ประโยชน์ เป็นพลังงานทดแทน ทั้งโดยการผลิตเองหรือสนับสนุนให้หน่วยอื่นนำไปผลิตตามความเหมาะสม และให้องค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้งหน่วยงานส่วนราชการอื่น ๆ นำน้ำมันไบโอดีเซลมาใช้ในกิจการของหน่วยงาน เพื่อลด ค่าใช้จ่าย เช่น ใช้กับรถเก็บขยะ รถตัดหญ้า พร้อมทั้งแปรรูปน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพเป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่เป็น ประโยชน์ เช่น การทำสบู่ เทียน เป็นต้น

๑.๔) ริเริ่มให้มีการรวบรวมน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพจากสถานที่ต่าง ๆ ในเขตรับผิดชอบ มีให้มีการทิ้งไป โดยสูญเปล่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งทิ้งลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะซึ่งจะก่อให้เกิดการอุดตันของท่อระบายน้ำและ กระทบต่อสิ่งแวดล้อม

๑.๕) ควรส่งเสริมการสร้างวงจรความช่วยเหลือของผู้ประกอบการ เช่น ผู้ประกอบการรายใหญ่ช่วยเหลือ ผู้ประกอบการรายย่อย ในเรื่องการให้องค์ความรู้ การเป็นต้นแบบ การสนับสนุนการทำงาน เป็นต้น

**๒. ยุทธศาสตร์ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อสังคม** ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องทั้งการผลิตและใช้น้ำมันเกี่ยวกับการ ทอดอาหารร่วมมือกันประกาศมาตรการประกันความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภคมิให้ได้รับการบริโภคน้ำมันที่ เสื่อมสภาพ และมีมาตรการทำให้น้ำมันที่เสื่อมสภาพแล้วไม่ไหลกลับมาในวงจรอาหาร และร่วมรณรงค์ให้เกิดประโยชน์ ต่อเครือข่าย ดังนี้

๒.๑) ร่วมรณรงค์และเผยแพร่ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค โดยสนับสนุนทุนดำเนินการ เผยแพร่ความรู้แก่ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย พ่อค้าแม่ค้า และผู้บริโภค ผ่านช่องทางต่าง ๆ จัดพื้นที่สำหรับเผยแพร่ความรู้ ในจุดจำหน่ายอาหารทอดและจัดสถานที่ตรวจสอบน้ำมัน เผยแพร่ความรู้แก่ผู้บริโภคผ่านฉลากและสื่อโฆษณา และ จำหน่ายน้ำมันใหม่ในราคาสวัสดิการแก่หน่วยงาน/องค์กรที่ร่วมรณรงค์

๒.๒) ร่วมเป็นเครือข่ายตรวจสอบ กำกับ และดูแลคุณภาพน้ำมันทอดอาหารในสถานประกอบการ โดยใช้เทคโนโลยีในการผลิตน้ำมันทอดอาหารที่มีคุณภาพ ตรวจสอบคุณภาพน้ำมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำมัน ทอดอาหาร ตรวจสอบคุณภาพน้ำมันที่ผลิตและที่ไหลระหว่างการทอดอาหาร จัดทำมาตรฐาน วิธีการตรวจสอบ และเครื่องมือการใช้น้ำมันทอดอาหาร จัดหาอุปกรณ์และวิธีการป้องกันอันตรายไอระเหยงจากน้ำมันขณะทอด และ จัดทำรายงานผลการสุ่มตรวจน้ำมันทอดอาหาร

๒.๓) กำจัดน้ำมันเสื่อมสภาพโดย (๑) ผู้ขายและผู้รับซื้อน้ำมันมีข้อตกลงไม่ไหลกลับมาสู่วงจรอาหาร และตรวจสอบติดตาม (๒) ขายให้แก่ผู้รับซื้อที่มีใบอนุญาตกำจัดของเสีย (๓) นำไปผลิตไบโอดีเซลหรือแปรรูป ใช้ประโยชน์อื่น และ (๔) มอบหรือขายให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือบริษัทน้ำมันเชื้อเพลิงเพื่อผลิตน้ำมัน ไบโอดีเซล

กำจัดน้ำมันเสื่อมสภาพไม่ไหลกลับมาสู่วงจรบริโภค โดยการทำสัญญาระหว่างผู้ขายและผู้รับซื้อน้ำมันเสื่อม สภาพไม่ไหลกลับมาสู่วงจรอาหารของมนุษย์ ขายน้ำมันทอดอาหารเสื่อมสภาพจากโรงงานอุตสาหกรรมให้แก่ผู้รับซื้อ ที่มีใบอนุญาตกำจัดของเสียจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ตรวจสอบติดตามมิให้ผู้รับซื้อนำ

น้ำมันเสื่อมสภาพกลับสู่วงจรอาหารของมนุษย์ นำน้ำมันเสื่อมสภาพไปผลิตไบโอดีเซลหรือแปรรูปใช้ประโยชน์อื่นหรือมอบ/ขายให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือบริษัทน้ำมันเชื้อเพลิงเพื่อผลิตน้ำมันไบโอดีเซล

๒.๔) กิจกรรมสนับสนุนอื่น ๆ เช่น พัฒนาเครือข่ายสื่อสารข้อสงสัยเกี่ยวกับพฤติกรรมการใช้ น้ำมันทอดอาหารอย่างปลอดภัย ประกาศบุคคล/นิติบุคคลและสถานที่ตัวอย่าง กำหนดให้การไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพเป็นมาตรฐานของตลาดน่าซื้อ และเผยแพร่ในสื่อมวลชนต่าง ๆ

**๓. ยุทธศาสตร์พัฒนามาตรการกำกับดูแลและดำเนินการทางกฎหมาย** กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค กองบังคับการปราบปรามการกระทำความผิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานตำรวจแห่งชาติ ร่วมกันดำเนินการดังนี้

๓.๑) ปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติการสาธารณสุขและพระราชบัญญัติอาหาร รวมถึงออกข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เหมาะสมและทันต่อสถานการณ์ และสามารถบังคับใช้ได้จริง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

๓.๒) ตรวจสอบมิให้มีการจำหน่ายน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพอย่างเข้มงวด เมื่อพบว่ามีกรณีดำเนินธุรกิจซื้อน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพมาฟอกสีหรือกระทำการอื่นที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย หรือนำกลับมาจำหน่ายให้ประชาชนบริโภค ให้เร่งดำเนินการสืบสวนสอบสวนหาตัวกลุ่มบุคคลที่กระทำผิดและรวบรวมพยานหลักฐานดำเนินคดีกับผู้เจตนากระทำผิดมิให้เป็นเยี่ยงอย่างต่อไป

เร่งรัดการปฏิบัติงานอย่างเข้มงวด ตรวจสอบมิให้มีการจำหน่ายน้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมสภาพ เมื่อพบว่ามีกรณีกระทำผิดให้ดำเนินการสืบสวนสอบสวน หาตัวกลุ่มบุคคลที่ดำเนินธุรกิจซื้อน้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมสภาพมาฟอกสีหรือกระทำการอื่นที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัยเพื่อนำกลับมาจำหน่ายให้ประชาชนบริโภค และรวบรวมพยานหลักฐานดำเนินคดีกับผู้กระทำผิดต่อไป

#### **๔. ยุทธศาสตร์พัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีเพื่อการจัดการ**

๔.๑) กระทรวงสาธารณสุขสนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทางด้านวิชาการ ได้แก่ การฝึกอบรมวิธีการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำที่เสื่อมสภาพโดยชุดทดสอบ ข้อมูลเกี่ยวกับอันตรายต่อสุขภาพของน้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมสภาพ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

๔.๒) องค์กรเกษตรกรรมทำหน้าที่ผลิตชุดทดสอบน้ำมันทอดซ้ำในราคาประหยัดและกระจายให้แก่หน่วยงานต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตรวจสอบความปลอดภัยของน้ำมันทอดอาหาร ทั้งนี้ให้กระทรวงสาธารณสุขถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตชุดทดสอบน้ำมันทอดซ้ำให้แก่องค์กรเกษตรกรรมโดยเร่งด่วน และจัดให้มีหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพและมาตรฐานของชุดทดสอบ

๔.๓) กระทรวงพลังงานเป็นเจ้าภาพหลักร่วมกับภาครัฐ ภาคเอกชน สนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือชุมชนที่มีความพร้อมทั้งด้านวิชาการและทรัพยากร เพื่อดำเนินการนำน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพมาแปรรูปเป็นพลังงานทดแทนไบโอดีเซลอย่างครบวงจร ตั้งแต่การตรวจสอบวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพน้ำมันไบโอดีเซลจากชุมชน ความปลอดภัยและการรักษาสิ่งแวดล้อมในขบวนการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การฝึกอบรมฝ่ายช่างขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้แทนชุมชน ในการประกอบเครื่องผลิตไบโอดีเซล และทักษะการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลอย่างมีคุณภาพในชุมชน

กระทรวงพลังงานเป็นผู้ประสานความร่วมมือกับภาครัฐ (อาทิเช่น สถานศึกษา) ภาคเอกชน เพื่อดำเนินการอย่างครบวงจรในการผลิตไบโอดีเซล (การตรวจสอบวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องมือ กระบวนการผลิต ตรวจสอบคุณภาพ น้ำมันไบโอดีเซลจากชุมชน ความปลอดภัยและการรักษาสิ่งแวดล้อมในขบวนการผลิต) สนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรปกครองท้องถิ่นหรือชุมชนที่มีความพร้อมในการผลิตน้ำมันไบโอดีเซล ทั้งด้านวิชาการและทรัพยากร เช่น การฝึกอบรมฝ่ายช่างขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการประกอบเครื่องทำไบโอดีเซล และการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลในชุมชน

## ๕. ยุทธศาสตร์การสร้างความตระหนักรู้ต่อสังคม

๕.๑) กำหนดให้ทุกส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ และองค์กรของรัฐ เป็นแบบอย่างที่ดีในการกำกับดูแลร้านค้าที่จำหน่ายอาหารทอด รวมทั้งโรงครัวในสถานที่ราชการและหน่วยงานของรัฐ มิให้มีการใช้น้ำมันทอดอาหารที่เสื่อมสภาพ และรณรงค์ให้ความรู้กับประชาชนทั่วไปและผู้ประกอบการ โดยประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น วิทยุชุมชน โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น เอกสารประชาสัมพันธ์ของหน่วยงาน ด้วยข้อความที่สั้น กระชับ เข้าใจง่าย

๕.๒) ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องโดยตรง เช่น กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กำหนดให้หน่วยงานทุกระดับมีแผนป้องกันและจัดการความเสี่ยงต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมจากน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค ประชาชน และคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการกำหนดเป็นตัวชี้วัดการปฏิบัติราชการเพื่อผลักดันให้มีการขับเคลื่อน และสร้างแรงจูงใจโดยให้รางวัลสำหรับผู้ที่แสดงผลงานเด่น

๕.๓) กระทรวงศึกษาธิการ ดำเนินการ

๑) รณรงค์ให้ความรู้ที่เกี่ยวกับน้ำมันทอดซ้ำแก่เด็กและเยาวชนโดยบรรจุในหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ และให้เด็กและเยาวชนนำความรู้ไปเผยแพร่ในครอบครัวเพื่อให้เกิดความตระหนัก

๒) ให้สถานศึกษากำกับดูแลร้านค้าที่จำหน่ายอาหารทอดในสถานศึกษา มิให้มีการใช้น้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพ และสนับสนุนให้มีธนาคารน้ำมันทอดซ้ำเสื่อมสภาพในโรงเรียนที่มีความพร้อม เพื่อรวบรวมน้ำมันไปจัดการอย่างปลอดภัยร่วมกับองค์กรปกครองท้องถิ่น

๕.๔) หน่วยงานภาครัฐและแหล่งทุน เช่น สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ สนับสนุนการดำเนินงานภาคประชาชนที่ดำเนินงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพให้มีความเข้มแข็ง โดยสนับสนุนทั้งด้านวิชาการ ทรัพยากร การอำนวยความสะดวก