

สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

เทศบาลนครพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

เด็กและเยาวชนเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีความสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาประเทศ ส่วนสำคัญของการพัฒนาศักยภาพของประชากรกลุ่มนี้ คือ การให้การศึกษาเล่าเรียน โดยเฉพาะการจัดการศึกษาภายในโรงเรียนทั้งระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา จากการศึกษาในระบบโรงเรียนทำให้เด็กและเยาวชนต้องใช้ชีวิตอยู่ภายในบริเวณโรงเรียนประมาณ 1 ใน 3 ของวัน และต้องบริโภคอาหารอย่างน้อย 1-2 มื้อ/วัน อาหารที่มีการจัดจำหน่ายหรือที่ทางโรงเรียนจัดไว้ให้นั้น ถือเป็นส่วนสำคัญต่อการพัฒนาการของเด็กและเยาวชนเหล่านี้ โดยเฉพาะเรื่องของความสะอาดและสุขลักษณะ

ในช่วงก่อนปี 2541 โรงเรียนในเขตเทศบาลนครพิษณุโลกเคยประสบปัญหาเรื่องอาหารเป็นพิษ การเจ็บป่วยของสารบอแรกซ์ นักเรียนบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีประโยชน์หรือก่อให้เกิดโทษต่อร่างกาย เป็นต้น นอกจากนี้สภาพของโรงอาหาร โดยเฉพาะหลังร้านการล้างจาน การแต่งกาย การเก็บอาหาร การเก็บอุปกรณ์ภาชนะ ฯลฯ ของผู้ประกอบการขายอาหารในโรงเรียนไม่ถูกสุขลักษณะ ประกอบกับข่าวสารจากหนังสือพิมพ์เรื่องนักเรียนจำนวนมากเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารเป็นพิษ จึงทำให้เทศบาลนครพิษณุโลกเริ่มมีความตระหนักในปัญหานี้มากขึ้น จึงต้องหามาตรการในการป้องกันปัญหาดังกล่าว

ข้อมูลพื้นฐานปีปัจจุบัน
: ปี พ.ศ. 2546

อำเภอ: เมืองพิษณุโลก

จังหวัด: พิษณุโลก

ประชากร: 90,386 คน

พื้นที่: 18.26 ตร.กม.

ประเภทท้องถิ่น :
เทศบาลนครพิษณุโลก

การเลือกตั้ง : ทางอ้อม

วิถีใหม่

เทศบาลจึงจัดโครงการ “สุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา (คบส.)” ขึ้นในปี 2541 ในสถาบันการศึกษาระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาในโรงเรียนสังกัดเทศบาลและโรงเรียนสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ เพื่อพัฒนามาตรฐานของโรงอาหารให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข รวมทั้งเพื่อให้นักเรียนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาด มีประโยชน์และถูกสุขลักษณะ อันจะส่งผลให้นักเรียนมีสุขภาพที่ดี ปราศจากโรคที่เกิดจากระบบทางเดินอาหาร

ผลงานที่ได้ดำเนินการ

เทศบาลได้จัดทำโครงการ 3 โครงการควบคู่กันไป ได้แก่

1. โครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร โดยจัดอบรมกำหนดให้มีการตรวจสอบสภาพของผู้ประกอบการ ปีละ 1 ครั้ง ในช่วงเดือนพฤษภาคม – เดือนสิงหาคม เป็นเวลา 1 วัน โดยให้ครูผู้ควบคุมโรงอาหาร ผู้ประกอบการค้าในโรงอาหารและนักเรียนในสถาบันการศึกษาที่อยู่ในเขตเทศบาล ปีละประมาณ 90 คน เข้าร่วมฝึกอบรม เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่องสุขาภิบาลอาหาร และหลักสุขลักษณะของโรงอาหารที่มีมาตรฐานตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด (สอรร. 7-แบบสำรวจโรงอาหารของสถาบัน กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข) โดยได้รับเอกสารแผ่นพับจากกระทรวงสาธารณสุขเพื่อใช้ในการอบรม ซึ่งมีเนื้อหา ดังนี้
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับสถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสถานที่เตรียม - ประชุมอาหาร
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับภาชนะอุปกรณ์
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับการรวบรวมขยะ และการระบายน้ำโสโครก
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับห้องน้ำ ห้องส้วม
 - ข้อกำหนดเกี่ยวกับผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร
2. โครงการปรับปรุงและประเมินผลโรงอาหารในสถาบันการศึกษา โดยได้ทำการติดตามประเมินผลการดำเนินงานของโรงเรียนต่างๆ โดยจัดเจ้าหน้าที่ของกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ลงพื้นที่เพื่อสำรวจตรวจสอบสภาพของโรงอาหารในสถานศึกษาระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก จำนวนประมาณกว่า 33 แห่ง โดยขอความร่วมมือจากผู้บริหารสถาบันการศึกษาประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้ดูแลโรงอาหารของแต่ละโรงเรียน เมื่อคณะกรรมการประเมินฯ ได้ตรวจประเมินผลโรงอาหารแล้วจะมอบป้ายและประกาศนียบัตรสุภาพอนามัยให้แก่วิทยาลัยที่มีมาตรฐานระดับดี และดีมาก โดยมีเกณฑ์มาตรฐานในการตรวจประเมินผล คือ
- บริเวณรอบๆ โรงอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อย มีการระบายอากาศที่ดี
 - สถานที่เตรียม - ประชุมอาหาร สะอาดเป็นระเบียบ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการประกอบอาหารได้ดี
 - อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และมีคุณภาพดี เก็บอย่างเป็นระเบียบ
 - ภาชนะและอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย
 - เก็บกวาดภาชนะและอุปกรณ์ในที่โปร่งสะอาดหรือตะแกรง และควรปกปิดให้มิดชิด
 - ถังขยะต้องไม่รั่วซึมและมีฝาปิด
 - ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน
 - ผู้ปรุงผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเนคไทคลุมผม มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ฯลฯ
 - มีสุขลักษณะที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะประกอบอาหาร
3. โครงการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและสารพิษตกค้าง เทศบาลได้จัดตั้งหน่วย คบส. เพื่อทำหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภคในโรงเรียน โดยให้นักเรียนเข้ามามีส่วนร่วมในการตรวจสอบเฝ้าระวัง โดยการเขียนบัตรสนทนาคัด หรือให้รายงานที่หน้าเสาธงตอนเช้า

การระดมทรัพยากร

ค่าใช้จ่าย/การลงทุน

1. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2542 จำนวน 40,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม และค่าใช้จ่ายวัสดุ
2. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2543 จำนวน 5,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม
3. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2544 จำนวน 30,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม
4. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2545 จำนวน 30,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม
5. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2546 จำนวน 10,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม
6. งบประมาณของเทศบาล ในปี 2547 จำนวน 20,000 บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรม

อุปกรณ์/เครื่องมือ

1. วัสดุที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์
2. เอกสารและแผ่นพับ
3. ใบประกาศนียบัตร

บุคลากร

1. พนักงานเทศบาล ทำหน้าที่ในการตรวจแนะนำโรงอาหารในโรงเรียน จำนวน 2 คน ทำงาน 32 วัน

2. ครูและอาจารย์ผู้รับผิดชอบโรงอาหาร ทำหน้าที่ในการตรวจ
แนะนำผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียน จำนวน 1 คน/ 1
โรงเรียน รวม 33 คน
3. นักเรียน นักศึกษา เจ้าหน้าที่จากกระทรวงสาธารณสุข ทำหน้าที่
ตรวจหาสารพิษตกค้างในอาหารในโรงอาหารของโรงเรียนต่างๆ
จำนวน 2 คน/ 1 โรงเรียน รวม 66 คน

ขั้นตอนในการดำเนินการ

วันเดือนปี	กิจกรรมที่ทำ	ผู้รับผิดชอบ
2541	- กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมเทศบาลนครพิษณุโลก มีแนวคิดที่จะจัดทำโครงการสุขภาพอาหารในสถานศึกษาเนื่องจากเทศบาลทราบข่าวเรื่องอาหารเป็นพิษและการเจ็บป่วยของสารบอแรกซ์ในอาหาร รวมทั้งมีนักเรียนจำนวนมากที่เกิดอาการเจ็บป่วยจากอาหารเป็นพิษ - จัดทำโครงการเสนอต่อผู้บริหารของเทศบาล และได้รับการอนุมัติให้จัดทำโครงการ - วางแผนการดำเนินงาน และกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบให้เจ้าหน้าที่งานสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม - ติดต่อประสานงานกับผู้บริหารสถาบันการศึกษาในเขตเทศบาล จำนวน 33 แห่ง	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม/คณะผู้บริหารของเทศบาล
มิถุนายน 2542	- เจ้าหน้าที่ของกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้ลงพื้นที่เพื่อสำรวจตรวจตราสภาพของโรงอาหารในสถานศึกษาระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาในเขตเทศบาลนครพิษณุโลก โดยขอความร่วมมือจากผู้บริหารสถาบันการศึกษา และประชุมร่วมกับอาจารย์ผู้ดูแลโรงอาหารของแต่ละโรงเรียน	เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม/ผู้บริหารสถาบันการศึกษา
มิถุนายน - กรกฎาคม 2542	- จัดสรรงบประมาณเพื่อใช้ในการอบรม จำนวน 40,000 บาท สำหรับใช้เป็นค่าอาหารและค่าเครื่องดื่มของผู้เข้าร่วมอบรม ค่าวัสดุ และค่าใช้จ่ายในการจัดทำใบประกาศนียบัตร - จัดโครงการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหาร โดยขอความร่วมมือด้านวิชาการและวิทยากรจากศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 9 พิษณุโลก ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้าร่วมฝึกอบรม ได้แก่ ครูอาจารย์ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร และนักเรียนจากโรงเรียนต่างๆ	ผู้บริหารสถาบันการศึกษา/เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม/ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 9 พิษณุโลก/ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก
กรกฎาคม 2542	- ออกติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของโรงเรียนต่างๆ นอกจากนี้ในโรงเรียนต่างๆ ยังได้จัดตั้งหน่วยย่อยคส. ขึ้นในโรงเรียนเพื่อทำหน้าที่ตรวจสอบและเฝ้าระวังให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ	เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
สิงหาคม 2542	- เทศบาลได้มีพิธีมอบป้ายและประกาศนียบัตรสุขภาพอาหารให้แก่โรงเรียนที่มีมาตรฐานระดับดี และดีมาก	เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
พฤษภาคม - สิงหาคม ของทุกปี	- จัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพอาหารในโรงเรียน หมั่นเวียนไปในทุกโรงเรียนในเขตเทศบาล	เจ้าหน้าที่กองสาธารณสุขและ

วันเดือนปี	กิจกรรมที่ทำ	ผู้รับผิดชอบ
		สิ่งแวดล้อม

หน่วยงานที่เข้าร่วมดำเนินการ

-- หน่วยงาน/องค์กร --

ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์
กระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
พิษณุโลก

ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 9
พิษณุโลก กระทรวงสาธารณสุข
โรงเรียนมัธยมศึกษาและ
ประถมศึกษาในเขตเทศบาล
จำนวน 33 แห่ง

-- บทบาทความร่วมมือ --

สนับสนุนวิทยากรในการให้ความรู้กับผู้ประกอบการค้าอาหารใน
โรงเรียน รวมทั้งสนับสนุนเอกสารแผ่นพับเพื่อใช้ในการอบรม
ตรวจสอบสุขภาพ และอุจจาระให้แก่ผู้ประกอบการ
สนับสนุนวิทยากรในการฝึกอบรม รวมทั้งเอกสารแผ่นพับ

สนับสนุนวิทยากรในการให้ความรู้กับผู้ประกอบการค้าอาหารใน
โรงเรียน รวมทั้งสนับสนุนเอกสารแผ่นพับเพื่อใช้ในการอบรม
ให้ความร่วมมือกับเทศบาลโดยส่งครู อาจารย์ และ
ผู้ประกอบการในโรงเรียนเข้ามารับการอบรมประจำปี และให้
ความช่วยเหลือในการติดตามประเมินผลโรงอาหารและ
ผู้ประกอบการอาหาร

ประเมินผลความสำเร็จ

ก่อนการดำเนินการ

1. โรงเรียนในเขตเทศบาลนครพิษณุโลกเคยประสบปัญหาเรื่องอาหารเป็นพิษ ตรวจพบการเจือปนของสารบอแรกซ์ในอาหาร นักเรียนบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีประโยชน์หรือก่อให้เกิดโทษต่อร่างกาย และมักมีข่าวออกมาบ่อยครั้งเรื่องนักเรียนจำนวนมากเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากอาหารเป็นพิษ
2. สภาพของโรงอาหาร โดยเฉพาะด้านหลังร้าน การล้างจาน การแต่งกาย การเก็บอาหาร การเก็บอุปกรณ์ภาชนะ ฯลฯ ของผู้ประกอบการขายอาหารในโรงเรียนไม่ถูกสุขลักษณะ

หลังการดำเนินการ

1. สุขภาพของนักเรียนดีขึ้น ไม่พบการเจ็บป่วยจากโรคระบบทางเดินอาหารในสถานศึกษา
2. สภาพของโรงอาหาร และหลังร้านอาหารโดยรวมดีขึ้น ถูกสุขลักษณะมากขึ้น เช่น ใช้ภาชนะที่คว่ำขามแสดแทนเลสแทนไม้ เป็นต้น นอกจากนี้ในปี 2546 จากโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ 33 แห่ง ได้ผลการประเมินโรงอาหารที่ผ่านเกณฑ์ระดับดีมากมีจำนวน 27 แห่ง ผ่านเกณฑ์ระดับดี มีจำนวน 6 แห่ง
3. ครูที่ดูแลโรงอาหารมีการกวดขันและตรวจสอบโรงอาหารมากขึ้น รวมทั้งคอยให้ความรู้กับเด็กนักเรียนในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดและมีประโยชน์ ส่วนนักเรียนให้ความสำคัญกับความสะอาดมากขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยสอดส่องดูแลพฤติกรรมของผู้ประกอบการให้อีกทางหนึ่งด้วย
4. มีการกำหนดหลักเกณฑ์อันเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคอาหารในโรงเรียนมากขึ้น เช่น การตรวจสอบสุขภาพของผู้ประกอบการ ซึ่งโรงเรียนกำหนดให้ต้องตรวจทุกปี รวมทั้งตั้งกฎเกณฑ์ว่าผู้ประกอบการต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารของทางเทศบาลทุกคนจึงจะสามารถเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงเรียนได้

อุปสรรคและการแก้ไขปัญหา

อุปสรรค	การแก้ไขปัญหา
1. เทศบาลขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ด้านการสาธารณสุขในโรงพยาบาลโดยตรง	1. ขอความร่วมมือจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเข้ามาให้ความรู้ในการฝึกอบรม
2. ผู้ประกอบการค้าอาหารในโรงเรียนปฏิบัติตนไม่ครบตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้	2. มีการเฝ้าระวังและตรวจสอบแนะนำบ่อยครั้งมากขึ้น

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

การได้รับความสนับสนุนจากผู้บริหารของเทศบาลในทุกระดับ และความช่วยเหลือจากหน่วยงานทางวิชาการในพื้นที่ เช่น ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อม เขต 9 พิษณุโลก และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก รวมทั้งความร่วมมือจากผู้บริหาร คณาจารย์ และนักเรียนในโรงเรียนต่างๆ

บทเรียนที่ได้รับ

การที่จะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะให้กับผู้ประกอบการอาหารนั้นจะต้องเน้นที่การให้ความรู้ในด้านสุขอนามัยให้แก่ผู้ประกอบการ รวมทั้งมีการตรวจสอบและให้คำแนะนำอยู่เป็นระยะ

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

ชื่อ-นามสกุล : นายแพทย์สุธี ฮันตระกูล
ตำแหน่ง : รองนายกเทศมนตรีฝ่ายสาธารณสุข
หน่วยงาน : เทศบาลนครพิษณุโลก
ที่อยู่ : 1299 ถนนบรมไตรโลกนาถ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
โทรศัพท์ : (055) 231 – 400 - 9
โทรสาร : (055) 231 – 400 - 9 ต่อ 221

ชื่อ-นามสกุล : นางนิภาพัน โลหะนาบุตร
ตำแหน่ง : หัวหน้างานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
หน่วยงาน : เทศบาลนครพิษณุโลก
ที่อยู่ : 1299 ถนนบรมไตรโลกนาถ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก
โทรศัพท์ : (055) 231 – 400 - 9
โทรสาร : (055) 231 – 400 - 9 ต่อ 221

ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในปีที่มีการริเริ่มวิถีใหม่ : พ.ศ. 2541

ประเภทขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	เทศบาลนคร
สถานที่ตั้ง	1299 ถนนบรมไตรโลกนาถ อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000
ขนาดพื้นที่	18.26 ตารางกิโลเมตร
งบประมาณรายจ่าย	356,716,858.50 บาท (ปีงบประมาณ 2541) 10.09% เงินเดือนและค่าจ้างประจำ 7.14% ค่าจ้างชั่วคราว 1.42% รายจ่ายงบกลาง 16.23% ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ 0.21% ค่าสาธารณูปโภค 0.81% รายจ่ายอื่น 11.30% ค่าครุภัณฑ์ที่ดินและสิ่งก่อสร้าง 37.51% เงินอุดหนุน
งบประมาณรายได้	384,525,762.17 บาท (ปีงบประมาณ 2541)
จำนวนพนักงานและลูกจ้าง	864 คน 236 คน พนักงานท้องถิ่น 117 คน ลูกจ้างประจำ 511 คน ลูกจ้างชั่วคราว
จำนวนประชากร	90,386 คน
จำนวนครัวเรือน	27,014 ครัวเรือน
ลักษณะของเมืองและวิถีชีวิตประชาคม	เทศบาลนครพิษณุโลก ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำไหลผ่านกลางเมืองจากทิศเหนือลงสู่ทิศใต้แบ่งเขตพื้นที่เทศบาลออกเป็นสองฝั่ง ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำ ส่วนใหญ่จะเป็นแหล่งประกอบธุรกิจ ศูนย์กลางคมนาคม (ทางรถยนต์ รถไฟ เครื่องบิน) ศูนย์กลางการติดต่อสื่อสารและบริการ ส่วนฝั่งตะวันตกของแม่น้ำ ส่วนใหญ่จะเป็นย่านที่อยู่อาศัยของประชาชน สถานที่ราชการ และสถานศึกษา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขายและรับราชการ และรับจ้าง ทั้งนี้เนื่องจากพิษณุโลกเป็นเมืองศูนย์กลางความเจริญของภาคเหนือตอนล่าง อันได้แก่เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรม การค้าส่งภาคเอกชนขนาดใหญ่ เป็นต้น