จัดทำโดย นางสาววิภาพร ดอกขุนทด นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ กองสุขาภิบาลอาหาร

BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

ผลการตรวจประเมินการผลิต และจำหน่ายน้ำแข็งในมินิมาร์ท

สุ่มตรวจมินิมาร์ท
ในกรุงเทพมหานคร จำนวน 61 แห่ง
ครอบคลุม 6 กลุ่มเขต
ตรวจระหว่างวันที่ 28 เม.ย. - 26 พ.ค. 2565

mini-mart establishments

ice

ผลการตรวจ

1 ด้านสุขลักษณะ

ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ

จำนวน 61 แห่ง

ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุด 3 ลำดับแรก

ข้อบกพร่อง

1 พื้นบริเวณที่ตั้งเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือที่ตั้งภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่สะอาด มีคราบสกปรก

2 วางเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือภาชนะบรรจุน้ำแข็งในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น ถังขยะ ห้องน้ำ เป็นต้น

3 มือหรือร่างกายของผู้สัมผัสอาหารไปสัมผัสกับน้ำแข็งโดยตรงขณะตักน้ำแข็ง

2 ด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

จำนวน 311 ตย.

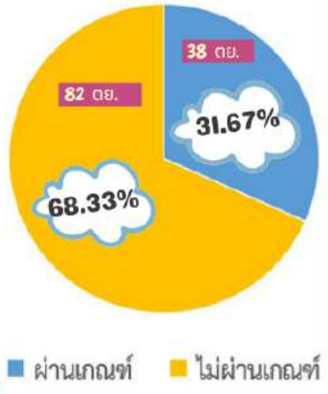
ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

จำนวน 249 ตย.
จำนวน 62 ตย.

3 ด้านคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการมินิมาร์ท

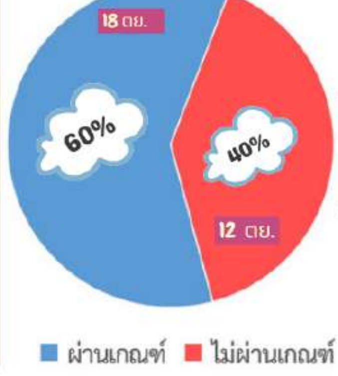
ผลการตรวจคุณภาพน้ำแข็งด้วย ชุดตรวจอย่างง่าย

จำนวน 120 ตย.



ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

จำนวน 30 ตย.



ผลตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ แยกประเภทเชื้อปนเปื้อน

การดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้คำแนะนำผู้ประกอบกิจการให้แก้ไขข้อบกพร่องทั้งด้านสุขลักษณะ ผู้สัมผัสอาหาร และความสะอาดของน้ำแข็ง เพื่อให้ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

จัดประชุมชี้แจงร่วมกับผู้แทนสถานประกอบการมินิมาร์ท เพื่อให้การเก็บสะสมและจำหน่ายน้ำแข็งถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

notes : ข้อแนะนำ

- เลือกรับประทานน้ำแข็งที่ ใส สะอาด ไม่มีกลิ่น สี ฝุ่น ผง
- น้ำแข็งจำหน่ายต้องมีภาชนะที่สะอาด ปกปิดมิดชิด ไม่วางอยู่บนพื้นที่อาจปนเปื้อน หรือใกล้ถังขยะ ต้องมีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

"ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร"

เอกสารอ้างอิง
ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

@foodsanitation
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
Food sanitation Division Health Department BMA