



รายงานประจำปี

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
ปีงบประมาณ พ.ศ.2559



ANNUAL REPORT
2016

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้าน สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาล อาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2559 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผล การดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมาในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ในการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและ สุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนา งานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย



สารบัญ

	หน้า
บทนำ	1
ประวัติกองสุขาภิบาลอาหาร	2
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร	2
โครงสร้างองค์กร	3
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	4
งบประมาณ	4
ผลการประเมินการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปี 2559	6
ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 (ตอบสนองนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร)	7
- การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี	8
- การอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	13
ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 (ตอบสนองแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี)	15
- การตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	16
ภารกิจประจำที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 และ/หรือตอบสนองวิสัยทัศน์ ของหน่วยงาน	19
- การบริหารจัดการการจัดหาชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารที่สนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต	20
ภารกิจที่สำคัญ	21
- การตรวจประเมินสุขลักษณะและคุณภาพอาหารริมบาทวิถี	21
- การสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชนในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	24
- การพัฒนาตลาดกรุงเทพมหานครสู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง”	28
- การตรวจประเมินการสุขาภิบาลตลาดที่ได้รับรางวัลสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง	29
- การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในตลาดและสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต	31
- การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในตลาดประเภทที่ 2	37
- การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	40
- การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	45
- การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	51
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ	53
รายชื่อตลาดที่ได้รับรางวัล “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง”	56
รายชื่อสถานประกอบการที่ได้รับประกาศเกียรติคุณ สุดยอดสถานประกอบการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครดีเด่น	57



บทนำ

กองสุขาภิบาลอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ภายใต้วิสัยทัศน์ “กรุงเทพฯ เป็นเมืองอาหารปลอดภัย อาหารปลอดภัย ปลอดภัยประชาชนบริโภคอาหารได้อย่างมั่นใจ” โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนบริหารราชการกรุงเทพมหานคร ปี 2559 แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร 12 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2556 – 2559) นโยบายมหานครแห่งความสุข และมหานครแห่งความปลอดภัย



ประวัติกองสุขาภิบาลอาหาร

งานสุขาภิบาลอาหารเดิมอยู่ในความรับผิดชอบของฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการสุขาภิบาลตลาด การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่สะสมอาหาร การสุขาภิบาลของสถานที่จำหน่ายอาหารและภัตตาคารในสถานที่เอกชน สถานที่ราชการ โรงเรียน รวมทั้งเหตุรำคาญที่เกิดจากการประกอบอาหาร การควบคุมเฝ้าระวังเกี่ยวกับคุณภาพอาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และปฏิบัติหน้าที่อื่นที่เกี่ยวข้อง ต่อมาผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นายอภิรักษ์ โกษะโยธิน) ให้จัดทำแผนบริหารราชการกรุงเทพมหานครปีงบประมาณ พ.ศ. 2548-2551 ประเด็นยุทธศาสตร์การส่งเสริมคุณภาพชีวิตในเชิงรุกและจิตสำนึกด้านศิลปวัฒนธรรม โดยมีนโยบายให้ประชาชนในกรุงเทพมหานครได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสารเคมีและเชื้อโรค เพื่อให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองอาหารปลอดภัย จึงเห็นชอบให้สำนักงานคณะกรรมการข้าราชการกรุงเทพมหานครปรับปรุงโครงสร้างส่วนราชการ และ มติ ก.ก. ครั้งที่ 4/2548 เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2548 อนุมัติให้ปรับปรุงส่วนราชการและกรอบอัตรากำลังของสำนักงานอนามัย โดยเห็นชอบให้ยกระดับฝ่ายสุขาภิบาลอาหาร กองอนามัยสิ่งแวดล้อมขึ้นเป็นกองสุขาภิบาลอาหาร

ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

1. นายไพโรจน์ สันตนิรันดร์

ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

13 มิถุนายน 2548 – 17 กันยายน 2558

2. นางวันพร ศรีเลิศ

ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

10 พฤศจิกายน 2558 – ปัจจุบัน



โครงสร้างองค์กร



อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

หน่วยราชการ	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้างชั่วคราว	ลูกจ้างรายวัน	รวม
ผู้บริหาร	1				1
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	9	2	3	20
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่ สะสมอาหาร	6			1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	6			3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่ หรือทางสาธารณะ	6			3	9
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	7			4	11
รวม	32	9	2	14	57

งบประมาณ

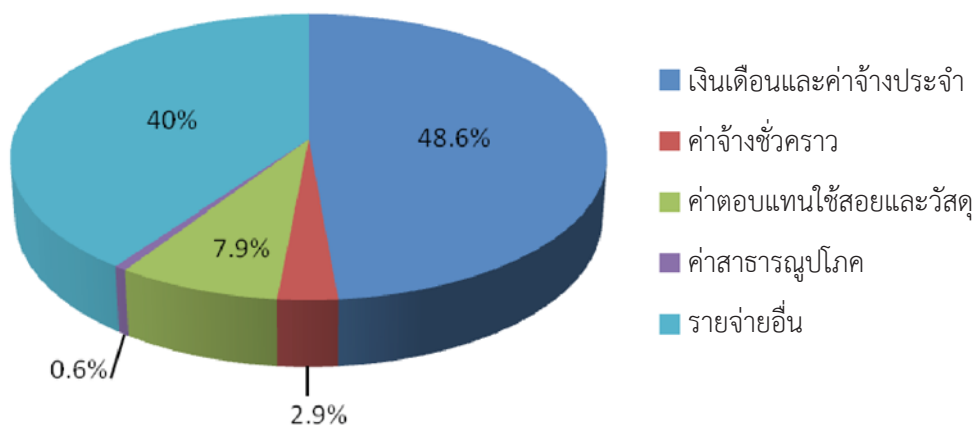
กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559ทั้งสิ้น 21,141,506 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ 21,141,506 บาท คิดเป็นร้อยละ 100.0

งบลงทุน - บาท คิดเป็นร้อยละ 00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้

งบดำเนินการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559



งบประมาณประจำปี 2559 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ	โอนออก/-	รับโอน/+	งบประมาณ หลังโอน
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	11,530,200.00	1,249,891.00	-	10,280,309.00
ค่าจ้างชั่วคราว	542,500.00	-	67,100.00	609,600.00
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	2,234,500.00	556,706.00	-	1,677,794.00
ค่าสาธารณูปโภค	150,500.00	21,253.00	-	129,247.00
เงินอุดหนุน	-	-	-	-
รายจ่ายอื่น	12,101,600.00	6,579,764.00	2,922,720.00	8,444,556.00
รวม	26,559,300.00	8,407,614.00	2,989,820.00	21,141,506.00
งบลงทุน				
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวม	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	26,559,300.00	8,407,614.00	2,989,820.00	21,141,506.00



ผลการประเมินการปฏิบัติราชการ
ตามแผนการปฏิบัติราชการ
ประจำปี 2559



ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 (ตอบสนองนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร)

ประเด็นยุทธศาสตร์ :มหานครแห่งอาเซียน

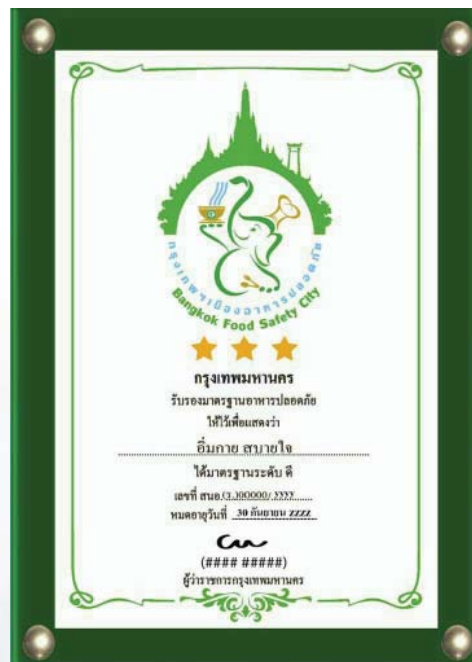
กลยุทธ์หลัก : ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

ตัวชี้วัด : ร้อยละของสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย : ร้อยละ 60

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน :

- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี



การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ
2. อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก สารฟอร์มาลีน และไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

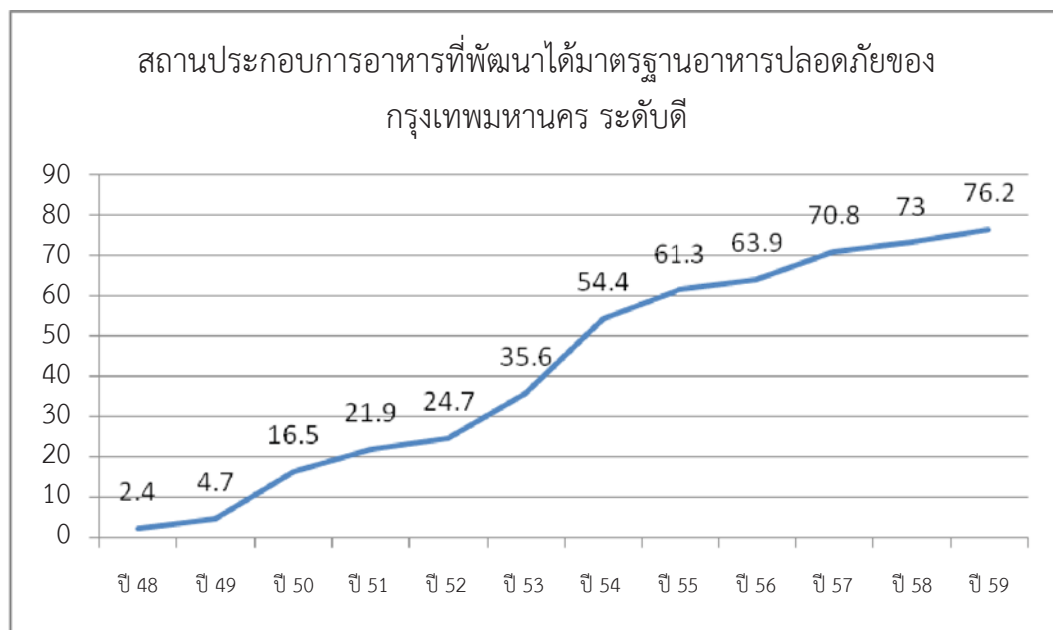
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 กรุงเทพมหานคร ได้ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 16,346 ราย จากจำนวนสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 21,456 ราย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ประเภทสถานประกอบการอาหาร	จำนวนทั้งหมด	สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ	
		จำนวน	ร้อยละ
แผงลอยริมบาทวิถี	4,938	4,530	91.73
ซูเปอร์มาร์เก็ต	230	184	80.00
ร้านอาหาร	12,585	9,227	73.32
มินิมาร์ท	3,344	2,203	65.88
ตลาด	359	202	56.27
รวม	21,456	16,346	76.18

จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหาร ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี พบว่า สถานประกอบการมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2558 อยู่ในแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

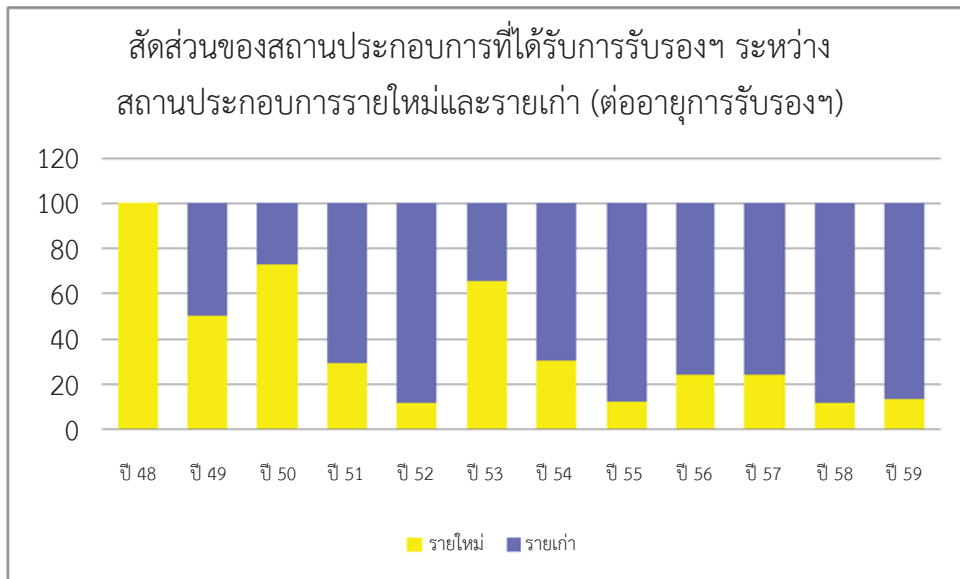


ปี งบประมาณ	เป้าหมาย	จำนวน สถานประกอบการ	สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ					
			ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด		ผ่านเกณฑ์รายใหม่		ผ่านเกณฑ์รายเก่า	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
2548	-	20,000	487	2.44	487	100.00	0	0.00
2549	-	21,132	985	4.66	498	50.56	487	49.44
2550	-	22,400	3,690	16.47	2,705	73.31	985	26.69
2551	-	23,853	5,218	21.88	1,528	29.28	3,690	70.72
2552	20	23,995	5,932	24.72	714	12.04	5,218	87.96
2553	20	24,616	8,751	35.55	5,705	65.19	3,046	34.81
2554	40	23,186	12,610	54.39	3,859	30.60	8,751	69.40
2555	50	23,433	14,352	61.25	1,767	12.31	12,585	87.69
2556	55	22,568	14,427	63.93	3,492	24.20	10,935	75.8
2557	60	23,298	16,503	70.83	3,983	24.14	12,520	75.86
2558	60	23,290	16,998	72.98	2,023	11.90	14,975	88.10
2559	60	21,456	16,346	76.18	2,239	10.44	14,107	89.56

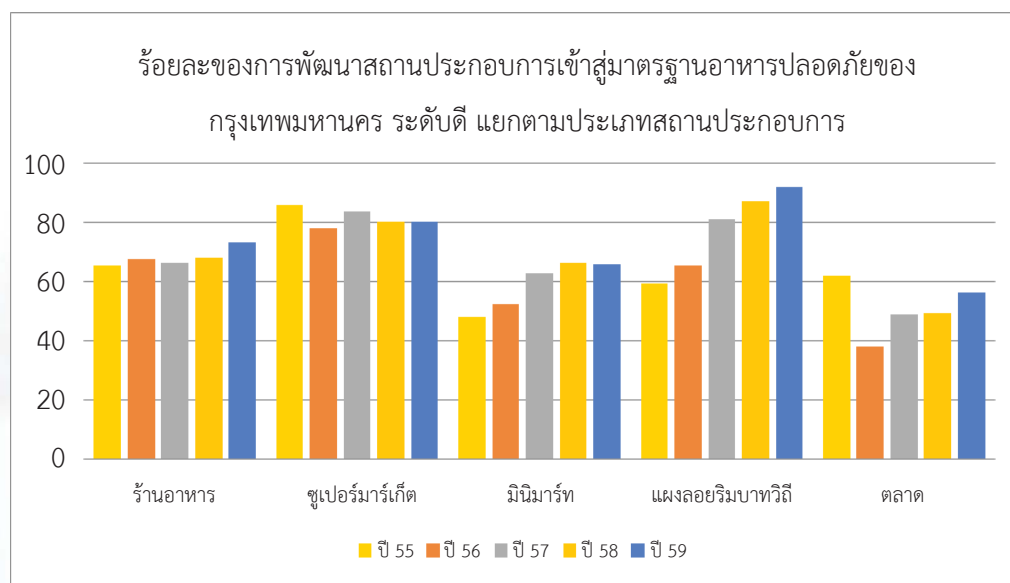


เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของสถานประกอบการจากจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด พบว่า สัดส่วนระหว่างสถานประกอบการรายใหม่และสถานประกอบการรายเก่า (รายต่ออายุใบรับรองฯ) มีสัดส่วนที่ไม่แน่นอนในแต่ละปี





นอกจากนี้ ยังพบว่าในทุกกลุ่มสถานประกอบการที่มีการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีแนวโน้มสูงขึ้น ยกเว้นสถานประกอบการประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต มีการพัฒนาสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 และมีแนวโน้มลดลงเป็นลำดับ



การออกตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
โดยดำเนินการร่วมกันระหว่างสำนักอนามัย และสำนักงานเขต
ระหว่างวันที่ 9 มีนาคม 2559 ถึงวันที่ 29 เมษายน 2559



การส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี
ให้ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่เขต



การอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

กองสุขาภิบาลอาหารจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2559 เวลา 08.00 – 16.00 น. ณ ห้องวิภาวดีบอลรูม โรงแรมปรีณส์ตัน พาร์ค สวีท เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าร่วมการอบรมประกอบด้วย ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภททั่วไประดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน ประเภทวิชาการระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการ จากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร รวมจำนวนทั้งสิ้น 120 คน โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นายขจิต ชัชวานิชย์) เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม ในการจัดอบรม มีกิจกรรมการบรรยายสร้างองค์ความรู้ให้กับผู้เข้ารับการอบรม การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งการทำแบบทดสอบเพื่อประเมินผลการอบรมพบว่า ร้อยละ 95.37 ของผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาหลักสูตรมากขึ้น





ภารกิจเชิงยุทธศาสตร์ ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 (ตอบสนองแผนพัฒนากรุงเทพมหานครระยะ 20 ปี)

ประเด็นยุทธศาสตร์ : มหานครปลอดภัย

กลยุทธ์หลัก : ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

ตัวชี้วัด

1. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ (ผลผลิต)
2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์)
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)

เป้าหมาย

1. จำนวนตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่น้อยกว่า 60,000 ตัวอย่าง
2. ร้อยละ 65 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค
3. ร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ

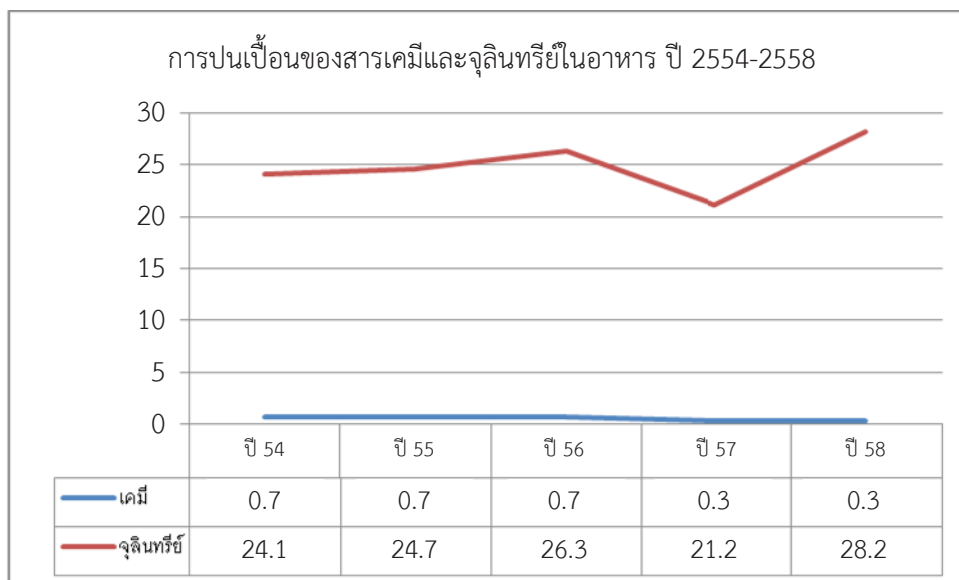
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน :

- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ



การตรวจเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี 2554-2558) พบว่าการปนเปื้อนของเชื้อที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ ส่วนการปนเปื้อนสารเคมีในอาหารมีแนวโน้มลดลง ดังนั้น จึงยังมีความจำเป็นต้องดำเนินการต่อไปอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ทราบสถานการณ์แนวโน้มต่างๆ สำหรับเป็นข้อมูลในการวางแผนแก้ปัญหาอย่างเป็นระบบต่อไป

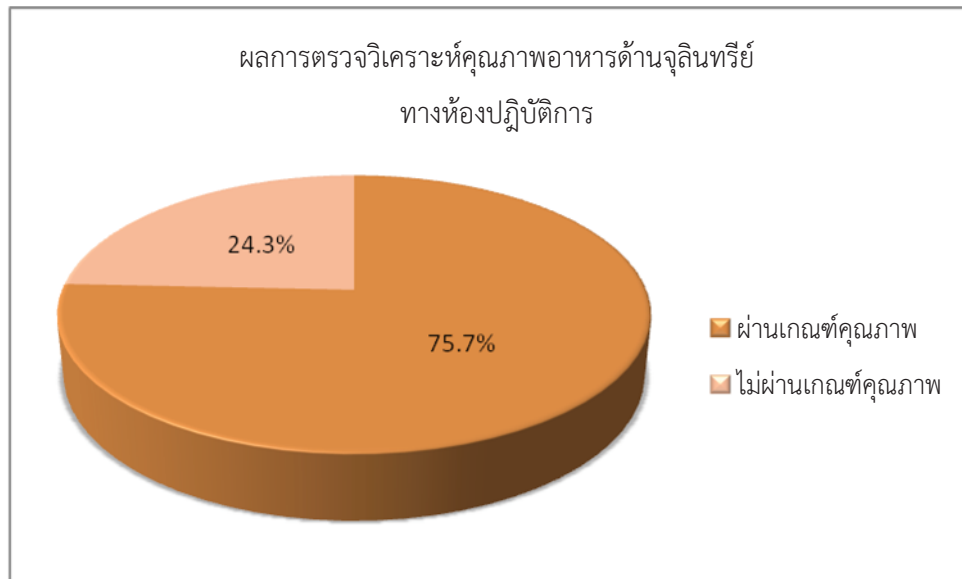


ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการอาหารต่างๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ และการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test Kit) ผลการดำเนินงาน ดังนี้

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ

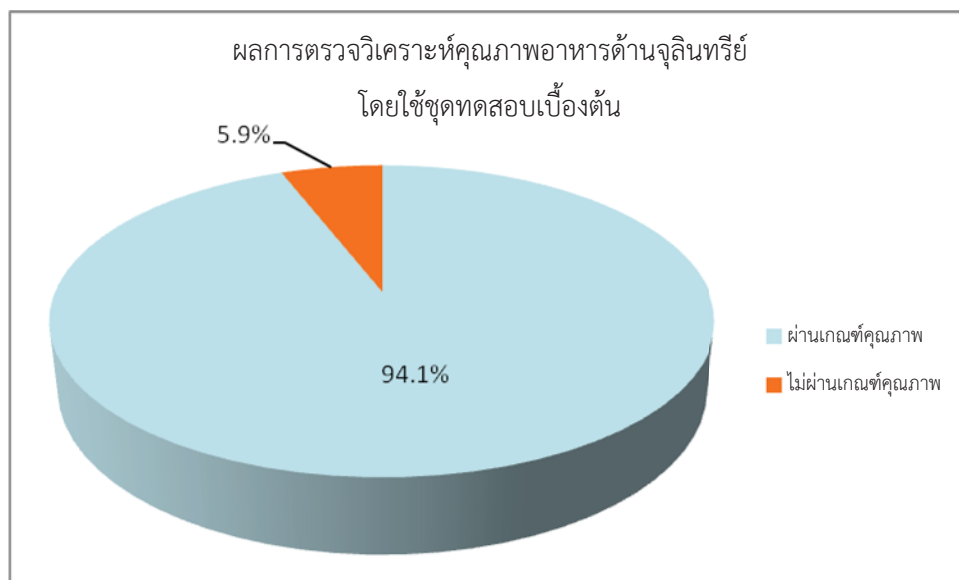
จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงเรียน และอาหารริมบาทวิถี จากสำนักงานเขตในกรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต จำนวนทั้งสิ้น 3,056 ตัวอย่าง ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,313 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.7 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 743 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.3





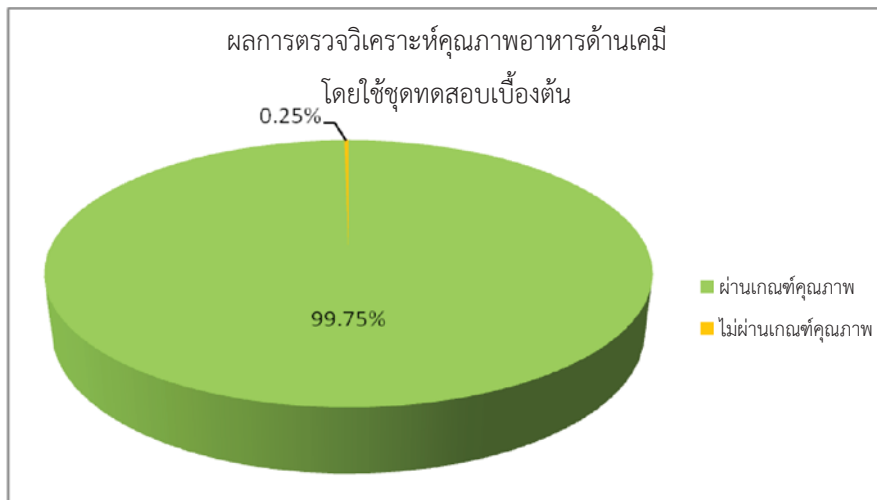
ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร พบว่า ตรวจทั้งหมด 84,365 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 79,399 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.1 และพบปนเปื้อน 4,966 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.9



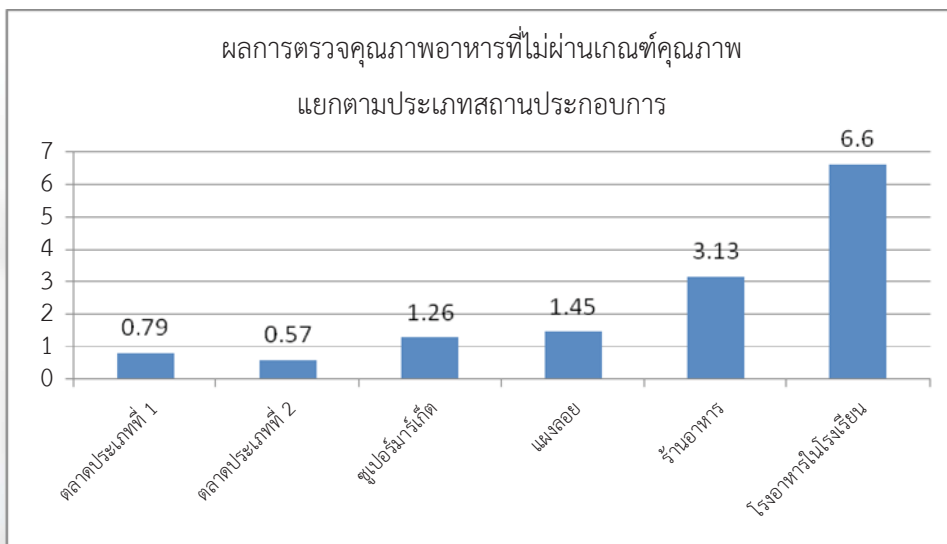
ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้นทั้งหมด 149,536 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 149,159 รายการ คิดเป็นร้อยละ 99.75 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 377 รายการ คิดเป็นร้อยละ 0.25



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท แผงลอยริมบาทวิถี ร้านอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน พบว่า โรงอาหารในโรงเรียนมีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 6.60 รองลงมาคือ ร้านอาหาร แผงลอยริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ร้อยละ 3.13 1.45 1.26 0.79 และ 0.57 ตามลำดับ



ภารกิจประจำ ที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2559 และ/หรือตอบสนองวิสัยทัศน์ของหน่วยงาน

ประเด็นยุทธศาสตร์ : มหานครปลอดภัย

กลยุทธ์หลัก : ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

ตัวชี้วัด

1. ร้อยละความสำเร็จของการบริหารจัดการการจัดหาชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารที่สนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต (ผลผลิต)
2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบที่ได้รับการสนับสนุน (ผลลัพธ์)

เป้าหมาย

1. ความสำเร็จของการบริหารจัดการการจัดหาชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารที่สนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต คิดเป็นร้อยละ 100
2. ร้อยละ 90 ของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบที่ได้รับการสนับสนุน

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน :

- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการบริหารจัดการการจัดหาชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารที่สนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต



การบริหารจัดการการจัดหาชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารที่สนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต

กองสุขาภิบาลอาหารได้มีการดำเนินการบริหารจัดการในการจัดหาชุดตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารเบื้องต้น (Test Kit) ได้แก่ ชุดตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใส่สี กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) และชุดตรวจสอบสารโพลาร์ เพื่อสนับสนุนให้แก่สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ใน 3 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ การจัดทำแผน การดำเนินการตามแผน และการประเมินผลการดำเนินงาน ดังนี้

- ขั้นตอนที่ 1 การจัดทำแผน ประกอบด้วย การจัดทำงบประมาณ แผนปฏิบัติงานการงบประมาณ และแผนการดำเนินงาน คิดเป็นร้อยละ 30
- ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการตามแผนประกอบด้วย การจัดหาชุดทดสอบการตรวจวิเคราะห์อาหารฯ ตามแผนที่กำหนดให้แล้วเสร็จภายใน
 - วันที่ 15 มีนาคม 2559 คิดเป็นร้อยละ 50
 - วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2559 คิดเป็นร้อยละ 60
 - วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2559 คิดเป็นร้อยละ 70
 - ก่อนวันที่ 31 มกราคม 2559 คิดเป็นร้อยละ 80
- ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล ประกอบด้วย แบบรายงานการรับชุดทดสอบตรวจวิเคราะห์อาหารของสำนักงานเขต คิดเป็นร้อยละ 20

ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหารสามารถดำเนินการได้เสร็จครบถ้วนภายในระยะเวลาที่เร็วที่สุดที่กำหนด คือ ก่อนวันที่ 31 มกราคม 2559 คิดเป็นร้อยละ 130 และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบที่ได้รับการสนับสนุนจากกองสุขาภิบาลอาหาร ในปีงบประมาณ 2559 รวมทั้งสิ้น จำนวน 67,189 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 156.25 ของเป้าหมายที่ประมาณการไว้ คือ 43,000 ตัวอย่าง (คำนวณจากชุดทดสอบที่กองสุขาภิบาลอาหารให้การสนับสนุน)

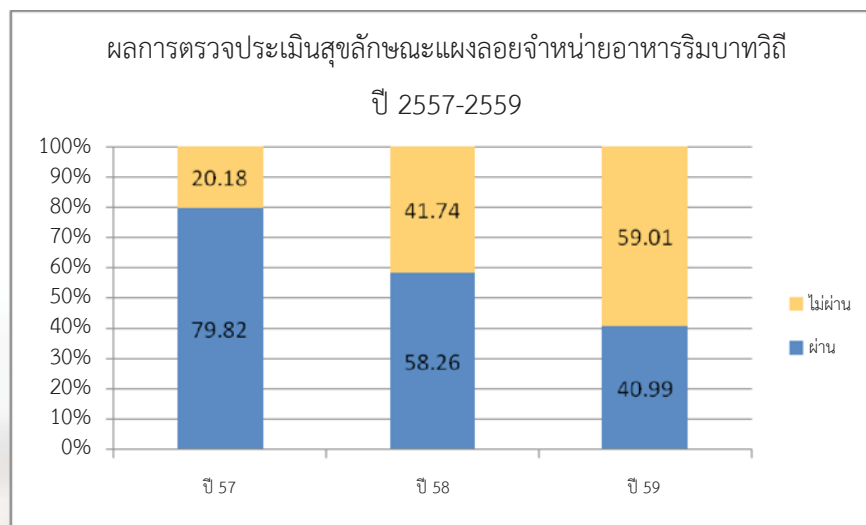


ภารกิจที่สำคัญ

การตรวจประเมินสุขลักษณะและคุณภาพอาหารอาหารริมบาทวิถี

กองสุขาภิบาลอาหารได้ออกตรวจประเมินสุขลักษณะการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และคุณภาพอาหารที่จำหน่าย เพื่อศึกษา วิเคราะห์ แนวโน้มของสุขลักษณะ คุณภาพอาหาร และการปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้จัดทำแนวทางและปรับปรุงเกณฑ์การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และพัฒนาคุณภาพอาหาร ในพื้นที่ 47 เขต (ไม่มีแฟงลอยจำหน่ายอาหารบาทวิถี จำนวน 3 เขต) จำนวน 2 ครั้ง (ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 3 พฤศจิกายน ถึง 24 ธันวาคม 2558 และครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 7 มิถุนายน ถึง 29 กรกฎาคม 2559) จากผลการตรวจประเมินสุขลักษณะแฟงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามเกณฑ์สุขลักษณะ 10 ประการ พบว่าตรวจทั้งหมด จำนวน 993 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ 586 ราย คิดเป็นร้อยละ 59.01 ซึ่งพบว่าสัดส่วนของแฟงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ไม่ถูกสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบระหว่างปี 2557-2559



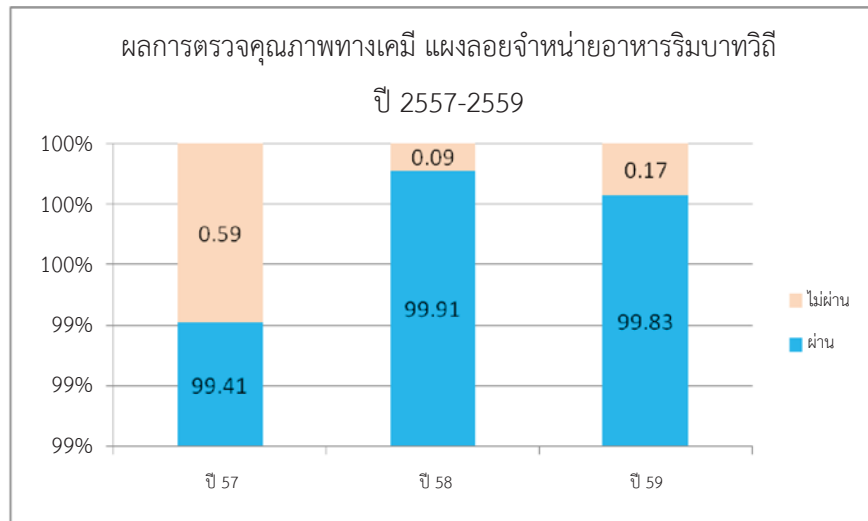


โดยข้อบกพร่องที่พบ 3 อันดับแรก ประกอบด้วย 1) ผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟไม่ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลในเรื่องการเสิร์ฟ การหยิบจับอาหาร ไม่สวมหมวกคลุมผมและไม่ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวสะอาด 2) อาหารที่วางจำหน่ายไม่มีการปกปิดทุกชนิด เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค และ 3) ถังรองรับเศษอาหารรั่วซึมและไม่มีฝาปิด

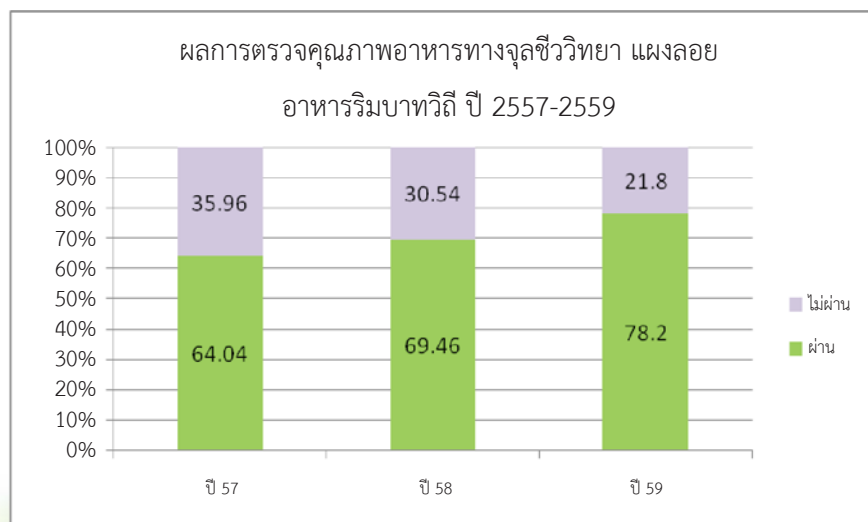
จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า ตรวจทั้งหมด 586 รายการ พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจ จำนวน 1 รายการ คิดเป็นร้อยละ 0.17 โดยพบการปนเปื้อนสาร

ฟอร์มาลินในผ้าชีวรีว (เครื่องในสัตว์) ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้ประสานสำนักงานเขตให้ดำเนินการสืบค้นสาเหตุแห่งการปนเปื้อนอาหาร โดยใช้แบบ ปค.14 หรือแบบฟอร์มบันทึกคำให้การ เพื่อให้ทราบถึงต้นเหตุ/แหล่งที่มาของการปนเปื้อนที่เกิดขึ้น ทำให้สามารถเข้าไปกำกับดูแล/ปรับปรุงแก้ไข และใช้เป็นหลักฐานในการดำเนินคดีต่อไปได้

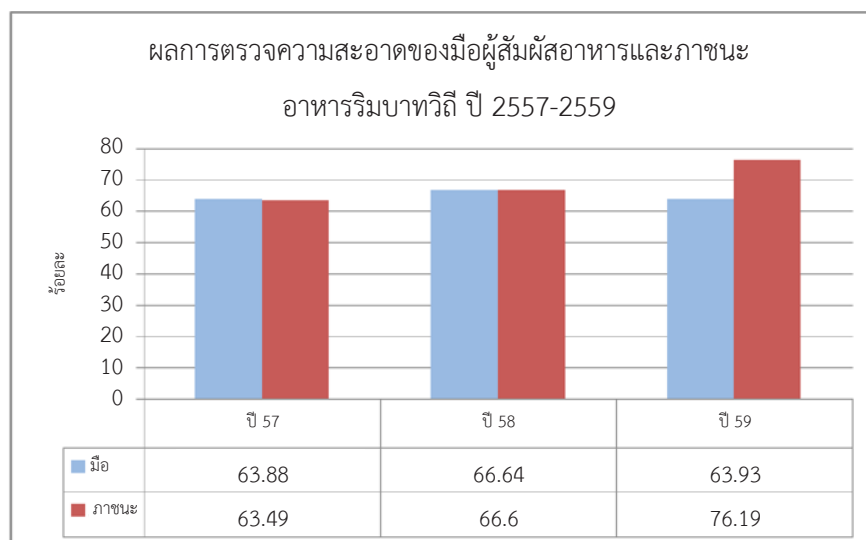
เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ระหว่างปี 2557-2559 พบว่าการปนเปื้อนสารเคมีอันตรายในอาหารมีแนวโน้มลดลง



จากการตรวจคุณภาพอาหารด้านจุลชีววิทยาโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น พบว่า ตรวจทั้งหมด 133 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 104 รายการ คิดเป็นร้อยละ 78.20 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 29 รายการ คิดเป็นร้อยละ 21.80 โดยพบว่าสถานการณ์มีแนวโน้มที่ดีขึ้น



จากการตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงประกอบอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นในปี 2559 พบว่า ตรวจมือทั้งหมด 951 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 608 รายการ คิดเป็นร้อยละ 63.93 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 343 รายการ คิดเป็นร้อยละ 36.07 และตรวจภาชนะทั้งหมด 567 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 432 รายการ คิดเป็นร้อยละ 76.19 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 135 รายการ คิดเป็นร้อยละ 23.81 เมื่อเปรียบเทียบระหว่างปี 2557-2559 พบว่าความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารอยู่ระดับคงที่ แต่ความสะอาดของภาชนะมีแนวโน้มดีขึ้น



การสร้างเครือข่ายการมีส่วนร่วมของประชาชน ในการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

1. กองสุขาภิบาลอาหารจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพเครือข่ายการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กลุ่มเขต จำนวน 6 ครั้งๆ ละครั้งวัน จำนวนครั้งละ 180 คน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร ในระหว่างวันที่ 18 - 25 มกราคม 2559 โดยใช้สถานที่ของสำนักงานเขต 5 เขต และโรงเรียน 1 แห่ง ได้แก่ เขตสาทร เขตบางกอกใหญ่ เขต บางขุนเทียน เขตหลักสี่ เขตพญาไท และโรงเรียนบ้านบางกะปิ



กลุ่มเขตกรุงเทพฯใต้



กลุ่มเขตกรุงเทพฯกลาง



กลุ่มเขตกรุงเทพฯเหนือ



กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก



กลุ่มเขตกรุงเทพมหานคร



กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ



2. กองสุขาภิบาลอาหารจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับมาตรฐานของแพ่งลอยจำหน่ายอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อเตรียมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จำนวน 220 คน ประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภททั่วไประดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน ประเภทวิชาการระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการ ลูกจ้าง ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 200 คน เมื่อวันที่ 25 เมษายน 2559 เวลา 08.00 – 16.00 น. ณ ห้องกิ่งเพชร โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยมีผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นายแพทย์ชินวิทย์ ศิรินาค) เป็นประธานเปิดการประชุม



การพัฒนาลาดกรุงเทพมหานครสู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง”

มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและยกระดับคุณภาพมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในตลาดของกรุงเทพมหานครสู่ “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง” ตลอดจนสร้างขวัญและกำลังใจแก่ผู้ประกอบการตลาดที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการพัฒนาลาดของตนเอง จนผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2559 เวลา 13.00 – 16.00 น. ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร โดยผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเป็นประธาน ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด เจ้าหน้าที่สำนักงานเขตเจ้าหน้าที่สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร เจ้าหน้าที่สำนักอนามัย รวมจำนวนทั้งสิ้น 400 คน กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย การจัดนิทรรศการเกี่ยวกับการจัดการสุขาภิบาลตลาดการมอบป้าย “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง” และใบประกาศเกียรติคุณให้แก่ตลาดรายที่รักษามาตรฐานการเป็นตลาดต้นแบบระดับถ้วยทอง จำนวน 24 ราย (ตลาดประเภทที่ 1 ระดับเพชร และตลาดประเภทที่ 2 ระดับเงิน ที่สามารถรักษามาตรฐานต่อเนื่องกันอย่างน้อย 5 ปี) และการมอบป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 285 ราย



การตรวจประเมินการสุขาภิบาลตลาดที่ได้รับรางวัล สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง

กองสุขาภิบาลอาหารได้ตรวจติดตามประเมินตลาดที่ได้รับรางวัลสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง ในปี 2557 – 2558 จำนวน 24 แห่ง ระหว่างวันที่ 1 กุมภาพันธ์ – 9 มีนาคม 2559 แบ่งเป็นตลาดที่ได้รับรางวัลสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง ในปี 2557 จำนวน 15 แห่ง และตลาดที่ได้รับรางวัลสุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง ในปี 2558 จำนวน 9 แห่ง รวมจำนวน 24 แห่ง โดยตรวจประเมินตามเกณฑ์ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ซึ่งสอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 แบ่งเป็นตลาดประเภทที่ 1 ตรวจสุขลักษณะของตลาด 3 ด้าน ประกอบด้วย ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยอาหาร และด้านการคุ้มครองผู้บริโภค และตลาดประเภทที่ 2 ตรวจสุขลักษณะของตลาด 2 ด้าน ประกอบด้วย ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และด้านความปลอดภัยอาหาร สรุปผลการตรวจประเมินได้ดังนี้

ตลาดประเภทที่ 1

1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ได้แก่ ผู้ประกอบการตลาดควรส่งเสริมให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดได้รับการตรวจสุขภาพตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผู้ประกอบการตลาดทุกแห่งควรมีการจัดการให้มีการคัดแยกขยะเพื่อลดปริมาณขยะในตลาด
2. ด้านความปลอดภัยอาหาร จากการสุ่มตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) เพื่อหาสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ จำนวน 112 ตัวอย่าง สารฟอร์มาลิน จำนวน 131 ตัวอย่าง สารกันรา จำนวน 94 ตัวอย่าง และสารฟอกขาว จำนวน 77 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 414 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน (คิดเป็นร้อยละ 100) ซึ่งผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบการตลาดที่กำหนดไว้ว่าอาหารที่ขายสะอาด ปลอดภัยตามหลักกฎหมายว่าด้วยอาหาร ผลการสุ่มตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 34 ตัวอย่าง ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีมือของผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อน 14 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 41.18)
3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค พบว่าตลาดทุกแห่งได้จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย เครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐาน และติดป้ายแสดงราคาสินค้า

ตลาดประเภทที่ 2

1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ได้แก่ ผู้ประกอบการตลาดควรส่งเสริมให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดได้รับการตรวจสุขภาพตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผู้ประกอบการตลาดทุกแห่งควรมีการจัดการให้มีการคัดแยกขยะเพื่อลดปริมาณขยะในตลาด
2. ด้านความปลอดภัยอาหาร จากการสุ่มตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) หาสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ จำนวน 20 ตัวอย่าง สารฟอร์มาลิน จำนวน 36 ตัวอย่าง สารกันรา จำนวน 17 ตัวอย่าง และสารฟอกขาว จำนวน 19 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 92 ตัวอย่าง ไม่



พบการปนเปื้อน (คิดเป็นร้อยละ 100) ซึ่งผ่านเกณฑ์มาตรฐานของสถานประกอบการตลาดที่กำหนดไว้ว่าอาหารที่ขายสะอาด ปลอดภัยตามหลักกฎหมายว่าด้วยอาหาร และผลการสุ่มตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 49 ตัวอย่าง ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือของผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อน 26 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 52.06)



การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในตลาดและ สถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

กองสุขาภิบาลอาหารได้ตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในตลาดและซูเปอร์มาร์เก็ตเพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการตลาดและผู้ประกอบการซูเปอร์มาร์เก็ตในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้ปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อเฝ้าระวังความปลอดภัยของอาหาร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารของประชาชนในระหว่างวันที่ 2 พฤษภาคม - 17 ตุลาคม 2559 โดยสุ่มตรวจประเมินตลาดจำนวน 40 แห่ง และซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 38 แห่ง รวมจำนวน 78 แห่ง ได้ผลดังนี้

ผลการตรวจสุ่มลักษณะ

1. ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลตลาดตามเกณฑ์การพัฒนาตลาดตามหลักสุขาภิบาล ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 และเกณฑ์ตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยสุ่มตรวจตลาดประเภทที่ 1 ที่ได้รับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับเพชร จำนวน 10 แห่ง ระดับทอง จำนวน 11 แห่ง และตลาดที่ไม่ได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 19 แห่ง รวมทั้งสิ้น 40 แห่ง ซึ่งดำเนินการตรวจสุ่มลักษณะของตลาดพบว่า มีข้อบกพร่องในบางประเด็นที่ต้องปรับปรุง ได้แก่การไม่มีการตรวจสุ่มลักษณะของตลาดพบว่า มีข้อบกพร่องในบางประเด็นที่ต้องปรับปรุง ได้แก่การไม่มีการจัดการในการป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข แมว ไม่ให้เข้าไปในตลาด รวมทั้งมีการนำสัตว์เลี้ยงเข้าภายในตลาด ไม่ได้ติดตั้งเครื่องดับเพลิงตามที่กฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารกำหนดมีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นในแผงขายอาหารประเภทหมูหรือเนื้อไม่จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือไม่มีการจัดการบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพปรับปรุงน้ำเสียให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ส่วนผลการตรวจประเมินด้านการคุ้มครองผู้บริโภคพบว่าตลาดบางแห่งไม่ได้จัดให้มีการบริการด้านคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ ไม่จัดสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย ไม่จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐาน และไม่จัดการให้ผู้ค้าติดป้ายแสดงราคาสินค้า



2. ผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารสถานที่เสิร์ฟอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตในระหว่างวันที่ 2 พฤษภาคม - 29 กันยายน 2559 จำนวน 20 บริษัท รวมจำนวน 38 แห่งในพื้นที่ 18 เขต โดยใช้แบบตรวจประเมินสุขลักษณะในสถานที่เสิร์ฟอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งสอดคล้องตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2545 และคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 4/2549 เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่เสิร์ฟอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต 61 ข้อ จากการตรวจประเมินพบว่าสถานประกอบการประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตยังคงมีข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ 5 อันดับแรก ดังนี้

- 2.1 การจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหารอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 26 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.42
- 2.2 ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งมีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้ พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 12 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 31.58
- 2.3 ขนมอบ (เบเกอร์) กรณีขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่องต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 11 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 28.95
- 2.4 การติดป้ายแสดงบริเวณการแยกเก็บอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 23.68
- 2.5 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.05 และการจัดให้มีค่าเตือนกับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือวางไว้ในบริเวณที่เห็นชัดเจน พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 21.05



ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ

จากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารรวมจำนวน 46 ตัวอย่าง พบว่ามีค่าเกินมาตรฐานจำนวน 14 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 41.67) ดังนี้

1. การตรวจหากรดเบนโซอิกในเส้นขนมจีน และเส้นก๋วยเตี๋ยวรวมจำนวน 22 ตัวอย่าง (ตลาด 12 ตัวอย่าง ซูเปอร์มาร์เก็ต 10 ตัวอย่าง) พบว่ามีค่าเกินมาตรฐานจำนวน 4 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 18.18) อ้างอิงมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 381 (พ.ศ. 2559) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ที่อนุญาตให้ใช้กับผลิตภัณฑ์กลุ่มแป้งและธัญชาติ ประเภทก๋วยเตี๋ยวซึ่งกำหนดค่ามาตรฐานไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม รายละเอียดดังนี้

ประเภทอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต			ตลาด		
	รวม	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รวม	ผ่าน	ไม่ผ่าน
เส้นขนมจีน	5	5	0	7	6	1 (ร้อยละ 14.29)
เส้นก๋วยเตี๋ยว	5	4	1 (ร้อยละ 20)	5	3	2 (ร้อยละ 40)
รวมทั้งสิ้น	10	9	1 (ร้อยละ 11.11)	12	9	3 (ร้อยละ 25)

พบว่าการสุ่มตรวจในตลาดมีค่าเกินมาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 25) ได้แก่ เส้นขนมจีนจากตลาดพุทธมณฑล จำนวน 1 ตัวอย่าง เส้นก๋วยเตี๋ยวจากตลาดเทวราช จำนวน 1 ตัวอย่าง และจากตลาดปากคลองตลาด จำนวน 1 ตัวอย่าง โดยมีปริมาณกรดเบนโซอิก 1,443 2,208 และ 1,296 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมตามลำดับ และพบว่าการสุ่มตรวจจากซูเปอร์มาร์เก็ตมีค่าเกินมาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 10) ได้แก่ เส้นก๋วยเตี๋ยวจากวิลล่ามาร์เก็ต สาขาสามมากร โดยมีปริมาณกรดเบนโซอิก 1,895 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

2. การตรวจโซเดียมไฮดรอกไซด์ โดยสุ่มเก็บขาไก่ ปลาหมึกกรอบ และหนังหมู รวมจำนวน 24 ตัวอย่าง (ตลาด 15 ตัวอย่าง ซูเปอร์มาร์เก็ต 9 ตัวอย่าง) พบว่ามีโซเดียมไฮดรอกไซด์ จำนวน 10 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 41.67) อ้างอิงมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 381 (พ.ศ. 2559) เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร ซึ่งเป็นสารที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารหมวดเนื้อสัตว์สดทั้งตัว หรือตัดแต่งสรุปผลการสุ่มตรวจสารโซเดียมไฮดรอกไซด์แยกตามประเภทสถานประกอบการ รายละเอียดดังนี้



ประเภทอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต			ตลาด		
	ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
ขาไก่	4	3	1 (ร้อยละ 25)	9	3	6 (ร้อยละ 66.67)
ปลาหมึกกรอบ	5	5	0	5	3	2 (ร้อยละ 40)
หนังหมู	0	0	0	1	0	1 (ร้อยละ 100)
รวมทั้งสิ้น	9	8	1 (ร้อยละ 11.11)	15	6	9 (ร้อยละ 60)

พบว่า การสุ่มตรวจในตลาด พบโซเดียมไฮดรอกไซด์ จำนวน 9 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 60) ได้แก่ ขาไก่จากตลาดศรีดินแดง จำนวน 1 ตัวอย่าง จากตลาดปากคลองตลาด จำนวน 1 ตัวอย่าง จากตลาดศาลาน้ำเย็น จำนวน 1 ตัวอย่าง จากตลาดสามย่าน จำนวน 1 ตัวอย่าง จากตลาดหนองจอก จำนวน 2 ตัวอย่าง โดยมีปริมาณโซเดียมไฮดรอกไซด์ 526.26 275.44 87.2 234 139 และ 529 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ตามลำดับ ปลาหมึกกรอบจากตลาดสามย่าน จำนวน 2 ตัวอย่าง โดยมีปริมาณโซเดียมไฮดรอกไซด์ 221 และ 68.2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมตามลำดับ และหนังหมูจากตลาดศาลาน้ำเย็น จำนวน 1 ตัวอย่าง มีปริมาณโซเดียมไฮดรอกไซด์ 378 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และพบว่า การสุ่มตรวจจากซูเปอร์มาร์เก็ตพบโซเดียมไฮดรอกไซด์ จำนวน 1 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 11.11) ได้แก่ ขาไก่จากห้างสรรพสินค้าตั้งฮั่วเส็ง สาขารนบุรี โดยมีปริมาณโซเดียมไฮดรอกไซด์ 84.39 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมปรุง พร้อมบริโภคเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางเคมี ด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (test kit) ได้แก่ ฟอรัมาลีน บอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารกันรา โดยสุ่มตรวจอาหารจำนวน 363 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 1.38) ได้แก่ สับปะรด จำนวน 2 ตัวอย่าง จากตลาดนัมเบอร์วันราม2 เขตประเวศ และตลาดโพธิ์สุวรรณ เขตบึงกุ่ม แห่งละ 1 ตัวอย่าง ปลาหมึกกรอบ จำนวน 2 ตัวอย่างจากตลาดโพธิ์สุวรรณ เขตบึงกุ่ม และตลาดคลองขวาง เขตบางแค แห่งละ 1 ตัวอย่าง และผักกาดทองจากตลาดเทวราช เขตดุสิต จำนวน 1 ตัวอย่าง โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้ประสานแจ้งสำนักงานเขตให้ทราบและดำเนินการแล้ว



4. ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ได้ผลดังนี้ อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 179 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 105 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 58.66) ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 79 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน 36 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 45.57) และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 44 ตัวอย่าง พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน 14 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 31.82) แยกตามประเภทสถานประกอบการดังนี้

ประเภทตัวอย่าง	ซูเปอร์มาร์เก็ต			ตลาด		
	ตรวจ	พบ	ร้อยละ	ตรวจ	พบ	ร้อยละ
อาหารพร้อมบริโภค	156	93	59.62	23	12	52.17
ภาชนะอุปกรณ์	68	33	48.53	11	3	27.27
มือผู้สัมผัสอาหาร	42	14	33.33	2	0	0.00

5. การสุ่มตรวจฉลากอาหารควบคุมเฉพาะ ผลการตรวจพบว่าใน 1 ตัวอย่างที่สุ่มตรวจอาจไม่ผ่านเกณฑ์หลายข้อ โดยสุ่มตรวจฉลากอาหารทั้งหมด จำนวน 326 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 43 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 13.19) สรุปผลการตรวจได้ดังนี้
- 5.1 การสุ่มตรวจในซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 182 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 5 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 2.75) โดยพบข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 อันดับแรกคือ ไม่มีวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 1.65 และไม่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อ.ย.) และเครื่องหมาย อย. คิดเป็นร้อยละ 1.10 และไม่มีชื่อภาษาไทย คิดเป็นร้อยละ 0.55
- 5.2 การสุ่มตรวจในตลาด จำนวน 144 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 38 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 26.39) โดยพบข้อที่ไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด 3 อันดับแรก คือ ไม่มีวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ (คิดเป็นร้อยละ 13.16) ไม่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อ.ย.) ไม่มีชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ไม่มีวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ คิดเป็นร้อยละ 10.53 และไม่มีเลขสารบบอาหาร (เลข อ.ย.) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ไม่มีวันเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ ไม่แสดงส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณ ไม่มีปริมาณสุทธิ คิดเป็นร้อยละ 10.53





การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในตลาดประเภทที่ 2

กองสุขาภิบาลอาหารตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 28 แห่งในพื้นที่ 16 เขต ระหว่างวันที่ 17 กุมภาพันธ์ ถึง 9 มีนาคม 2559 โดยตรวจประเมินการสุขาภิบาลตลาดตามหลักสุขาภิบาล ตามกฎกระทรวง ว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 และเกณฑ์ตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยตรวจประเมินสุขลักษณะของตลาด 2 ด้าน ประกอบด้วย ด้าน สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และด้านความปลอดภัยอาหาร สรุปผลการตรวจประเมินดังนี้

ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

1. ลักษณะสถานที่สำหรับขายของ พบว่าตลาดที่มีลักษณะเป็นแบบกางร่ม จำนวน 10 แห่ง ตลาดที่มีลักษณะเป็นโครงเหล็กหลังคาเต็นท์ผ้าใบ จำนวน 9 แห่ง และตลาดที่มีลักษณะเป็นโครงเหล็ก หลังคากระเบื้องหรือเมทัลชีท จำนวน 9 แห่ง
2. ลักษณะแผงจำหน่ายอาหารมีแบบโต๊ะพับเก็บได้และแบบที่มั่นคงถาวร ตลาดที่มีแผงจำหน่ายอาหารแบบมั่นคงถาวร มีจำนวน 4 แห่ง และแบบโต๊ะพับเก็บได้ จำนวน 24 แห่ง
3. สภาพแวดล้อมภายในตลาด พบข้อบกพร่องส่วนใหญ่ที่พบได้แก่ การจัดวางจำหน่ายสินค้าไม่เป็นหมวดหมู่ไม่ทางระบายน้ำและบ่อดักไขมันถึงขยะไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ไม่มีฝาปิดป้องกัน สัตว์และแมลงนำโรค
4. สุขวิทยาส่วนบุคคล พบข้อบกพร่อง ได้แก่ ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของมีการตรวจสุขภาพแต่ไม่ครบทุกรายและไม่ครอบคลุมการตรวจโรคตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด และเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครไม่ครบทุกราย การแต่งกายของผู้ขายของและผู้ช่วยขายของขณะประกอบอาหารไม่ถูกสุขลักษณะและไม่สะอาด ไม่สวมหมวกคลุมผมและ ผ้ากันเปื้อน มีการวางอุปกรณ์และวัตถุดิบในการปรุงประกอบไว้กับพื้นและจัดเก็บไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งอาหารปรุงสุกที่จำหน่ายไม่มีอุปกรณ์ปกปิดป้องกันฝุ่นละออง และแมลงนำโรค

ด้านความปลอดภัยอาหาร

1. ด้านเคมี ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) ในการหาสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา และสารฟอกขาว จำนวน 206 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 5 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 2.43) ได้แก่ ฟอร์มาลินในสับปะรด จำนวน 2 ตัวอย่าง จากตลาดนัดจตุจักร เขตคลองสามวาและตลาดสดมารวย (ยิ่งรวยทรัพย์) เขตบางขุนเทียน แห่งละ 1 ตัวอย่าง พบฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ จากตลาดส.มีสุขพลาซ่า (2004) เขตบางขุนเทียน จำนวน 2 ตัวอย่าง และพบสารบอแรกซ์ในหมูปด ตลาดทวีทรัพย์พลาซ่าร่มเกล้า เขตมีนบุรี จำนวน 1 ตัวอย่าง
2. ด้านจุลชีววิทยา สุ่มตรวจวิเคราะห์หาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 178 ตัวอย่าง ในอาหารปรุงสุกพร้อมบริโภค พบการปนเปื้อน 104 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 58.43)







การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ในทุกสถานประกอบการทั้งร้านอาหาร บาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด กองสุขาภิบาลจึงได้จัดให้มีการดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารและจัดการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (self study) เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามข้อบัญญัติฯ ดังกล่าวข้างต้น กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินงานตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยได้ดำเนินการดังนี้

1. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

- 1.1 จัดจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ 50 เขต รวม 55 รุ่น ระหว่างวันที่ 5 มีนาคม – 4 กรกฎาคม 2559 และทำการประเมินผลความรู้ด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร สรุปมีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 6,064 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 4,825 ราย คิดเป็นร้อยละ 80 แบ่งเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบการ สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 4,112 ราย (ร้อยละ 85) บาทวิถี จำนวน 254 ราย (ร้อยละ 6) มินิมาร์ท จำนวน 154 ราย (ร้อยละ 3) ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 152 ราย (ร้อยละ 3) ตลาด จำนวน 59 (ร้อยละ 1) และอื่นๆ จำนวน 94 ราย (ร้อยละ 2) และเขตที่ส่งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมมากที่สุด (มากกว่า 200 คน) มีจำนวน 5 สำนักงานเขตได้แก่ เขตดุสิต หลักสี่ ปทุมวัน จตุจักร และบางแค
- 1.2 กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นวิทยากรให้กับบริษัทสตาร์บัคส์ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท เอสแอนด์พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) บริษัทเซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) บริษัท สหลอว์สัน จำกัด และบริษัท ฟู้ดแลนด์ ซูเปอร์มาร์เก็ต จำกัด มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 437 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 402 ราย คิดเป็นร้อยละ 91.99



การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (ภาคทฤษฎี)



การอบรมหลักสูตรการสุขภาพอาหาร (ภาคปฏิบัติ)



2. การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเรียนรู้ด้วยตนเอง

สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขภาพอาหารในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self study) สรุปรวมผู้เข้ารับการประเมินผล จำนวน 17,806 ราย ผ่านการประเมินผล จำนวน 15,886 ราย คิดเป็นร้อยละ 89.22



การประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร



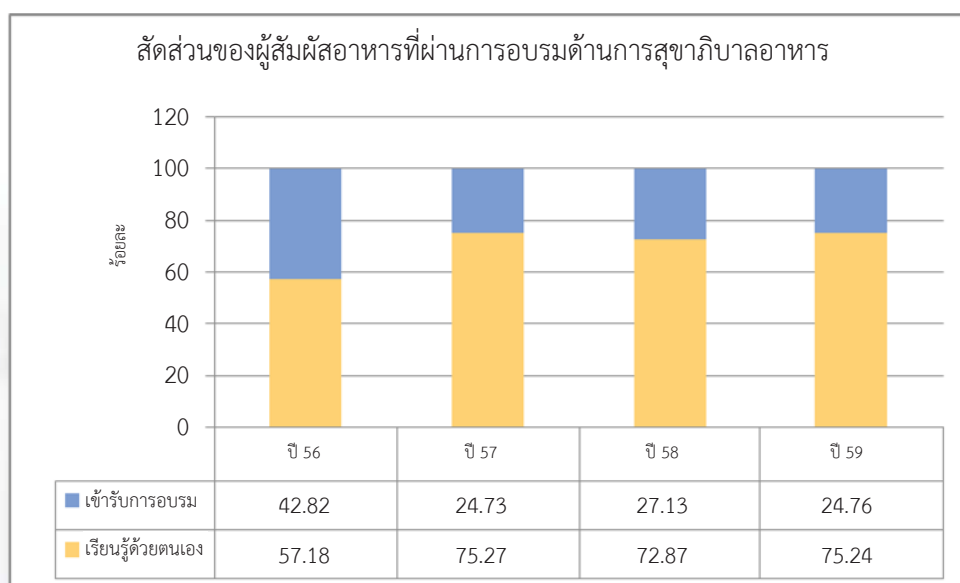
สรุปในปีงบประมาณ 2559 มีผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้รวมทั้งสิ้น 24,307 ราย
ผ่านการประเมินผล 21,113 ราย คิดเป็นร้อยละ 86.86



เมื่อวิเคราะห์เปรียบเทียบประเภทของการส่งเสริมความรู้ในปี 2556 – 2559 พบว่า ร้อยละของผู้ผ่านการอบรมแบบเรียนรู้ด้วยตนเองสูงกว่าแบบเข้ารับการอบรม และพบว่าผู้สัมผัสอาหารที่สอบผ่านการอบรมทั้งหมดมีแนวโน้มที่สูงขึ้น รายละเอียดผลการประเมินความรู้แยกตามประเภทการส่งเสริมความรู้ เปรียบเทียบปี 2556 – 2559 ดังนี้

ปีงบประมาณ	ประเภทของการส่งเสริมความรู้				รวม	
	เข้ารับการอบรม		เรียนรู้ด้วยตนเอง			
	ทั้งหมด	ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน	ทั้งหมด	ผ่าน
2556	7,979	6,460 (80.96%)	10,021	8,627 (86.09%)	18,000	15,087 (83.82%)
2557	7,898	5,754 (72.85%)	19,596	17,512 (89.37%)	27,494	23,266 (84.62%)
2558	6,902	5,795 (83.96%)	17,537	15,568 (88.77%)	24,439	21,363 (87.41%)
2559	6,501	5,227 (80.40%)	17,806	15,886 (89.22%)	24,307	21,113 (86.86%)

เมื่อวิเคราะห์สัดส่วนของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมด้านการสุขภาพอาหารทั้งแบบเรียนรู้ด้วยตนเองและแบบเข้ารับการอบรมที่จัดให้ ในปี 2556 – 2559 พบว่า ผู้ผ่านการอบรมแบบเรียนรู้ด้วยตนเองมีสัดส่วนมากกว่าแบบเข้ารับการอบรมที่จัดให้

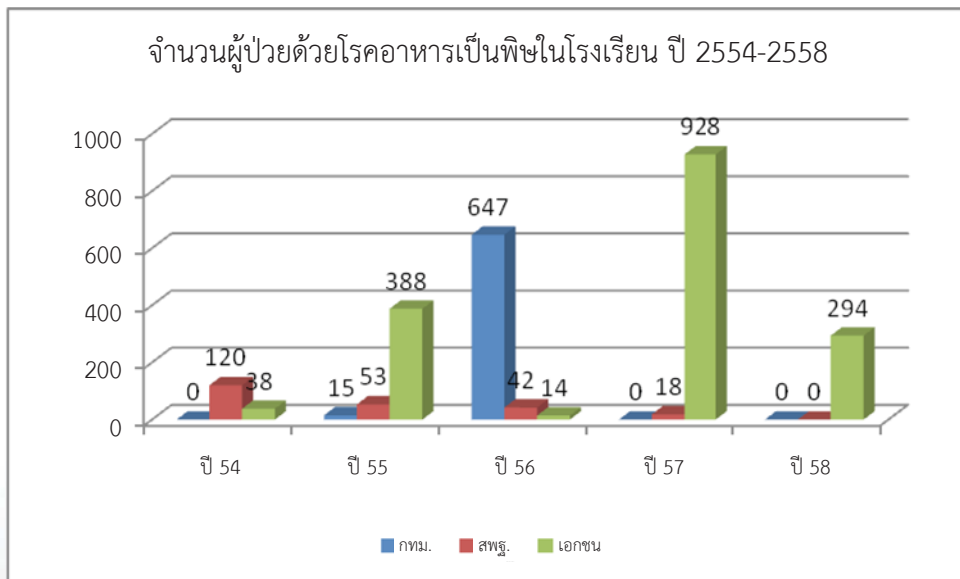
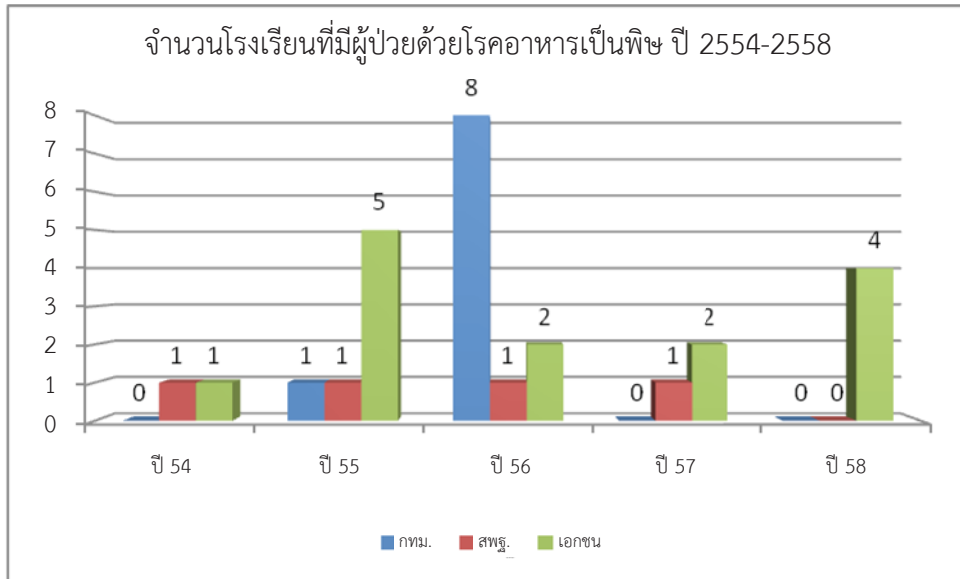


การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

จากรายงานสถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน ปี 2554 - 2556 ของ กองควบคุมโรคติดต่อ สำนักงานมาย กรุงเทพมหานคร พบว่าในปี 2554 มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 2 แห่ง มีผู้ป่วย 158 คน ปี 2555 มีโรงเรียนเกิดโรคฯ เพิ่มขึ้น เป็น 7 แห่ง มีผู้ป่วย 456 คน และในปี 2556 พบว่า มีโรงเรียนเกิดโรคฯ จำนวน 11 แห่ง มีผู้ป่วย 703 คน ซึ่งลักษณะการเกิดโรคดังกล่าว บ่งชี้ถึงความรุนแรงของการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น อีกทั้งจากสถิติ พบว่าในปี 2556 การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่เกิดขึ้นในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครจึงได้เห็นชอบแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ 2557-2558 เพื่อแก้ไขปัญหาการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ซึ่งในแผนดังกล่าว มีหน่วยงานที่รับผิดชอบดำเนินการ คือ สำนักงานศึกษา สำนักงานเขต และสำนักงานมาย ในแผนการฯ ประกอบด้วยมาตรการเร่งด่วน มาตรการระยะยาว และมาตรการเฝ้าระวัง เพื่อแก้ไขปัญหา ด้านสุขลักษณะของสถานที่เตรียมปรุง (ครัว) และที่นั่งรับประทานอาหาร การปรับปรุงระบบน้ำดื่มที่ใช้ที่อยู่ ใต้ดินให้ขึ้นมายู่บนดิน การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากผู้ประกอบการที่มีใบอนุญาตฯ การตรวจสอบระบบการเก็บรักษานม และการให้ผู้สัมผัสอาหาร (แม่ครัว ผู้ช่วยแม่ครัว) เข้ารับการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และตรวจสุขภาพ 9 โรค ทั้งนี้เพื่อเฝ้าระวังและป้องกันการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียน โดยมีการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ทั้งในระดับกลุ่มเขตและเขต

จากผลการดำเนินการตามแผนฯ ดังกล่าว ในปี 2557-2558 โรงเรียนมีแนวโน้มการเกิด โรคอาหารเป็นพิษลดลง โดยในปี 2557 มีโรงเรียนเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร จำนวน 3 แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน 946 คน แบ่งเป็น สฟฐ. จำนวน 1 โรงเรียน มีผู้ป่วย จำนวน 18 คน และเอกชน จำนวน 2 โรงเรียน มีผู้ป่วย จำนวน 928 คน และในปี 2558 มีโรงเรียนเกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 2 โรงเรียน มีผู้ป่วย จำนวน 108 คน แบ่งเป็นโรงเรียนสังกัดกทม. จำนวน 1 แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน 60 คน และเอกชน จำนวน 1 แห่ง มีผู้ป่วย จำนวน 48 คน อย่างไรก็ตามถึงแม้อุบัติการณ์ของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจะลดลง แต่พบว่าจำนวนผู้ป่วยยังมีจำนวนเพิ่มขึ้น ซึ่งบางเหตุการณ์มีจำนวนผู้ป่วยมากกว่า 100 คน ในปีงบประมาณ 2559 ปลัดกรุงเทพมหานคร จึงได้สั่งการให้ขยายแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนลงสู่โรงเรียน นอกสังกัดกรุงเทพมหานครด้วย





กิจกรรมที่ดำเนินการในปี 2559

1. จัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ สำลีก้อน และไม้พันสำลีปลอดเชื้อ เพื่อให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 438 แห่ง มีการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง สรุปผลได้ดังนี้



รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
บอแรกซ์	565	565	100	0	0.00
ฟอร์มาลิน	274	274	100	0	0.00
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	171	171	100	0	0.00
สารฟอกขาว	230	230	100	0	0.00
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	623	602	96.63	21	3.37
น้ำสำหรับบริโภค	303	298	98.35	5	1.65
น้ำสำหรับอุปโภค	163	163	100	0	0.00
รวม	2,329	2,303	98.88	26	1.12

- จัดทำคู่มือการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และคู่มือบันทึกผลการตรวจสอบสุขภาพผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้บริหารโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานครมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องแผนการจัดการอาหารปลอดภัย และให้ผู้สัมผัสอาหารโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานครทุกคนได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2545 และบันทึกผลการตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารของโรงเรียนนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ลงในสมุดบันทึกผลการตรวจสอบสุขภาพของผู้สัมผัสอาหารรายบุคคล

การติดตามประเมินผลการดำเนินงาน

- สร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระดับกลุ่มเขต 6 กลุ่มเขต ซึ่งสมาชิกเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของแต่ละกลุ่มเขตประกอบด้วย ผู้อำนวยการเขตที่เป็นประธานกลุ่มเขต เป็นที่ปรึกษา หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล พยาบาลอนามัยโรงเรียน ผู้แทนจากโรงเรียน มีกองสุขาภิบาลอาหารเป็นเลขานุการฯ โดยฝ่ายเลขานุการฯ จัดให้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขตให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน รวมทั้งติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

ในปีงบประมาณ 2559 กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดให้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 6 ครั้ง ตามกลุ่มเขต ในวันที่ 16 18 19 24 26 และ 29 กุมภาพันธ์ 2559 โดยจัดประชุม ณ สำนักงานเขตสวนหลวง ดลิ่งชั้น ป้อมปราบศัตรูพ่าย คลองสามวา บางขุนเทียน และ บางเขน ตามลำดับ



กลุ่มเขตกรุงเทพใต้



กลุ่มเขตกรุงเทพมหานครเหนือ



กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง



กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก



กลุ่มเขตกรุงเทพใต้



กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ



2. สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียนในระดับพื้นที่เขต ซึ่งสมาชิกของเครือข่ายประกอบด้วย ผู้อำนวยการเขต ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ฝ่ายการศึกษา ฝ่ายโยธา ผู้อำนวยการโรงเรียนในพื้นที่ เพื่อรับทราบนโยบายจากคณะกรรมการเครือข่ายระดับกลุ่มเขต และนำไปดำเนินการปรับปรุงและพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนให้อาหารปลอดภัยตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย
3. โรงเรียนมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องรับรู้นโยบายของกรุงเทพมหานคร และขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย
4. กองสุขาภิบาลอาหารได้พัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อใช้ติดตามผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต และรวบรวมเสนอผู้บริหาร โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตมีการรายงานข้อมูล ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง คือภาคการศึกษาที่ 1 และภาคการศึกษาที่ 2 ซึ่งในปีงบประมาณ 2559 มีสำนักงานเขตรายงานข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน จำนวน 16 เขต คิดเป็นร้อยละ 32

ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

จากการรายงานความก้าวหน้าของแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปี 2557-2559 ซึ่งมีโรงเรียนทั้งหมด จำนวน 438 แห่ง สรุปได้ดังนี้

มาตรการตามแผนฯ	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559
1. การปรับปรุงโรงอาหาร	267 โรงเรียน	397 โรงเรียน	397 โรงเรียน
- โรงเรียนมีการปรับปรุงโรงอาหาร	(ร้อยละ 60.96)	(ร้อยละ 90.64)	(ร้อยละ 90.64)
2. การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำบนดิน	54 โรงเรียน	168 โรงเรียน	197 โรงเรียน
- โรงเรียนมีการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำบนดิน	(ร้อยละ 14.88)	(ร้อยละ 38.36)	(ร้อยละ 44.98)
3. แหล่งซื้อวัตถุดิบ/อาหารปรุงสำเร็จ	272 โรงเรียน	366 โรงเรียน	366 โรงเรียน
- โรงเรียนมีการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ	(ร้อยละ 62.10)	(ร้อยละ 83.56)	(ร้อยละ 83.56)
4. ระบบการตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมโรงเรียน (โรงเรียนที่มีการดื่มนมโรงเรียน จำนวน 432 โรงเรียน)	420 โรงเรียน	432 โรงเรียน	430 โรงเรียน
- โรงเรียนมีการจัดเก็บนมในตู้แช่เย็นที่สะอาด ขนาดเพียงพอเหมาะสม	421 โรงเรียน	432 โรงเรียน	430 โรงเรียน
- โรงเรียนมีการเก็บรักษาอุณหภูมิตู้แช่เย็นได้ไม่เกิน 8 °C	(ร้อยละ 97.45)	(ร้อยละ 100)	(ร้อยละ 98.17)



มาตรการตามแผนฯ	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559
5. การอบรมหลักสูตรการสุขภาพโภชนาการของกรุงเทพมหานคร	1,920 คน	1,931 คน	1,821 คน
- มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	749 คน	950 คน	903 คน
- มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	(ร้อยละ 39)	(ร้อยละ 49.20)	(ร้อยละ 49.59)
6. การตรวจสอบสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร	1,920 คน	1,931 คน	1,821 คน
- จำนวนผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	(ร้อยละ 100)	(ร้อยละ 100)	(ร้อยละ 100)
ผลการตรวจสอบพบว่ามีผู้ป่วย ดังนี้			
6.1 จำนวนผู้ป่วยวัณโรค (จากการตรวจ x-ray)	2 คน	3 คน	2 คน
	(ร้อยละ 0.10)	(ร้อยละ 0.15)	(ร้อยละ 0.11)
6.2 จำนวนผู้ป่วยไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ (จากการเจาะเลือด)	8 คน	ไม่พบอาการแสดง และ	ไม่พบอาการแสดง และ
	(จากการเจาะเลือด)	ไม่พบประวัติป่วย	ไม่พบประวัติป่วย
	(ร้อยละ 0.42)	(จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)	(จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)
6.3 จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคในระบบทางเดินอาหาร (จากการทำ Rectal swab)	101 คน	70 คน	51 คน
	(ร้อยละ 5.26)	(ร้อยละ 3.62)	(ร้อยละ 2.80)
- Salmonella typhi	5 คน	-	3 คน
- Salmonella Non typhi (Gr. A, B, C, D, E, S)	94 คน	68 คน	46 คน
- Vibrio parahaemolyticus	1 คน	-	1 คน
- Vibrio cholera non 01/non 0139	1 คน	-	-
- Vibrio fluvialis	-	2 คน	-
- Aeromonas sobria	-	-	1 คน
7. การแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขภาพโภชนาการในโรงเรียน	355 โรงเรียน	428 โรงเรียน	431 โรงเรียน
	(ร้อยละ 81.05)	(ร้อยละ 97.72)	(ร้อยละ 98.40)
- โรงเรียนมีการแต่งตั้งคณะกรรมการฯ			

หมายเหตุ - ข้อมูลมาตรการตามแผนฯ ข้อ 1 ข้อ 3-5 และข้อ 7 มาจากการรายงานของสำนักงานเขต
 - ข้อมูลมาตรการตามแผนฯ ข้อ 2 มาจากการรายงานของสำนักงานการศึกษา
 - ข้อมูลมาตรการตามแผนฯ ข้อ 6 มาจากการรายงานของศูนย์บริการสาธารณสุข
 - ผู้ป่วยที่ตรวจพบว่าเป็นโรคติดต่อข้างต้น ศูนย์บริการสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องได้ให้การรักษาและติดตามเฝ้าระวังตามชนิดของโรคและอาการ



การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

การประชุมผู้ประกอบการ

เป็นการประชุมผู้ประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในพื้นที่กรุงเทพมหานครเพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าในเดือนมิถุนายนก่อนเข้าสู่เทศกาลปีใหม่เป็นประจำทุกปี เพื่อซักซ้อมความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติและปรับปรุงหลักเกณฑ์ในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง



การจัดงานแถลงข่าว

แถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานครโดยผู้บริหารกรุงเทพมหานครในช่วงเดือนธันวาคมเป็นประจำทุกปี โดยในปี 59 จัดขึ้นเมื่อวันอังคารที่ 8 ธันวาคม 2558 เวลา 13.30 - 15.00 น. ณ บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) สาขาสาทร โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นายขจิต ชัชวานิชย์) เป็นประธานในการแถลงข่าว





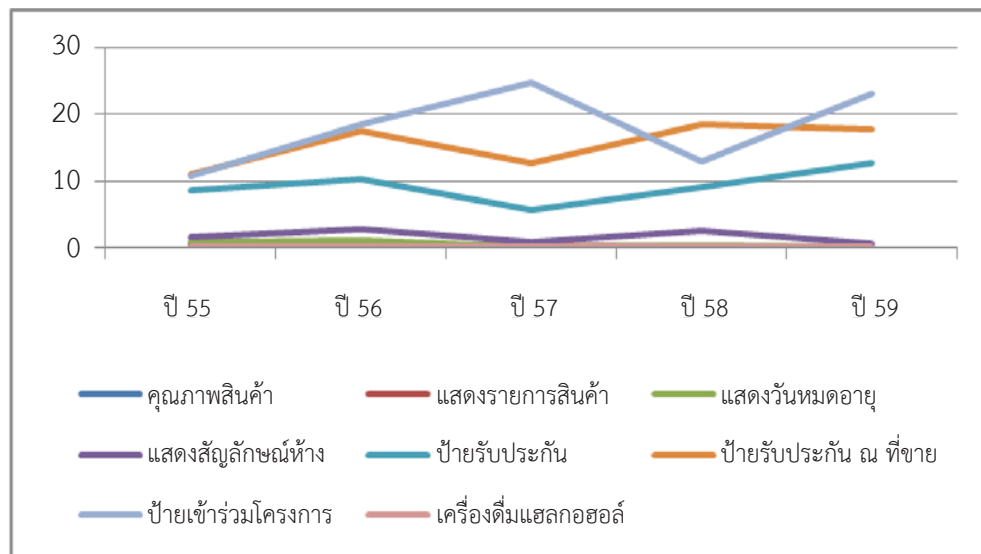
การสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต สุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ โดยเริ่มตั้งแต่
เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ปีถัดไป เป็นประจำทุกปี



ผลการสำรวจกระเช้าของขวัญในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (2555 - 2559)

พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด แต่ยังคงพบข้อบกพร่องในเรื่องการแสดงป้ายรับประกันทั้งบนกระเช้าของขวัญฯ และในจุดที่จำหน่าย และป้ายแสดงการเข้าร่วมโครงการฯ

ข้อบกพร่องของกระเช้าของขวัญที่ตรวจพบในปี 2555 - 2559



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 1 - 9 ตุลาคม 2559 ประชาชนจำนวนมากให้ความสำคัญกับการถือศีลกินเจ งดเว้นการบริโภคเนื้อสัตว์และบริโภคผัก และผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น โดยมีการนำผักแห้งจำพวกเก๋ากี้ ฮวยชัว เหงือกเต็ก ดอกไม้จีน เห็ดฟาง เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอมมาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ



กองสุขาภิบาลอาหารได้ขอความร่วมมือสำนักงานเขต เขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย
2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบหาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง แดงกวา ถั่วฝักยาว ผักปวยเล้ง เป็นต้น
 - 2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้
 - สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ หมูบดเจ เป็นต้น
 - พอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น
 - สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักและผลไม้ดอง เป็นต้น
 - สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยฉิว เจ็กเต็ก ดอกไม้จีน ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น
 - 2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 39 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ ทั้งสิ้น 788 ราย
2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อน 5 ชนิด (ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก สารฟอกขาว พอร์มาลิน และสีสังเคราะห์) จำนวนทั้งสิ้น 1,692 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.29 รายละเอียดดังนี้
 - ตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 685 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ตรวจหากรดซาลิซิลิก จำนวน 324 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.14 ทั้งนี้ ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน ได้แก่ ผักกาดดองเปรี้ยว (เขตบางแค) ใบปอดองเปรี้ยว (เขตบางแค) และมะขามป้อมดอง (เขตบางเขน)
 - ตรวจหาสารฟอกขาว จำนวน 365 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
 - ตรวจหาพอร์มาลิน จำนวน 300 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.11 ทั้งนี้ ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน ได้แก่ เห็ดหอมแห้ง (เขตคลองสามวา) และเห็ดหอมสด (เขตคลองสามวา)
 - ตรวจหาสีสังเคราะห์ จำนวน 18 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน



สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน/ สำนักงานเขต
		พบปนเปื้อน	ไม่พบปนเปื้อน	
1. บอแรกซ์	685	-	685	
2. กรดซาลิซิลิก	324	3	321	- ผักกาดดองเปรี้ยว และใบปอดองเปรี้ยว (เขตบางแค) - มะขามป้อมดอง (เขตบางเขน)
3. สารฟอกขาว	365	-	365	
4. ฟอร์มาลีน	300	2	298	เห็ดหอมแห้ง และเห็ดหอมสด (เขตคลองสามวา)
5. สีสังเคราะห์	18	-	18	
รวมทั้งหมด	1,692	5	1,687	
		(ร้อยละ 0.29)	(ร้อยละ 99.70)	

- เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจตรวจหายาฆ่าแมลงตกค้าง ทั้งสิ้น 678 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ ทั้งสิ้น 144 ตัวอย่าง พบไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (มีปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ของน้ำหนัก) จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.38
- เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภครวบรวมการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 541 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 11 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.03
- กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ปรับปรุงแก้ไข และให้คำแนะนำ และดำเนินการตรวจซ้ำ



รายชื่อตลาดที่ได้รับรางวัล “สุดยอดตลาดต้นแบบ ระดับถ้วยทอง”

ลำดับ	ชื่อตลาด	พื้นที่เขต	หมายเหตุ
ตลาดประเภทที่ 1			
1	สายเนตร	คันนายาว	ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
2	ท่าดินแดง	คลองสาน	
3	องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (อตก.)	จตุจักร	
4	พิบูลย์วิทย์	จอมทอง	
5	วัฒนานันท์	ดอนเมือง	
6	ใหม่ทุ่งครุ	ทุ่งครุ	
7	บางขุนศรี	บางกอกน้อย	
8	กลางแฮปปี้แลนด์	บางกะปิ	
9	ยิ่งเจริญ	บางเขน	
10	ถนนมิตร	บางเขน	
11	สามย่าน	ปทุมวัน	
12	ศูนย์การค้ามินิบุรี	มีนบุรี	
13	อ่อนนุช	วัฒนา	
14	ลานบุญ	ลาดกระบัง	
15	เอี่ยมสมบัติ	สวนหลวง	
ตลาดประเภทที่ 2			
16	พิบูลย์วิทย์ 6	จอมทอง	ตลาดประเภทที่ 2หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
17	วงเวียนปิ่นเจริญ 1	ดอนเมือง	
18	นัดสะพานผัก	ตลิ่งชัน	
19	พิบูลย์วิทย์ 2	บางขุนเทียน	
20	พิบูลย์วิทย์ ๔	บางขุนเทียน	
21	นัดสะแกงาม	บางขุนเทียน	
22	จินดา	บางเขน	
23	นัดบ่อปลา	พระโขนง	
24	บวรร่มเกล้า	ลาดกระบัง	

รายชื่อสถานประกอบการที่ได้รับประกาศเกียรติคุณ สุดยอดสถานประกอบการรักษามาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานครดีเด่น

ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
1	ร้าน ครั้วเจ๊อ๊อ สาขาสุขุมวิท ๒๐	68/2 สุขุมวิท 20 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย	อาหารจีน
2	ร้าน ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นราชนัน	59/1 ถ.เจริญรัช แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน	ก้วยเตี่ยว
3	ร้าน กอกใจเจ้าเหล่า	866 ถ.เจริญรัช แขวงคลองตันใต้ เขตคลองสาน	ซาลาเปา ขนมจีบ
4	บริษัท ชังโภชนา จำกัด	908-918 ถ.เจริญนคร 30/1 แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน	อาหารไทย-จีน
5	ร้าน ยิ่งกี้ เป็ดย่างฮ่องกง	551 ถ.พระยาสุเรนทร์ แขวงบางชัน เขตคลองสามวา	ข้าว/เป็ดย่าง
6	ร้าน ศิริชัยไถ่ย่าง	630/1 ถ.ลาดพร้าว แขวงจันทระเกษม เขตจตุจักร	ส้มตำ ไถ่ย่าง
7	ร้าน ไหมไทย	64/1 ถ.ประธานาธิบดี แขวงลาดยาว เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
8	ห้องอาหารสหโภชน (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)	50 ถ.งามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
9	ร้าน บ้านไอซ์	99/203 ถ.เทศบาลสงเคราะห์ แขวงลาดยาว	อาหารตามเมนู
10	ร้าน ขวัญจิต	2022 ถ.พหลโยธิน แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
11	ร้าน Fuji สาขาโลตัสลาดพร้าว	1190 ถ.พหลโยธิน แขวงจอมพล เขตจตุจักร	อาหารญี่ปุ่น
12	ร้าน เย็นตาโฟทรงเครื่อง (เมเจอร์รัชโยธิน)	1839 เมเจอร์รัชโยธิน ถ.พหลโยธิน เขตจตุจักร	ก้วยเตี่ยว
13	ร้าน ซาลาเปาทับหลี	98/8-9 ถ.ลาดพร้าว แขวงจันทระเกษม เขตจตุจักร	ซาลาเปา ขนมจีบ
14	ร้าน แฟมิลี่หมูกระทะ	1979/2 ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร	หมูกระทะ
15	ร้าน ครั้วอรรถรส	15/126 ซ.ลาดพร้าว 23 แขวงจันทระเกษม เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
16	ร้าน อ้วนบะก๊ัดเต้	88/59 ถ.เทศบาลสงเคราะห์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
17	ร้าน ระเปียงฟ้า (ชั้น ๔ เซ็นทรัลลาดพร้าว)	1691 ชั้น 4 เซ็นทรัลลาดพร้าว ถ.พหลโยธิน แขวงจตุจักร เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
18	โรงอาหารสถาบันพัฒนาข้าราชการตำรวจ	100 ถ.วิภาวดีรังสิต เขตจตุจักร เขตจตุจักร	อาหารตามเมนู
19	โรงแรมแกรนด์เมอร์เคียว ฟอรั่ม	1,3,5,7 โรงแรมแกรนด์เมอร์เคียว ฟอรั่ม ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
20	โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค	247 โรงแรมเจ้าพระยาปาร์ค ถนนรัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
21	บริษัท พีแอนด์บี รัชดาไฮเต็ล จำกัด	99/1 ถนนรัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
22	ร้าน คีอพีฟู้ด (โรงแรมดิเอ็มเมอรัลด์)	99/1 โรงแรมดิเอ็มเมอรัลด์ ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
23	ร้าน เอ็ม เค เรสโตรองต์ (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
24	ศูนย์อาหาร เทสโก้ โลตัส (สาขาฟอร์จูนทาวน์ รัชดาภิเษก)	7/1 อาคารฟอร์จูนทาวน์ ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
25	ร้าน เค เอฟ ซี (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
26	ร้าน แบล็คแคนยอน (ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา)	125 ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
27	ร้าน แมคโดนัลด์ (สาขาฟอร์จูนทาวน์ รัชดาภิเษก)	5 อาคารฟอร์จูนทาวน์ ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
28	ร้าน ไทยยามาซากิ (อาคารฟอร์จูนทาวน์)	5 ฟอร์จูนทาวน์ ถนนรัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
29	ร้าน คาเฟ่โร บาย แบล็คแคนยอน (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
30	ร้าน ฮะจิบัง ราเมน (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
31	ร้าน เรือนแม่หลุย (ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา)	125 ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา สาขารัชดาภิเษก ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
32	ร้าน บาร์บีคิว พลาซ่า (ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา)	125 ห้างบิ๊กซี เอ็กส์ตรา ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
33	ร้าน ดังกิ้น โดნัท (สาขาฟอร์จูนทาวน์ รัชดาภิเษก)	7/1 อาคารฟอร์จูนทาวน์ ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
34	ร้าน แดรี่ ควีน (สาขาฟอร์จูนทาวน์ รัชดาภิเษก)	7/1 อาคารฟอร์จูนทาวน์ ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
35	ร้าน COFFEE WORLD (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
36	ร้าน ลี คาเฟ่ (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
37	ร้าน วาซาบิ (ศูนย์การค้าเอสพลานาด)	99 ศูนย์การค้าเอสพลานาด ถ.รัชดาภิเษก เขตดินแดง	อาหารตามเมนู
38	ร้าน สลัดปลา	2/53 ถ.อุทัยนอก แขวงดุสิต เขตดุสิต	อาหารตามเมนู
39	ร้าน วราภรณ์	594-596 ถ.นครสวรรค์ แขวงสี่แยกมหานาค เขตดุสิต	ซาลาเปา ขนมจีบ
40	ร้าน คิวคูนย่า	65 ถ.อำนวยการสงคราม แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต	อาหารตามเมนู
41	ห้องอาหารราชตฤณมัยสมาคมแห่งประเทศไทย	183 ถ.พิษณุโลก แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต	บุฟเฟ่ต์/ตามเมนู
42	ห้องอาหาร เดอะสวันดุสิตพลาซ่า	295 ถ.ราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต	อาหารตามเมนู
43	ร้าน คิวเจ๊อ้อ	11/17 ถ.กาญจนาภิเษก แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน	ตามเมนู
44	ร้าน กุ้งเต้น	33/1-2 ถ.ราชพฤกษ์ แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน	อาหารตามเมนู
45	ร้าน ปลาอยู่เย็น	32/1 ม.13 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน	อาหารตามเมนู
46	ร้าน รสทิพย์ซีฟู้ด	24/25 ม.6 ถ.ชัยพฤกษ์ แขวงตลิ่งชัน เขตตลิ่งชัน	อาหารตามเมนู
47	ร้าน เพ็ญจันทร์โภชนา	8/77 ม.2 แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน	ก๋วยเตี๋ยว
48	ร้าน บ้านน้ำเคียงดิน	60/1 ม. 12 ถ.อุทยาน แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา	อาหารตามเมนู
49	ร้าน พุทธชาติ	83/1 ม.19 ถ.พุทธมณฑลสาย 2 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา	อาหารตามเมนู
50	ร้าน จรุงจิต (ร้านร้อยหม้อ)	149/20 ซ.ประชาธิปไตย แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ	ข้าวแกง
51	ร้าน คุณปลื้ม	224/3 ถ.พุทธบูชา แขวงบางมด เขตทุ่งครุ	อาหารตามเมนู
52	ร้าน รอเรือ	41/6 ซ.พุทธบูชา 29 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ	ก๋วยเตี๋ยว
53	บริษัท เจ้าพระยาริซอร์ท จำกัด (โรงแรม)	257/1-3 ถ.เจริญนคร แขวงสำเหร่ เขตธนบุรี	อาหาร
54	ร้าน เอ็มเค เรสโตรองต์ สาขาทองดาตลิ่ง	1050 ถ.ตากสิน แขวงดาวคะนอง เขตธนบุรี	สุกี้
55	ร้าน ลูกชายนายหมง	285 ถ.เทอดไท แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี	ก๋วยเตี๋ยว
56	ร้าน ไทเฮงโภชนา	493-495 ถ.เจริญนคร แขวงดาวคะนอง	อาหารตามเมนู
57	ร้าน ดิออร์ชาร์ด คอฟฟี่ช็อป	2230 ถ.รามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ	อาหารตามเมนู



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
58	ร้าน เป็ดย่างพงษ์กี้	324/1 ถ.รามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ	เป็ดย่าง
59	ร้าน พระราม ๙ ไก่ย่าง	54 ถ.รามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ	ส้มตำ ไก่ย่าง
60	ร้าน สตาร์บัคส์ คอฟฟี่	7/138 ถ.บรมราชชนนี แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย	กาแฟ
61	ภัตตาคารพูลสิน	7/258 ถ.บรมราชชนนี แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย	อาหารตามเมนู, เป็ดย่าง
62	ร้าน ธวัชข้าวหน้าเป็ด	24/6 ซอยพาณิชย์การธนบุรี 3 เขตบางกอกใหญ่	ข้าวหน้าเป็ด
63	ร้าน เคียง รวดหน้า	307 ถนนพาณิชย์การธนบุรี เขตบางกอกใหญ่	ก๋วยเตี๋ยวรวดหน้า
64	ร้าน คุณพรพลัย เสริมสนิก	305 ถนนพาณิชย์การธนบุรี เขตบางกอกใหญ่	ก๋วยจั๊บ
65	ร้าน สีนโภชนา	30/29 ถนนจรัญสนิทวงศ์ เขตบางกอกใหญ่	ข้าวหน้าเป็ด
66	ร้าน ป๊อปคอฟฟี่ช็อป	26/169 ถ.จรัญฯ แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่	เครื่องดื่ม
67	ร้าน ข้าวแกงตุ๊กตา	111 ซ.จรัญฯ 4 แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่	ข้าวแกง
68	ร้าน คุณจิตเทพ เจริญวิเศษกรรม	603/1 ซอยอิสรภาพ 27 เขตบางกอกใหญ่	อาหารตามเมนู
69	ร้าน คุณชาติชาย ธนาธิกุล	203 ถนนอิสรภาพ เขตบางกอกใหญ่	ข้าวราดแกง
70	ร้าน ตู้อาหารราดแกง	430/5 ถ.อิสรภาพ แขวงวัดอรุณ เขตบางกอกใหญ่	ข้าวราดแกง
71	ร้าน หอเจียะ	59/461 ม.6 ถ.พระรามที่ 2 เขตบางขุนเทียน	ก๋วยเตี๋ยว
72	ร้าน ทิพวรรณอาหารเวียดนาม	251/36 ถ.พหลโยธิน แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน	อาหารเวียดนาม
73	บริษัท แม่ปิ้งเจ้าพระยา จำกัด (เดอะวิว)	2525 ถ.เจริญกรุง แขวงบางค้อแหลม เขตบางค้อแหลม	อาหารตามเมนู
74	ร้าน อิมปลาเภา	125 ถ.บางแวก แขวงบางไผ่ เขตบางแค	อาหารตามเมนู
75	ร้านอาหาร บริษัท ปูนซีเมนต์ไทย จำกัด (มหาชน)	1 ถ.ปูนซีเมนต์ไทย แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ	อาหารตามเมนู
76	ร้าน นิติยาไก่ย่าง	9/225 ถนนรัชดาภิเษก เขตบางซื่อ	ไก่ย่าง, ส้มตำ
77	ร้าน ศิริชัยไก่ย่าง	9/213 ถนนรัชดาภิเษก เขตบางซื่อ	ไก่ย่าง, ส้มตำ
78	ร้าน กาลิ	97/73-74 ถนนริมคลองประปา เขตบางซื่อ	อาหารตามเมนู
79	ศูนย์อาหารเทสโก้ โลตัส สาขาประชาชื่น	829 ถนนประชาราษฎร์ 2 เขตบางซื่อ	ข้าวราดแกง
80	ร้านฝ้ายคำ	69/4 บางนา-ตราด เขตบางนา	อาหารตามเมนู
81	ภัตตาคารมังกรหลวง	35/222 บางนา-ตราด เขตบางนา	อาหารตามเมนู
82	ร้าน โคคาภัตตาคาร	4-10 ซ.อนุমানราชชน แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก	อาหารนานาชาติ



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
83	ร้าน อ.มัลลิการ์	13/10 ถ.ประเสริฐมนูกิจ แขวงนวนินทร์ เขตบึงกุ่ม	อาหารทั่วไป
84	ศูนย์อาหารบักชีราชดำริ	97/11 ถ.ราชดำริ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน	อาหารนานาชาติ
85	ร้าน บัว	5/1 ถ.ศรีนครินทร์ แขวงหนองบอน เขตประเวศ	อาหารไทย
86	ร้าน บ้านพี่เล็ก	301 ถ.เฉลิมพระเกียรติ เขตประเวศ	อาหารไทย
87	ร้าน ไชนีสเรสเตอรองต์ (โรงแรมโนโวเทล)	333 ถ.ศรีนครินทร์ เขตประเวศ	อาหารจีน
88	ร้าน ลิตเติลโฮมเบเกอรี่ (1966)	99-101 ถ.วรจักร แขวงวัดเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	อาหารตามเมนู
89	ร้าน ไก่บ้านพริกไทยดำ	10-12 ถ.ไมตรีจิตต์ แขวงป้อมปราบ เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	ไก่ย่าง
90	ห้องอาหาร สโมสรทหารบก (ส่วนกลาง)	195 ถ.วิภาวดีรังสิต เขตพญาไท	อาหารตามเมนู
91	ห้องอาหาร ต้นน้ำ	375 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท	อาหารตามเมนู
92	ร้าน นันทฟ้า	164 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร	เปิดย่าง
93	ร้าน เทียนซัง	168-170 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร	เปิดย่าง
94	ร้าน มนต์มสด	160/2-3 ถ.ดินสอ แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร	กาแฟ ขนม
95	บริษัท พ. พูลสิน จำกัด	458 ถ.วิสุทธิกษัตริย์ แขวงบ้านพานถม เขตพระนคร	อาหารตามเมนู
96	ร้าน นิวออร์ลีนส์	522 ถ.พระสุเมรุ แขวงบวรนิเวศ เขตพระนคร	อาหารตามเมนู
97	ห้องอาหาร สกายไฮ	14, 16 ถ.ราชดำเนินกลาง แขวงบวรนิเวศ เขตพระนคร	อาหารตามเมนู
98	ร้าน เมธาวลัยศรแดง	78/2 ถ.ราชดำเนินกลาง แขวงบวรนิเวศ เขตพระนคร	อาหารตามเมนู
99	บริษัท ห้องอาหารรัตนโกสินทร์ จำกัด	2 ถ.ราชดำเนินกลาง แขวงบวรนิเวศ เขตพระนคร	อาหารตามเมนู
100	บริษัท เต็ดตราแพค (ประเทศไทย) จำกัด	1042 ซอยสุขุมวิท 66/1 เขตพระโขนง	ข้าวแกง
101	ร้าน เต็งไต้ไชยวด	2036/3-4 ถนนสุขุมวิท เขตพระโขนง	ก๋วยเตี๋ยว
102	ร้าน ลิตเติลปาร์ค	86 ซอยสุขุมวิท 64 (ปตท.ขาออก) เขตพระโขนง	อาหารไทย
103	ร้าน บ้านสวนกาแฟสด	145/4 ถ.สุวินทวงศ์ แขวงแสนส่าบ เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
104	ร้าน ครีฟฟ้าใส	32/23 ถ.สุวินทวงศ์ แขวงแสนส่าบ เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
105	ร้าน บ้านสวนปาล์ม	17/21 ถ.รามคำแหง แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
106	ร้าน ครีฟชนบท	17/2 ถ.รามคำแหง แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
107	ร้าน 13 เจริญ	66/2-5 ถ.รามคำแหง แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
108	ร้าน บ้านปรีชกา	41/37 หมู่ 5 ถ.ร่มเกล้า แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
109	ร้าน ช่อชนา	559 ถ.สีหบุรานุกิจ แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี	อาหารตามเมนู
110	ร้าน เรือนทอง	517/9 ถ.นราธิวาส แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	อาหารไทย
111	ร้าน บ้านกลางน้ำ	762/7 ถ.พระรามที่ 3 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา	อาหารไทย
112	ร้าน โฮคิซัน	95/426 ถ.พระรามที่ 3 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	อาหารจีน
113	ร้าน สามย่านซีฟู้ด	2210/4-8 ถ.นราธิวาส แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	อาหารจีน
114	ร้านอาหาร โรงเปียร์ตะวันตก	462/61 ถ.พระราม 3 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	อาหารไทย
115	ร้าน หัวปลาช่องนนทรี	1059 ถ.พระรามที่ 3 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	หัวปลาหม้อไฟ
116	ร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาโลตัสพระราม 3	172 ถ.นราธิวาส แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	สุกี้
117	ร้าน เอ็มเค สุกี้ สาขาเซ็นทรัลพระราม 3	79/235-239 เซ็นทรัลพระราม 3 ถ.สาธิตา เขตยานนาวา	อาหารจีน
118	ร้าน บาร์บีคิวพลาซ่า สาขาเซ็นทรัลพระราม 3	79/229-230 ถ.สาธิตา แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา	อาหารปิ้งย่าง
119	ร้าน ชาบูระ (ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพระราม 3)	79 ห้อง 509 เซ็นทรัลพระราม 3 ถ.สาธิตา เขตยานนาวา	อาหารญี่ปุ่น
120	ร้าน โอ๊คลิฟ	291 ซ.สาธิตประดิษฐ์ 19 ถ.สาธิตประดิษฐ์ เขตยานนาวา	อาหารตามเมนู
121	ร้าน สเวนเซ่นส์ (สาขาเซ็นทรัลพระราม 3)	79/108 เซ็นทรัลพระราม 3 ถ.สาธิตา เขตยานนาวา	ไอศกรีม
122	ร้าน เอส แอนด์ พี (สาขาเซ็นทรัลพระราม 3)	79/217-218 เซ็นทรัลพระราม 3 ถ.สาธิตา เขตยานนาวา	อาหารตามเมนู
123	ร้าน ริเวอร์ฟร้อนท์	912/284-285 อาคารเอสวี ถ.พระรามที่ 3 เขตยานนาวา	อาหารตามเมนู
124	ห้องอาหารปทุมมาศ	479 ศรีอยุธยา แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
125	ห้องอาหารเกรทวอลล์	296 ถ.พญาไท แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
126	ร้าน ขาหมูตรอกซุง (บางรัก) ศูนย์อาหารแพลทินัม	542/21-22 อาคารแพททินัม ถ.เพชรบุรี แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
127	บริษัท เซ็นจูรี่ ไฮเดิล จำกัด	9 ถ.ราชปรารภ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
128	ภัตตาคารแต่จิว หุ้ดลาม	888/14 ถ.เพชรบุรี แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
129	ร้าน มาตามอง	21/45 ซ.ชวกุล ถ.รางน้ำ แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
130	ร้าน พงษ์ภัตตาคาร	10/1-4 ถ.ราชวิถี แขวงถนนพญาไท เขตราชเทวี	อาหารตามเมนู
131	ร้าน ครั้วริมทึ	10/3 ม.6 แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง	อาหารตามเมนู
132	ร้าน ครั้วระเปียงน้ำ	1107 ม.4 แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง	อาหารตามเมนู
133	ร้าน พันซ์	92-92/1 ม.2 แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง	อาหารตามเมนู
134	ร้าน คุณสิน	87/16 ม.4 แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง	เป็ดย่าง, บะหมี่
135	ร้าน ดีแซบ	4/84-6 ม.14 แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว	อาหารตามเมนู
136	ร้านอาหาร โรงเปียร์เยอรมันตะวันตก	52/199-200 ม.1 ถ.ประดิษฐ์ฯ เขตลาดพร้าว	อาหารตามเมนู
137	ร้าน โกยิ	12/27 ถ.ลาดพร้าว วังหิน เขตลาดพร้าว	อาหารตามเมนู
138	ร้าน หนึ่งเป็ดย่าง	83/24 ม.4 ม.เจริญสุข ถ.เกษตรฯ เขตลาดพร้าว	อาหารตามเมนู
139	ร้าน คาราโอเกะซิติ	2/48 ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม เขตลาดพร้าว	อาหารตามเมนู
140	ร้าน เป็ดย่าง ๗๑	91/3 ซ.ลาดพร้าว 71 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง	อาหารตามเมนู
141	ภัตตาคารตงเพ็ง	89-91 ซ.ลาดพร้าว 53 แขวงสะพานสอง เขตวังทองหลาง	อาหาร/เครื่องดื่ม
142	ห้องอาหารเซสท์ บาร์ แอนด์ เทอเรส	259 ซ.สุขุมวิท 19 เขตวัฒนา	นานาชาติ
143	ร้าน KISSO	259 ซ.สุขุมวิท 19 เขตวัฒนา	ญี่ปุ่น
144	ห้องอาหารซีซันนอลเทสต์	259 ซ.สุขุมวิท 19 เขตวัฒนา	นานาชาติ
145	ห้องจัดเลี้ยงอัลติจูด	259 ซ.สุขุมวิท 19 เขตวัฒนา	นานาชาติ
146	ร้าน พิซซารีเย ลิมอลเซลโล	17 ถ.สุขุมวิท11 คลองเตยเหนือ เขตวัฒนา	อิตาเลียน
147	ร้าน เอส แอนด์ พี	457 สุขุมวิท55 คลองตันเหนือ เขตวัฒนา	ไทย
148	ร้าน นาโนฮาน่า	323/1 ซ.ทองหล่อ 15 ถ.สุขุมวิท 55 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา	ญี่ปุ่น
149	ร้าน บ้านไร่กาแฟ	4 ซ.สุขุมวิท 63 แขวงพระโขนงเหนือ เขตวัฒนา	อาหารไทย ,กาแฟ
150	ร้าน ประจักษ์เบเกอร์รี่	200,200/1-2 สุขุมวิท 71 เขตวัฒนา	ไทย
151	ร้าน สวิสคองเนอร์	163 หมู่ 3 ม.สัมมารถ ถนนรามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารต่างชาติ



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
152	ร้าน เรือนรส	245/10 หมู่ 3 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
153	ร้าน ครั้วที่ 2	245/40 หมู่ 3 ม.สัมมาร ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
154	ร้าน มาเมซง	211/4-5 หมู่ 3 ม.สัมมาร ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารต่างชาติ
155	ร้าน ฮีต ซิลลี่	245/12 หมู่ 3 หมู่บ้านสัมมาร เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
156	ร้าน สวนครัว	191/10 หมู่ 3 ม. สัมมาร ถ.รามคำแหง แขวง/เขต สะพานสูง	อาหารตามเมนู
157	ร้าน บ้านผักหวาน	33/40 หมู่ 3 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
158	ร้าน เมืองใต้	69 หมู่ 3 ม.สัมมาร ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	ข้าวราดแกง
159	ร้าน น้อย	136 หมู่ 3 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	ข้าวราดแกง
160	ร้าน สุทินโภชนา	109 หมู่3 ถ.รามคำแหง เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
161	ร้าน ไก่ย่างเสื่อใหญ่	150/1 หมู่ 8 ถ.กรุงเทพกรีฑา แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
162	ร้าน ครัวยูนิโก้	47 หมู่ 12 ถ.กรุงเทพกรีฑา แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
163	ร้าน สเด็กบ้านแดง	48/7 หมู่ 12 ถนนคูขนานมอร์เตอร์เวย์ เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
164	ร้าน ม่านเมือง	55/368 หมู่ 5 ถนนรามคำแหง 112 เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
165	สวนอาหารชาวเล	89 หมู่3 ถนนรามคำแหง เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
166	ร้าน เอ็มเค เรสโตรองส์	7/5 หมู่ 1 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	สุกี้
167	ร้าน สเวนเซนต์ สาขาสุขาภิบาล 3	7/5 หมู่ 1 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	ไอศกรีม
168	ร้าน ที่นี้สถานี่เชียงใหม่	6 ซ.151/1 ถ.รามคำแหง แขวง/เขตสะพานสูง	อาหารตามเมนู
169	ร้าน บ้านนิษฐา	69 ถ.สาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร	อาหารตามเมนู
170	ร้าน แป้งเควต	โรงแรมสุขุทัย 13/3 ถ.สาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร	อาหารตามเมนู
171	ร้าน Rom Sai	โรงแรมบันยันทรี 21/100 ถ.สาทรใต้ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร	อาหารตามเมนู
172	ร้าน La Grande perle	23 ถ.โยธา แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์	อาหารตามเมนู
173	ร้าน เท็กซัสสุกี้	17/1 ถ.ผดุงด้าว แขวงสัมพันธวงศ์ เขตสัมพันธวงศ์	สุกี้
174	ร้าน เดอะแคนตัน	530 ถ.เยาวราช แขวงสัมพันธวงศ์ เขตสัมพันธวงศ์	ต้มยำ
175	ร้าน จรินทร์ทิพย์	916 ถนนศรีนครินทร์ เขตสวนหลวง	อาหารไทย-จีน



ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
176	ร้าน เรือนเพชรสุกี้	2 ซอยพัฒนาการ 20 เขตสวนหลวง	อาหารตามเมนู
177	ร้าน เอ แอนด์ ดับปลิ	870 ถ.ศรีนครินทร์ แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง	ไก่ทอด
178	ร้าน แมคโดนัลด์ สาขาแม็กซ์แวลูพัฒนาการ	2601 ศูนย์การค้าสยามจัสโก้ ถนนศรีนครินทร์ เขตสวนหลวง	ไก่ทอด, เครื่องดื่ม
179	ห้องอาหารชวนชม	46 ม.8 ถ.สุวินทวงศ์ แขวงโคกแฝด เขตหนองจอก	อาหารตามเมนู
180	ร้าน Hole in one	54 ม.5 ถ.สุวินทวงศ์ แขวงลำด้อยต้ง เขตหนองจอก	อาหารตามเมนู
181	ร้าน คริวป่าพัน	188/1 ม.8 ถ.สุกุลดี แขวงหนองจอก เขตหนองจอก	อาหารตามเมนู
182	ห้องอาหาร สโมสรราชนาวิกโยธิน (ครัว Main)	100 หมู่ 3 ถ.วิภาวดีฯ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
183	ร้าน ซิสเลอร์	104/45 ม.1 ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
184	ร้าน เดอะฟิชช่าคอมปะนี	104/45 ม.1 ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
185	ร้าน แมคโดนัลด์ โลตัส	300 หมู่ 1 ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
186	ศูนย์อาหารไอทีสแควร์	333/100 ม.4 ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่	ศูนย์อาหาร
187	ศูนย์อาหารบิ๊กซี	96/1 บิ๊กซี ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	ศูนย์อาหาร
ลำดับ	ชื่อร้าน	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย
188	ร้าน ที เค คอร์เนเนอร์	54/7 ม.4 ถ.แจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
189	ร้าน ลองดู	201/85-86 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู
190	ร้าน ไฮตุ	201/284 ซ.วิภาวดีรังสิต 64 เขตหลักสี่	อาหารตามเมนู



รายงานประจำปี 2559

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายชวินทร์ ศิรินาค

นางเพ็ญจันทร์ เจียมกรกต

นางวันพร ศรีเลิศ

ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

คณะผู้จัดทำ

นางพีระยา สมชัยยานนท์

นางสาวรัชนิดา คำมา

นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง

นางสาวพรสุดา ผานุกาณ์

นางสาวกุลวนิดา ใบบัว

หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ 0 2580 0955, 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2580 0955, 0 2640 9981-2 กต 5

E-mail : foodsanitation.bangkok@gmail.com

พิมพ์ครั้งที่ 1

พ.ศ. 2560

จำนวน

500 เล่ม

พิมพ์ที่

บริษัท ฟิทู ดีไซน์ แอนด์ พรินท์ จำกัด





กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานโยธา กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 ต่อ 5

ศูนย์ กกม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th

 @ foodsanitation

www.bangkok.go.th/health

 @ bma.health



กองสุขาภิบาลอาหาร