รายงานประจำปี

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ANNUAL REPORT 2018

NOW moving forward ทำจริง เห็นผลจริง

กสอ..10/01/62

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขต ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหาร ได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2561 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมาในส่วนที่เกี่ยวกับโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ในการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจาก ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	4
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร	5
โครงสร้างองค์กร	6
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	7
งบประมาณ	8
ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2561	10
• **ภารกิจงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2561 (บูรณาการสำนักงานเขต)**	11
- การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	12
• **ภารกิจงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2561**	20
- กิจกรรมสนับสนุนงานอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	21
• **ภารกิจงานยุทธศาสตร์งานประจำที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2561**	26
- การส่งสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	27

สารบัญ

	หน้า
• **ภารกิจที่สำคัญ**	32
- กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	33
- การพัฒนาตลาด สะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	40
- การตรวจประเมินการสุขาภิบาลตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	51
- การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร	56
- การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	58
- การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	64
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ	69
- การตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในสถานีขนส่ง และสถานีรถไฟ	72
- กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของโรงอาหาร อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)	78

บทนำ

กองสุขาภิบาลอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556 - 2575) ซึ่งกำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี

ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

1. นายไพโรจน์ สันตนิรันดร์
   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง
   13 มิถุนายน 2548 – 17 กันยายน 2558
2. นางวันพร ศรีเลิศ
   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง
   10 พฤศจิกายน 2558 – 8 สิงหาคม 2560
3. นางพีระยา สมชัยยานนท์
   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง
   9 สิงหาคม 2560 – ปัจจุบัน

โครงสร้างองค์กร

อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

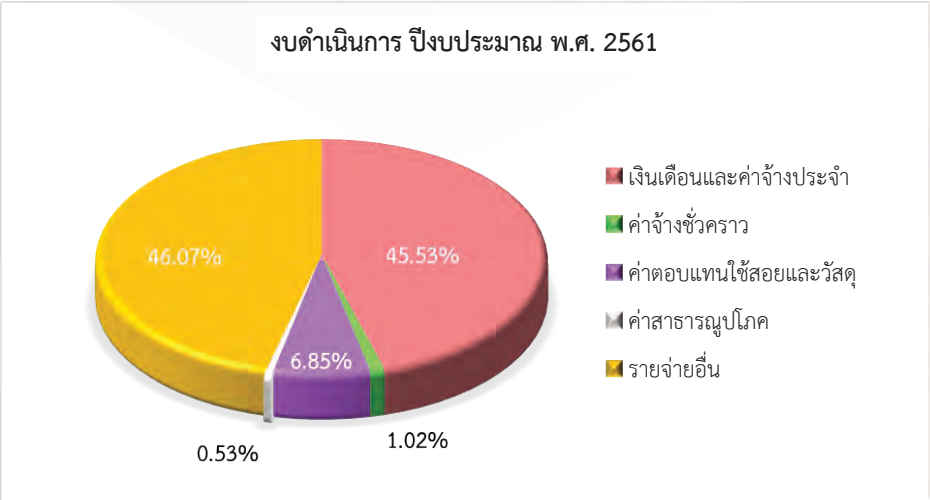
โครงสร้างการแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)				
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้างชั่วคราว	ลูกจ้างรายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1				1
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	11		1	18
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร	6			1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	6			3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	6		1	3	10
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	7			4	11
รวม	32	11	1	12	56

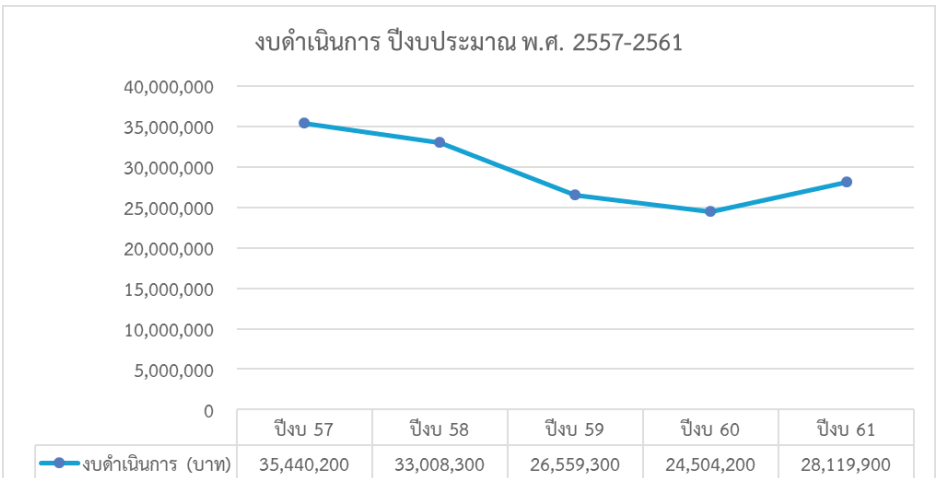
งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 ทั้งสิ้น 28,119,900 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ	28,119,900	บาท	คิดเป็นร้อยละ	100.0
งบลงทุน	-	บาท	คิดเป็นร้อยละ	00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้





งบประมาณประจำปี 2561 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณหลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	12,803,900.00	1,395,399.00	-	11,408,501.00
ค่าจ้างชั่วคราว	288,100.00	144,100.00	-	144,000.00
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	1,925,200.00	376,577.00	-	1,548,623.00
ค่าสาธารณูปโภค	147,800.00	45,702.00	-	102,098.00
เงินอุดหนุน	-	-	-	-
รายจ่ายอื่น	12,954,900.00	1,338,136.00	19,080.00	11,635,844.00
รวม	28,119,900.00	3,299,914.00	19,080.00	24,839,066.00
งบลงทุน				
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวม	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	28,119,900.00	3,299,914.00	19,080.00	24,839,066.00

ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2561

ภารกิจงานยุทธศาสตร์ ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2561 (บูรณาการสำนักงานเขต)

ด้านที่ 1 : มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 : ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 : ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อน ที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 : ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ

ตัวชี้วัด : ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี

เป้าหมาย : ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน :

- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
  กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ

2. อาหารและวัตถุดิบผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยโดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ตรวจไม่พบสารเคมีอันตราย 4 ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค สารฟอร์มาลิน และพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ไม่เกินร้อยละ 10

3. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 กรุงเทพมหานคร ได้ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี กับสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 19,037 ราย จากจำนวนสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 19,037 ราย รายละเอียดดังนี้

ประเภทสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร	จำนวน (ราย)					
	ร้านอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต	มินิมาร์ท	แผงลอยอาหาร	ตลาด	รวมทั้งสิ้น
สถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด	13,249	253	3,656	1,490	389	19,037
สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ทั้งหมด	13,249	253	3,656	1,490	389	19,037
สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คิดเป็นร้อยละ						100

จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนา ยกระดับ สถานประกอบการอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี พบว่า สถานประกอบการมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2559 อยู่ในแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 เนื่องจากแผนปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. 2561 กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี” ซึ่งกำหนดค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100

การติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

1. เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต

สำนักงานเขตแต่งตั้งคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต โดยผู้อำนวยการเขตหรือผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตเป็นประธาน กรรมการประกอบด้วย หัวหน้าฝ่ายการศึกษา หัวหน้าฝ่ายโยธา ผู้อำนวยการสถานศึกษาในพื้นที่เขต พยาบาลอนามัยโรงเรียนประจำศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่เขต และมีหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทำหน้าที่กรรมการและเลขานุการ มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อนำนโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปดำเนินการให้เกิดการพัฒนาในสถานศึกษา และร่วมมือกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต โดยมีสำนักงานเขตที่ส่งรายงานการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต มายังกองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 38 แห่ง

2. เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับโรงเรียน

สถานศึกษามีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องรับรู้นโยบายของกรุงเทพมหานคร และขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย ปัจจุบันมีโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครแต่งตั้งคณะกรรมการฯ จำนวน 339 แห่ง และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครแต่งตั้งคณะกรรมการฯ จำนวน 55 แห่ง

3. การดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

แผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านกายภาพ การปรับปรุงโรงอาหาร และการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน 2) ด้านคุณภาพอาหารและน้ำ การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ และการตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมในโรงเรียน และ 3) ด้านบุคลากร (ผู้สัมผัสอาหาร) ต้องเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ดังแสดงในตาราง

ตารางแสดงผลการดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

มาตรการตามแผนฯ	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561
1. การปรับปรุงโรงอาหาร (โดยปี 2558 – 2560 เป็นการรายงานการปรับปรุงโรงอาหาร และในปี 2561 เป็นการรายงานการตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหาร)	397 โรงเรียน (ร้อยละ 90.64)	397 โรงเรียน (ร้อยละ 90.64)	433 โรงเรียน (ร้อยละ 99.08)	437 โรงเรียน โดยโรงเรียนอยู่ในเกณฑ์ระดับ - ดีมาก 214 โรงเรียน (ร้อยละ 48.97) - ดี 207 โรงเรียน (ร้อยละ 47.37) - ต้องปรับปรุง 16 โรงเรียน (ร้อยละ 3.66)
2. การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำบนดิน				
- โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำบนดิน	168 โรงเรียน (ร้อยละ 38.36)	197 โรงเรียน (ร้อยละ 44.98)	209 โรงเรียน (ร้อยละ 47.83)	303 โรงเรียน (ร้อยละ 69.34)
3. แหล่งซื้อวัตถุดิบ/อาหารปรุงสำเร็จ				
- โรงเรียนมีการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ	366 โรงเรียน (ร้อยละ 83.56)	366 โรงเรียน (ร้อยละ 83.56)	366 โรงเรียน (ร้อยละ 83.75)	269 โรงเรียน (ร้อยละ 61.56)
4. ระบบการตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมโรงเรียน (โรงเรียนที่มีการดื่มนมโรงเรียน จำนวน 432 แห่ง)				
-โรงเรียนมีการจัดเก็บนมในตู้แช่นมที่สะอาด ขนาดเพียงพอเหมาะสม	432 โรงเรียน (ร้อยละ 100)	430 โรงเรียน (ร้อยละ 99.54)	425 โรงเรียน (ร้อยละ 98.38)	425 โรงเรียน (ร้อยละ 98.38)
-โรงเรียนมีการเก็บรักษาอุณหภูมิตู้แช่นมได้ไม่เกิน 8 องศาเซลเซียส	432 โรงเรียน (ร้อยละ 100)	430 โรงเรียน (ร้อยละ 99.54)	431 โรงเรียน (ร้อยละ 99.77)	430 โรงเรียน (ร้อยละ 99.54)

ตารางแสดงผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน (ต่อ)

มาตรการตามแผนฯ	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	ปี 2561
5. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร				
- มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	1,931 คน	1,821 คน	1,826 คน	1,610 คน
- มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ฯ และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	950 คน (ร้อยละ 49.20)	903 คน (ร้อยละ 49.59)	886 คน (ร้อยละ 48.52)	779 คน (ร้อยละ 48.39)
6. การตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร				
- จำนวนผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน	1,931 คน (ร้อยละ 100)	1,821 คน (ร้อยละ 100)	1,826 คน (ร้อยละ 100)	1,610 คน (ร้อยละ 100)
ผลการตรวจสุขภาพพบว่ามีผู้ป่วยดังนี้				
6.1 จำนวนผู้ป่วยวัณโรค (จากการตรวจ x-ray)	3 คน (ร้อยละ 0.15)	2 คน (ร้อยละ 0.11)	1 คน (ร้อยละ 0.05)	5 คน (ร้อยละ 0.31)
6.2 จำนวนผู้ป่วยไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ (จากการเจาะเลือด)	ไม่พบอาการแสดงและไม่พบประวัติป่วย (จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)	ไม่พบอาการแสดงและไม่พบประวัติป่วย (จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)	ไม่พบอาการแสดงและไม่พบประวัติป่วย (จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)	ไม่พบอาการแสดงและไม่พบประวัติป่วย (จากการซักประวัติ สังเกตอาการ)
6.3 จำนวนผู้ป่วยด้วยโรคในระบบทางเดินอาหาร (จากการทำ Rectal swab)	70 คน (ร้อยละ 3.62)	51 คน (ร้อยละ 2.80)	41 คน (ร้อยละ 2.25)	24 คน (ร้อยละ 1.49)
- *Salmonella typhi*	-	3 คน	-	-
- *Salmonella Non typhi* (Gr. A,B,C,D,E,S)	68 คน	46 คน	41 คน	24 คน
- *Vibrio parahaemolyticus*	-	1 คน	-	-
- *Vibrio cholera* non 01/ non 0139	-	-	-	-
- *Vibrio fluvialis*	2 คน	-	-	-
- *Aeromonas sobria*	-	1 คน	-	-

หมายเหตุ - ข้อมูลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหารจากการรายงานของศูนย์บริการสาธารณสุข
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปี 2558-2559 มีจำนวน 438 แห่ง
- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ปี 2560-2561 มีจำนวน 437 แห่ง

4. ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ไม้พันสำลี สำลีก้อน เพื่อให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง มีการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง สรุปผลดังตาราง

ตารางแสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียน

รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ (รายการ)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	5,295	5,155	97.36	140	2.64
น้ำสำหรับอุปโภคบริโภค	1,837	1,822	99.18	15	0.82
บอแรกซ์	3,179	3,179	100	0	0.0
รวม	10,311	10,156	98.50	155	1.50

การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญ ในช่วงเทศกาลปีใหม่

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

การจัดประชุมผู้ประกอบการ

เป็นการประชุมผู้ประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าซึ่งจัดในวันที่ 21 พฤษภาคม 2561 ก่อนเข้าสู่เทศกาลปีใหม่ เพื่อซักซ้อมความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติและปรับปรุงหลักเกณฑ์ในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การจัดงานแถลงข่าว

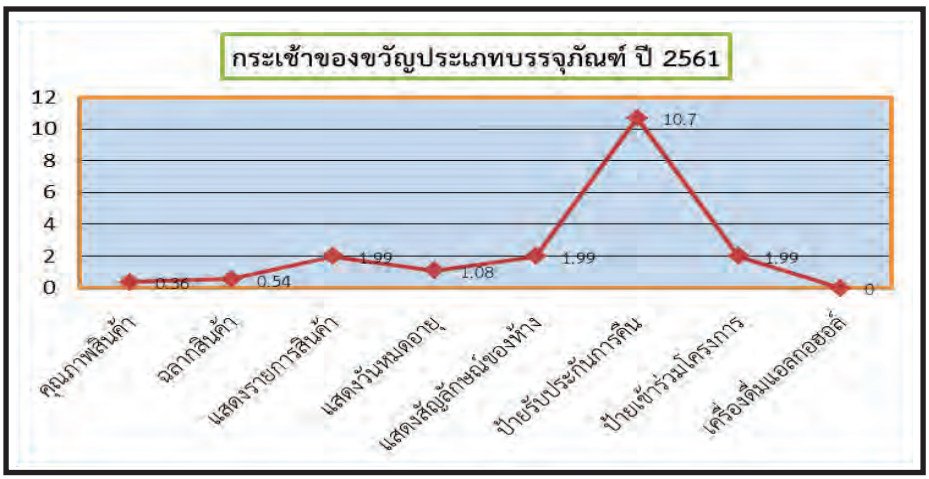
แถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานครในช่วงเดือนธันวาคมเป็นประจำทุกปี โดยในปีงบประมาณ พ.ศ.2561 จัดแถลงข่าวเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2560 เวลา 10.00 – 12.00 น. ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ถนนดินสอ เขตพระนคร โดยรองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นายทวีศักดิ์ เลิศประพันธ์) เป็นประธานในการแถลงข่าว และออกตรวจเฝ้าระวังเฉพาะกิจ โดยคณะผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ในวันเดียวกัน เวลา 11.30 – 12.10 น. ณ ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ชั้น 7 เขตปทุมวัน

การสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

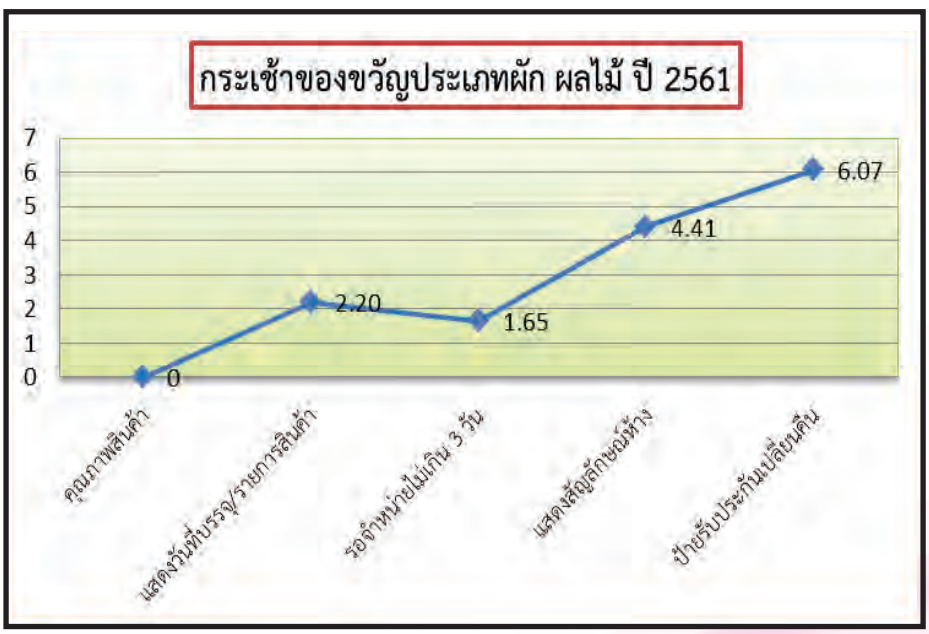
สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต สุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ โดยเริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ปีถัดไป เป็นประจำทุกปี

ผลการสุ่มตรวจกระเช้าปี 2561

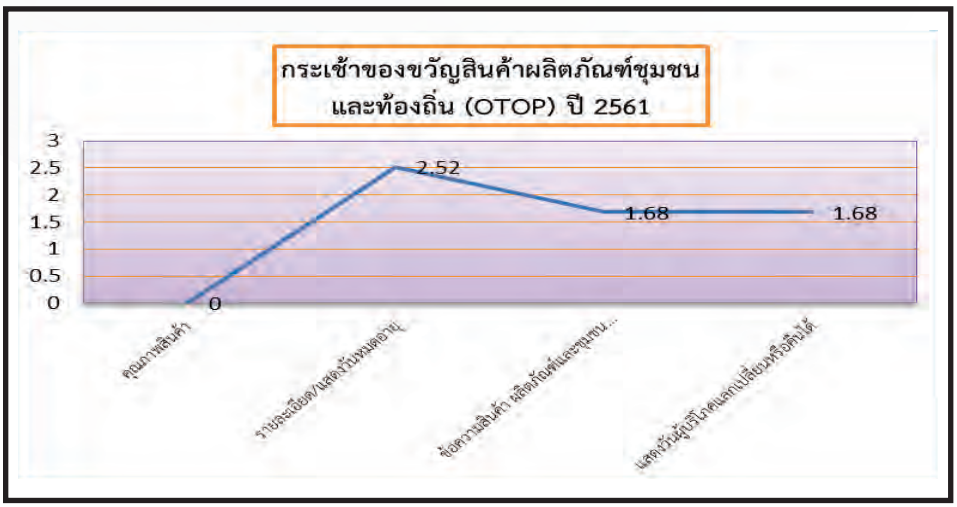
1. กระเช้าประเภทสินค้าบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 551 ราย พบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ ป้ายแสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนสินค้า ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2561 จำนวน 59 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.70 และพบว่าทุกรายการมีการคัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี และมีฉลากอาหารที่ถูกต้อง มี อย. รับรอง นำมาจัดลงในกระเช้า



2. กระเช้าประเภท ผัก ผลไม้ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 181 ราย พบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ บนกระเช้าของขวัญ ไม่แสดง วัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ จำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.07



3. กระเช้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 119 ราย พบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ ไม่แสดงรายละเอียดชื่ออาหารและหมดอายุทุกรายการบนฉลาก จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.52



4. กระเช้าของขวัญทางเลือกอื่นๆ เช่น ขนมไทย สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 77 ราย พบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 5 ราย คิดเป็นร้อยละ 6.49

5. กระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 550 ราย พบว่าสถานประกอบการทุกแห่งปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกราย คิดเป็นร้อยละ 100

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 9 – 17 ตุลาคม 2561 ประชาชนจำนวนมากให้ความสำคัญกับการถือศีลกินเจ งดเว้นการบริโภคเนื้อสัตว์และบริโภคผัก และผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น โดยมีการนำผักแห้งจำพวกเก๋ากี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอมมาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจ อย่างถูกต้องปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง แตงกวา ถั่วฝักยาว ผักปวยเล้ง เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่างๆ ดังนี้

- สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น
- ฟอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดดอง เป็นต้น
- สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยซัว เง็กเต็ก ดอกไม้จีน ขิงซอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 44 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ ทั้งสิ้น 1,207 ราย
2. เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจตรวจหายาฆ่าแมลงตกค้าง ทั้งสิ้น 1,479 ตัวอย่าง ไม่พบสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้
3. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด (ได้แก่ บอแรกซ์, ฟอร์มาลิน, กรดซาลิซิลิค และสารฟอกขาว) จำนวนทั้งสิ้น 1,992 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่างอาหาร รายละเอียดดังตาราง

สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		พบปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	ไม่พบปนเปื้อน (ตัวอย่าง)
1. บอแรกซ์	828	-	828
2. ฟอร์มาลิน	353	-	353
3. กรดซาลิซิลิค	288	-	288
4. สารฟอกขาว	523	-	523
รวมทั้งหมด	**1,992**	**-**	**1,992 (ร้อยละ 100)**

4. ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ ทั้งสิ้น 151 ตัวอย่าง พบปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.30
5. เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภคตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้น้ำยา SI-2 จำนวน 1,195 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 19 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.59
6. กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไข และดำเนินการตรวจซ้ำ

การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

การตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ในสถานีขนส่ง และสถานีรถไฟ

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตคลองเตย ปทุมวัน จตุจักร และตลิ่งชัน ลงพื้นที่ตรวจสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารของร้านจำหน่ายอาหารในสถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (จตุจักร) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (ถนนบรมราชชนนี) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (เอกมัย) และสถานีรถไฟกรุงเทพ (หัวลำโพง) โดยได้ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพตามแบบประเมินการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) การตรวจวิเคราะห์อาหารทางจุลินทรีย์ ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร สรุปผลการดำเนินการได้ดังนี้

1. ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (เอกมัย) มีสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 10 ร้าน โดยผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารดี เช่น ห้องครัวสะอาด มีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็นและมีการแยกประเภทชัดเจนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด ตู้เย็นสะอาด อุณหภูมิเหมาะสม ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภคสะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแซ่ปะปน แต่ยังพบปัญหาเรื่อง อาหารปรุงสำเร็จบางส่วนจัดเก็บในภาชนะที่ไม่มีการปกปิด ถังขยะไม่มีฝาปิด ไม่มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน และผู้สัมผัสอาหารบางคนยังไม่เคยผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

2) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (จตุจักร) มีศูนย์อาหาร จำนวน 4 แห่ง โดยตั้งอยู่บริเวณชั้น 1 จำนวน 2 แห่ง (ศูนย์อาหารสุนันทาและศูนย์อาหารคุณากร) และชั้น 3 จำนวน 2 แห่ง (ศูนย์อาหารช่อทิพย์และศูนย์อาหารสุวลัย) รวมจำนวน 29 ร้าน โดยผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารดี เช่น ห้องครัวสะอาด มีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็นและมีการแยกประเภทชัดเจนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด ตู้เย็นสะอาด อุณหภูมิเหมาะสม ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภคสะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปะปน แต่ยังพบปัญหาเรื่อง อาหารปรุงสำเร็จบางส่วนจัดเก็บในภาชนะที่ไม่มีการปกปิด ถังขยะไม่มีฝาปิด การจัดการแมลงและสัตว์นำโรค และมีการเก็บถังก๊าซหุงต้มที่มีปริมาณก๊าซรวมกันเกิน 2,000 ลิตร แต่ไม่มีการวางท่อ ระยะห่างระหว่างกลุ่มถังก๊าซอยู่ห่างกันน้อยกว่า 20 เมตร และไม่มีการติดตั้งเครื่องส่งสัญญาณเมื่อก๊าซรั่ว

3) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯ (ถนนบรมราชชนนี) มีศูนย์อาหาร จำนวน 1 แห่ง และมีสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่นอกศูนย์อาหาร จำนวน 10 ร้าน โดยผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารดี เช่น ห้องครัวสะอาด มีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็นและมีการแยกประเภทชัดเจนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด ตู้เย็นสะอาด อุณหภูมิเหมาะสม ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภคสะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปะปน แต่ยังพบปัญหาเรื่อง อาหารปรุงสำเร็จบางส่วนจัดเก็บในภาชนะที่ไม่มีการปกปิด ถังขยะไม่มีฝาปิด และผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่เคยผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

4) สถานีรถไฟกรุงเทพฯ (หัวลำโพง) มีศูนย์อาหาร 1 แห่ง และมีสถานที่จำหน่ายอาหารที่อยู่นอกศูนย์อาหาร จำนวน 7 ร้าน โดยผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารดี เช่น มีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารในตู้เย็นและมีการแยกประเภทชัดเจนระหว่างเนื้อสัตว์และผักสด ตู้เย็นสะอาด อุณหภูมิเหมาะสม ถังน้ำแข็งสำหรับบริโภคสะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปะปน แต่ยังพบปัญหาเรื่องพื้นห้องครัวชำรุด รางระบายน้ำชำรุด และบ่อดักไขมันไม่สามารถดักไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร

การสุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพของอาหาร ทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน กรดซาลิซิลิค และสารฟอกขาว ทางจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา สำนักงานชันสูตรสาธารณสุข รายละเอียดดังที่แสดงในตาราง

ตารางแสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)

สถานที่	ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		
	ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	จุดที่พบการปนเปื้อน
1. สถานีขนส่งเอกมัย	3	0	17	5 (ร้อยละ 29)	- ภาชนะอุปกรณ์ 4 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง
2. สถานีขนส่งจตุจักร	27	0	43	14 (ร้อยละ 33)	- ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร 11 ตัวอย่าง
3. สถานีขนส่งถนนบรมราชชนนี	10	0	19	2 (ร้อยละ 11)	- ภาชนะอุปกรณ์ 2 ตัวอย่าง
4. สถานีรถไฟหัวลำโพง	15	0	22	1 (ร้อยละ 5)	- ภาชนะอุปกรณ์ 1 ตัวอย่าง

ตารางแสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา

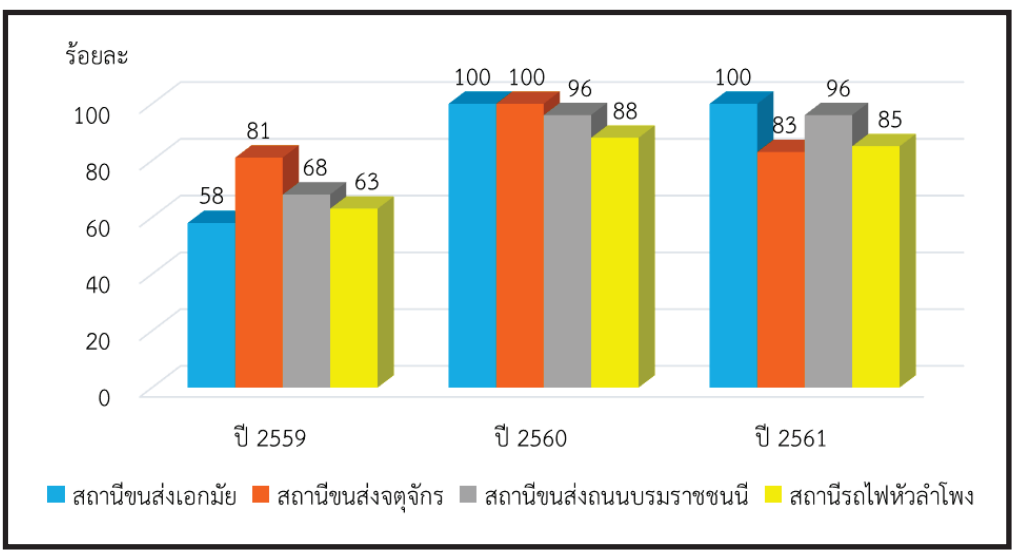
สถานที่	ประเภทอาหาร	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา		
		ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	เชื้อจุลินทรีย์ที่พบ
1. สถานีขนส่งเอกมัย	1. อาหารพร้อมบริโภค	6	0	-
	2. เครื่องดื่ม	2	0	-
	3. น้ำแข็ง	2	0	-
2. สถานีขนส่งจตุจักร	1. อาหารพร้อมบริโภค	16	3	*Escherichia coli 3 ตัวอย่าง*
	2. เครื่องดื่ม	8	1	*Escherichia coli 1 ตัวอย่าง*
	3. น้ำแข็ง	-	-	
3. สถานีขนส่งถนนบรมราชชนนี	1. อาหารพร้อมบริโภค	14	1	*Escherichia coli 1 ตัวอย่าง*
	2. เครื่องดื่ม	6	0	
	3. น้ำแข็ง	4	0	

ตารางแสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา (ต่อ)

สถานที่	ประเภทอาหาร	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา		
		ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	เชื้อจุลินทรีย์ที่พบ
4. สถานีรถไฟหัวลำโพง	1. อาหารพร้อมบริโภค	16	3	*Escherichia coli* 3 ตัวอย่าง
	2. เครื่องดื่ม	7	0	
	3. น้ำแข็ง	4	1	*Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* 1 ตัวอย่าง

ผลการตรวจคุณภาพอาหาร พบว่า ตัวอย่างวัตถุดิบอาหารในสถานีที่ทั้ง 4 แห่ง ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ในขณะที่ผลการตรวจทางจุลินทรีย์พบว่า สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (จตุจักร) พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในอาหารมากที่สุด โดยพบการปนเปื้อนคิดเป็นร้อยละ 17 รองลงมาคือ สถานีรถไฟกรุงเทพ (หัวลำโพง) และสถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (ถนนบรมราชชนนี) คิดเป็นร้อยละ 15 และ 4 ตามลำดับ ในขณะที่สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (เอกมัย) ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในอาหารที่สุ่มตรวจ

รูปภาพแสดงร้อยละตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์คุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยาของอาหารพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของสถานีขนส่ง 3 แห่ง และสถานีรถไฟ 1 แห่ง



เมื่อเปรียบเทียบผลการตรวจคุณภาพอาหาร ตั้งแต่ปี 2559 – 2561 พบว่าอาหารที่จำหน่ายในศูนย์อาหารของสถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (เอกมัย) สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯ (ถนนบรมราชชนนี) และสถานีรถไฟกรุงเทพฯ (หัวลำโพง) มีแนวโน้มพบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคลดลง โดยสถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (เอกมัย) ในปี 2559 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 42 และในปี 2560 และปี 2561 ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพฯ (ถนนบรมราชชนนี) ในปี 2559 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 32 และในปี 2560 และปี 2561 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 4 และสถานีรถไฟกรุงเทพฯ (หัวลำโพง) ในปี 2559 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 37 และในปี 2560 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 12 และในปี 2561 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 15 ในขณะที่สถานีขนส่งผู้โดยสารกรุงเทพ (จตุจักร) พบว่าในปี 2559 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 19 และในปี 2560 ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรค และในปี 2561 พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคร้อยละ 17

จากผลการตรวจคุณภาพอาหารทางจุลินทรีย์ยังคงพบการปนเปื้อนเชื้อ *Escherichia coli* และ *Staphylococcus aureus* บ่งชี้ถึงปัญหาสุขลักษณะของการจัดการสถานที่ การเตรียมประกอบปรุงอาหาร และการดูแลสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ยังไม่ถูกสุขลักษณะ ดังนั้นผู้ประกอบกิจการควรดำเนินการควบคุมกำกับดูแลสุขลักษณะของการจัดการสถานที่ การเตรียมประกอบปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 พร้อมทั้งจัดให้มีมาตรการเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเป็นประจำ

กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของโรงอาหาร อาคารธานินพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)

สำนักอนามัยโดยกองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานเลขานุการ สำนักการโยธา ได้ดำเนินการตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารและตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในโรงอาหารบริเวณชั้นที่ 5 และชั้นใต้ดิน อาคารธานินพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) ซึ่งได้เริ่มเปิดให้บริการเมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2561 โดยได้ดำเนินการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามแบบประเมินการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร และตรวจสอบคุณภาพอาหารที่จำหน่ายโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. ผลการตรวจสุขลักษณะและคุณภาพอาหาร บริเวณโรงอาหารชั้นที่ 5

1.1 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าโดยภาพรวมสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ดี แต่ยังพบปัญหาเรื่องการจัดการอาหาร เช่น มีการแช่ขวดน้ำดื่มในถังบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค การจัดการด้านความปลอดภัย เช่น มีการติดตั้งหลอดไฟที่ไม่มีที่ครอบภายในตู้กระจกที่เก็บอาหาร ซึ่งหลอดไฟอาจแตกและหล่นใส่อาหารได้ การจัดการของเสีย เช่น บริเวณแผงค้าไม่มีถังขยะ รางระบายน้ำมีเศษอาหารตกค้างและมีน้ำขัง บ่อดักไขมันมีเศษอาหารและคราบไขมันจำนวนมาก และสุขวิทยาส่วนบุคคล เช่น ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ภาพโรงอาหารชั้นที่ 5

1.2 ผลการตรวจคุณภาพอาหาร

1.2.1 การตรวจวัตถุดิบอาหารเพื่อหาสารเคมีอันตราย (สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน กรดซาลิซิลิค สารฟอกขาว) ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) จำนวน 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อน

1.2.2 การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งเป็นตัวชี้วัดความสะอาดในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 17 ตัวอย่าง ผลการตรวจพบการปนเปื้อน 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 35) ได้แก่ ภาชนะอุปกรณ์ 1 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 5 ตัวอย่าง

2. ผลการตรวจสุขลักษณะและคุณภาพอาหาร บริเวณโรงอาหารชั้นใต้ดิน

2.1 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพ พบว่าโดยภาพรวมสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ดี แต่ยังพบปัญหาเรื่องการจัดการอาหาร เช่น มีการแช่ขวดน้ำดื่มในถังบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค การจัดการด้านความปลอดภัย เช่น มีการติดตั้งหลอดไฟที่ไม่มีที่ครอบภายในตู้กระจกที่เก็บอาหาร ซึ่งหลอดไฟอาจแตกและหล่นใส่อาหารได้ การจัดการของเสีย เช่น ถังขยะไม่มีฝาปิด รางระบายน้ำมีน้ำขัง และสุขวิทยาส่วนบุคคล เช่น ผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ภาพโรงอาหารชั้นใต้ดิน

2.2 ผลการตรวจคุณภาพอาหาร

2.2.1 การตรวจวัตถุดิบอาหารเพื่อหาสารเคมีอันตราย (สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน กรดซาลิซิลิค สารฟอกขาว) ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) จำนวน 9 ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อน

2.2.2 การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งเป็นตัวชี้วัดความสะอาดในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 32 ตัวอย่าง ผลการตรวจพบการปนเปื้อน 9 ตัวอย่าง (ร้อยละ 28) ได้แก่ มือผู้สัมผัสอาหาร 9 ตัวอย่าง

เนื่องจากยังคงพบปัญหาทางด้านสุขลักษณะและความไม่ปลอดภัยในอาหารต่อผู้มาใช้บริการในโรงอาหารดังกล่าว เพื่อดำเนินการควบคุมกำกับผู้ประกอบกิจการดูแลสุขลักษณะของการประกอบปรุงอาหารและจำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารตามข้อบัญญัติของกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 สำนักอนามัยโดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ประสานสำนักการโยธา รับทราบถึงผลการตรวจสุขลักษณะด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมทั้งแจ้งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และต้องได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

ตารางแสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)

สถานที่	ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		
	ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	ตัวอย่างทั้งหมด	ตัวอย่างที่พบ	จุดที่พบการปนเปื้อน
1. โรงอาหารชั้นที่ 5	9	0	17	6 (ร้อยละ 35)	- ภาชนะอุปกรณ์ 1 ตัวอย่าง - มือผู้สัมผัสอาหาร 5 ตัวอย่าง
2. โรงอาหารชั้นใต้ดิน	9	0	32	9 (ร้อยละ 28)	- มือผู้สัมผัสอาหาร 9 ตัวอย่าง

ประมวลภาพกิจกรรม

กิจกรรมการเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

กิจกรรมการพัฒนาตลาดฯ

การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนายกระดับตลาดประเภทที่2

กิจกรรมการพัฒนาตลาดฯ

การจัดแถลงข่าวการมอบป้ายรับรองตลาดพรีเมียมมาร์เก็ต

กิจกรรมการพัฒนาตลาดฯ

การจัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาดฯ

กิจกรรมการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร

กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัย

รายงานประจำปี 2561 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายชวินทร์	ศิรินาค	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางเพ็ญจันทร์	เจียมกรกต	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุกัญญา	ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุดารัตน์	สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวกุลวนิดา	ใบบัว	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทรศัพท์ 0 2580 0955, 0 2035 1861-2
โทรสาร 0 2580 0955, 0 2035 1861-2 กด 5
E-mail : foodsanitation.bangkok@gmail.com

พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2562

จำนวน 500 เล่ม

พิมพ์ที่ บริษัท พีทู ดีไซน์ แอนด์ พริ้นท์ จำกัด
100/48 ซอยโยธินพัฒนา ถนนประดิษฐ์มนูธรรม
แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240
โทร. 02-515-1081, 02-515-1083
E-mail p2design2002@yahoo.com
www.p2designandprint.com

กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5

ศูนย์ กทม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th

@ foodsanitation

www.bangkok.go.th/health

@ bma.health