BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

รายงานประจำปี

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
Food sanitation division, Department of Health, BMA
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ANNUAL REPORT 2021

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2564 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

การรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
พฤษภาคม 2565

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	5
โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	6
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	7
งบประมาณ	8
ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564	
❖ **ภารกิจงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2564 (บูรณาการสำนักงานเขต)**	
▪ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	12
❖ **ภารกิจงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2564**	
▪ เขตอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	37
▪ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	55
❖ **ภารกิจงานยุทธศาสตร์งานประจำที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2564**	
▪ กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	63
❖ **ภารกิจที่สำคัญ**	
▪ กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	66
▪ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด	76
▪ การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	78
▪ กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	82
▪ โครงการโรงอาหารศาลาว่ากรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)	86

สารบัญ

หน้า

❖ **ภารกิจอื่นๆ**

- กิจกรรมประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานเขต 89
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 94
- การดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) 98
- การตรวจติดตามสถานประกอบการด้านอาหารตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) 100
- ตรวจสถานประกอบการอาหาร สถานบันเทิง 101
- การตรวจติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขตลาดตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อพิจารณาการเปิดดำเนินการ 102
- การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี 2564 104
- งานวิจัย 109

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 ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพการควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ 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 กองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร

- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ-ชำนาญการ 6 คน
- ลูกจ้างรายวัน 3 คน

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ-ชำนาญการ 5 คน
- นิติกรปฏิบัติการ 1 คน
- ลูกจ้างรายวัน 4 คน

กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร

- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ-ชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างรายวัน 1 คน

กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ-ชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างรายวัน 3 คน

ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

- นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ
- เจ้าหน้าที่การเงิน นักจัดการงานทั่วไป เจ้าพนักงาน 5 คน
- ลูกจ้างประจำ 10 คน
- ลูกจ้างชั่วคราว 1 คน
- ลูกจ้างรายวัน 2 คน

อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

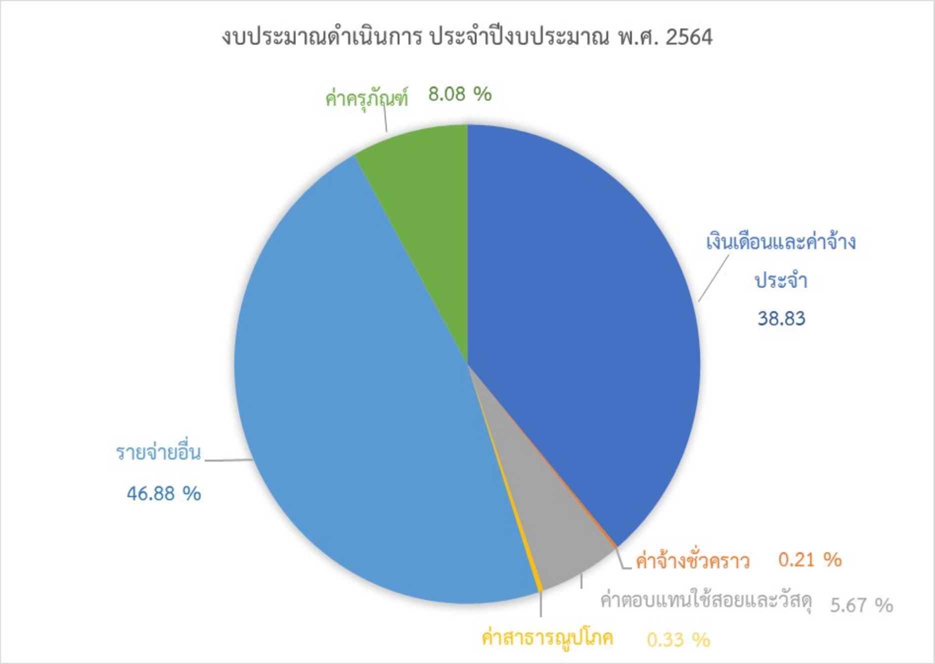
โครงสร้างการแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)					
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้างชั่วคราว	ลูกจ้างโครงการ	ลูกจ้างรายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1					**1**
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	11	-	-	2	**19**
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร	6	-	-	-	1	**7**
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	6	-	-	-	3	**9**
กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	6	-	-	-	3	**9**
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	7	-	-	-	4	**11**
รวม	**32**	**11**	**-**	**-**	**13**	**56**

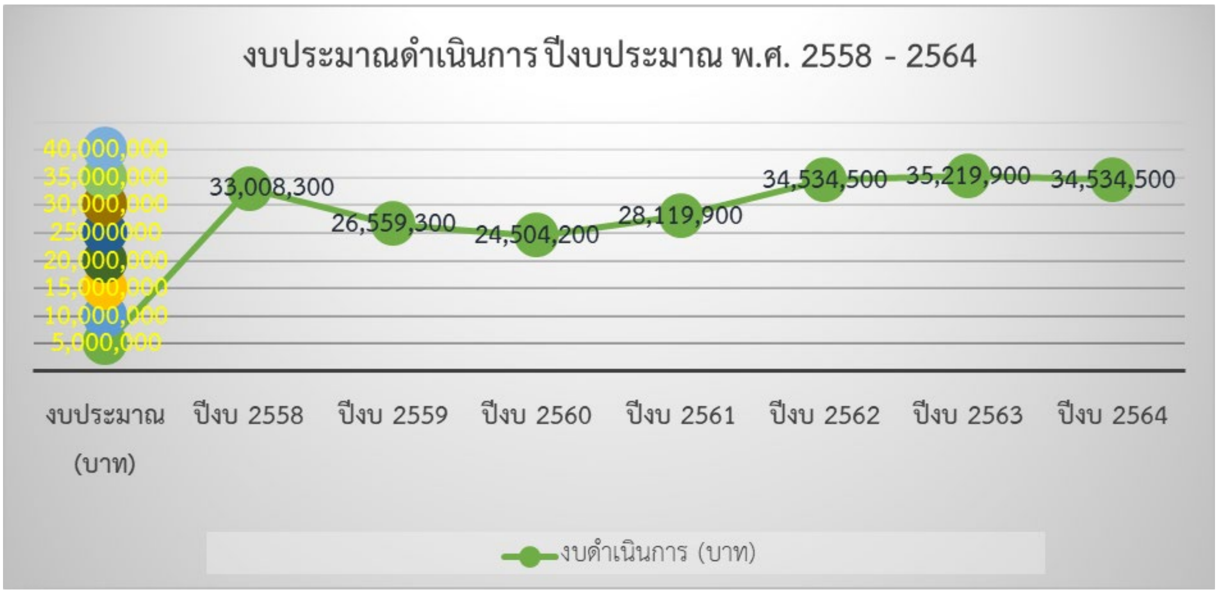
งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ทั้งสิ้น 34,534,500 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ	34,534,500	บาท	คิดเป็นร้อยละ	100.0
งบลงทุน	-	บาท	คิดเป็นร้อยละ	00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้





งบประมาณประจำปี 2564 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณหลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	13,521,100	0	0	13,521,100
ค่าจ้างชั่วคราว	72,000	0	0	72,000
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	1,974,500	160,900	0	1,813,600
ค่าสาธารณูปโภค	113,300	0	2,500	115,800
เงินอุดหนุน				
รายจ่ายอื่น	16,320,100	0	73,850	16,393,950
รวม	**32,001,000**	**160,900**	**76,350**	**31,916,450**
ค่าครุภัณฑ์	2,813,100	0	0	2,813,100
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง				
รวม	2,813,100	0	0	2,813,100
รวมทั้งสิ้น	**34,814,100**	**160,900**	**76,350**	**34,729,550**

ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2564
(ตัวชี้วัดเจรจาตกลงการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปี พ.ศ. 2564)

ด้านที่ 1 : มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 : ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 : ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 : ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ตัวชี้วัด/เป้าหมาย : 1. ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ผลลัพธ์) / ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100

2. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) (ผลลัพธ์) / ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 20

โครงการสนับสนุน : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

<u>ความเป็นมาและความสำคัญ</u>

การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม และการขยายตัวของเขตเมือง ส่งผลให้อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น อีกทั้งมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการจำหน่ายอาหารให้ หากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการประกอบปรุงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ตลอดจนภาครัฐไม่มีระบบตรวจสอบควบคุมกำกับ หรือส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตผู้บริโภคได้

กรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับการพัฒนาสุขอนามัยและคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556-2575) ได้กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” โดยกำหนดเป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรอบรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี กอรปกับนโยบายของกรุงเทพมหานครได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยกมูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม”

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 อย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) เพิ่มขึ้นทุกปี จนกระทั่งสามารถพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มีแนวคิดในการพัฒนายกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร โดยมีการประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ในการปรับปรุงยกระดับเกณฑ์ฯ และได้กำหนดองค์ประกอบของเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) 2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) 3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ 4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดให้มาตรฐานการรับรองฯ มี 3 ระดับ คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) โดยได้เริ่มดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในปี พ.ศ. 2564

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2563 - 30 กันยายน 2564

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ และความปลอดภัยของอาหารในสถานประกอบการอาหาร

2. เพื่อควบคุม ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองฯ ให้มีการรักษามาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ

3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมายการดำเนินงาน

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1.1 สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) ร้อยละ 100

1.2 สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี เกรด C (3 ดาว) มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) ร้อยละ 20

2. สุ่มตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่ 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ

3. สำรวจความพึงพอใจของประชาชนในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ 6 กรกฎาคม - 30 กันยายน 2564

<u>ผลดำเนินการ</u>

1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร คุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) (2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) (3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ (4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้

1) <u>ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่</u> (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะ<u>เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร</u>	เกณฑ์ผ่านการประเมิน เพื่อให้การรับรองฯ
1	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ 100
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ 100
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ 100
4	ตลาด ประเภทที่ 1	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1	ร้อยละ 100
5	ตลาด ประเภทที่ 2	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2	ร้อยละ 100
6	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ 100
7	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร		

2) <u>ด้านคุณภาพอาหาร</u> (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

2.1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

2.2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

<table>
<tr><th>ลำดับ</th><th>ประเภท
สถานประกอบการ</th><th>แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์</th></tr>
<tr><td>1</td><td>แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี</td><td>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภทที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)</td></tr>
<tr><td>2</td><td>มินิมาร์ท</td><td>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ซูเปอร์มาร์เก็ต</td><td>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง</td></tr>
<tr><td>4</td><td>ตลาด ประเภทที่ 1</td><td rowspan="2">- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด</td></tr>
<tr><td>5</td><td>ตลาด ประเภทที่ 2</td></tr>
<tr><td>6</td><td>ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร</td><td>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง</td></tr>
<tr><td>7</td><td>ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร</td><td>สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง</td></tr>
</table>

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ประกอบด้วยข้อมาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

(1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ **(ข้อมาตรฐานหลัก)**

(2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม **(ข้อมาตรฐานหลัก)**

(3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

(4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

(5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3

- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ

- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ได้กำหนดเป้าหมายในการดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100 แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ส่งผลกระทบต่อการดำเนินงาน เนื่องจากสถานประกอบการอาหารบางแห่งมีการปิดดำเนินกิจการ เปลี่ยนวิธี การจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ส่งผลให้เจ้าหน้าที่ไม่สามารถเข้าตรวจรับรองฯได้ โดยข้อมูลจากการสำรวจพบว่ามีสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 20,166 ราย ปิดดำเนินกิจการชั่วคราว จำนวน 906 ราย เปิดดำเนินกิจการ 19,260 ราย ผลดำเนินงานพบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 19,260 ราย จากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 20,166 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.51 และมีสถานประกอบการที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 8,683 ราย คิดเป็นร้อยละ 43.06 รายละเอียดข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 แสดงดังตารางที่ 3 และร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหารแสดงดังแผนภาพที่ 1

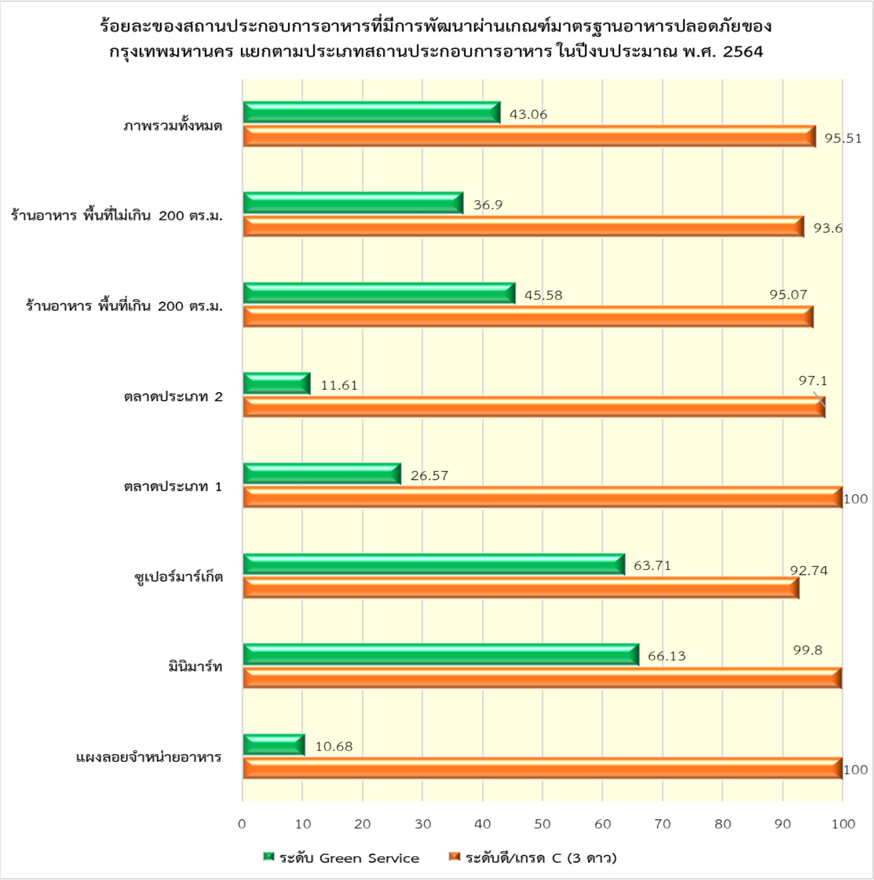
ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯและได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร			
		ระดับดี/เกรด C (3 ดาว)		ระดับ Green Service	
		จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	1,011	1,011	**100.00**	108	**10.68**
มินิมาร์ท	3,909	3,901	**99.80**	2,585	**66.13**
ซูเปอร์มาร์เก็ต	372	345	**92.74**	237	**63.71**
ตลาดประเภท 1	143	143	**100.00**	38	**26.57**
ตลาดประเภท 2	310	301	**97.10**	36	**11.61**
ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,118	3,915	**95.07**	1,877	**45.58**
ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	10,303	9,644	**93.60**	3,802	**36.90**
รวมทั้งสิ้น	**20,166**	**19,260**	**95.51**	**8,683**	**43.06**

หมายเหตุ ระดับ Green Service หมายถึง ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2564

แผนภาพที่ 1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



หมายเหตุ ระดับ Green Service หมายถึง ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus)

*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2564

จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนา ยกระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนดค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 ส่วนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการร้านอาหาร

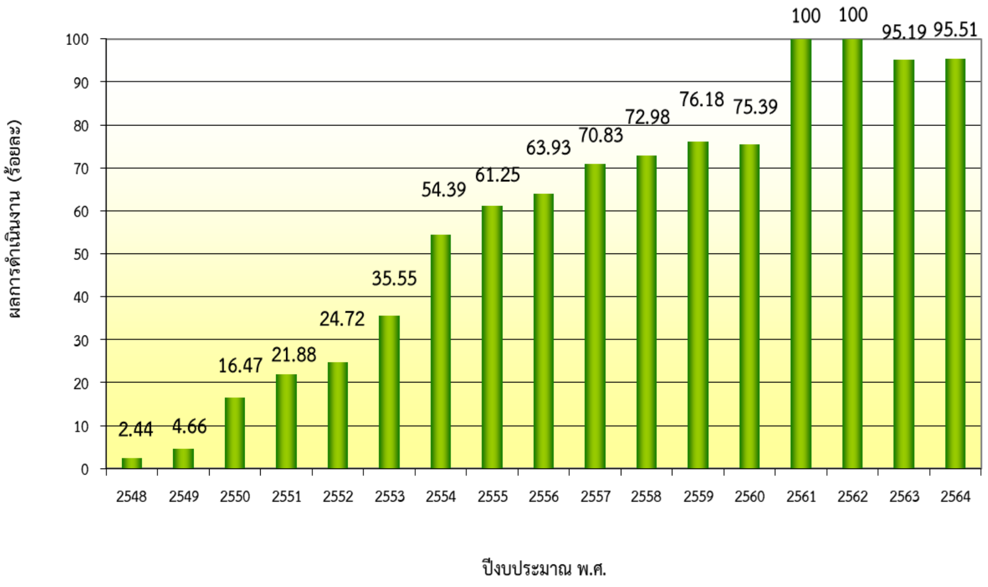
ซึ่งบางแห่งมีการปิดดำเนินการ เปลี่ยนวิธีการจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลให้การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 ดำเนินการได้ ร้อยละ 95.19 และ 95.51 ตามลำดับ รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ 2548 - 2564 แสดงดังตารางที่ 4 และตามแผนภาพที่ 2

ตารางที่ 4 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี /เกรด C (3 ดาว) ในปีงบประมาณ 2548 - 2564

ปีงบประมาณ พ.ศ.	เป้าหมาย (ร้อยละ)	จำนวน สถานประกอบการอาหาร ที่ได้รับอนุญาตทั้งหมด (ราย)	จำนวน สถานประกอบการ อาหารที่มีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์ฯ (ราย)	คิดเป็น ร้อยละของจำนวน สถานประกอบการ อาหารทั้งหมด
2548	-	20,000	487	**2.44**
2549	-	21,132	985	**4.66**
2550	-	22,400	3,690	**16.47**
2551	-	23,853	5,218	**21.88**
2552	**20**	23,995	5,932	**24.72**
2553	**20**	24,616	8,751	**35.55**
2554	**40**	23,186	12,610	**54.39**
2555	**50**	23,433	14,352	**61.25**
2556	**55**	22,568	14,427	**63.93**
2557	**60**	23,298	16,503	**70.83**
2558	**60**	23,290	16,998	**72.98**
2559	**60**	21,456	16,346	**76.18**
2560	**60**	19,021	14,340	**75.39**
2561	**100**	19,037	19,037	**100**
2562	**100**	19,450	19,450	**100**
2563	**100**	20,096	19,129	**95.19**

ปีงบประมาณ พ.ศ.	เป้าหมาย (ร้อยละ)	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับอนุญาตทั้งหมด (ราย)	จำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ (ราย)	คิดเป็นร้อยละของจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด
2564	**100**	20,166	19,260	**95.51**

แผนภาพที่ 2 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2564



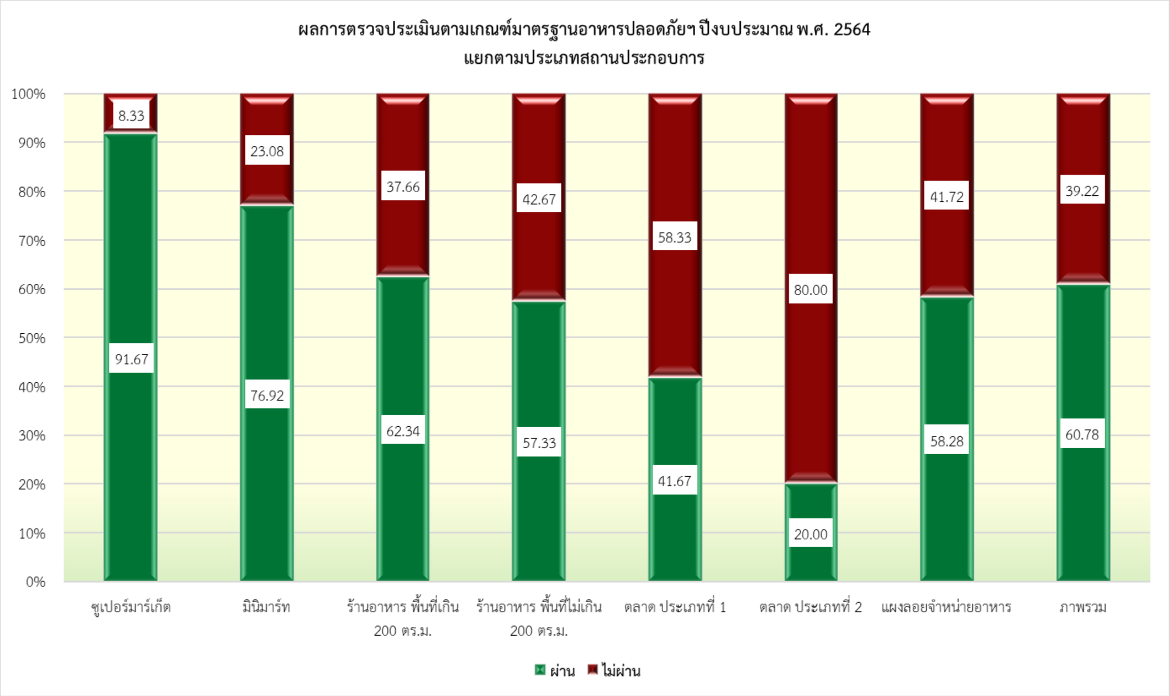
2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัย จัดทำแผนการออกตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารอาหารประเภท ร้านอาหาร ซูเปอร์มาเก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2563 - 27 พฤษภาคม 2564 จำนวน 459 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.40 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีที่ผ่านมาล่าสุด (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563) สรุปผลการตรวจ ดังนี้

2.1 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมิน จำนวน 459 ราย มีการรักษามาตรฐาน โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 279 ราย (ร้อยละ 60.78) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 180 ราย (ร้อยละ 39.22) เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ มากที่สุด ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ร้อยละ 91.67) รองลงมา คือ มินิมาร์ท (ร้อยละ 76.92) และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 2 (ร้อยละ 20.00) รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 3

แผนภาพที่ 3 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ซึ่งข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 97 ราย (ร้อยละ 21.13)

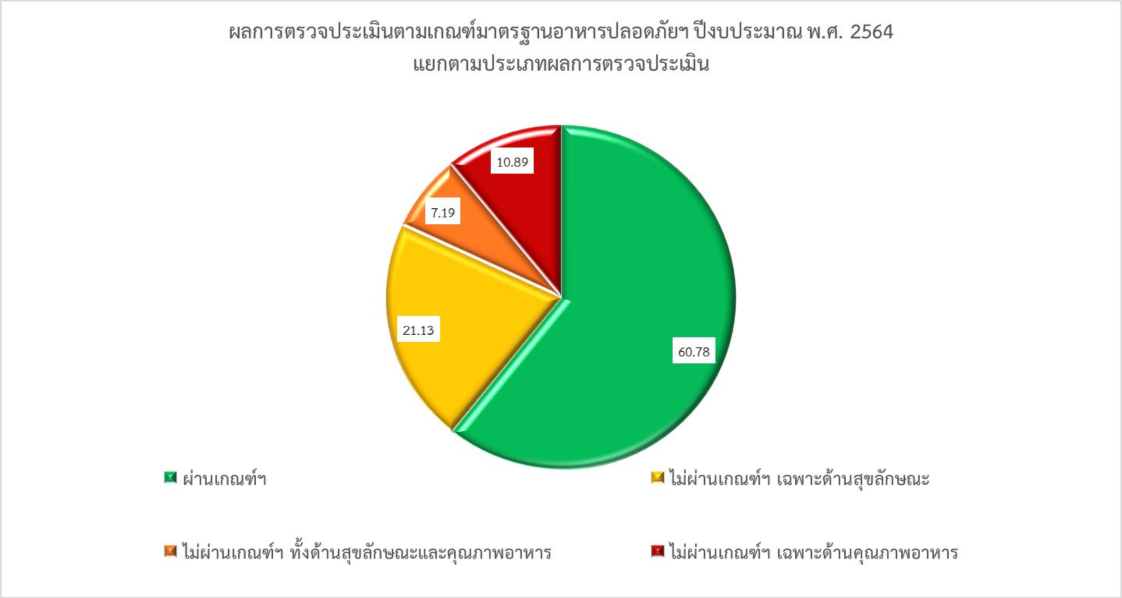
2) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 50 ราย (ร้อยละ 10.89)

3) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 33 ราย (ร้อยละ 7.19)

โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ ด้านการจัดการวัตถุดิบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ การจัดเก็บไม่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ด้านการจัดการของเสีย ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ บ่อดักไขมันมีสภาพชำรุด มีไขมันตกค้าง ไม่ได้มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน มีการสวมเครื่องประดับและไว้เล็บยาว และถังดับเพลิงไม่ได้รับการตรวจสอบสภาพให้สามารถใช้งานได้ดีอยู่เสมอ และตำแหน่งที่ติดตั้งถังดับเพลิงมีสิ่งกีดขวางไม่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก

ส่วนข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารที่พบมากที่สุด ได้แก่ ผลตรวจคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย) โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) สรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 4

แผนภาพที่ 4 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน



หมายเหตุ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

2.2 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ในภาพรวมสรุปผลดังนี้

2.2.1 สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) ตรวจหาสารบอแร็กซ์ 418 ตัวอย่าง ฟอร์มาลิน 262 ตัวอย่าง ซาลิซิลิก 104 ตัวอย่าง สารฟอกขาว 127 ตัวอย่าง กรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู 6 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง 242 ตัวอย่าง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร 21 ตัวอย่าง รวมจำนวนทั้งหมด 1,180 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.42 โดยพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน ในเครื่องในวัว (ผ้าขี้ริ้วขาว) 4 ตัวอย่าง และปลาหมึกกรอบ 1 ตัวอย่าง

2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 2,101 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 167 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.95) ดังนี้

- น้ำแข็ง/น้ำดื่ม จำนวน 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

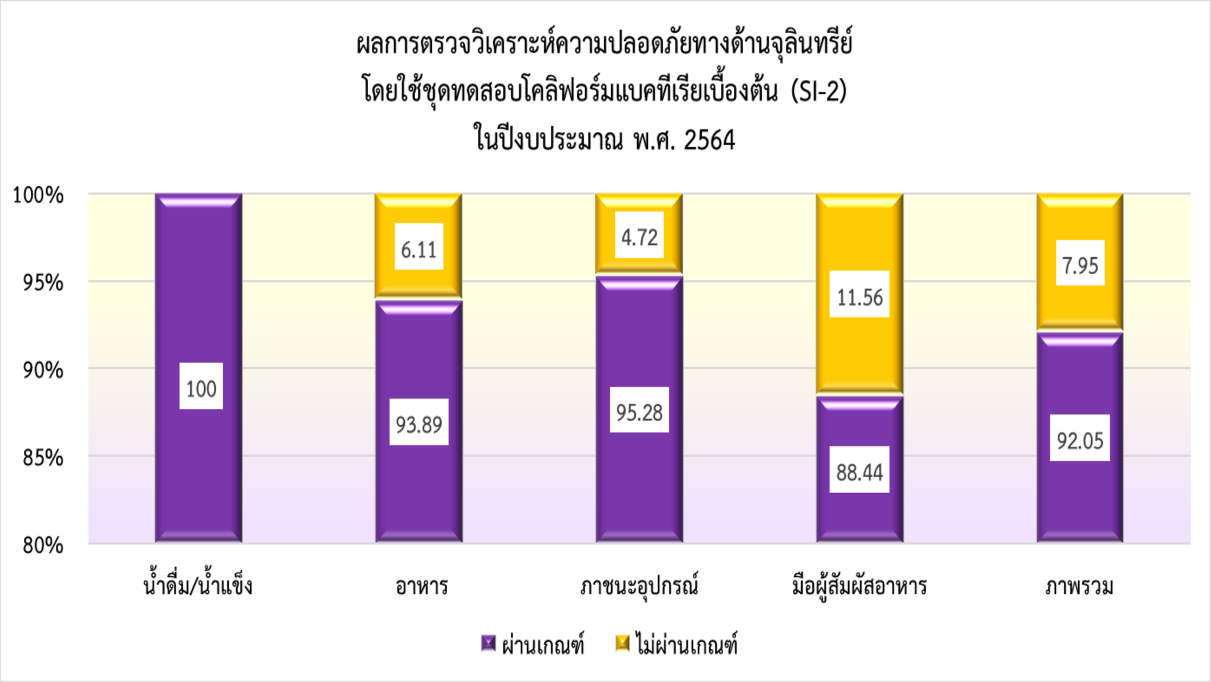
- อาหาร จำนวน 229 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 14 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.11)

- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 868 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 41 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.72)

- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 969 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 112 ตัวอย่าง (ร้อยละ 11.56)

จากผลการตรวจจะเห็นได้ว่าพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 11.56) รองลงมา คือ อาหาร (ร้อยละ 6.11) และภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 4.72) ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 5

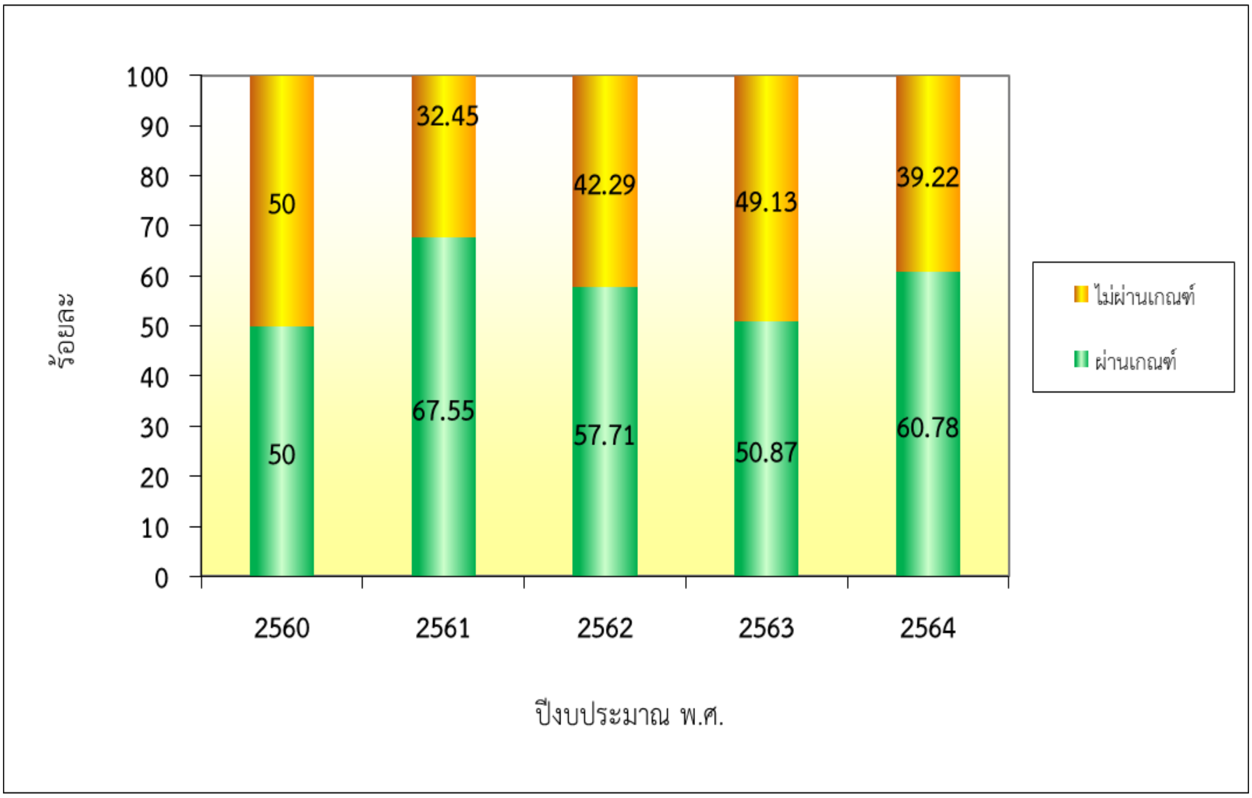
แผนภาพที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ดำเนินการให้คำแนะนำสถานประกอบการให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

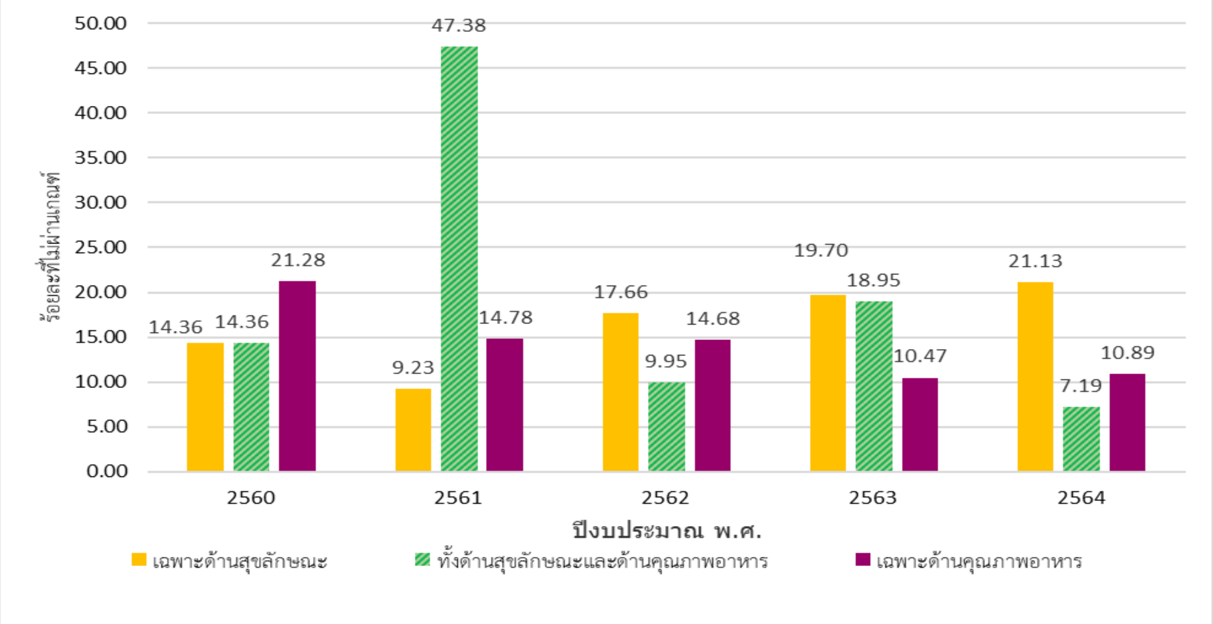
จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2564) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ไม่คงที่ กล่าวคือมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 คิดเป็นร้อยละ 50 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 คิดเป็นร้อยละ 67.55 และค่อยๆ ลดลงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2563 คิดเป็นร้อยละ 57.71 และร้อยละ 50.87 ตามลำดับ และมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (ร้อยละ 60.78) ซึ่งพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานสูงสุด (ร้อยละ 67.55) และปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานต่ำสุด (ร้อยละ 50) รายละเอียดสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2564) แสดงดังแผนภาพที่ 6

แผนภาพที่ 6 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2564)



นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2564) พบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร โดยในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบมีแนวโน้มไม่คงที่ และข้อบกพร่องเฉพาะด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลง ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2563 (ร้อยละ 21.28 ร้อยละ 14.78 ร้อยละ 14.68 และร้อยละ 10.47 ตามลำดับ) แต่เพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ส่วนข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยพบสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (ร้อยละ 21.13) แสดงดังแผนภาพที่ 7

แผนภาพที่ 7 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2564)



จากสถานการณ์การพบข้อบกพร่องดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น (ข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลง) แต่ในส่วนของสุขลักษณะสถานประกอบการ รวมถึงสุขวิทยาส่วนบุคคล เป็นสิ่งที่ยังพบข้อบกพร่องมีแนวโน้มสูงขึ้น สาเหตุจากผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารยังขาดความตระหนัก และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้นทำได้ยาก เจ้าหน้าที่จะต้องตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และต้องส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ เพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างยั่งยืน และเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิต

ที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. การสำรวจความพึงพอใจของประชาชนในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ 6 กรกฎาคม - 30 กันยายน 2564

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ทั้งนี้ เพื่อให้ได้ข้อมูลสำหรับใช้ในการปรับปรุงพัฒนางาน จึงได้สำรวจความพึงพอใจของประชาชนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่วันที่ 6 กรกฎาคม - 30 กันยายน 2564 ในรูปแบบ google form ปรากฏผลดังนี้

1. ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมินในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังตารางที่ 5

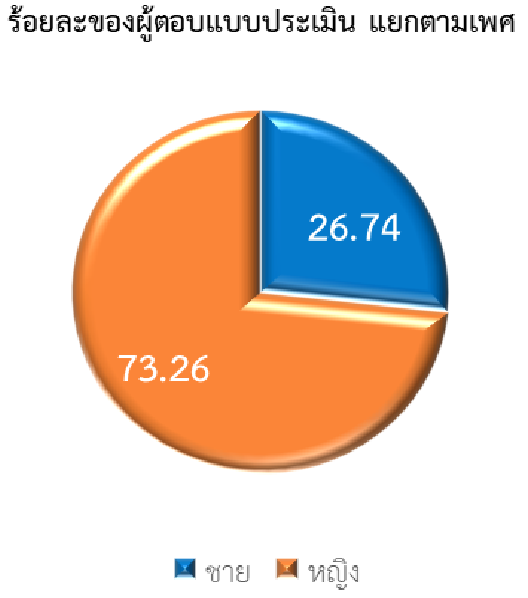
ตารางที่ 5 แสดงข้อมูลผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน		จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ
1. เพศ	ชาย	100	26.74
	หญิง	274	73.26

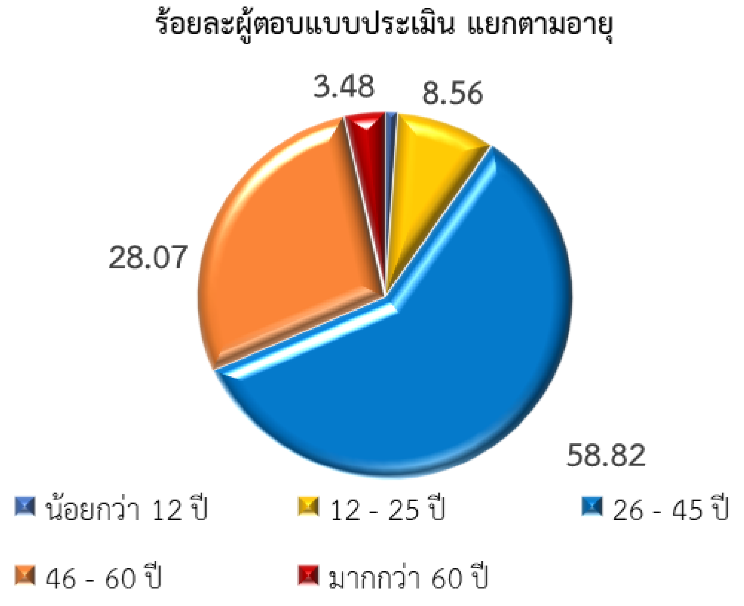
ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน		จำนวน (คน)	คิดเป็นร้อยละ
2. อายุ	น้อยกว่า 12 ปี	4	1.07
	12 - 25 ปี	32	8.56
	26 - 45 ปี	220	58.82
	46 - 60 ปี	105	28.07
	มากกว่า 60 ปี	13	3.48
3. อาชีพ	ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	139	37.17
	พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน	125	33.42
	ผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจ	89	23.80
	นักเรียน/นักศึกษา	11	2.94
	อื่นๆ (เช่น แม่บ้าน รับจ้างทั่วไป)	10	2.67

ผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ มีจำนวนทั้งสิ้น 374 คน แยกเป็น เพศชาย จำนวน 100 คน (ร้อยละ 26.74) เพศหญิง 274 คน (ร้อยละ 73.26) รายละเอียดแสดงตามแผนภาพที่ 8 อายุของผู้ตอบแบบประเมิน ส่วนใหญ่เป็นวัยทำงาน คือ ช่วงอายุ 26 - 45 ปี จำนวน 220 คน (ร้อยละ 58.82) และช่วงอายุ 46 - 60 ปี จำนวน 105 คน (ร้อยละ 28.07) ตามลำดับ รายละเอียดแสดงตามแผนภาพที่ 9

แผนภาพที่ 8 ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ แยกตามเพศ

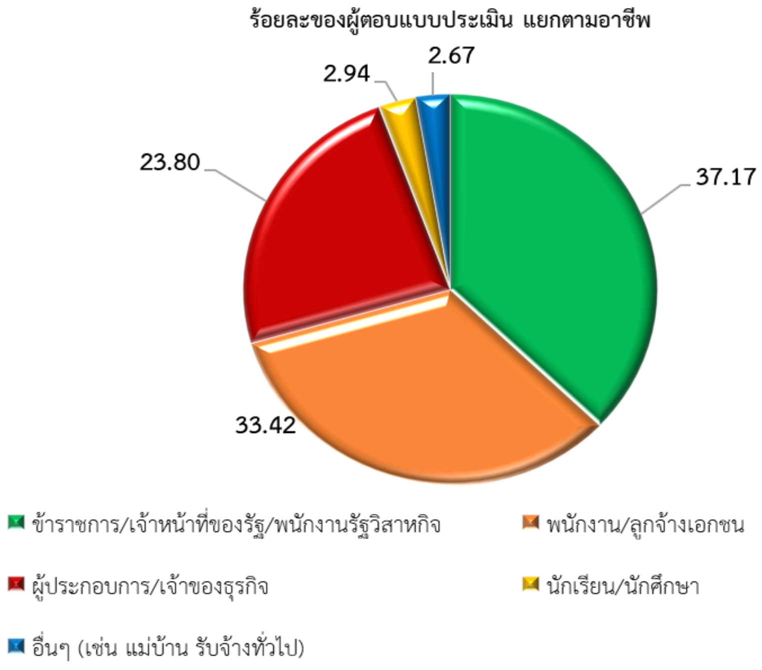


แผนภาพที่ 9 ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ แยกตามอายุ



และเมื่อพิจารณาตามอาชีพของผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ พบว่าส่วนใหญ่มีอาชีพข้าราชการ/เจ้าหน้าที่ของรัฐ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 139 คน (ร้อยละ 37.17) พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน จำนวน 125 คน (ร้อยละ 33.42) และผู้ประกอบการ/เจ้าของธุรกิจ จำนวน 89 คน (ร้อยละ 23.80) ตามลำดับ รายละเอียดแสดงตามแผนภาพที่ 10

แผนภาพที่ 10 ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมินความพึงพอใจ แยกตามอาชีพ



2. ข้อมูลผลการประเมินความพึงพอใจในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังตารางที่ 6

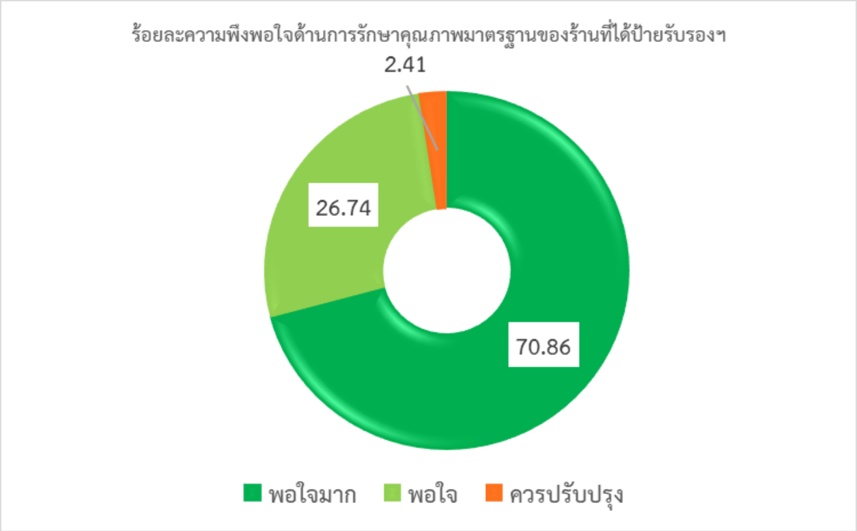
ตารางที่ 6 แสดงความพึงพอใจของประชาชนในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รายละเอียด	พอใจมาก	พอใจ	ควรปรับปรุง
ร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ เช่น ความสะอาดของสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และสุขลักษณะผู้ให้บริการ/ผู้สัมผัสอาหาร	265 คน (ร้อยละ 70.86)	100 คน (ร้อยละ 26.74)	9 คน (ร้อยละ 2.41)
ท่านมีความมั่นใจว่าได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	259 คน (ร้อยละ 69.25)	110 คน (ร้อยละ 29.41)	5 คน (ร้อยละ 1.34)
รูปแบบป้าย/สัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีความสวยงาม สะดุดตา และสื่อความหมายได้ชัดเจน	217 คน (ร้อยละ 58.02)	142 คน (ร้อยละ 37.97)	15 คน (ร้อยละ 4.01)

โดยมีผลการประเมินความพึงพอใจตามประเด็น ดังนี้

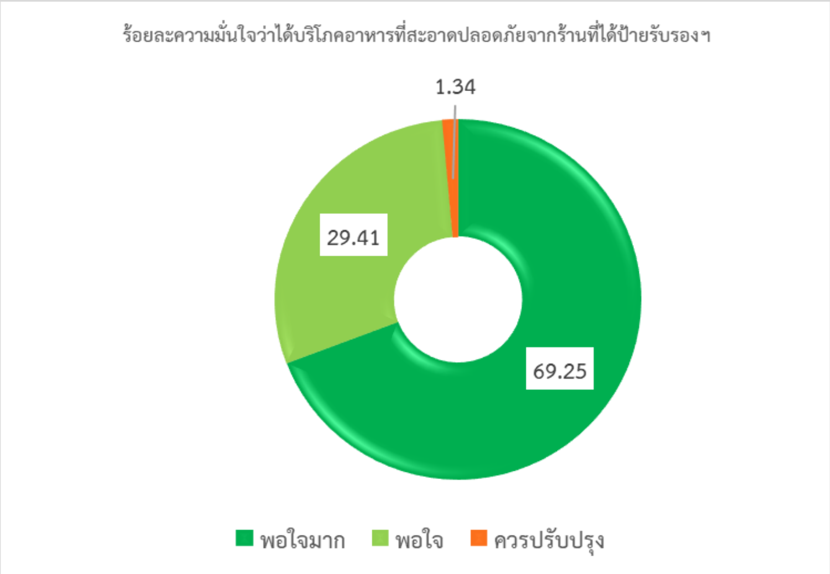
2.1 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ เช่น ความสะอาดของสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และสุขลักษณะผู้ให้บริการ/ผู้สัมผัสอาหาร (แผนภาพที่ 11) พบว่า ประชาชนมีความพอใจมาก จำนวน 265 คน (ร้อยละ 26.74) พอใจ จำนวน 100 คน (ร้อยละ 26.74) และเห็นว่าควรปรับปรุง จำนวน 9 คน (ร้อยละ 2.41)

แผนภาพที่ 11 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ



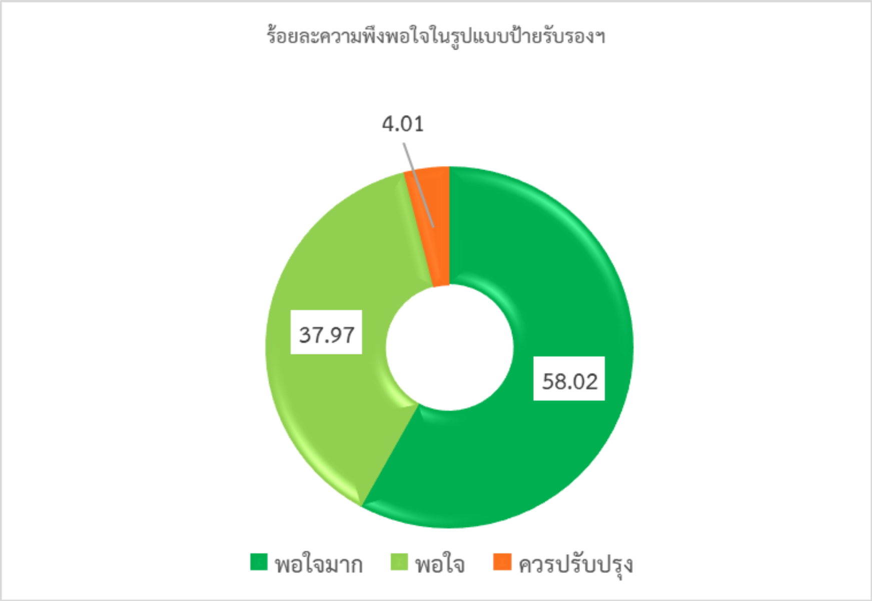
2.2 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นความมั่นใจว่าได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (แผนภาพที่ 12) พบว่า ประชาชนมีความพอใจมาก จำนวน 259 คน (ร้อยละ 69.25) พอใจ จำนวน 110 คน (ร้อยละ 29.41) และเห็นว่าควรปรับปรุง จำนวน 5 คน (ร้อยละ 1.34)

แผนภาพที่ 12 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นความมั่นใจว่าได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากร้านที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



2.3 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นรูปแบบป้าย/สัญลัษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีความสวยงาม สะดุดตา และสื่อความหมายได้ชัดเจน (แผนภาพที่ 13) พบว่า ประชาชนมีความพอใจมาก จำนวน 217 คน (ร้อยละ 58.02) พอใจ จำนวน 142 คน (ร้อยละ 37.97) และเห็นว่าควรปรับปรุง จำนวน 15 คน (ร้อยละ 4.01)

แผนภาพที่ 13 ผลการประเมินความพึงพอใจในประเด็นรูปแบบป้าย/สัญลัษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



จากผลการประเมินความพึงพอใจในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะเห็นได้ว่า ประชาชนมีความพึงพอใจมาก ในประเด็นร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ (ร้อยละ 70.86) และเห็นว่าควรปรับปรุงมากที่สุด ในประเด็นรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ร้อยละ 4.01)

<u>ข้อเสนอแนะ</u>

1) ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

2) จัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการเกิดความกระตือรือร้นที่จะพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ และให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น

3) สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ facebook เว็บไซต์ เป็นต้น

4) พัฒนา ปรับปรุงระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในส่วนของระบบการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทุกภาคส่วน

5) ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการโดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2564

ด้านที่ 1 : มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 : ปลอดโรคคนเมืองอาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 : ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 : ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

เป้าหมาย สุ่มตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุม 50 เขต ด้านเคมีและจุลชีววิทยา ได้แก่ ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นและส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ตัวชี้วัด / ค่าเป้าหมาย : **1. ชื่อตัวชี้วัด** ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค / **ค่าเป้าหมาย** ร้อยละ 95

2. ชื่อตัวชี้วัด ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ / **ค่าเป้าหมาย** ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย และกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยและกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต มีภารกิจที่สำคัญในการควบคุมกำกับและดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ได้รับการจัดสรรงบประมาณให้ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้ครอบคลุม สถานประกอบการอาหารทุกประเภทและครอบคลุมพื้นที่ 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานจำหน่ายอาหารต่าง ๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยตรวจวิเคราะห์ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน แสดงดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2564

กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	2,850	2,850
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	83,250	85,544
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	300	302
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	118,860	98,571
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ตัวชี้วัด)	95	98.53
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ตัวชี้วัด)	100	100

2. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้ง 50 เขต จำนวน 3,150 ตัวอย่าง มีการดำเนินการเก็บตัวอย่างระหว่างวันที่ 17 กุมภาพันธ์ ถึง 12 กรกฎาคม 2564 สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมาย คือ 3,152 ตัวอย่าง โดยเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด จำนวน 2,850 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (Pesticide 4 groups) จำนวน 152 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง มีรายละเอียดแสดงดังตารางที่ 8

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 3,152 ตัวอย่าง แบ่งตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ จากทั้งหมด 3 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2,741 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.96 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 411 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.04 แสดงดังตารางที่ 8

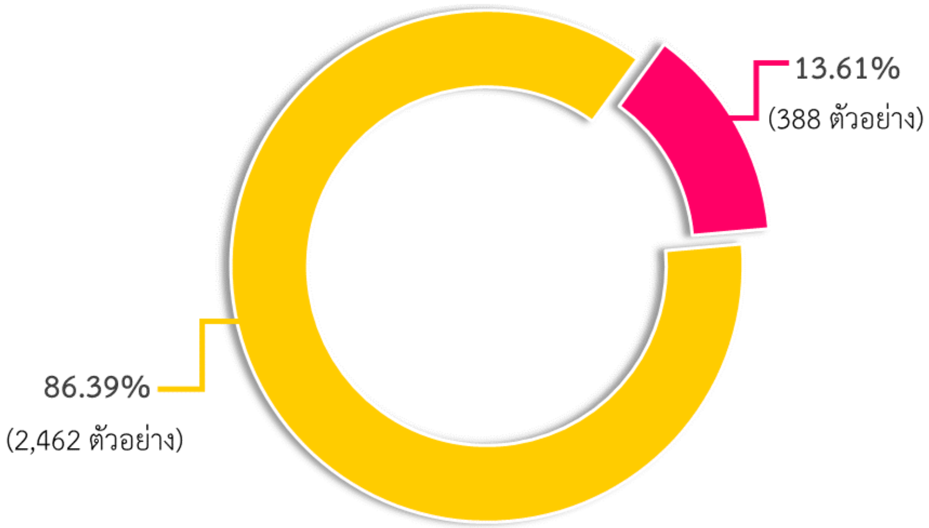
ตารางที่ 8 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ลำดับที่	ประเภทรายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด	2,850	2,462	86.39	388	13.61
2	สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)	152	139	91.45	13	5.10
3	สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)	150	140	93.33	10	7.55
รวม		**3,152**	**2,741**	**86.96**	**411**	**13.04**

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์

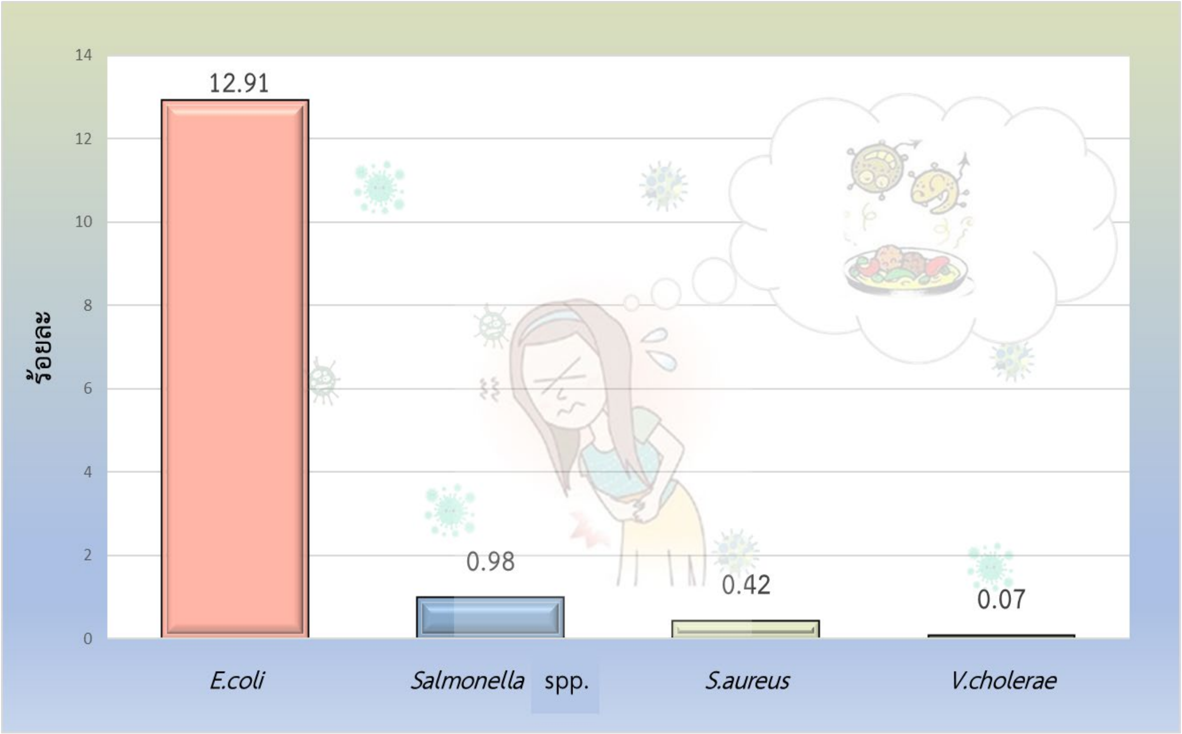
จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli, Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,850 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,462 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.39 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 388 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.61 แสดงดังแผนภาพที่ 14

แผนภาพที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ปี 2564



เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 12.91 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.98 พบเชื้อ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.42 และพบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0.07 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 15

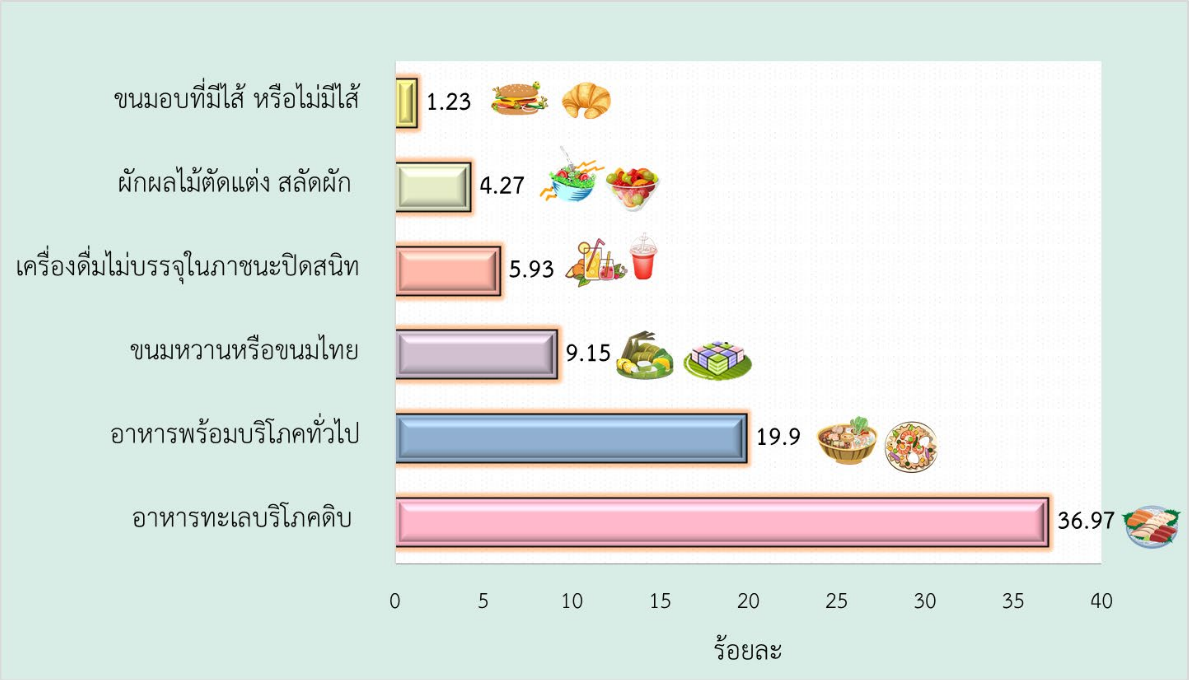
แผนภาพที่ 15 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ อาหารทะเลที่บริโภคดิบตรวจทั้งหมด 119 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.97 รองลงมา คือ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปตรวจทั้งหมด 1,362 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 271 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.90 ขนมหวานหรือขนมไทยตรวจทั้งหมด 459 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 42 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.15 เครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทตรวจทั้งหมด 270 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.93 ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักตรวจทั้งหมด 234 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.27 และขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ตรวจทั้งหมด 406 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.23 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 16

แผนภาพที่ 16 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564

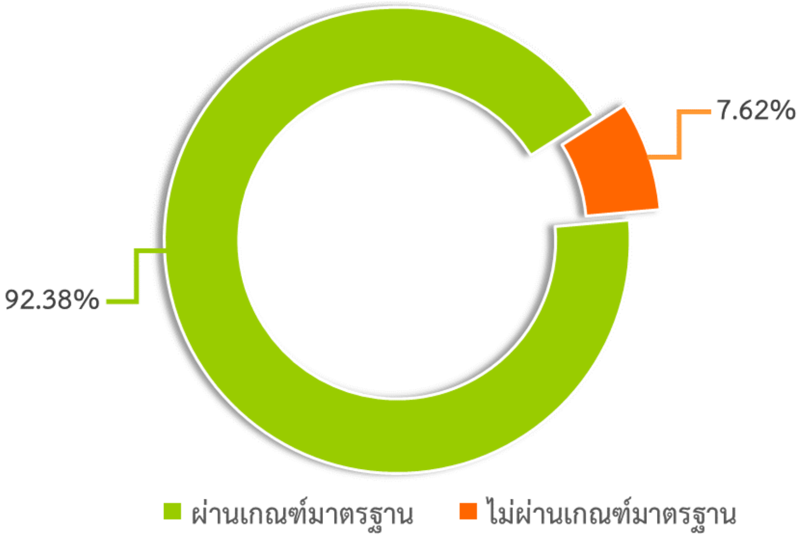


2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารบาทวิถี มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ร้านอาหาร ตลาด และซูเปอร์มาร์เก็ตจากสำนักงานเขตจำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร ด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และ Aflatoxin โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการสุ่มเก็บ

ตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 302 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 279 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.38 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.62 แสดงดังแผนภาพที่ 17

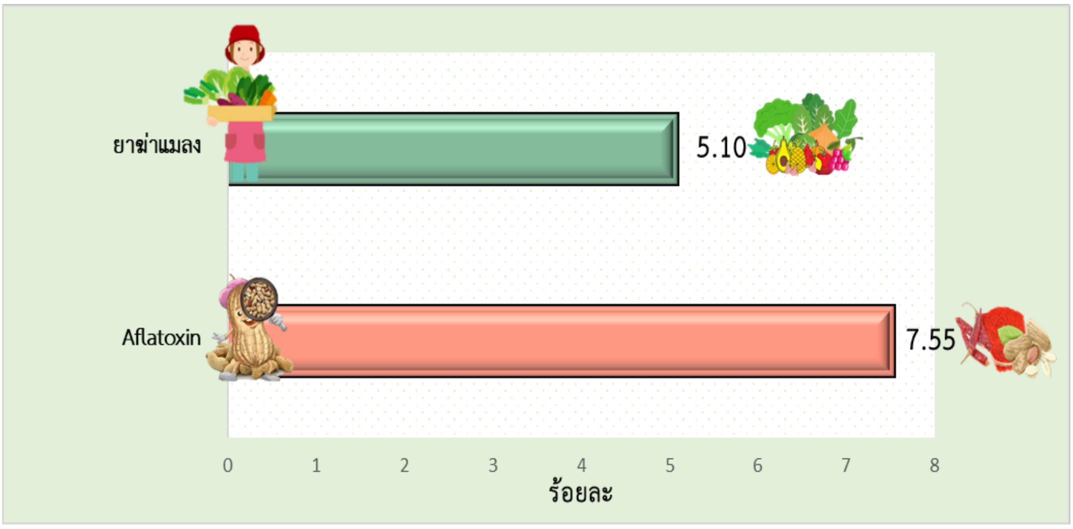
แผนภาพที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของอาหารทางด้านเคมี โดยจำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ Aflatoxin ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.55 และยาฆ่าแมลง ตรวจทั้งหมด 152 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.10 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 18

แผนภาพที่ 18 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2564

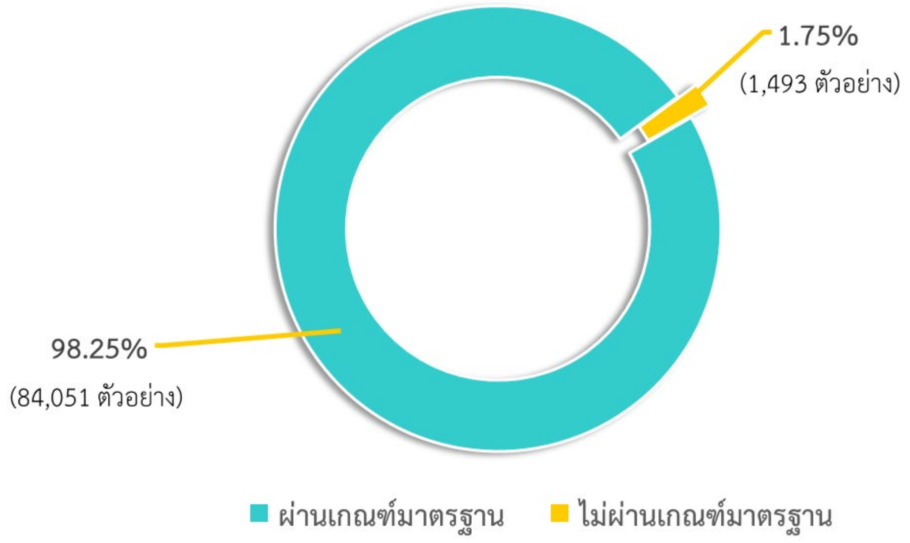


2.3 การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - Kit)

2.3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI - 2 และ อ 11)

ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 2 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI – 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ทั้งหมด 85,544 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 84,051 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.25 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,493 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.75 แสดงดังแผนภาพที่ 19

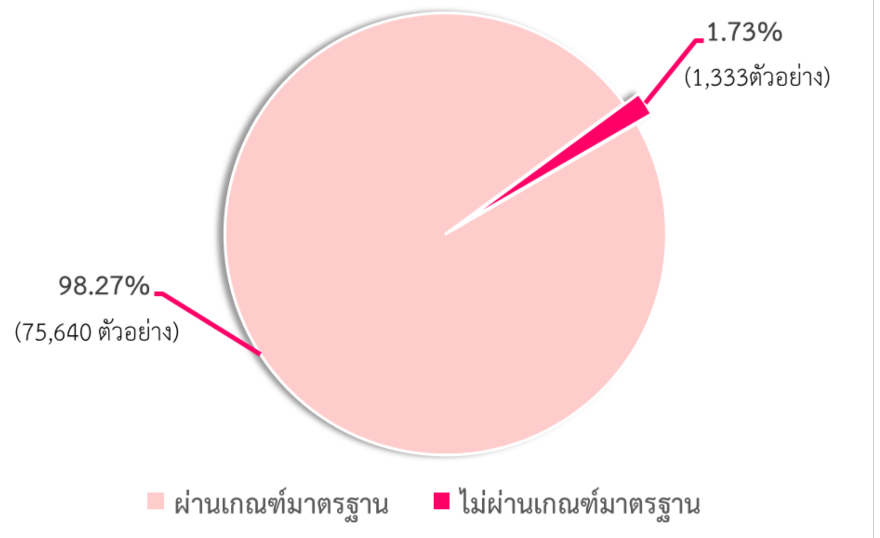
แผนภาพที่ 19 **ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI – 2 และ อ 11)**



2.3.1.1 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI – 2)

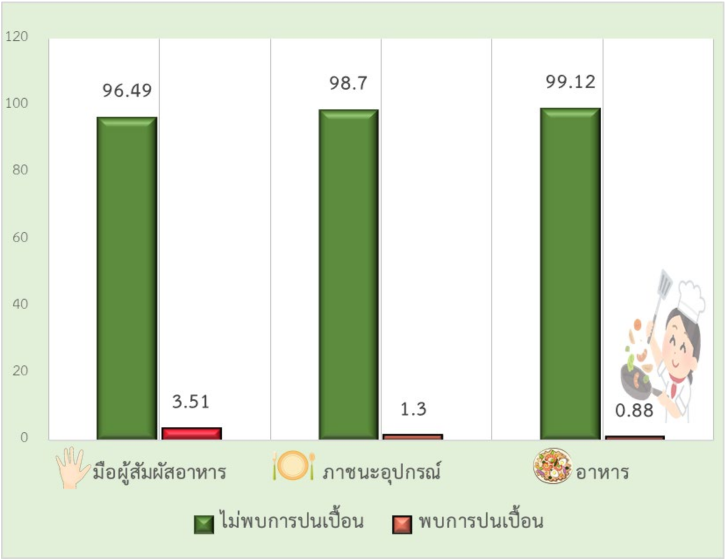
ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI – 2) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 76,973 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 75,640 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.27 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,333 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.73 แสดงดังแผนภาพที่ 20

แผนภาพที่ 20 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI – 2)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และอาหาร คิดเป็นร้อยละ 3.51 1.30 และ 0.88 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 21

แผนภาพที่ 21 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI – 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่าง



เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.34 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.98 เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.54 ขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 0.34 ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ คิดเป็นร้อยละ 0.08 และไม่พบการปนเปื้อนในอาหารทะเลที่บริโภคดิบ คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ แสดงดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

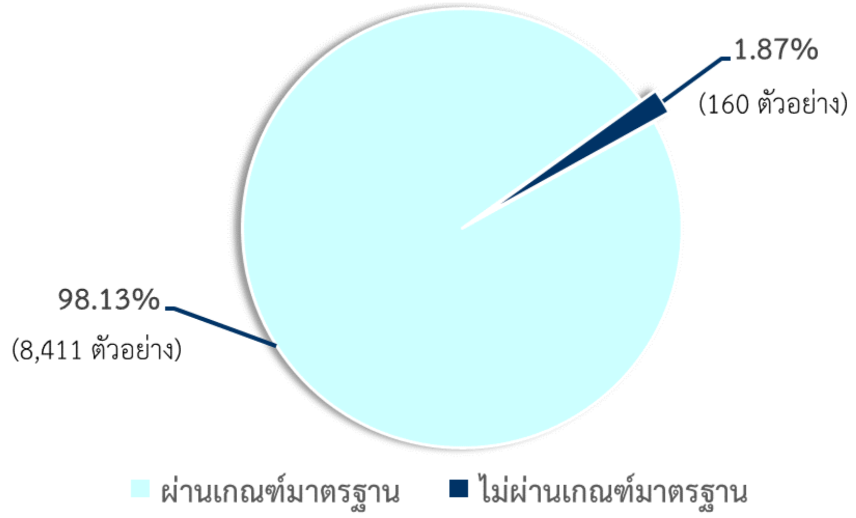
ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	19,326	19,136	99.02	190	0.98
2	เครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท	4,454	4,430	99.46	24	0.54
3	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	1,265	1,264	99.92	1	0.08
4	ขนมหวานหรือขนมไทย	594	592	99.66	2	0.34
5	ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	359	347	99.66	12	3.34
6	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	15	15	100	0	*
รวม		**26,013**	**25,784**	**99.12**	**229**	**0.88**

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

2.3.1.2 ชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 8,571 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 8,411 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.13 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 160 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.87 แสดงดังแผนภาพที่ 22

แผนภาพที่ 22 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ 11) ตรวจพบในน้ำดื่ม และน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 1.99 และ 1.85 ตามลำดับ แสดงดังตารางที่ 10

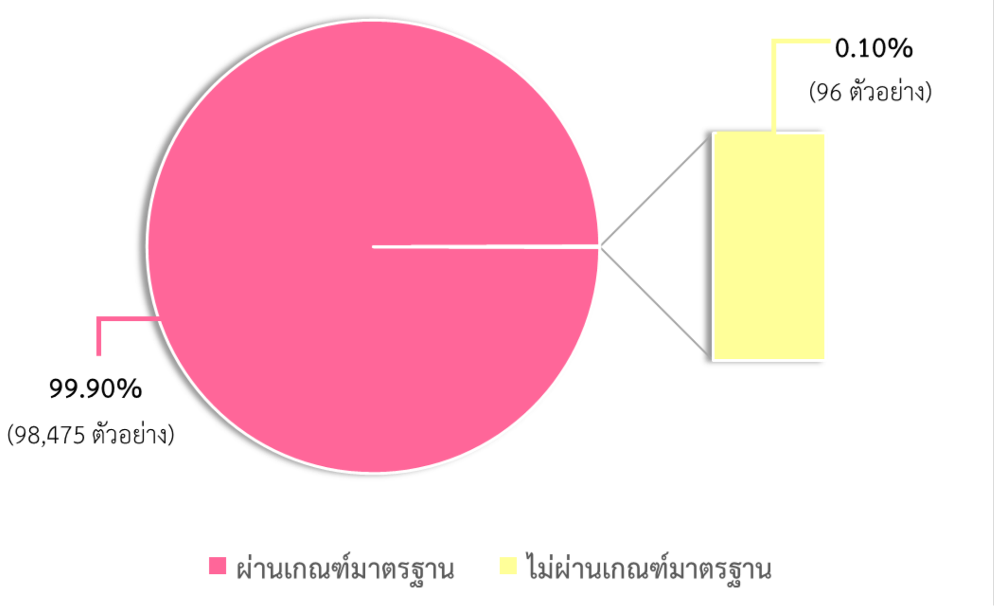
ตารางที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง

ลำดับที่	ตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	น้ำแข็ง	7,317	7,182	98.15	135	1.85
2	น้ำดื่ม	1,254	1,229	98.01	25	1.99
รวม		**8,571**	**8,411**	**98.13**	**160**	**1.87**

2.3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 9 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร กรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม) และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตรวจทั้งหมด 98,571 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 98,475 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 96 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 แสดงดังแผนภาพที่ 23

แผนภาพที่ 23 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี (Test – kit)



ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามชนิดของพารามิเตอร์

ลำดับที่	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์	
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
1	สารบอแรกซ์	28,175	28,158 (ร้อยละ 99.94)	17 (ร้อยละ 0.06)
2	สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	14,012	13,988 (ร้อยละ 99.83)	24 (ร้อยละ 0.17)
3	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	8,260	8,259 (ร้อยละ 99.99)	1 (ร้อยละ 0.01)
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิค)	7,387	7,386 (ร้อยละ 99.99)	1 (ร้อยละ 0.01)
5	ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	28,662	28,649 (ร้อยละ 99.95)	13 (ร้อยละ 0.05)
6	สีสังเคราะห์ ในอาหารห้ามใช้สี	2,331	2,331 (ร้อยละ 100)	0
7	สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	2,883	2,861 (ร้อยละ 99.24)	22 (ร้อยละ 0.76)
8	กรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม)	3,191	3,190 (ร้อยละ 99.97)	1 (ร้อยละ 0.03)
9	สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	3,670	3,653 (ร้อยละ 99.54)	17 (ร้อยละ 0.46)
รวมทั้งสิ้น		**98,571**	**98,475 (ร้อยละ 99.90)**	**96 (ร้อยละ 0.10)**

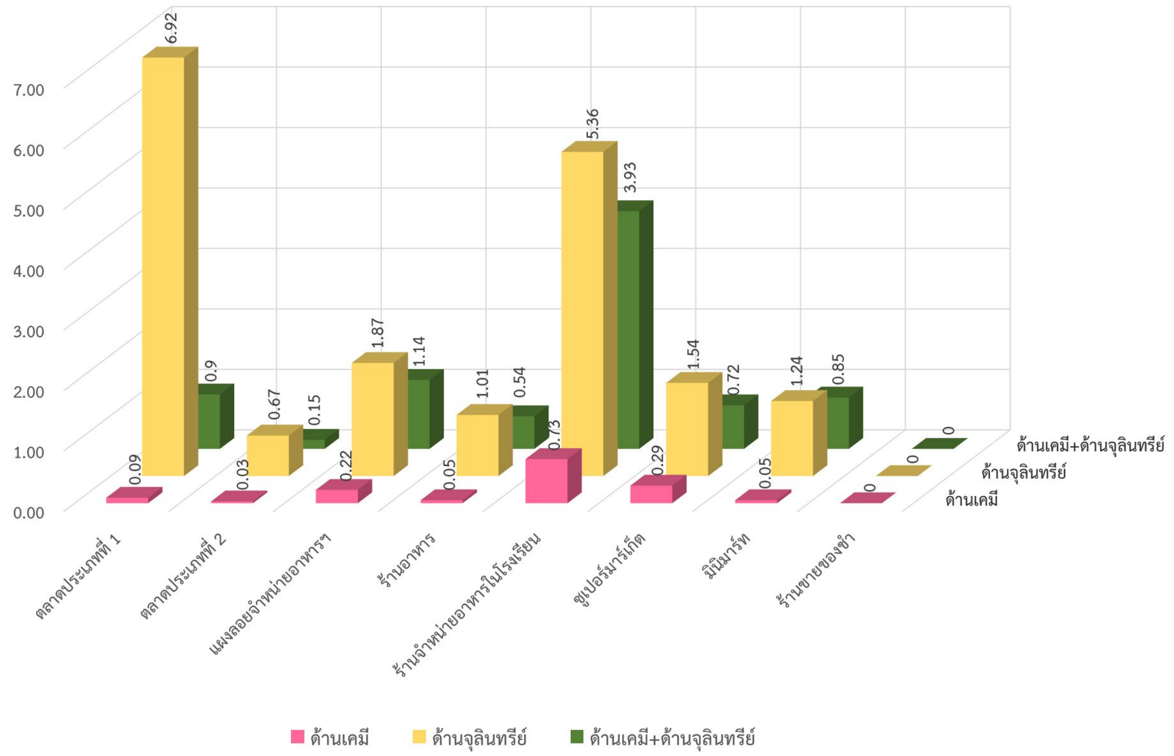
สรุปได้ว่าในตัวอย่างอาหารพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.76 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารบอแรกซ์ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ กรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) และสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) คิดเป็นร้อยละ 0.46 0.17 0.06 0.05 0.03 0.01และ 0.01 ตามลำดับ อีกทั้งยังพบว่าตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง ได้แก่ สีสังเคราะห์

2.3.3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ พบว่าร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน มีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.93 รองลงมาคือ แผงลอย

จำหน่ายอาหาร ตลาดประเภทที่ 1 มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 1.14 0.90 0.85 0.72 0.54 และ 0.15 ตามลำดับ ไม่พบตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในร้านขายของชำ เมื่อแยกวิเคราะห์ด้านเคมี พบว่าร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน และซูเปอร์มาร์เก็ต มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.73 0.29 ตามลำดับ โดยพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุดในตลาดประเภทที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 6.92 แสดงดังแผนภาพที่ 24

แผนภาพที่ 24 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร



ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	3,620	0	0	3,095	0	0	896	0	0
ฟอร์มาลิน	1,762	8	0.45	2,007	3	0.15	276	2	0.72
สารฟอกขาว	1,726	1	0.06	1,804	0	0	257	0	0
สารกันรา	1,458	0	0	1,462	0	0	211	0	0
ยาฆ่าแมลง	7,838	4	0.05	5,331	0	0	723	0	0
สีสังเคราะห์	306	0	0	346	0	0	80	0	0
โพลาร์	137	2	1.46	432	1	0.23	128	4	3.13
กรดแร่อิสระ	199	0	0	352	0	0	113	0	0
ไอโอเดท	240	1	0.42	278	0	0	47	0	0
รวมด้านเคมี	**17,286**	**16**	**0.09**	**15,107**	**4**	**0.03**	**2,731**	**6**	**0.22**
SI – 2	2,155	129	5.99	3,457	23	0.67	3,403	59	1.73
อ 11	158	31	19.62	129	1	0.78	71	6	8.45
รวมด้านจุลินทรีย์	**2,313**	**160**	**6.92**	**3,586**	**24**	**0.67**	**3,474**	**65**	**1.87**
รวมทั้งหมด	**19,599**	**176**	**0.90**	**18,693**	**28**	**0.15**	**6,205**	**71**	**1.14**

ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564 (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ร้านอาหาร			ร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน			ซูเปอร์มาร์เก็ต		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	15,524	3	0.02	1,593	10	0.63	810	3	0.37
ฟอร์มาลิน	9,242	10	0.11	194	0	0	389	1	0.26
สารฟอกขาว	4,064	0	0	331	0	0	193	0	0
สารกันรา	3,050	1	0.03	123	0	0	184	0	0
ยาฆ่าแมลง	11,288	1	0.01	1,186	4	0.34	956	4	0.42
สีสังเคราะห์	1,126	0	0	96	0	0	64	0	0
โพลาร์	1,890	5	0.26	231	10	4.33	40	0	0
กรดแร่อิสระ	1,938	0	0	328	0	0	59	0	0
ไอโอเดท	2,392	6	0.25	452	9	1.99	27	0	0
รวมด้านเคมี	**50,514**	**26**	**0.05**	**4,534**	**33**	**0.73**	**2,722**	**8**	**0.29**
SI – 2	47,629	493	1.04	9,060	481	5.31	1,339	21	1.57
อ 11	5,328	40	0.75	1,104	64	5.80	92	1	1.09
รวมด้านจุลินทรีย์	**52,957**	**533**	**1.01**	**10,164**	**545**	**5.36**	**1,431**	**22**	**1.54**
รวมทั้งหมด	**103,471**	**559**	**0.54**	**14,698**	**578**	**3.93**	**4,153**	**30**	**0.72**

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2564 (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร					
	มินิมาร์ท			ร้านขายของชำ		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	2,607	1	0.04	30	0	0
ฟอร์มาลีน	137	0	0	5	0	0
ฟอกขาว	90	0	0	4	0	0
กันรา	875	0	0	24	0	0
ยาฆ่าแมลง	1,340	0	0	0	0	0
สีสังเคราะห์	304	0	0	9	0	0
โพลาร์	22	0	0	3	0	0
กรดแร่อิสระ	183	1	0.55	19	0	0
ไอโอเดท	212	1	0.47	22	0	0
รวมด้านเคมี	**5,770**	**3**	**0.05**	**116**	**0**	**0**
SI – 2	9,883	127	1.29	47	0	0
อ 11	1,685	17	1.01	4	0	0
รวมด้านจุลินทรีย์	**11,568**	**144**	**1.24**	**51**	**0**	**0**
รวมทั้งหมด	**17,338**	**147**	**0.85**	**167**	**0**	**0**

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพเหนือ												
1.1	บางเขน	6	0	52	6	685	3	1,216	0	1,959	9	0.46
1.2	จตุจักร	6	0	67	9	2,496	10	3,164	146	5,733	165	2.88
1.3	ดอนเมือง	6	1	58	7	2,711	0	2,042	9	4,817	17	0.35
1.4	บางซื่อ	6	0	52	2	2,608	0	1,698	11	4,364	13	0.30
1.5	ลาดพร้าว	6	1	56	6	1,786	0	1740	32	3,588	39	1.09
1.6	สายไหม	6	1	50	8	2,487	0	1,172	23	3,715	32	0.86
1.7	หลักสี่	6	0	50	4	3,832	0	1,397	15	5,285	19	0.36
	รวม	**42**	**3**	**385**	**42**	**16,605**	**13**	**12,429**	**236**	**29,461**	**294**	**1.00**
กรุงเทพตะวันออก												
2.1	คันนายาว	6	0	50	7	1,555	1	1153	8	2,764	16	0.58
2.2	คลองสามวา	6	0	50	2	1,108	13	1551	93	2,715	108	3.98
2.3	บางกะปิ	6	0	57	9	1,317	0	2,116	0	3,496	9	0.26
2.4	บึงกุ่ม	6	1	52	7	1,094	2	1106	95	2,258	105	4.65
2.5	ประเวศ	6	0	67	14	1,286	11	865	98	2,224	123	5.53
2.6	มีนบุรี	6	1	52	10	2,582	2	2,032	30	4,672	43	0.92
2.7	ลาดกระบัง	8	1	50	8	2,825	0	1,329	0	4,212	9	0.21
2.8	สะพานสูง	6	0	50	6	744	0	605	17	1,405	23	1.64
2.9	หนองจอก	6	0	50	7	1,721	0	515	22	2,292	29	1.27
	รวม	**56**	**3**	**478**	**70**	**14,232**	**29**	**11,272**	**363**	**26,038**	**465**	**1.79**

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพกลาง												
3.1	ห้วยขวาง	6	0	58	11	3,062	0	3,686	0	6,812	11	0.16
3.2	ดินแดง	6	1	67	13	885	1	1,485	311	2,443	326	13.34
3.3	ดุสิต	6	0	67	15	1,965	23	2,886	283	4,924	321	6.52
3.4	ป้อมปราบฯ	6	0	52	9	1,173	0	1,876	41	3,107	50	1.61
3.5	พญาไท	6	2	67	10	1,854	0	1,046	25	2,973	37	1.24
3.6	พระนคร	5	0	67	14	2,517	0	1,314	8	3,903	22	0.56
3.7	วังทองหลาง	6	0	58	7	1,116	0	1,894	1	3,074	8	0.26
3.8	ราชเทวี	6	0	52	8	2,016	0	1,409	0	3,483	8	0.23
3.9	สัมพันธวงศ์	6	0	63	8	764	0	1,702	1	2,535	9	0.36
	รวม	**53**	**3**	**551**	**95**	**15,352**	**24**	**17,298**	**670**	**33,254**	**792**	**2.38**
กรุงเทพใต้												
4.1	สวนหลวง	7	0	50	7	1,144	0	1,365	0	2,566	7	0.27
4.2	คลองเตย	6	0	58	12	2,968	1	784	0	3,816	13	0.34
4.3	บางคอแหลม	6	0	52	1	1,872	0	1,952	0	3,882	1	0.03
4.4	บางนา	6	1	58	10	2,102	3	2,546	0	4,712	14	0.30
4.5	บางรัก	6	1	72	10	2,034	0	3,579	0	5,691	11	0.19
4.6	ปทุมวัน	7	0	78	11	5,382	1	5,111	0	10,578	12	0.11
4.7	พระโขนง	6	0	52	8	1,905	0	2,328	0	4,291	8	0.19
4.8	ยานนาวา	6	1	63	4	2,991	7	1,437	6	4,497	18	0.40
4.9	วัฒนา	6	1	78	17	2,057	6	3,610	1	5,751	25	0.43
4.10	สาทร	6	0	63	10	3,171	0	2,108	11	5,348	21	0.39
	รวม	**62**	**4**	**624**	**90**	**25,626**	**18**	**24,820**	**18**	**51,132**	**130**	**0.25**

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงานเขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงธนเหนือ												
5.1	บางกอกน้อย	6	1	67	11	2,176	0	2,281	0	4,530	12	0.26
5.2	คลองสาน	6	0	58	5	1,693	0	2,235	0	3,992	5	0.13
5.3	จอมทอง	6	0	50	6	2,343	5	892	39	3,291	50	1.52
5.4	ตลิ่งชัน	6	0	52	8	1,594	0	1,151	0	2,803	8	0.29
5.5	ทวีวัฒนา	6	2	52	6	1,627	0	1,579	11	3,264	19	0.58
5.6	ธนบุรี	6	1	58	5	2,286	0	1,928	1	4,278	7	0.16
5.7	บางกอกใหญ่	6	2	58	0	3,270	0	1,621	0	4,955	2	0.04
5.8	บางพลัด	6	0	50	2	3,237	0	1,515	0	4,808	2	0.04
	รวม	**48**	**6**	**445**	**43**	**18,226**	**5**	**13,202**	**51**	**31,921**	**105**	**0.33**
กรุงธนใต้												
6.1	บางแค	6	1	52	7	753	0	896	21	1,707	29	1.70
6.2	ทุ่งครุ	6	1	58	9	1,535	0	882	0	2,481	10	0.40
6.3	บางขุนเทียน	6	1	52	8	1,205	0	570	0	1,833	9	0.49
6.4	บางบอน	6	0	50	6	833	6	1,003	12	1,892	24	1.27
6.5	ภาษีเจริญ	5	1	53	7	996	0	815	20	1,869	28	1.50
6.6	ราษฎร์บูรณะ	6	0	52	5	887	1	913	10	1,858	16	0.86
6.7	หนองแขม	6	0	50	6	2,321	0	1,444	92	3,821	98	2.56
	รวม	**41**	**4**	**367**	**48**	**8,530**	**7**	**6,523**	**155**	**15,461**	**214**	1.38
รวมทั้งหมด		**302**	**23**	**2,850**	**388**	**98,571**	**96**	**85,544**	**1,493**	**187,267**	**2,000**	**10.17**

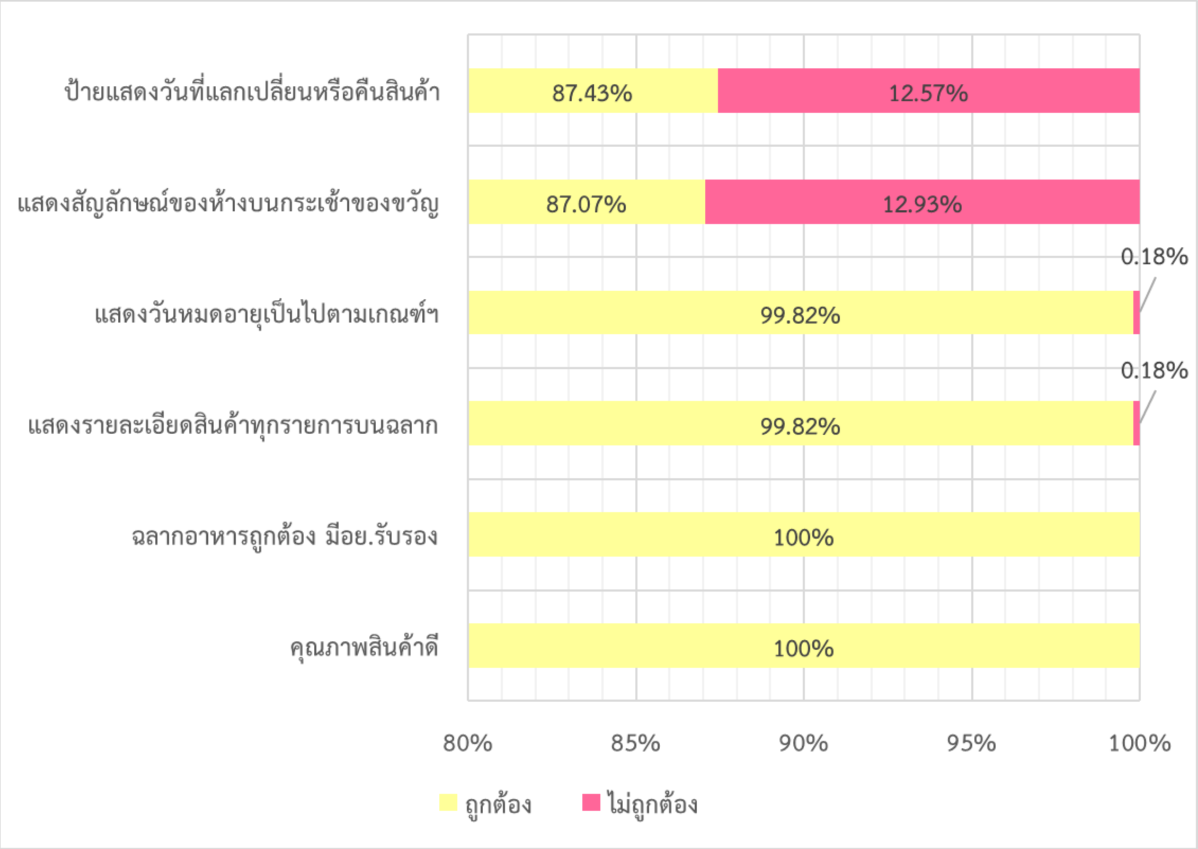
ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2564

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัย ของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: ร้อยละผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญ ในช่วงเทศกาลปีใหม่
เป้าหมาย	: ร้อยละ 100 ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้า ของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
คำนิยาม	: 1. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อและ / หรือผู้ได้รับกระเช้าของขวัญปีใหม่ 2. การพิทักษ์สิทธิ์ผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าในกระเช้าของขวัญ สามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2564 3. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2563 ถึง 29 กุมภาพันธ์ 2564 4. กระเช้าของขวัญ หมายถึง กระเช้าของขวัญปีใหม่ที่จำหน่ายในสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2564
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่

ผลการตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร ปี 2564

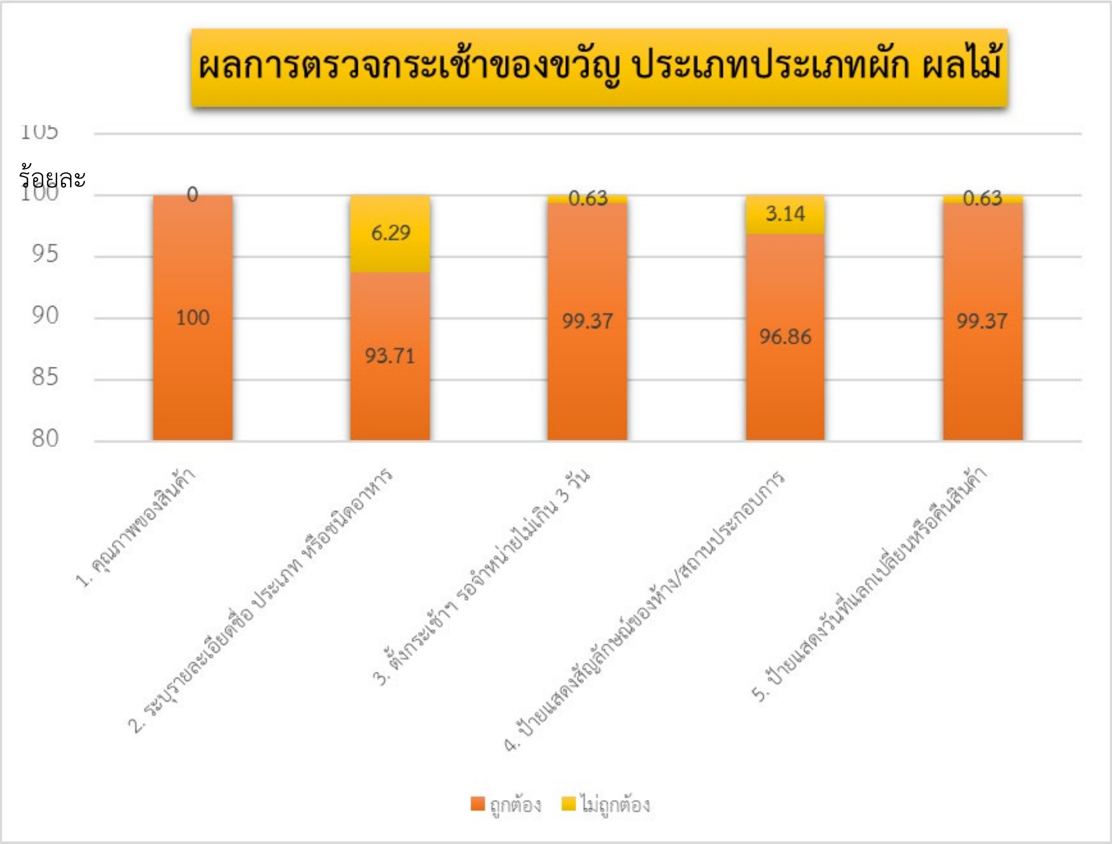
1. กระเช้าของขวัญประเภทบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 549 ราย พบว่า ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 73 ราย คิดเป็นร้อยละ 13.30 โดยพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ การไม่แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ บนกระเช้าของขวัญ จำนวน 71 ราย

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คุณภาพสินค้าดี	549.00	100.00	0.00	0.00
2. ฉลากอาหารถูกต้อง มี อย. รับรอง	549.00	100.00	0.00	0.00
3. แสดงรายละเอียดชื่ออาหารและวันหมดอายุทุกรายการบนฉลาก	548.00	99.82	1.00	0.18
4. สินค้าที่จะนำมาบรรจุกระเช้าต้องมีวันหมดอายุ หลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2564	548.00	99.82	1.00	0.18
5. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ บนกระเช้าของขวัญ	478.00	87.07	71.00	12.93
6. แสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนสินค้าภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2564 บนกระเช้า	480.00	87.43	69.00	12.57



2. กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 159 ราย พบว่าไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 14 ราย คิดเป็นร้อยละ 8.81 โดยพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ ไม่แสดงรายละเอียดชื่อ ประเภท หรือชนิดอาหารแต่ละรายการที่บรรจุบนฉลาก จำนวน 10 ราย

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คุณภาพของสินค้า สด ใหม่	159.00	100.00	0.00	0.00
2. รายละเอียดชื่อ ประเภท หรือชนิดอาหารแต่ละรายการที่บรรจุบนฉลาก	149.00	93.71	10.00	6.29
3. ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน	158.00	99.37	1.00	0.63
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ	154.00	96.86	5.00	3.14
5. แสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ	158.00	99.37	1.00	0.63

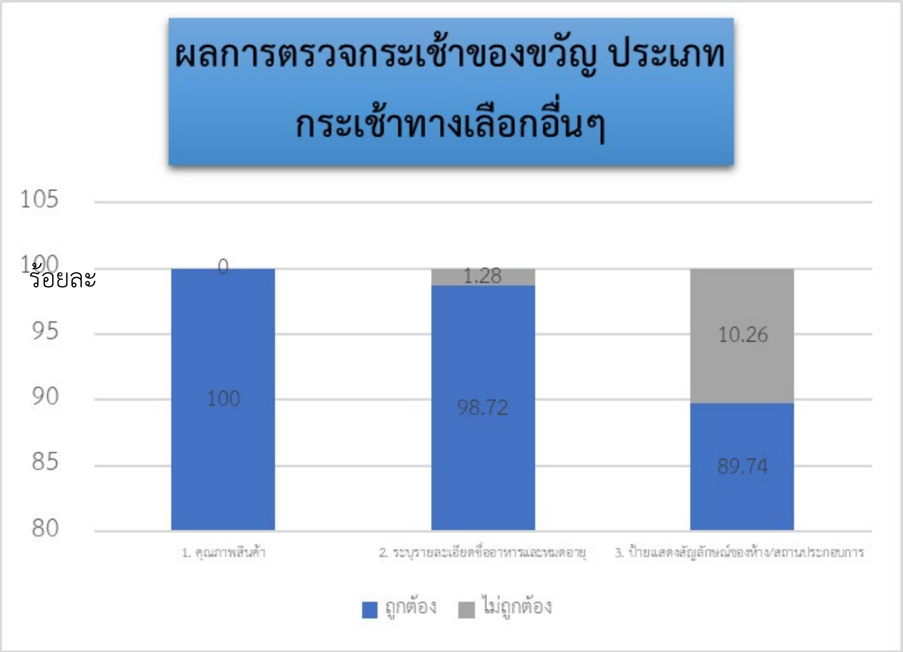


3. กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) สุ่มตรวจสถานประกอบการจำนวน 75 ราย พบว่าปฏิบัติถูกต้องตามหลักเกณฑ์ทุกราย

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คุณภาพสินค้าดี	75.00	100.00	0.00	0.00
2. แสดงรายละเอียดชื่ออาหารและหมดอายุทุกรายการบนฉลาก	75.00	100.00	0.00	0.00
3. บริเวณที่จำหน่ายแสดงป้าย โดยมีข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น"	75.00	100.00	0.00	0.00
4. แสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ก่อนวันหมดอายุของสินค้าที่มีอายุสั้นที่สุดในกระเช้า	75.00	100.00	0.00	0.00

4. กระเช้าทางเลือกอื่นๆ ได้แก่ กระเช้าขนมไทย สุ่มตรวจสถานประกอบการจำนวน 78 ราย พบว่า ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 9 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.54 โดยพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ ไม่แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ จำนวน 8 ราย

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คุณภาพสินค้าดี	78.00	100.00	0.00	0.00
2. แสดงรายละเอียดชื่ออาหารและหมดอายุทุกรายการบนฉลาก	77.00	98.72	1.00	1.28
3. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	70.00	89.74	8.00	10.26



5. ผู้ประกอบการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 ทุกราย

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. ห้ามจำหน่ายหรือแสดงกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วย	549.00	100.00	0.00	0.00
2. ต้องไม่จัดทำใบปลิว/ รายการ/โบรชัวร์/ใบแนะนำสินค้าหรือกระทำการใดๆ ที่เป็นการสื่อสารการตลาดกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	549.00	100.00	0.00	0.00

6. กรณีผู้ประกอบการที่มีการปฏิบัติไม่ถูกต้องหรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด สำนักงานเขตได้มีการให้คำแนะนำและลงพื้นที่สุ่มตรวจสอบซ้ำ เพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกฎหมายที่กำหนด

ภาพการดำเนินงานการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2564

1. การตรวจเฉพาะกิจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2564

-6-

2. การสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2564

ภารกิจยุทธศาสตร์งานประจำ
ที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2564

ด้านที่ 1 : มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 : ปลอดโรคคนเมือง อาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 : ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1 : ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน

ตัวชี้วัด : 1. ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต)
2. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพธ์)

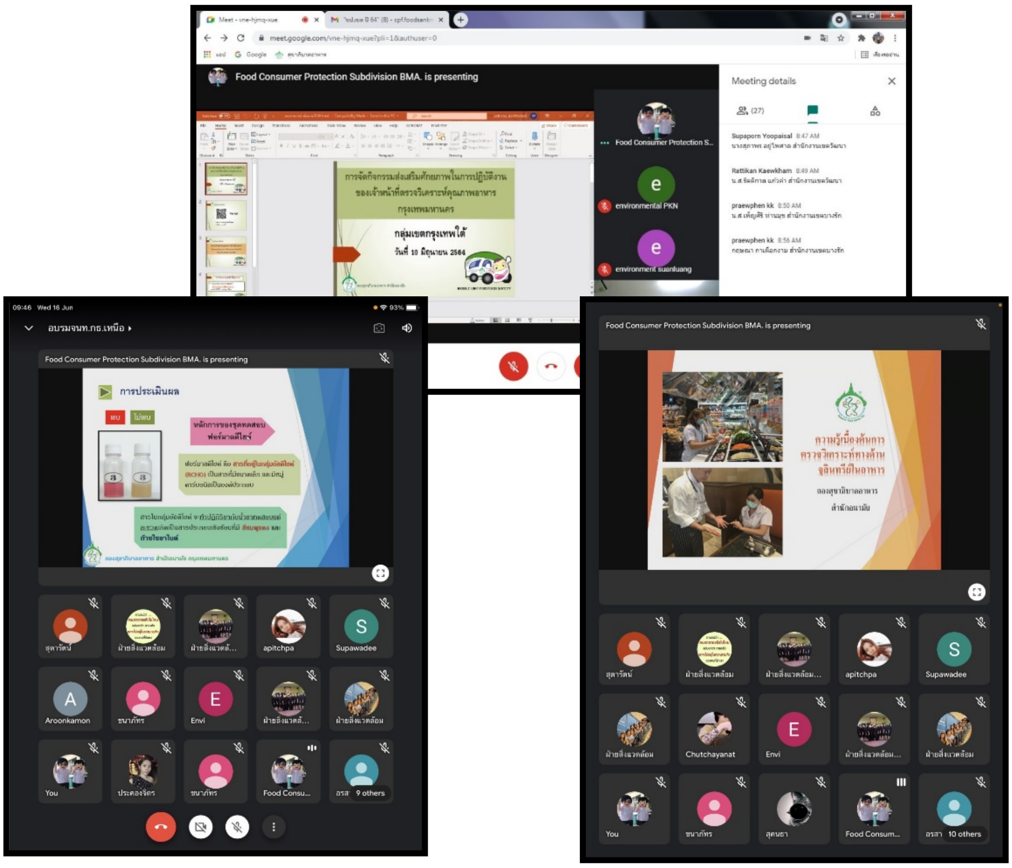
เป้าหมาย : 1. ความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100
2. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 80

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน : โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร)

กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ของกรุงเทพมหานคร

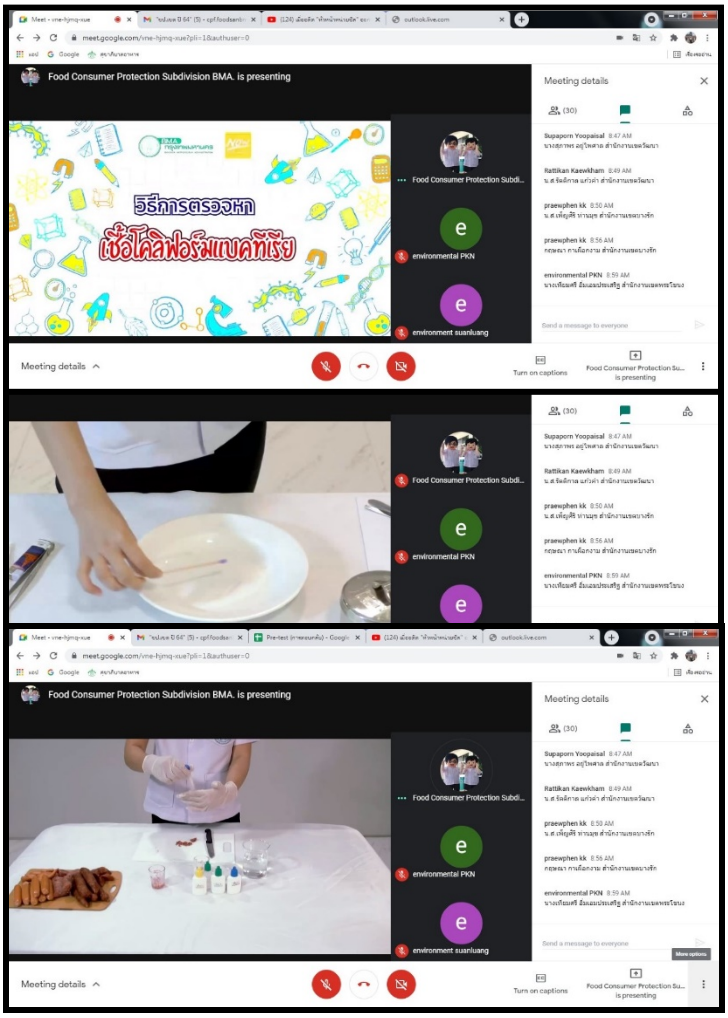
กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google meet โดยจัดกิจกรรมฯ เป็นรายกลุ่มเขต ๆ ละ 1 วัน เมื่อวันที่ 8 9 10 15 16 และ 17 มิถุนายน 2564 เวลา 08.30 – 14.00 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ประจำรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และเจ้าหน้าที่สำนักงานตลาด กรุงเทพมหานคร รวมจำนวนทั้งสิ้น 177 คน โดยการจัดกิจกรรม แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การบรรยายและการสาธิตการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ผ่านสื่อวีดิทัศน์ พร้อมทั้งประเมินความรู้ก่อนและหลังการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) ดังนี้

1. การบรรยาย โดยวิทยากรจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย บรรยายเรื่องหลักการทำงานของชุดทดสอบ จำนวน 11 รายการ ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว กรดแร่อิสระ ไอโอดีน สารโพลาร์ ยาฆ่าแมลง (ชุด OC-KIT) สีสังเคราะห์ การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) และการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ.11) ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและสารห้ามใช้ในอาหาร รวมถึงเทคนิควิธีการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลชีววิทยาที่สอดคล้องกับเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำที่ก่อให้เกิดโรค



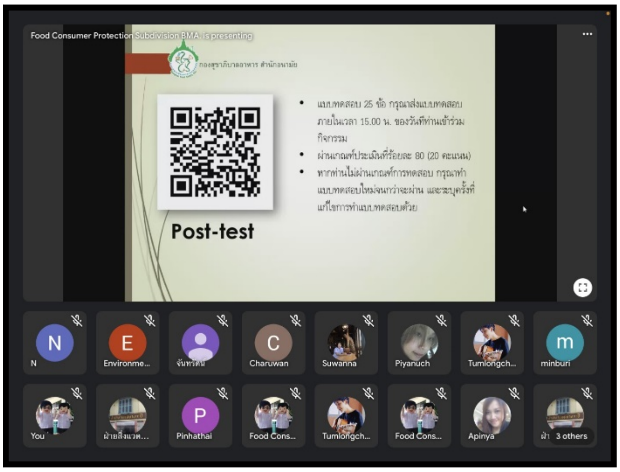
กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร (การบรรยาย)

2. การสาธิตการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น โดยการสาธิตวิธีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ผ่านสื่อวีดิทัศน์ จำนวน 11 รายการ ดังกล่าว



กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร (สาธิตการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น)

3. การทดสอบความรู้ เป็นการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวนทั้งสิ้น 177 คน ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 159 คน (ร้อยละ 89.83) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 18 คน (ร้อยละ 10.17) ในกรณีที่ไม่ผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งให้ทำแบบทดสอบอีกครั้ง จนกระทั่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบความรู้ทั้งหมด



(QR Code สำหรับการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form))

4. การประเมินผลการจัดกิจกรรม กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำแบบประเมินความคิดเห็นที่มีต่อการจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมฯ ในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.70) โดยประเด็นที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ได้รับความรู้เพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรมฯ สามารถนำไปปฏิบัติในงานตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารได้ และระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม (ค่าเฉลี่ย 4.83) รองลงมาคือ เนื้อหาของสื่อการสอนมีรายละเอียดครบถ้วนและครอบคลุมทุกประเด็น (ค่าเฉลี่ย 4.72) และมีความพึงพอใจการจัดกิจกรรมฯ ในรูปแบบออนไลน์ (ค่าเฉลี่ย 4.69)

ภารกิจที่สำคัญ

ย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัย ได้ดำเนินโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริม พัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ให้มีการเตรียม ประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย ซึ่งเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกด้วย โดยได้คัดเลือกบริเวณย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ เป็นจุดนำร่องในการดำเนินงาน ตั้งแต่ปี 2560 เนื่องจากย่านเยาวราชเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่หลากหลาย เป็นที่รู้จักของประชาชน และนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี กอปรกับสำนักข่าว CNN ได้จัดอันดับให้กรุงเทพมหานครเป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” หรือเมืองที่มีอาหารริมทาง (สตรีทฟู้ด) ดีที่สุดในโลก ต่อเนื่อง 2 ปีซ้อน (ปี 2560 – 2561) โดยยกย่องเยาวราช คือย่านของกินที่ดีที่สุดแห่งหนึ่ง ดังนั้น ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร จึงได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนายกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารบริเวณย่านอาหารปลอดภัย โดยมอบหมายให้สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะทั้งทางด้านกายภาพและคุณภาพอาหารที่จำหน่าย ต่อมาได้ขยายพื้นที่ดำเนินงานเป็นบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย และซอยอารีย์ เขตพญาไท

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย ส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยวย่านเยาวราช ย่านถนนข้าวสาร ย่านตลาดนางเลิ้ง และย่านซอยอารีย์ ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. สำนักงานเขตจัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว

2. ส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยว โดยดำเนินการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและความปลอดภัยอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คือ 1) สถานที่ที่ถูกต้องด้านสุขลักษณะ 2) คุณภาพอาหารที่จำหน่ายอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย และ 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมและผ่านการตรวจสุขภาพ 9 โรค โดยมีอายุการรับรอง 1 ปี

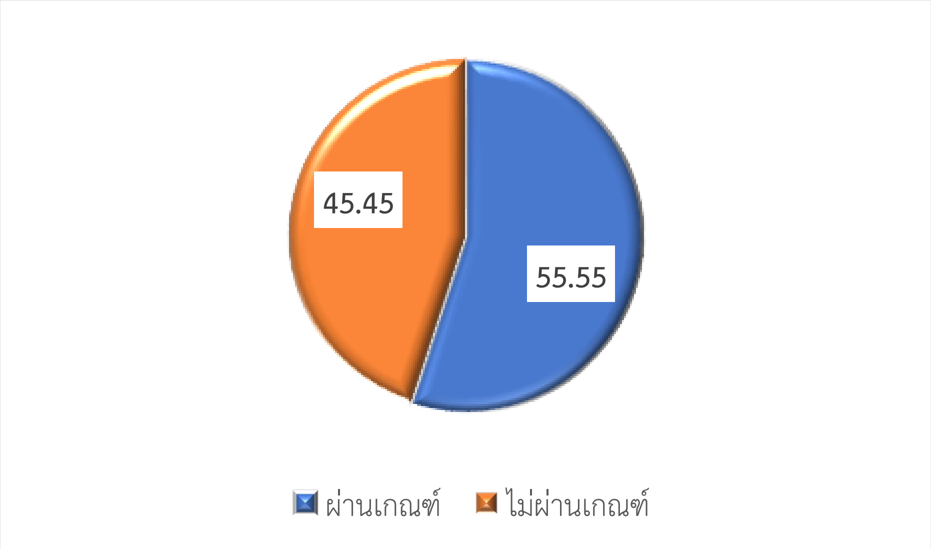
ผลการดำเนินการ

1. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและความปลอดภัยอาหาร

1.1 ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ถนนข้าวสาร เขตพระนคร ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย และซอยอารีย์ เขตพญาไท โดยสุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งหมด จำนวน 207 ราย ผ่านเกณฑ์จำนวน 115 ราย คิดเป็นร้อยละ 55.55 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 92 ราย คิดเป็นร้อยละ 44.45

โดยสุ่มตรวจร้านอาหารทั้งหมดจำนวน 48 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 22 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.83 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 51.16 และสุ่มตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งหมดจำนวน 159 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 93 ราย คิดเป็นร้อยละ 58.49 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 66 ราย คิดเป็นร้อยละ 41.51

แผนภาพที่ 25 แสดงร้อยละผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

โดยพบข้อบกพร่องในเรื่องการแต่งกายและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน สวมเครื่องประดับ ไว้เล็บยาว) อาหารปรุงสุกไม่มีการปกปิด และการจัดการขยะ (ไม่มีถังขยะ ใช้ถุงหิ้วหรือถุงดำใส่ขยะ หรือมีแต่ไม่มีการปิดฝาถังขยะเมื่อไม่ใช้งาน)

ตารางที่ 16 แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารแยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจด้านกายภาพ		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์ (ราย)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ราย)
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	90	36 (ร้อยละ 40)	60 (ร้อยละ 60)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	30	6 (ร้อยละ 20)	24 (ร้อยละ 80)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	61	40 (ร้อยละ 65.57)	21 (ร้อยละ 34.43)
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	26	26 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0)
รวม		**207**	**115 (ร้อยละ 56)**	**92 (ร้อยละ 44)**

กรณีพบข้อบกพร่องในเบื้องต้นกองสุขาภิบาลอาหารได้แนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนด และได้ประสานให้สำนักงานเขตดำเนินการออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุง แก้ไข พร้อมติดตามผลการปฏิบัติตามคำสั่ง และบังคับใช้กฎหมายในกรณีที่มีการฝ่าฝืนคำสั่ง ซึ่งจากการรายงานผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต พบว่าผู้ประกอบการได้มีการปรับปรุงข้อบกพร่องให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร

1.2 ตรวจคุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

1) ด้านเคมี สุ่มตรวจหาสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด จำนวน 157 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจทุกตัวอย่าง

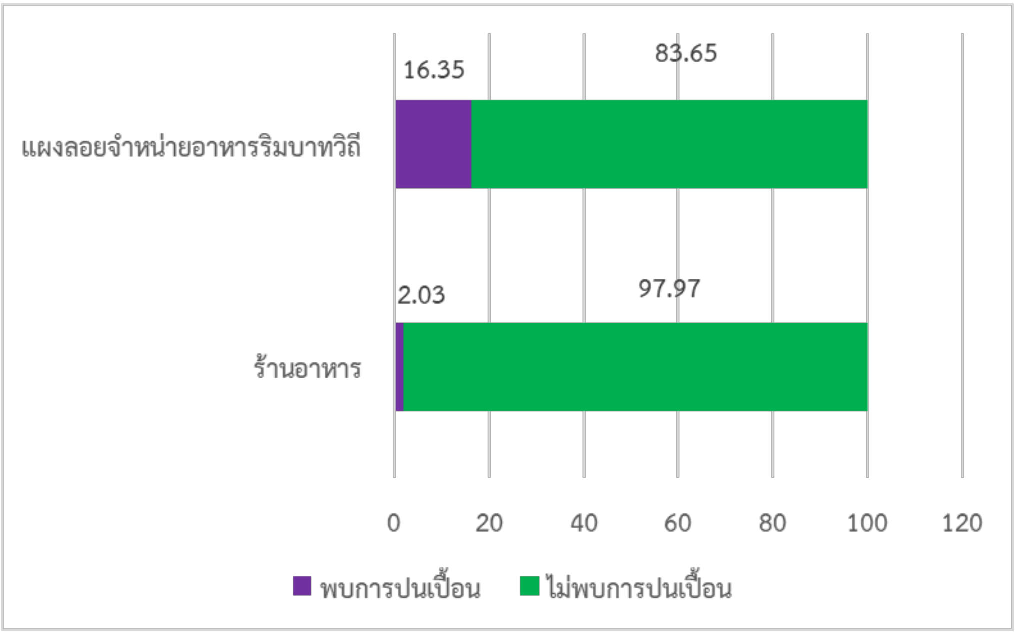
ตารางที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจด้านเคมี								
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	บอแรกซ์		สารกันรา		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลีน	
			พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	69	0	38	0	5	0	16	0	10
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	36	0	19	0	2	0	5	0	10
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	44	0	24	0	2	0	15	0	3
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	8	0	4	0	2	0	2	0	0
รวม		**157**	**0**	**85**	**0**	**11**	**0**	**38**	**0**	**23**

2) ด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร จำนวน 356 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 318 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.32 พบการปนเปื้อน จำนวน 38 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.68

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพบว่า จากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 148 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 145 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.97 พบการปนเปื้อน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.03 และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 208 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 174 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.65 พบการปนเปื้อน จำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.35

แผนภาพที่ 26 แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



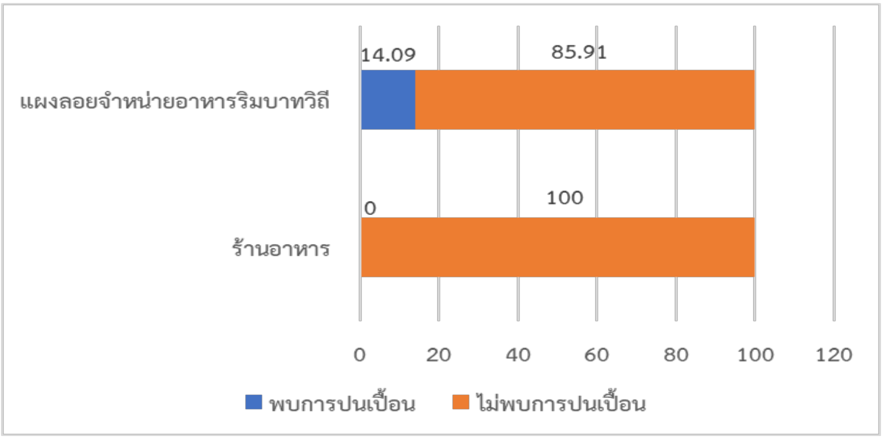
ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	อาหาร	
			พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	27	3 (ร้อยละ 11.11)	24 (ร้อยละ 89.89)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	2	0 (ร้อยละ 0)	2 (ร้อยละ 100)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	38	11 (ร้อยละ 28.94)	27 (ร้อยละ 71.06)
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	7	2 (ร้อยละ 28.57)	5 (ร้อยละ 71.43)
รวม		**74**	**16 (ร้อยละ 21.62)**	**56 (ร้อยละ 78.38)**

1.3 ตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยสุ่มตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 207 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 186 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.85 พบการปนเปื้อน จำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.15

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี พบว่าจากการสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 58 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 58 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 พบการปนเปื้อน จำนวน 0 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0 และสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 149 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 128 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.91 พบการปนเปื้อนจำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.09

แผนภาพที่ 27 แสดงผลการตรวจความสะอาดของมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



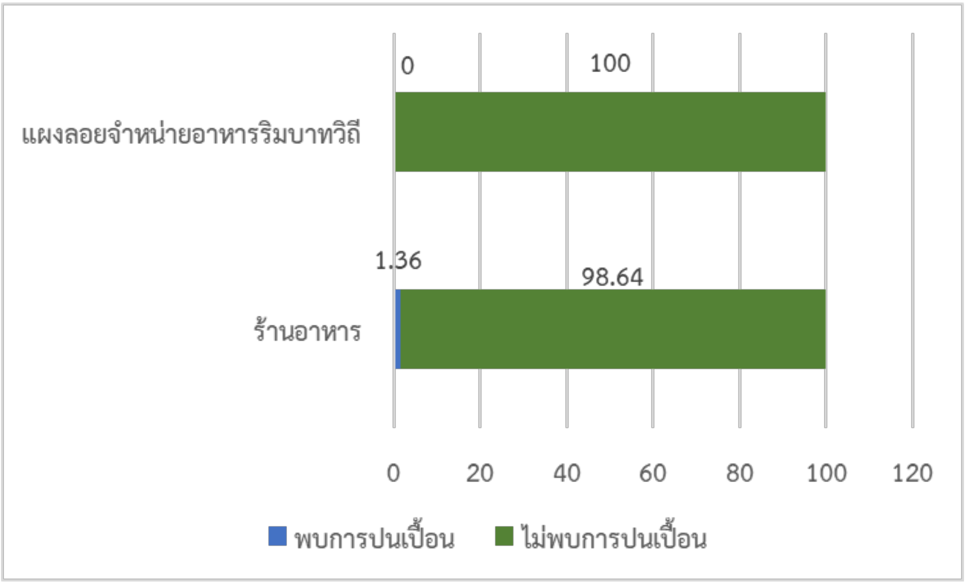
ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจความสะอาดของมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		มือผู้สัมผัสอาหาร		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	109	3 (ร้อยละ 2.75)	106 (ร้อยละ 97.25)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	32	0 (ร้อยละ 0)	32 (ร้อยละ 100)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	42	9 (ร้อยละ 21.42)	33 (ร้อยละ 78.58)
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	24	9 (ร้อยละ 37.5)	15 (ร้อยละ 62.50)
รวม		**207**	**21 (ร้อยละ 10.14)**	**186 (ร้อยละ 89.86)**

1.4 ตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยสุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 75 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 74 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.67 พบการปนเปื้อน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.33

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี พบว่าสุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ ในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 74 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 73 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.64 พบการปนเปื้อน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.36 และสุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 1 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

แผนภาพที่ 28 แสดงผลการตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



ตารางที่ 20 แสดงผลการตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		ภาชนะอุปกรณ์		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	53	1 (ร้อยละ 19.23)	52 (ร้อยละ 80.77)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	22	0 (ร้อยละ 0)	22 (ร้อยละ 100)
รวม		**75**	**1 (ร้อยละ 1.33)**	**74 (ร้อยละ 98.67)**

2. การรับรองมาตรฐานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จากการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ย่านเยาวราช ย่านถนนข้าวสารย่านตลาดนางเลิ้ง และย่านซอยอารีย์ จำนวนทั้งหมด 207 ราย พบว่ามีสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานและได้รับป้ายย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 115 ราย คิดเป็นร้อยละ 55.55

3. ปัญหา-อุปสรรคในการดำเนินการ

3.1 ผู้ประกอบการอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

3.2 ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

4. ข้อเสนอแนะ

4.1 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีความตระหนักและให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภค

4.2 รณรงค์ส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

5. ประโยชน์ที่ประชาชนได้รับ

5.1 ประชาชนได้รับการคุ้มครองในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

5.2 สถานประกอบการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

5.3 เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัย และการคุ้มครองผู้บริโภคของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

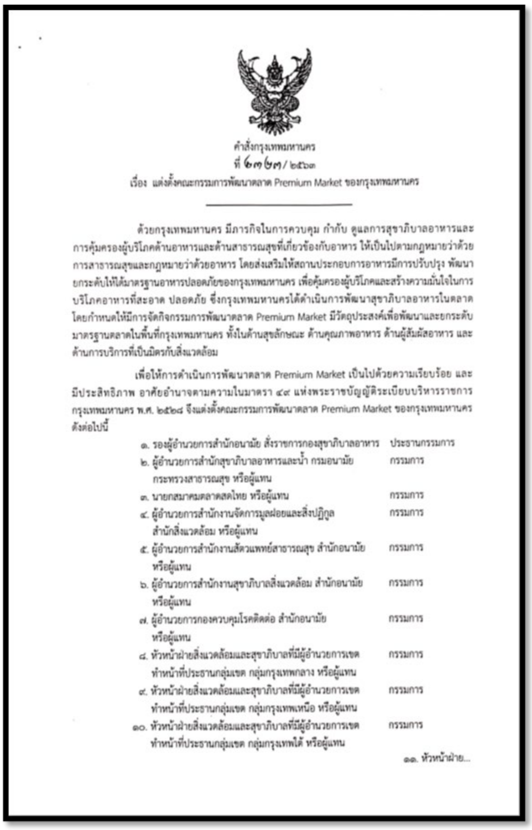
การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ ให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการล้างตลาดและบริเวณพื้นที่โดยรอบตามหลักการสุขาภิบาล และให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด ตลอดจนเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและกระตุ้นให้ทุกภาคส่วนเกิดความตระหนัก และมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยขอความร่วมมือสำนักงานเขตรณรงค์จัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้ในการดำเนินการให้กับทุกสำนักงานเขต ได้แก่ ป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ รองเท้าบูทกันน้ำ ถุงมือยางกันน้ำ และน้ำยาทำความสะอาดพื้น โดยผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดได้ให้ความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างดี

การจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market

กรุงเทพมหานครได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ตามคำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ 2323/2563 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ลงวันที่ 19 ตุลาคม พ.ศ. 2563 เพื่อทำหน้าที่พิจารณากำหนดหลักเกณฑ์และรายละเอียดในการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร การคัดเลือกตลาดตามหลักเกณฑ์ตลาด Premium Market ที่กำหนด ตลอดจนให้มีอำนาจเรียกผู้เกี่ยวข้องมาชี้แจงหรือให้ข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวจนแล้วเสร็จ



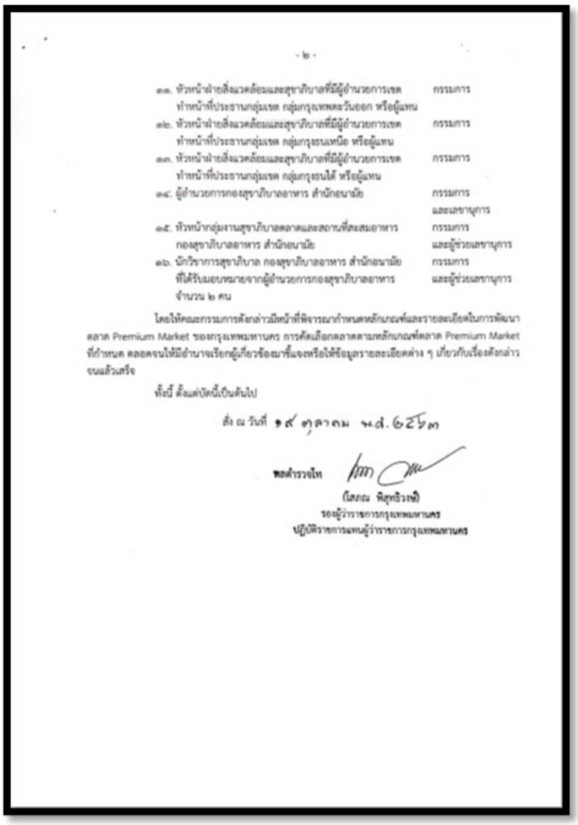
คำสั่งกรุงเทพมหานคร
ที่ ๒๓๒๓/๒๕๖๓
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร

ด้วยกรุงเทพมหานคร มีภารกิจในการควบคุม กำกับ ดูแลการสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการปรับปรุง พัฒนายกระดับให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ซึ่งกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยกำหนดให้มีการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งในด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาตลาด Premium Market เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีประสิทธิภาพ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ดังต่อไปนี้

๑. รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย สั่งราชการกองสุขาภิบาลอาหาร	ประธานกรรมการ
๒. ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือผู้แทน	กรรมการ
๓. นายกสมาคมตลาดสดไทย หรือผู้แทน	กรรมการ
๔. ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม หรือผู้แทน	กรรมการ
๕. ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข สำนักอนามัย หรือผู้แทน	กรรมการ
๖. ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย หรือผู้แทน	กรรมการ
๗. ผู้อำนวยการกองควบคุมโรคติดต่อ สำนักอนามัย หรือผู้แทน	กรรมการ
๘. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงเทพกลาง หรือผู้แทน	กรรมการ
๙. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงเทพเหนือ หรือผู้แทน	กรรมการ
๑๐. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงเทพใต้ หรือผู้แทน	กรรมการ

๑๑. หัวหน้าฝ่าย...



- ๒ -

๑๑. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงเทพตะวันออก หรือผู้แทน	กรรมการ
๑๒. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงธนเหนือ หรือผู้แทน	กรรมการ
๑๓. หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต กลุ่มกรุงธนใต้ หรือผู้แทน	กรรมการ
๑๔. ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	กรรมการและเลขานุการ
๑๕. หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๑๖. นักวิชาการสุขาภิบาล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ที่ได้รับมอบหมายจากผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๒ คน	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

โดยให้คณะกรรมการดังกล่าวมีหน้าที่พิจารณากำหนดหลักเกณฑ์และรายละเอียดในการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร การคัดเลือกตลาดตามหลักเกณฑ์ตลาด Premium Market ที่กำหนด ตลอดจนให้มีอำนาจเรียกผู้เกี่ยวข้องมาชี้แจงหรือให้ข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวจนแล้วเสร็จ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

พลตำรวจโท
(โสภณ พิสุทธิวงษ์)
รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร
ปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จึงทำให้ต้องชะลอการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market โดยจะดำเนินการต่อในปีงบประมาณ 2565

กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาทั้งในระดับกลุ่มเขตและเขต เพื่อมอบนโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปยังกลุ่มเขต ให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาไปสู่ระดับเขต เพื่อร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งผลักดันให้สถานศึกษามีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องร่วมกันขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการดำเนินงาน ดังนี้

1. การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต โดยมีผลการดำเนินการ ดังนี้

1.1 เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขออนุมัติจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ให้สำนักงานเขตทุกเขตเป็นค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต และสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทั้งนี้ได้กำหนดให้มีการจัดประชุม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ภาคีเครือข่ายระดับเขตร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งเป็นเวทีสำหรับแลกเปลี่ยนเรียนรู้และแก้ไขปัญหาร่วมกัน โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีสำนักงานเขตจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต จำนวน 21 เขต จากผลการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายฯ พบว่าเครือข่ายได้มีการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาแบบบูรณาการ โดยร่วมกันดำเนินการด้านการสุขาภิบาอาหารและการเฝ้าระวังควบคุมโรคติดต่อในสถานศึกษา แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา และได้นำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการสร้างเครือข่าย

1.2 กิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

สำนักงานเขตได้จัดกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ได้แก่ การจัดนิทรรศการความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา การจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้กับผู้บริหารสถานศึกษา ครูผู้ดูแลโรงอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และนักเรียนที่เป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัย และการจัดบอร์ดประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 20 เขต เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) กรุงเทพมหานครได้ออกประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว ทำให้สำนักงานเขตไม่สามารถจัดประชุม และจัดกิจกรรมในสถานศึกษาได้ รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 ผลการดำเนินงานเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต

กิจกรรม	สำนักงานเขต
1. การจัดนิทรรศการความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	คลองสาน ทุ่งครุ ธนบุรี บางนา ป้อมปราบศัตรูพ่าย วังทองหลาง สะพานสูง และสาทร
2. การจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ เช่น การอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร การสาธิตการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นให้กับอาสาสมัครอาหารปลอดภัย เพื่อร่วมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร	คลองสามวา คันนายาว ดินแดง ดุสิต บางพลัด ภาษีเจริญ สะพานสูง และหลักสี่
3. จัดบอร์ดประชาสัมพันธ์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร การล้างมือ และมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดต่อในสถานศึกษา	บางกอกใหญ่ บางคอแหลม บึงกุ่ม ลาดกระบัง และห้วยขวาง

2. การดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (สถานศึกษา จำนวน 437 แห่ง)

1) สำนักงานเขตดำเนินการจัดทำแผนการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร พบว่ามีสถานศึกษาผ่านเกณฑ์ จำนวน 319 แห่ง (ร้อยละ 94.1) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 20 แห่ง (ร้อยละ 5.9) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

2) สถานศึกษาดำเนินการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน โดยมีสถานศึกษาดำเนินการปรับปรุงเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดินแล้ว (ระบบกักเก็บน้ำบนดิน หรือต่อตรงจากท่อประปา) จำนวน 368 แห่ง (ร้อยละ 84.2) และสถานศึกษาที่ยังคงใช้ระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน จำนวน 69 แห่ง (ร้อยละ 15.8)

3) สถานศึกษาดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีสถานศึกษาซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 433 แห่ง (ร้อยละ 99.1) และซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ไม่ถูกต้อง จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 0.9)

4) สถานศึกษาที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 428 แห่ง และสถานศึกษาทุกแห่งมีการจัดเก็บนม UHT อย่างเหมาะสม 428 แห่ง (ร้อยละ 100)

5) การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,786 คน พบว่ามีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,608 คน (ร้อยละ 90.0)

6) การส่งเสริมให้ตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร โดยมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,786 คน มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,784 คน (ร้อยละ 99.9)

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

กิจกรรม	จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาที่ดำเนินการตามแผนฯ
1. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต	21 (ร้อยละ 42.0) *
2. จัดกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	20 (ร้อยละ 40.0) *
3. สถานศึกษาได้รับการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	339 (ร้อยละ 77.6) **
4. สถานศึกษาปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำบนดิน	368 (ร้อยละ 84.2)
5. สถานศึกษาจัดซื้อวัตถุดิบอาหารมาจากแหล่งที่จากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย	433 (ร้อยละ 99.1)
6. สถานศึกษามีการจัดเก็บนมโรงเรียนที่เหมาะสม	428 (ร้อยละ 100)
7. ผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 1,786 คน) - ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร - ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี	 1,608 (ร้อยละ 90.0) 1,784 (ร้อยละ 99.9)

หมายเหตุ :
* สำนักงานเขตที่ไม่จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต และกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาได้คืนเงินงบประมาณ
** สถานศึกษาไม่ได้รับการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 98 แห่ง (ร้อยละ 22.4) เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) กรุงเทพมหานครได้ออกประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว ห้ามใช้อาคารสถานที่ของสถานศึกษาเพื่อจัดการเรียนการสอน ทำให้สำนักงานเขตไม่สามารถตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาได้ครบทุกแห่ง (สถานศึกษามีการจัดการเรียนการสอนในห้องเรียน ระหว่างวันที่ 1 ธันวาคม 2563 – 1 มกราคม 2564 และ 1 กุมภาพันธ์ 2564 – 9 เมษายน 2564)

3. การสนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ ชุดทดสอบหาสารบอแรกซ์ ชุดทดสอบหาสารฟอร์มาลีน ชุดทดสอบหาสารซาลิซิลิค ชุดทดสอบหาโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหาร ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ไม้พันสำลี สำลีก้อน ให้กับสำนักงานเขต เมื่อวันที่ 23 - 24 มิถุนายน 2563 เพื่อนำไปมอบให้สถานศึกษาในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง ใช้ในการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง สรุปผลดังตาราง

ตารางที่ 23 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

รายการตรวจวิเคราะห์	ตรวจ	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
บอแรกซ์	5,003	4,977 (ร้อยละ 99.5)	26 (ร้อยละ 0.5)
ฟอร์มาลีน	1,768	1,761 (ร้อยละ 99.6)	7 (ร้อยละ 0.4)
โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์	3,233	3,233 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
ซาลิซิลิค	1,726	1,726 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	14,618	13,706 (ร้อยละ 93.8)	912 (ร้อยละ 6.2)
น้ำสำหรับอุปโภคบริโภค	4,562	4,418 (ร้อยละ 96.8)	144 (ร้อยละ 3.2)

หมายเหตุ : - จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ปี 2564 โดยมีสำนักงานเขตรายงานทั้งสิ้น จำนวน 50 สำนักงานเขต

- กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผล

กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ บาทวิถี ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด และการยื่นขอประกอบกิจการด้านอาหาร ผู้ประกอบกิจการจะต้องแนบหนังสือรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารเพื่อเป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาอนุญาต หรือรับแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและให้เป็นไปตามที่ระบุในคู่มือสำหรับประชาชน (การอำนวยความสะดวกของทางราชการ) โดยในปีงบประมาณ 2564 สำนักอนามัยโดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยกองสุขาภิบาลอาหาร

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้างบริษัท อีเอชซี จำกัด ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยวิทยากรบรรยาย โดยได้ดำเนินการ จำนวน 1 รุ่น เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2564 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสวนหลวง มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวน 54 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 100 มาจากสถานประกอบกิจการประเภทมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 คน (ร้อยละ 9.2) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.จำนวน 42 คน (ร้อยละ 77.8) และร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 7 คน (ร้อยละ 13)

หมายเหตุ เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด – 19 รุนแรงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ไม่สามารถดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด กองสุขาภิบาลอาหารจึงแก้ไขสัญญาจ้างและยกเลิกการจัดอบรมในรุ่นที่เหลือ

ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต

2. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยสำนักงานเขต

สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) จำนวน 5 เขต ได้แก่ ดินแดง บางคอแหลม ปทุมวัน วังทองหลาง และวัฒนา โดยจัดอบรมทั้งสิ้น 15 รุ่น แบ่งเป็นการใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 13 รุ่น และโดยวิทยากรบรรยาย จำนวน 2 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม ทั้งสิ้น 627 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ 627 คน คิดเป็นร้อยละ 100 มาจากสถานประกอบกิจการประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 10 คน (ร้อยละ 1.6) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 338 คน (ร้อยละ 53.9) ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 275 คน (ร้อยละ 43.9) และประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 4 คน (ร้อยละ 0.6)

ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยสำนักงานเขต

3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) จำนวน 43 เขต มีผู้เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,329 คน ผ่านการประเมินผล จำนวน 4,918 คน คิดเป็นร้อยละ 92.3 โดยมาจากสถานประกอบกิจการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 372 คน (ร้อยละ 7.6) มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 978 คน (ร้อยละ 19.9) ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 2,077 คน (ร้อยละ 42.2) ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 498 คน (ร้อยละ 10.1) ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 450 คน (ร้อยละ 9.2)

และประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา , โรงอาหาร , ในสถานที่ราชการ) จำนวน 543 คน (ร้อยละ 11.0)

ภาพการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 24 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี 2564

ประเภทสถานประกอบกิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)	
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย			
	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	-	-	-	-	119	372
2.มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	1	5	-	-	292	978
3.ซูเปอร์มาร์เก็ต	3	10	-	-	169	2,077
4.ตลาดประเภทที่ 1	-	-	-	-	33	498
5.ตลาดประเภทที่ 2	-	-	-	-	41	450
6.ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม	26	106	162	274	-	-
7.ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม	11	119	22	163	-	-
8.อื่นๆ	-	-	3	4	183	543
รวม	41	240	187	441	837	4,918

จากผลการดำเนินงาน พบว่า สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้วยการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) จำนวน 5 เขต 15 รุ่น แบ่งเป็นการใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 13 รุ่น และวิทยากรบรรยาย จำนวน 2 รุ่น จะเห็นว่าสำนักงานเขตเลือกใช้วิธีการจัดอบรมโดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัยมากกว่าแบบวิทยากรบรรยาย อาจเนื่องจากการใช้สื่อวีดิทัศน์ให้ความสะดวกในการถ่ายทอดความรู้และใช้ผู้ดำเนินรายการเพียง 1 คน

สำหรับการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) มีสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้ จำนวน 43 เขต มีผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารสนใจเข้าร่วมการส่งเสริมความรู้จำนวนมาก โดยเฉพาะกลุ่มซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำที่เข้ารับการส่งเสริมความรู้มากเป็นอันดับที่ 1 และ 2 ตามลำดับ ดังนั้น วิธีการอบรมดังกล่าวจึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่เหมาะสมและตอบสนองความต้องการของสถานประกอบกิจการในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้เป็นอย่างดี เนื่องจากวิธีการดังกล่าวผู้สัมผัสอาหารสามารถวางแผนการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเองได้ตามความสะดวก ทบทวนบทเรียนได้ตลอดและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด–19 รุนแรงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้กองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตไม่สามารถดำเนินการจัดอบรมแบบให้ห้องอบรม (Class room) ได้ตามแผนที่กำหนด ดังนั้น ในปี 2565 กองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตจึงได้เพิ่มวิธีการจัดอบรม โดยมีทั้งแบบในห้องอบรม (Class room) และผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ทั้งนี้ เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สามารถเข้ารับการอบรมได้อย่างทั่วถึงในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 และรองรับวิถีปกติใหม่

โครงการโรงอาหารศาลาว่ากรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ได้จัดทำโครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) เพื่อให้โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้นแบบด้านโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ และเป็นแบบอย่างให้กับหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคคนทำงานในสถานประกอบการของกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดพิธีเปิดตัวโครงการโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2563 โดยมีนายแพทย์ชวินทร์ ศิรินาค รองปลัดกรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธี มีผู้เข้าร่วมงาน ดังนี้ ผู้แทนจากสำนักการโยธา ผู้แทนจากสำนักอนามัย ได้แก่ สำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุข กองสร้างเสริมสุขภาพ และผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 โดยในวันดังกล่าวมีการมอบป้ายรับรองเมนูชูสุขภาพให้แก่ผู้ประกอบการด้วย นอกจากนี้กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการตรวจแนะนำร้านค้า และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์และด้านเคมี รวมทั้งพัฒนาด้านสุขลักษณะให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีร้านค้าทั้งหมดจำนวน 20 ร้าน โดยตรวจแนะนำ จำนวน 3 ครั้ง ครั้งที่ 1 ในวันที่ 22 ธันวาคม 2563 ครั้งที่ 2 ในวันที่ 6 พฤษภาคม 2564 และครั้งที่ 3 ในวันที่ 13 สิงหาคม 2564 ผลการตรวจแสดงดังตารางที่ 25 โดยมีร้านค้าที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย จำนวน 15 ร้าน ข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบ ได้แก่ การติดตั้งหลอดไฟไม่มีที่ครอบภายในตู้กระจกที่เก็บอาหาร บริเวณที่ล้างมือไม่มีสบู่ล้างมือ ถังขยะไม่มีฝาปิด มีการนำอาหารหรือสิ่งของอื่นแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ผู้สัมผัสอาหารอาหารบางรายสวมเครื่องประดับ และสวมรองเท้าแตะ นอกจากนี้ยังพบว่าผู้สัมผัสอาหารทุกรายยังไม่ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร

ตารางที่ 25 แสดงผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2

ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ (เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร) อาคารสำนักการโยธา/อาคารสำนักการระบายน้ำ			
หมวดที่	ครั้งที่ 1 (22 ธันวาคม 2563)	ครั้งที่ 2 (6 พฤษภาคม 2564)	ครั้งที่ 3 (13 สิงหาคม 2564)
1.สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	- การติดตั้งหลอดไฟไม่มีที่ครอบภายในตู้กระจกที่เก็บอาหาร - บริเวณที่ล้างมือบริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหารไม่มีสบู่ล้างมือ	- บริเวณที่ล้างมือบริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหารไม่มีสบู่ล้างมือ	- บริเวณที่ล้างมือบริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหารไม่มีสบู่ล้างมือ
2.สุขลักษณะของอาหาร	- มีการนำอาหาร หรือสิ่งของอื่น เช่น แก้วน้ำ แช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง

ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ (เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร) อาคารสำนักการโยธา/อาคารสำนักการระบายน้ำ			
หมวดที่	ครั้งที่ 1 (22 ธันวาคม 2563)	ครั้งที่ 2 (6 พฤษภาคม 2564)	ครั้งที่ 3 (13 สิงหาคม 2564)
3.สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์	- มีการวางเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทไว้ที่พื้น	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง
4.ระบบการสุขาภิบาล	- ถังรองรับมูลฝอยไม่มีฝาปิด	- ถังรองรับมูลฝอยไม่มีฝาปิด	- ถังรองรับมูลฝอยไม่มีฝาปิด
5.สุขลักษณะส่วนบุคคล	- ผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	- ผู้สัมผัสอาหารบางคนใส่เครื่องประดับสวมรองเท้าแตะ และยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	- ผู้สัมผัสอาหารยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ในขณะที่ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร พบว่า สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีทั้งหมด 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย (สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค และสารโพลาร์) ทุกตัวอย่าง และผลตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ พบว่า ตัวอย่างทั้งหมด ๑๗๕ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.9 โดยภาชนะอุปกรณ์พบการปนเปื้อนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 48.1 รองลงมาคือ มือผู้สัมผัสอาหาร และอาหารพร้อมบริโภค คิดเป็นร้อยละ 31.9 และร้อยละ 20.0 ตามลำดับ ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหารแสดงดังตารางที่ 26

ตารางที่ 26 สรุปผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2

ผลการตรวจคุณภาพอาหาร อาคารสำนักการโยธา/อาคารสำนักการระบายน้ำ						
ความปลอดภัยด้านอาหาร	ครั้งที่ 1 (22 ธันวาคม 2563)		ครั้งที่ 2 (6 พฤษภาคม 2564)		ครั้งที่ 3 (13 สิงหาคม 2564)	
	จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผ่านเกณฑ์ (ตัวอย่าง)	จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผ่านเกณฑ์ (ตัวอย่าง)	จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจ	ผ่านเกณฑ์ (ตัวอย่าง)
เคมี	25	25	11	11	14	14
จุลินทรีย์	83	83	43	24	49	28

สำหรับการดำเนินงานด้านโภชนาการ กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ได้ดำเนินการตรวจสอบเมนูชูสุขภาพที่ร้านอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารสำนักการโยธา และอาคารสำนักการระบายน้ำ ในเรื่องเมนูชูสุขภาพของแต่ละร้าน พบว่า ทุกร้านยังคงมีมาตรฐานคุณค่าพลังงานและสารอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กำหนด

จากผลการดำเนินงาน แสดงให้เห็นว่าร้านค้าในโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ๒ ยังพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ และด้านคุณภาพอาหาร โดยมีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้น ในปีงบประมาณ 2565 สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร และกองสร้างเสริมสุขภาพ จึงได้วางแผนการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 เพื่อให้เป็นโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยประสานสำนักการโยธา ร่วมตรวจประเมินสุขลักษณะ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร และตรวจสอบเมนูชูสุขภาพ รวมทั้งวางแผนในการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร พร้อมทั้งแจ้งสำนักการโยธากำชับให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

รูปที่ 1 โรงอาหารอาคารสำนักการโยธา

รูปที่ 2 โรงอาหารอาคารสำนักการระบายน้ำ

กิจกรรมประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

วัตถุประสงค์

เพื่อติดตามสถานการณ์และความก้าวหน้า รวมทั้งให้คำปรึกษาหารือ แก้ไขปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร และนำผลการติดตามนิเทศงานไปปรับปรุงการปฏิบัติและบริหารโครงการ

เป้าหมาย

จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน 6 กลุ่มเขตๆ ละ 1 ครั้ง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วย หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 143 คน

ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 - 30 มิถุนายน 2564

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. สำรวจ สภาพปัญหาในการดำเนินการของสำนักงานเขต และทุกกลุ่มงานในกองสุขาภิบาลอาหาร พร้อมกำหนดประเด็นการนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
2. จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ในรูปแบบการประชุมทางไกลออนไลน์ผ่านโปรแกรม Google Meet จำนวน 6 ครั้ง ครั้งละ 1 กลุ่มเขต
3. สรุปผลการประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหารรายงานผู้บริหาร พร้อมแจ้งให้สำนักงานเขตและผู้เกี่ยวข้องทราบ

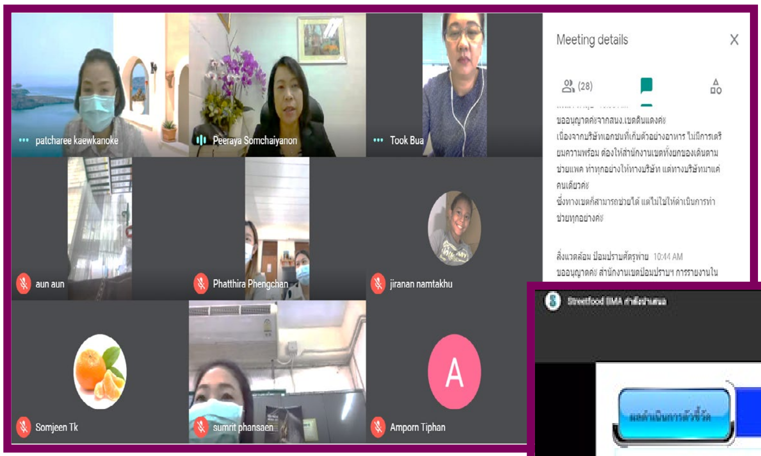
ผลการดำเนินการ

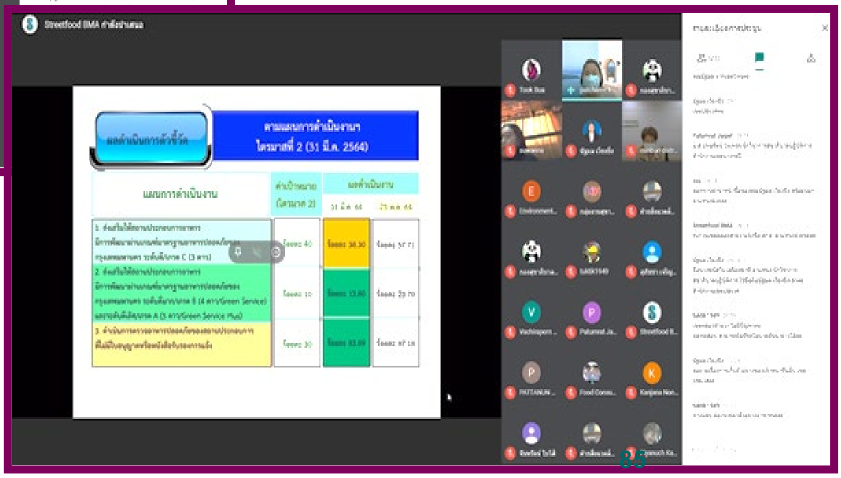
เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) พบผู้ติดเชื้อรายใหม่เพิ่มจำนวนอย่างต่อเนื่อง ประกอบกับประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ 25) ลงวันที่ 25 เมษายน 2564 จึงมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการจัดกิจกรรม จากการจัดประชุมนิเทศงานฯ ณ ห้องประชุมสถานที่ตั้งตัวแทนกลุ่มเขต (on-site) เป็นการประชุมทางไกลออนไลน์ผ่านโปรแกรม Google Meet จำนวน 6 ครั้ง ครั้งละ 1 กลุ่มเขต โดยมีผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นประธานในการประชุมนิเทศงานฯ รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 27

ตารางที่ 27 แสดงข้อมูลการจัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

ครั้งที่	วันที่จัดประชุมนิเทศงานฯ	กลุ่มเขต
1	14 พฤษภาคม 2564	กรุงธนใต้
2	17 พฤษภาคม 2564	กรุงเทพเหนือ
3	19 พฤษภาคม 2564	กรุงเทพใต้
4	21 พฤษภาคม 2564	กรุงเทพกลาง
5	28 พฤษภาคม 2564	กรุงธนเหนือ
6	31 พฤษภาคม 2564	กรุงเทพตะวันออก

ในการจัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ทุกกลุ่มเขต กองสุขาภิบาลอาหารได้รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ในกิจกรรมที่สำคัญในช่วงครึ่งปีแรก และตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการของกรุงเทพมหานครของแต่ละกลุ่มเขต และเปิดโอกาสให้สำนักงานเขตได้นำเสนอปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสำนักงานเขตได้นำเสนอประเด็นปัญหาอุปสรรค และหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวร่วมกับกองสุขาภิบาลอาหาร สรุปผลการดำเนินงานการจัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร แสดงดังตารางที่ 27

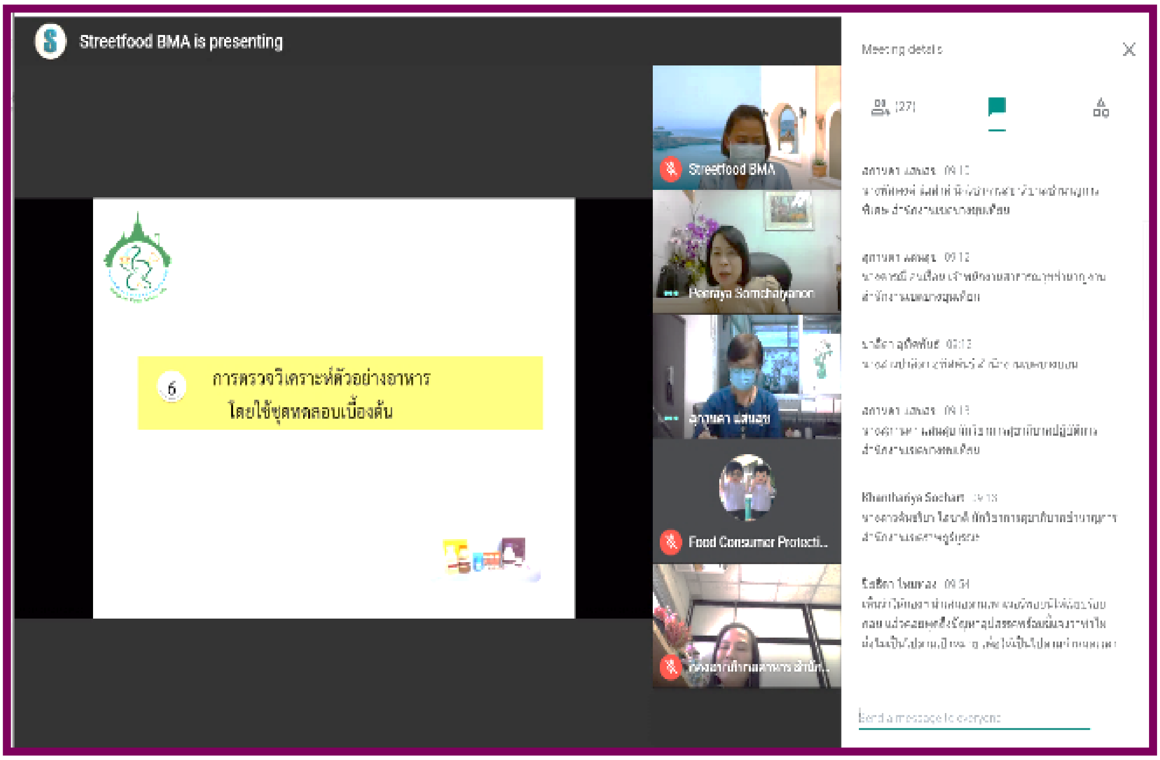




ตารางที่ 28 ผลการดำเนินงานการจัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแนวทางแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C /3 ดาว (ร้อยละ 100) ระดับ Green Service (ระดับดีมาก/เกรด B/ 4 ดาว และระดับดีเลิศ/เกรด A /5 ดาว) (ร้อยละ 20)	
1.1 ขอปรับลดค่าเป้าหมายตัวชี้วัด เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ทำให้สถานประกอบการอาหารบางแห่งปิดการดำเนินกิจการ และเจ้าหน้าที่ไม่สามารถเข้าตรวจสถานประกอบการได้	เป้าหมายของตัวชี้วัดปรากฏอยู่ในแผนปฏิบัติราชการของกรุงเทพมหานคร ไม่สามารถปรับลดเกณฑ์ตัวชี้วัดได้ อย่างไรก็ตามสำนักอนามัยได้ขออุทธรณ์ลดค่าเป้าหมายไปแล้ว จำนวน 2 ครั้ง ซึ่งอยู่ระหว่างการพิจารณาของคณะกรรมการฯ
1.2 บัตรผู้สัมผัสอาหารหมดอายุ ไม่สามารถเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารได้ ทำให้ไม่สามารถต่ออายุป้ายรับรองฯ ได้	ให้ใช้บัตรผู้สัมผัสอาหารเดิมไปก่อนจนกว่าสถานการณ์ฯ จะคลี่คลาย และสามารถจัดอบรมได้ ซึ่งสำนักอนามัยได้มีหนังสือแจ้งแนวทางดำเนินการดังกล่าว รวมทั้งให้สำรวจและรายงานข้อมูลสถานประกอบการที่อยู่ระหว่างปิดดำเนินกิจการ
1.3 จำนวนสถานประกอบการในแต่ละเขตมีไม่เท่ากัน จึงขอให้กำหนดค่าเป้าหมายของตัวชี้วัด แบ่งเป็นช่วงหรือกำหนดตามจำนวนสถานประกอบการ	ดำเนินการได้เฉพาะการรับรองฯ ในระดับดีมาก/ 4 ดาว/เกรด B และระดับดีเลิศ/5 ดาว/เกรด A เนื่องจากในระดับดี/3 ดาว/เกรด C เกณฑ์การประเมินจะเป็นเกณฑ์ที่สถานประกอบการต้องปฏิบัติตามกฎหมายอยู่แล้ว (ยกเว้นการตรวจคุณภาพอาหาร)

2. การอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการ	
2.1 การขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่ ต้องแนบเอกสาร ได้แก่ บัตรผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารผ่านการตรวจสุขภาพหรือไม่	เอกสารประกอบการพิจารณาอนุญาต ให้ยึดตามคู่มือประชาชน ที่ออกตาม พ.ร.บ. การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ซึ่งยังไม่ต้องแนบเอกสารดังกล่าว โดยให้นำมายื่นภายหลังเมื่อได้รับอนุญาตแล้วภายใน 30 วัน
2.2 บัตรผู้สัมผัสอาหารหมดอายุ และไม่สามารถเข้าอบรมได้ เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID – 19 หน่วยจัดอบรมฯ ยังไม่สามารถเปิดให้มีการอบรมได้ จะมีแนวทางดำเนินการอย่างไรในการต่ออายุใบอนุญาต	ผ่อนผันให้ใช้บัตรผู้สัมผัสอาหารใบเดิมมาต่อใบอนุญาต ไปก่อนได้ เมื่อหน่วยจัดอบรมเปิดแล้ว ให้รีบดำเนินการแล้วนำเอกสารผ่านการอบรมมายื่นต่อเจ้าหน้าที่สำนักเขต ภายใน 30 วัน
3. การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น	
- กรณีชุดทดสอบอาหารเบื้องต้นหมดอายุ เช่น ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์ จะมีวิธีกำจัดหรือดำเนินการอย่างไร เพื่อมิให้มีผลกระทบกับสิ่งแวดล้อม	กลุ่มงานบริการวิชาการ สำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ได้ให้ข้อมูลว่ามูลฝอยอันตรายจากสำนักงาน ให้นำมาทิ้งที่จุดทิ้งของเสียอันตราย หรือจุด drop off มูลฝอยอันตราย (ถังขยะสีส้ม) ของสำนักงานเขต เพื่อให้เอกชนที่มีใบอนุญาตการกำจัดขยะอันตรายจากกรมควบคุมมลพิษเก็บรวบรวมและนำไปกำจัดอย่างถูกวิธีต่อไป
4. การใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	
- การใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารต้องเชื่อมต่อกับอินเตอร์เน็ต ทำให้มีภาระค่าใช้จ่ายของเจ้าหน้าที่เพิ่มขึ้น	การพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารได้เริ่มดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้มีการของบประมาณในส่วนของค่าใช้จ่ายอินเตอร์เน็ต ซิมการ์ด และแทปเล็ตสำหรับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานภาคสนาม แต่คณะกรรมการดิจิทัลกรุงเทพมหานครไม่เห็นด้วยและได้ตัดงบประมาณในส่วนนี้ กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้ทำหนังสือขอหารือไปยังสำนักยุทธศาสตร์และประเมินผลว่าจะมีแนวทางในการเบิกจ่ายค่าอินเตอร์เน็ตให้กับสำนักงานเขต


Streetfood BMA is presenting
การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร
โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น
Streetfood BMA
Food Consumer Protecti...
Meeting details
Send a message to everyone

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2564

ด้วยเทศกาลกินเจ ประจำปี 2564 จะมีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 6 - 14 ตุลาคม 2564 ประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น โดยมีการนำผักแห้งจำพวกเก๋ากี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอม มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจมาอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

๑. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย

๒. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นนิยมในเทศกาลกินเจ

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ 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

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิต เพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัย เพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

ผลการดำเนินงาน

ได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 45 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ ทั้งสิ้น 1,213 ราย

2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด (ได้แก่ บอแรกซ์, ซาลิซิลิค, สารฟอกขาว และฟอร์มาลิน) จำนวนทั้งสิ้น 1,501 ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

- ตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 406 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน

3. เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจตรวจหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง จำนวนทั้งสิ้น 856 ตัวอย่าง พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง จำนวน 2 ตัวอย่าง (เขตสัมพันธวงศ์และเขตบึงกุ่ม)

4. ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ จำนวนทั้งสิ้น 98 ตัวอย่าง ไม่พบปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร

5. เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภคตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 925 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.62

6. ตรวจหาปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จำนวนทั้งสิ้น 14 ตัวอย่าง ไม่พบตัวอย่างที่มีปริมาณไอโอดีนไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

7. เก็บตัวอย่างน้ำส้มสายชูเพื่อตรวจหากรดแร่อิสระ จำนวนทั้งสิ้น 11 ตัวอย่าง ไม่พบกรดแร่อิสระในตัวอย่างที่ตรวจ

8. เก็บตัวอย่างอาหารเจเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ จำนวนทั้งสิ้น 5 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในตัวอย่างอาหาร

9. กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ปรับปรุงแก้ไข และให้แนะนำและดำเนินการตรวจซ้ำ

สารเคมีที่ตรวจ	**จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ**	**ผลการตรวจวิเคราะห์**		**ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน/สำนักงานเขต**
		พบปนเปื้อน	**ไม่พบปนเปื้อน**	
๑. บอแรกซ์	406	-	406	-
๒. กรดซาลิซิลิก	260	-	260	-
๓. สารฟอกขาว	582	-	582	-
๔. ฟอร์มาลิน	253	-	253	-
รวมทั้งหมด	**1,501**	**-**	**1,501 (ร้อยละ 100)**	-

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2564

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2564

การดำเนินการเฝ้าระวังและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

การตรวจวิเคราะห์หาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในตัวอย่างน้ำเสียและตัวอย่างป้าย (Swab) จากจุดสัมผัสร่วมในห้องน้ำในตลาด เพื่อตรวจเฝ้าระวังการระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีและคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล ดำเนินการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ในตัวอย่างน้ำเสียและตัวอย่างป้าย (Swab) จากจุดสัมผัสร่วมในห้องน้ำในตลาด โดยกองสุขาภิบาลอาหารเป็นผู้เก็บสิ่งส่งตรวจส่งให้คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีและคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาลเป็นผู้ตรวจวิเคราะห์ ดำเนินการระหว่างวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2564 ถึงวันที่ 1 เมษายน 2564

สรุปผลตรวจการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อไวรัสตัวอย่างน้ำเสียและตัวอย่างป้าย (Swab) จากจุดสัมผัสร่วมในห้องน้ำในตลาด ดังนี้

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

มหาวิทยาลัยมหิดล คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี

คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล

สรุปผลการตรวจเฝ้าระวังโควิด-19 ในน้ำเสียและจุดสัมผัสร่วมของห้องน้ำในตลาดพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ดำเนินการระหว่างวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2564 – 1 เมษายน 2564

จำนวนตลาด (109 แห่ง)					
กรุงเทพเหนือ	กรุงเทพใต้	กรุงเทพกลาง	กรุงเทพตะวันออก	กรุงธนใต้	กรุงธนเหนือ
50	6	9	17	17	10

น้ำเสีย (ตัวอย่าง) (หมายเหตุ ตลาดที่สามารถเก็บน้ำเสียได้มี 32 แห่ง)		
ตรวจทั้งหมด	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
66	1	65

Swab ห้องน้ำ (ตัวอย่าง)		
ตรวจทั้งหมด	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
395	0	395

Swab ห้องน้ำชาย (ตัวอย่าง)		
ตรวจทั้งหมด	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
181	0	181

Swab ห้องน้ำหญิง (ตัวอย่าง)		
ตรวจทั้งหมด	พบเชื้อ	ไม่พบเชื้อ
214	0	214

หมายเหตุ ตรวจพบเชื้อฯ ณ ตลาดสดแสงฟ้า 5 แพะ เขตบางแค เมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2564 และเก็บตัวอย่างน้ำเสียส่งตรวจซ้ำเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2564 ผลปรากฏว่าไม่พบเชื้อฯ

การตรวจติดตามสถานประกอบการด้านอาหารตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ลงพื้นที่ตรวจตลาดทุกแห่งในกรุงเทพมหานคร จำนวน 486 แห่ง ตามมาตรการป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID–19) ดำเนินการระหว่างวันที่ 24 พฤษภาคม 2564 ถึงวันที่ 11 มิถุนายน 2564 โดยผลการตรวจพบว่าตลาดทั้ง 486 แห่ง สามารถปฏิบัติตามมาตรการฯ ได้ครบถ้วน ทั้งนี้ สำนักงานเขตทุกเขตจะดำเนินการตรวจควบคุมกำกับตลาดในพื้นที่ทุกแห่งซ้ำเป็นประจำทุก 2 สัปดาห์ เพื่อให้มั่นใจว่าตลาดทุกแห่งสามารถปฏิบัติตามมาตรการฯ ได้ตลอดเวลา

ตรวจสถานประกอบการอาหาร สถานบันเทิง

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับสำนักงานเขต โดยผู้บริหารเขต เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล เจ้าหน้าที่ฝ่ายเทศกิจ สำนักงานเขต เจ้าหน้าที่กอ.รมน.กทม. เจ้าหน้าที่กองบัญชาตำรวจนครบาล และเจ้าหน้าที่กรมควบคุมโรค กระทวงสาธารณสุข ลงพื้นที่ตรวจสถานประกอบการอาหาร สถานบันเทิง ในพื้นที่เขตวังทองหลาง บึงกุ่ม บางแค และลาดพร้าว เพื่อตรวจสอบ ติดตาม แนะนำการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19)

การตรวจติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขตลาดตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุม การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อพิจารณาเปิดดำเนินกิจการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับสำนักงานเขต โดยผู้บริหารเขต และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจติดตามผลการปรับปรุงแก้ไขตลาดตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) พร้อมให้คำแนะนำ เพื่อพิจารณาเปิดดำเนินกิจการ กรณีพบการแพร่ระบาดของโรคในตลาด โดยเน้นย้ำผู้ประกอบการ ผู้ค้า และผู้ใช้บริการในตลาดต้องปฏิบัติตามมาตรการอย่างเข้มงวดและต่อเนื่อง เพื่อป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ประชาสัมพันธ์
ตลาดปากคลองตรีเพชร
ด้วยขณะนี้สถานการณ์ เชื้อไวรัส COVID-19
ได้แพร่ขยายเป็นวงกว้าง เพื่อเป็นการป้องกัน
จึงขอความร่วมมือ ผู้ค้า และ ลูกค้า ทุกท่าน
กรุณาสวมใส่หน้ากาก ก่อนเข้าตลาด เพื่อร่วมกัน
รับผิดชอบต่อสังคมของเรา และตัวของทุกท่านเอง
...ด้วยรักและห่วงใย...

การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี 2564

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ต่างๆ ดังนี้

1. กิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

1.1 ป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ 50 แผ่น

1.2 ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ 1,000 ผืน

2. การควบคุมและเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่

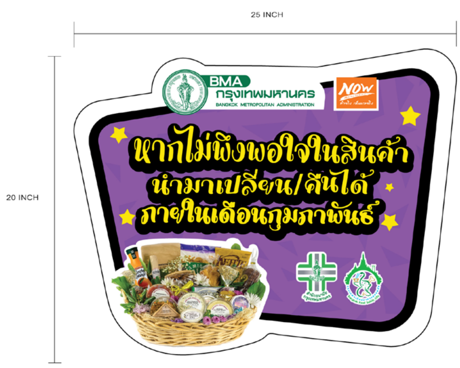
2.1 ป้ายแสดงการเข้าร่วมโครงการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 1,000 แผ่น

2.2 ป้ายไวนิลรณรงค์ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในช่วงเทศกาลปีใหม่ จำนวน 51 แผ่น

2.3 ป้ายข้อความสำหรับถือรณรงค์ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยในช่วงเทศกาลปีใหม่ จำนวน 51 ชุด ๆ ละ 4 แบบ

Inkjet outdoor sticker pvc เคลือบด้านติดบน PP Board หนา 4 มม.
พร้อมด้ามจับท่อ PVC สีขาวยาว 70 cm.

Inkjet outdoor sticker pvc เคลือบด้านติดบน PP Board หนา 4 มม.
พร้อมด้ามจับท่อ PVC สีขาวยาว 70 cm.

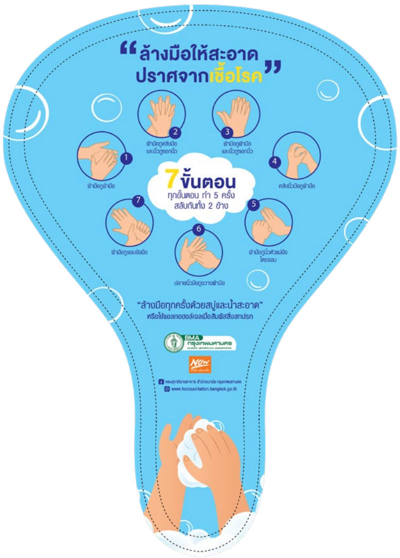


Inkjet outdoor sticker pvc เคลือบด้านติดบน PP Board หนา 4 มม.
พร้อมด้ามจับท่อ PVC สีขาวยาว 70 cm.

Inkjet outdoor sticker pvc เคลือบด้านติดบน PP Board หนา 4 มม.
พร้อมด้ามจับท่อ PVC สีขาวยาว 70 cm.

3. พัดสปริงประชาสัมพันธ์ เรื่อง การล้างมือเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในการณรรงค์ของสำนักงานเขต จำนวน 8,000 อัน

AW : พัดสปริงขนาด 8.5 x 12.25 In



4. ถุงผ้า ประชาสัมพันธ์ เรื่อง อาหารปลอดภัยในเทศกาลตรุษจีน เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในการณรงค์ของสำนักงานเขต จำนวน 3,500 ใบ

AW : ถุงผ้า กว้าง 13 x สูง 15 x ฐาน 5 Inch

ด้านหน้า

การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทความวิชาการ (infographic) จำนวน 36 เรื่อง ผ่าน Facebook และ Website กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และ Application BKK food safety

การศึกษาวิจัย

เรื่อง การปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ผู้จัดทำ กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
กองสุขาภิบาลอาหาร

หลักการและเหตุผล

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ ในการรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อาศัยอำนาจตามความในข้อ 9 (2) แห่งกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งประกาศกระทรวงฉบับนี้บังคับใช้ในเขตราชการส่วนท้องถิ่น ทั่วประเทศโดยในการปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงนั้น ผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารจำเป็นต้องมี ความรู้ ความเข้าใจ หลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในประกาศกระทรวง เพื่อนำไปปรับปรุงการเก็บรักษาอาหารสด ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในประกาศกระทรวง

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ ต้องการศึกษาการเก็บรักษาอาหารสดให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร เพื่อเป็นประโยชน์ในการหาแนวทางส่งเสริมความรู้และความเข้าใจในการปฏิบัติตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ. 2561 ได้อย่างถูกต้องแก่ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการปฏิบัติของร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในการเก็บรักษาอาหารตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่าย อาหาร พ.ศ.2561

เป้าหมาย

ดำเนินการเก็บข้อมูล และตรวจวัดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดของร้านอาหาร จำนวน 85 แห่ง จาก 17 เขต

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. จัดทำโครงการและแผนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล
2. จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต แจ้งแผนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล
3. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตลงพื้นที่เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสำรวจสุขลักษณะสถานที่ จำหน่ายอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร และสุ่มตรวจวัดอุณหภูมิในการจัดเก็บรักษาอาหารสด ของร้านอาหาร จำนวน 85 แห่ง โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบพาะเจาะจง
4. รวบรวมข้อมูล และสรุปผลการดำเนินการ

ผลการศึกษา

สุ่มตรวจวัดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดด้วยการแช่เย็น[1]ในร้านอาหาร จำนวน 255 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 144 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 56.5 ไม่ผ่านเกณฑ์ 111 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 43.5 โดยอาหารสดที่ผ่านเกณฑ์แบ่งตามประเภทอาหาร ดังนี้ เนื้อสัตว์สด (เนื้อสัตว์สดและเนื้อสัตว์ปีกสด) ทั้งหมด 54 ตัวอย่าง แช่เย็นอุณหภูมิเหมาะสม จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.1 ปลาและอาหารทะเล ทั้งหมด 44 ตัวอย่าง แช่เย็นอุณหภูมิเหมาะสม จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 63.6 ไข่สด ทั้งหมด 39 ตัวอย่าง แช่เย็นอุณหภูมิเหมาะสม จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.1 และผัก (ผักกินใบ ผักกินหัว และผักกินผล) ทั้งหมด 118 ตัวอย่าง แช่เย็นอุณหภูมิเหมาะสม จำนวน 74 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 62.7 ข้อบกพร่องที่พบมีดังนี้ อาหารสดแช่ในตู้เย็นที่มีสภาพไม่เหมาะสม คือน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว ขอบยางชำรุด และมีการแช่อาหารแน่นเกินไป สำหรับอาหารสดแช่ในตู้เย็นที่มีสภาพเหมาะสมกลับพบว่ามีอุณหภูมิที่ตรวจวัดได้ในอาหารสดสูงกว่าที่กฎหมายกำหนด อาจเกิดจากอาหารสดเพิ่งนำไปแช่ในตู้เย็น หรืออาจเกิดจากตั้งอุณหภูมิตู้เย็นไว้ในอุณหภูมิสูงกว่าที่กฎหมายกำหนด

สุ่มตรวจวัดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดด้วยการแช่เยือกแข็ง[2]ในร้านอาหาร จำนวน 129 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.9 ไม่ผ่านเกณฑ์ 124 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.1 โดยอาหารสดที่ผ่านเกณฑ์แบ่งตามประเภทอาหาร ดังนี้ เนื้อสัตว์สด (เนื้อสัตว์สดและเนื้อสัตว์ปีกสด) ทั้งหมด 78 ตัวอย่าง แช่เยือกแข็งอุณหภูมิเหมาะสม จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.4 ปลาและอาหารทะเล ทั้งหมด 51 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 51 ตัวอย่าง ข้อบกพร่องที่พบมีดังนี้ อาหารสดแช่เยือกแข็งในตู้เย็นที่มีสภาพไม่เหมาะสม คือน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว มีการแช่อาหารแน่นจนเกินไป และตู้เย็นไม่สะอาด สำหรับอาหารสดแช่เยือกแข็งในตู้เย็นที่มีสภาพเหมาะสมกลับพบว่ามีอุณหภูมิที่ตรวจวัดได้ในอาหารสดสูงกว่าที่กฎหมายกำหนด จากการสอบถามร้านอาหารและการสังเกตจากการลงพื้นที่ พบว่าร้านอาหารจะมีการจัดเก็บวัตถุดิบไม่เกิน 3-5 วัน[3] ซึ่งจะไม่ทำให้คุณภาพของอาหารลดลง

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาการจัดเก็บรักษาอาหารแช่เย็น พบว่าอาหารประเภทปลาและอาหารทะเลจัดเก็บที่อุณภูมิเหมาะสมมากที่สุด รองลงมาคือ อาหารประเภทผัก (ผักกินใบ ผักกินหัว และผักกินผล) และน้อยที่สุด คือ ไข่สด เนื่องจากโดยส่วนมากร้านอาหารจะมีการจัดเก็บไข่ไว้ในอุณหภูมิห้อง สำหรับการจัดเก็บรักษาอาหารแช่เยือกแข็ง พบว่ามีการจัดเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่าที่กฎหมายกำหนด แต่วัตถุดิบยังคงมีคุณภาพดีเหมาะสมต่อการบริโภค เนื่องจากมีการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารไม่เกิน 3-5 วัน

[1] บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (การแช่เย็น)

[2] บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 (การแช่เยือกแข็ง)

[3] บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2564
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นางป่านฤดี	มโนมัยพิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางวันพร	ศรีเลิศ	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุภาวดี	ศรีนวล	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางวิไลรัตน์	เชี่ยวชาญ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุดารัตน์	สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวสาธิดา	ปั้นทอง	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวกาญจนา	นนทวงค์	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

กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 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
Food Sanitation Division
Health Department BMA