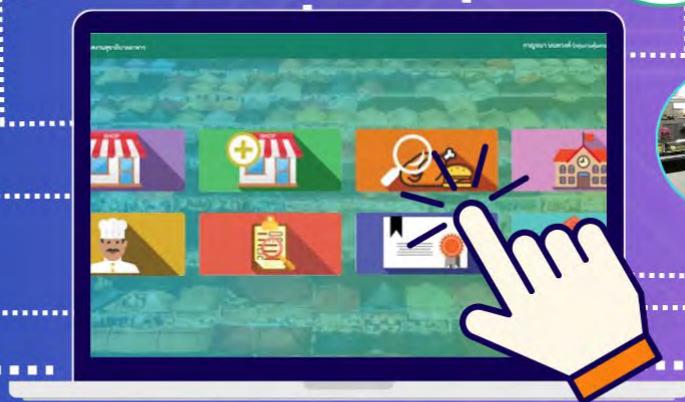




BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

รายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
FOOD SANITATION DIVISION, DEPARTMENT OF HEALTH, BMA
ANNUAL REPORT 2022





คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้าน สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมาย ว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัย ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของ กองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2565 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง ได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการ พัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

การรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจาก ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการ สุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

มิถุนายน 2566



สารบัญ

บทนำ	หน้า
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	10
โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	11
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	12
งบประมาณ	13
ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร	15
1. ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2565	
1.1 การปฏิบัติราชการตามคำรับรองการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ตัวชี้วัดเจราตผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ) “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข” - โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย)	16
1.2 การปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 “ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อน” 1) สารพิษ 2) เชื้อโรค - โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัย และกิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ)	38
1.3 การปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 “ความสำเร็จในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงาน” - โครงการ “Safe Food Good Life By BKK Food Safety Application”	59



	หน้า
2. การกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร	70
- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี)	71
- โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมที่ 5 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด)	79
- โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)	108
- การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	113
3. การกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร	118
3.1 การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์	119
3.2 การศึกษาวิจัย	124
(1) การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (Mobile Unite For Food Safety)	124
(2) โครงการเนื้อสัตว์อนามัยสร้างความมั่นใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	140
(3) สุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	159
4. การกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร	184
4.1 กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	185
5. การกิจอื่นๆ	188
5.1 การดำเนินงานตามนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร	
- นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง	189
- นโยบายที่ 181 พัฒนาโอกาสและศักยภาพในตลาด กทม.	193
5.2 การตรวจติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ในตลาดพื้นที่กรุงเทพมหานคร	194
5.3 การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”	195
ภาคผนวก	



สารบัญภาพ

	หน้า
แผนภาพที่ 1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	25
แผนภาพที่ 2 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2565	28
แผนภาพที่ 3 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 – 2565	29
แผนภาพที่ 4 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภท สถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 – 2565	29
แผนภาพที่ 5 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกตามประเภทสถานประกอบการ	31
แผนภาพที่ 6 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน	33
แผนภาพที่ 7 ร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุด ทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	34
แผนภาพที่ 8 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565)	35
แผนภาพที่ 9 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผล ให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565)	36
แผนภาพที่ 10 ร้อยละของงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง ประจำปีงบประมาณ 2565	40
แผนภาพที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์	42
แผนภาพที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดิน	43
แผนภาพที่ 13 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2565	44
แผนภาพที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี	45
แผนภาพที่ 15 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร	45



	หน้า
แผนภาพที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI – 2 และ อ 11)	46
แผนภาพที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม ขั้นต้น (SI – 2)	47
แผนภาพที่ 18 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบ เบื้องต้น (SI – 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์	47
แผนภาพที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์ม แบบที่เรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)	49
แผนภาพที่ 20 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ด้านเคมี	50
แผนภาพที่ 21 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร	52
แผนภาพที่ 22 แสดงร้อยละของแหล่งจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรค ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวง สาธารณสุข ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	74
แผนภาพที่ 23 แสดงร้อยละผลการตรวจประเมินแหล่งจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อ ติดตาม กำกับมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ใน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน	76
แผนภาพที่ 24 แสดงร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ของ แหล่งจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อติดตาม กำกับมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2)	78
แผนภาพที่ 25 ภาพการลงพื้นที่เพื่อสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้	131
แผนภาพที่ 26 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงในผักและผลไม้	132
แผนภาพที่ 27 ประเภทโรงฆ่าสัตว์ที่ดำเนินการ	145
แผนภาพที่ 28 ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์	147
แผนภาพที่ 29 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิต น้ำแข็งเอง	162
แผนภาพที่ 30 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง	164
แผนภาพที่ 31 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา	165
แผนภาพที่ 32 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา	167
แผนภาพที่ 33 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง และรับน้ำแข็งมา	168



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	20
ตารางที่ 2 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	21
ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	25
ตารางที่ 4 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี /เกรด C (3 ดาว) ในปีงบประมาณ 2548 - 2565	27
ตารางที่ 5 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร Green Service ในปีงบประมาณ 2564 - 2565	28
ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ 2565	31
ตารางที่ 7 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	32
ตารางที่ 8 สรุปรายละเอียดการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตประจำปีงบประมาณ 2565	39
ตารางที่ 9 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2565	41
ตารางที่ 10 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	42
ตารางที่ 11 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร	48
ตารางที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง	49
ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามชนิดของพารามิเตอร์	51
ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2565	53
ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564	56
ตารางที่ 16 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของเจ้าหน้าที่	66
ตารางที่ 17 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของประชาชน	67
ตารางที่ 18 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของผู้ประกอบการ	68



	หน้า
ตารางที่ 19 ผลการส่งเสริมให้แมลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีการป้องกันโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	73
ตารางที่ 20 แสดงผลการตรวจประเมินแมลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกรายเขต	75
ตารางที่ 21 การดำเนินงานของเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	88
ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	89
ตารางที่ 23 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	91
ตารางที่ 24 จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี 2565	98
ตารางที่ 25 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี 2565	99
ตารางที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์	102
ตารางที่ 27 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2565	103
ตารางที่ 28 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน และท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์)	104
ตารางที่ 29 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท กระเช้าสินค้าทางเลือก อื่นๆ	104
ตารางที่ 30 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	105
ตารางที่ 31 แสดงผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2	109
ตารางที่ 32 แสดงผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร	110
ตารางที่ 33 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร	111
ตารางที่ 34 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	116
ตารางที่ 35 ตลาดที่สุ่มเก็บตัวอย่างและตรวจสุขลักษณะของตลาดตามเกณฑ์สุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1)	126
ตารางที่ 36 สรุปผลการดำเนินงาน	127
ตารางที่ 37 แผนออกตรวจและสุ่มเก็บตัวอย่าง	128
ตารางที่ 38 ผลการตรวจสุขลักษณะของตลาด	129
ตารางที่ 39 ผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้แยกตามชนิดของผักและผลไม้	130
ตารางที่ 40 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน	143



	หน้า
ตารางที่ 41 ผลการตรวจสอบสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์	146
ตารางที่ 42 ผลการตรวจหาสารเร่งเนื้อแดงและยาต้านจุลชีพในเนื้อโคและเนื้อสุกร	148
ตารางที่ 43 ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์	149
ตารางที่ 44 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์	150
ตารางที่ 45 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร แบ่งตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	152
ตารางที่ 46 ผลการตรวจหาสารบอแรกซ์ และสารฟอร์มาลิน ในเนื้อสัตว์ แยกตามประเภท สถานประกอบการอาหาร	153
ตารางที่ 47 ผลการตรวจหายาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) และยาต้านจุลชีพ แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	154



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 ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพการควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาวะที่ดี



ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย

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

โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร





อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

โครงสร้าง การแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)					
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้าง ชั่วคราว	ลูกจ้าง โครงการ	ลูกจ้าง รายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1					1
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	11	1	-	2	20
กลุ่มงานสุขาภิบาล ตลาดและสถานที่ สะสมอาหาร	6	-	-	-	1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาล สถานที่จำหน่าย อาหาร	6	-	-	-	3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาลการ จำหน่ายสินค้าในที่ หรือทางสาธารณะ	6	-	-	-	3	9
กลุ่มงานคุ้มครอง ผู้บริโภคด้านอาหาร	7	-	-	-	4	11
รวม	32	11	1	-	13	57

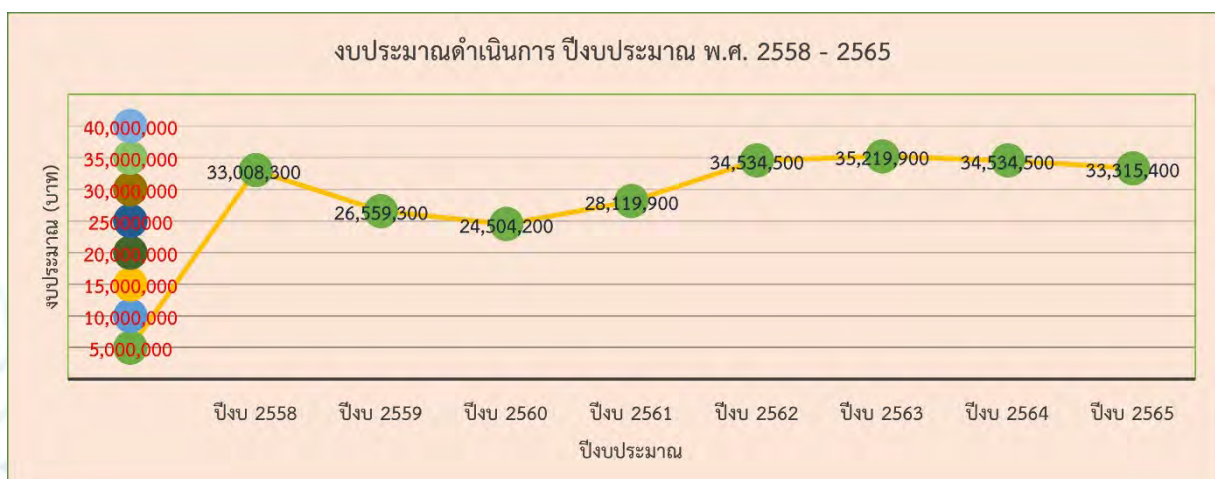
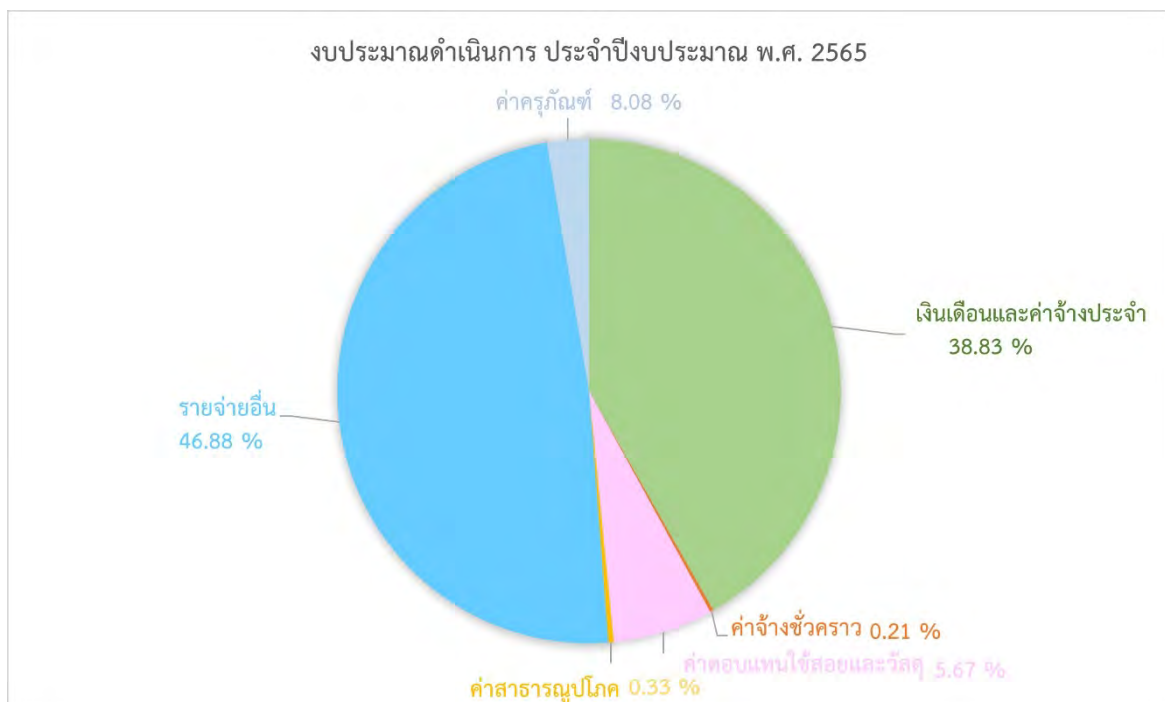


งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทั้งสิ้น 33,315,400 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ	33,315,400	บาท	คิดเป็นร้อยละ	100.0
งบลงทุน	-	บาท	คิดเป็นร้อยละ	00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้





งบประมาณประจำปี 2565 กองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณ หลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	13,919,700	1,522,863	0	12,396,837
ค่าจ้างชั่วคราว	72,000	0	60,000	132,000
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	2,144,800	507,766	0	1,637,034
ค่าสาธารณูปโภค	113,400	2,789	0	110,611
เงินอุดหนุน				
รายจ่ายอื่น	16,172,700	1,869,658	32,150	14,335,192
รวม	32,422,600	3,903,076	92,150	28,611,674
ค่าครุภัณฑ์	892,800	105,000	0	787,800
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง				
รวม	892,800	105,000	0	787,800
รวมทั้งสิ้น	33,315,400	4,008,076	92,150	29,399,474



ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



1. การกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565

1.1 การปฏิบัติการตามคำรับรองการปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ตัวชี้วัดเจาะจงการประเมินผลการปฏิบัติการ) “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข”

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ควบคุม กำกับ ดูแล ให้สถานประกอบการอาหาร เตรียมประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ
ตัวชี้วัด	: ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
เป้าหมาย	: ร้อยละ 100
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

1.1 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ความเป็นมาและความสำคัญ

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัย และหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) กำหนดเป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” โดยกำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/ Green Service) ร้อยละ 50 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 30 ภายในปี พ.ศ. 2570 เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ด้านสุขภาพ การควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี จึงนับเป็นความท้าทายของกรุงเทพมหานครในการดำเนินงานภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม สภาพแวดล้อม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในเขตเมือง ซึ่งมีอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจสถานประกอบการอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2561 - 2565) จำนวน 19,037 ราย 19,450 ราย 20,096 ราย 20,166 ราย และ 21,441 ราย ตามลำดับ

หากการประกอบกิจการอาหารขาดการบริหารจัดการและระบบควบคุมกำกับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี นอกจากจะส่งผลต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษแล้ว อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง ดังนั้น กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต จึงจำเป็นต้องมีการดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานดังกล่าวอย่างทั่วถึงและต่อเนื่อง เพื่อควบคุมกำกับประกอบกิจการ และเพิ่มทางเลือกที่ดีกว่าให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์และได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร



ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2564 - 30 กันยายน 2565

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ และความปลอดภัยของอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อควบคุม ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองฯ ให้มีการรักษามาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมายการดำเนินงาน

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้
 - 1.1 สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) ร้อยละ 100
 - 1.2 สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก/เกรด B (4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 30
 - 1.3 สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ 100
2. ตรวจสอบประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารและรายงานผลดำเนินการผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety
2. ดำเนินการสุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยสุ่มตรวจตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ

ผลดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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



1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะเพื่อให้การรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมิน เพื่อให้การรับรองฯ
1	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	แบบตรวจสอบสุขลักษณะแผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ 100
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ 100
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ 100
4	ตลาด ประเภทที่ 1	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1	ร้อยละ 100
5	ตลาด ประเภทที่ 2	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2	ร้อยละ 100
6	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่าย อาหาร	ร้อยละ 100
7	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร		

2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

2.1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี
อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสคอร์บิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

2.2) ตรวจสอบสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร
โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจ
วิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามตารางที่ 2



ตารางที่ 2 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
1	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
2	มินิมาร์ท (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ ไม่เกิน 200 ตารางเมตร)	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บ ตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ เกิน 200 ตารางเมตร)	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
4	ตลาด ประเภทที่ 1	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหาร ทั้งหมด
5	ตลาด ประเภทที่ 2	- จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่าง อาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
6	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
7	ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการ
ปรับปรุงแก้ไข



3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร



4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ประกอบด้วย
 ข้อมาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

- (1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน

ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

- (4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น
- (5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ

ส่วนประกอบจากธรรมชาติ

- (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

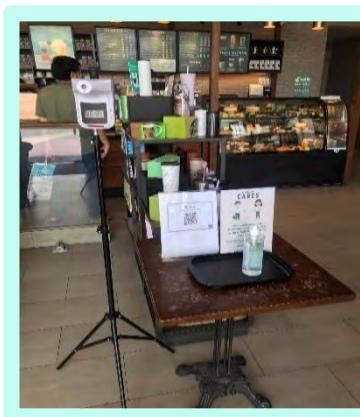
และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ทั้ง 7 ข้อ



การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 เป็นกิจกรรมที่สนับสนุนการดำเนินงานตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข” ซึ่งมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (D-M-H-T-A) ดังนี้

- 1) Distancing จัดให้มีการเว้นระยะห่างในการเข้ารับบริการ
- 2) Mask wearing ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร ผู้เข้ารับบริการ ต้องสวมหน้ากากอนามัย
- 3) Hand washing จัดให้มีอุปกรณ์ล้างมือสำหรับ ผู้ประกอบกิจการและผู้รับบริการ
- 4) Temperature จัดให้มีการวัดอุณหภูมิคัดกรองผู้ประกอบกิจการ ผู้เข้ารับบริการ กรณีแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ให้คัดกรองด้วยวิธีการสังเกตหรือสอบถามอาการ
- 5) Application จัดให้มีการใช้แอปพลิเคชันทางโทรศัพท์เคลื่อนที่ตามที่ทางราชการกำหนด เช่น ไทยชนะ หรือมีการลงบันทึกข้อมูลของผู้ประกอบกิจการและผู้รับบริการ



โดยมีสถานประกอบการอาหารประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง รวมทั้งหมด 21,441 ราย ผลดำเนินงานพบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (3 ดาว) จำนวน 21,441 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 และมีสถานประกอบการที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) จำนวน 14,613 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.15 ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 21,441 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แสดงดังตารางที่ 3 และร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภาพที่ 1



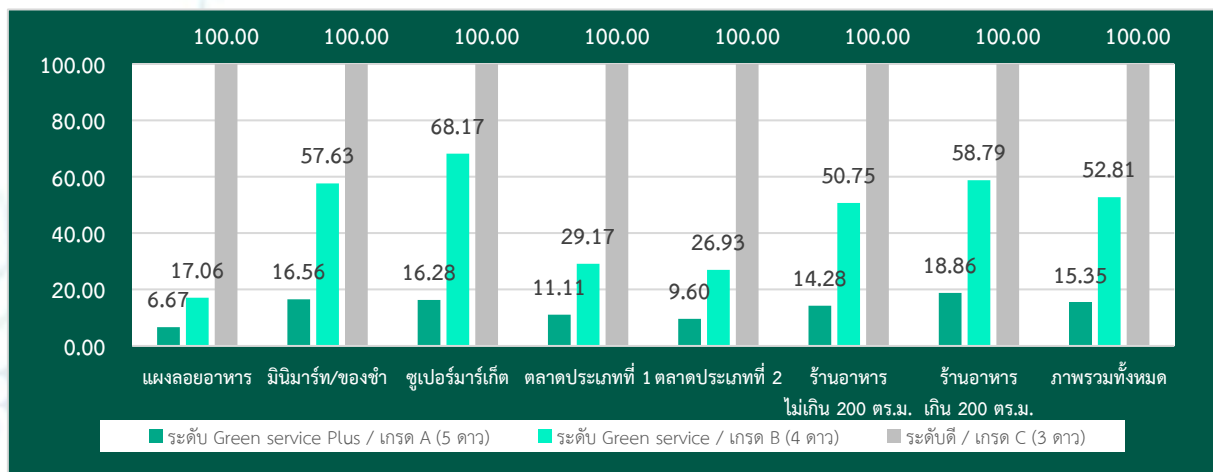
ตารางที่ 3 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ประเภท สถานประกอบ กิจการ	สถานประกอบกิจการ								
	ทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร							
		Green service (A+B)		Green service Plus / เกรต A (5 ดาว)		Green service / เกรต B (4 ดาว)		ระดับดี / เกรต C (3 ดาว)	
		จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แผงลอยอาหาร	809	192	23.73	54	6.67	138	17.06	809	100
มินิมาร์ท/ของชำ	4,192	3,110	74.19	694	16.56	2,416	57.63	4,192	100
ซูเปอร์มาร์เก็ต	1,112	939	84.44	181	16.28	758	68.17	1,112	100
ตลาดประเภทที่ 1	144	58	40.28	16	11.11	42	29.17	144	100
ตลาดประเภทที่ 2	323	118	36.53	31	9.60	87	26.93	323	100
ร้านอาหารพื้นที่ ไม่เกิน 200 ตร.ม.	10,646	6,923	65.03	1,520	14.28	5,403	50.75	10,646	100
ร้านอาหารพื้นที่ เกิน 200 ตร.ม.	4,215	3,273	77.65	795	18.86	2,478	58.79	4,215	100
ภาพรวมทั้งหมด	21,441	14,613	68.15	3,291	15.35	11,322	52.81	21,441	100

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

*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2565

แผนภาพที่ 1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนา ยกระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติข้อมูล จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานครประจำปี กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนด ค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 ส่วนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งบางแห่งมีการปิดดำเนินการ เปลี่ยนวิธีการจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลให้การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 ดำเนินการได้ ร้อยละ 95.19 และ ร้อยละ 95.51 ตามลำดับ และสามารถดำเนินการได้ ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทั้งนี้ ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กรุงเทพมหานครมีการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยเพิ่มการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาตรฐาน ระดับ Green Service กล่าวคือ มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) โดยผลดำเนินงานพบว่า มีสถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ ในระดับ Green Service ร้อยละ 43.06 และมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์เพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ซึ่งสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ ในระดับ Green Service ร้อยละ 68.15 และสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ในระดับ Green Service ได้สูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 939 ราย คิดเป็นร้อยละ 84.44 และสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ น้อยที่สุด ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 192 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.73



รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ในปีงบประมาณ 2548 - 2565 แสดงดังตารางที่ 4 และตามแผนภาพที่ 2 สถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แสดงดังตารางที่ 5 สถิติจำนวน



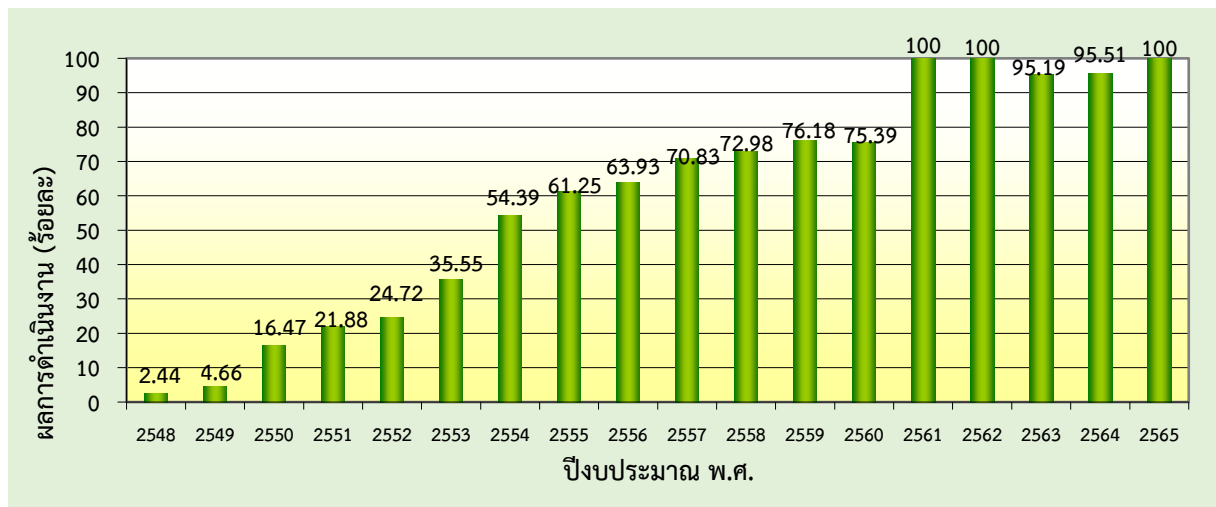
สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามระดับมาตรฐาน แสดงดังแผนภาพที่ 3 และสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภาพที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี /เกรด C (3 ดาว) ในปีงบประมาณ 2548 - 2565

ปีงบประมาณ พ.ศ.	เป้าหมาย (ร้อยละ)	จำนวน สถานประกอบการอาหาร ที่ได้รับอนุญาตทั้งหมด (50%)	จำนวน สถานประกอบการ อาหารที่มีการพัฒนา ผ่านเกณฑ์ฯ	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
2564	100	20,166	19,260	95.51
2565	100	21,441	21,441	100.00



แผนภาพที่ 2 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 – 2565



ตารางที่ 5 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร Green Service ในปีงบประมาณ 2564 - 2565

ประเภท	ผลดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)									
	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564					ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565				
	จำนวนสถานประกอบการ (ราย)				ร้อยละ	จำนวนสถานประกอบการ (ราย)				ร้อยละ
	ทั้งหมด	ระดับ A	ระดับ B	Green Service (A+B)		ทั้งหมด	ระดับ A	ระดับ B	Green Service (A+B)	
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	1,011	0	108	108	10.68	809	54	138	192	23.73
มินิมาร์ท	3,909	218	2,367	2,585	66.13	4,192	694	2,416	3,110	74.19
ซูเปอร์มาร์เก็ต	372	34	203	237	63.71	1,112	181	758	939	84.44
ตลาดประเภทที่ 1	143	1	37	38	26.57	144	16	42	58	40.28
ตลาดประเภทที่ 2	310	1	35	36	11.61	323	31	87	118	36.53
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	10,303	271	1,606	1,877	18.22	10,646	1,520	5,403	6,923	65.03
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,118	313	3,489	3,802	92.33	4,215	795	2,478	3,273	77.65
รวม	20,166	838	7,845	8,683	43.06	21,441	3,291	11,322	14,613	68.15

หมายเหตุ ผลดำเนินงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ดังนี้

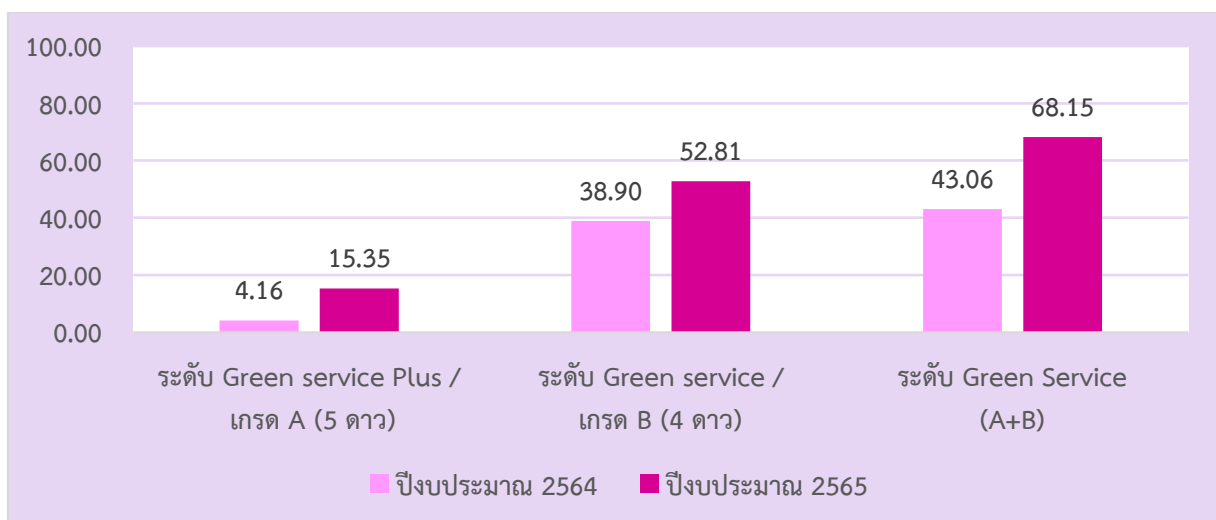
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

- ผ่านเกณฑ์ ระดับ A คิดเป็นร้อยละ 4.16
- ผ่านเกณฑ์ ระดับ B คิดเป็นร้อยละ 38.90

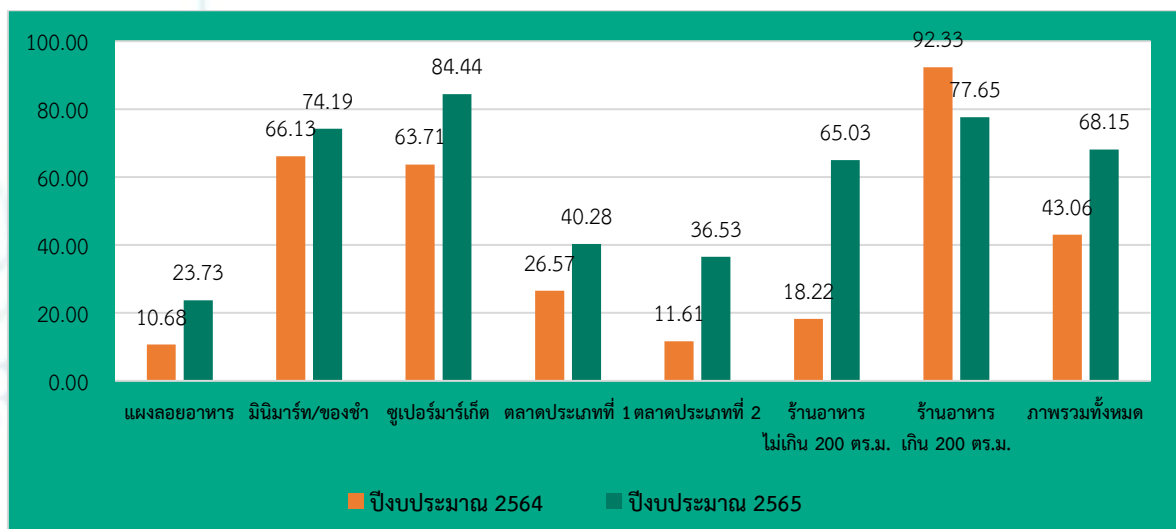
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

- ผ่านเกณฑ์ ระดับ A คิดเป็นร้อยละ 15.35
- ผ่านเกณฑ์ ระดับ B คิดเป็นร้อยละ 52.80

แผนภาพที่ 3 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 – 2565



แผนภาพที่ 4 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 – 2565



2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยได้จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารประเภท แผงลอยจำหน่ายอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาด และร้านอาหาร ระหว่างวันที่ 21 ธันวาคม 2564 - 25 กรกฎาคม 2565 มีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

- 1) สุ่มเลือกสถานประกอบการเพื่อตรวจประเมิน ฯ โดยใช้ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณที่ผ่านมาล่าสุด (วันที่ 30 กันยายน 2564) ตามวิธีการสุ่มตัวอย่าง Taro Yamane at $p\text{-value} = 0.05$ กำหนดเป็นเป้าหมายในการสุ่มตรวจประเมินฯ ไม่น้อยกว่า 397 ราย และดำเนินการสุ่มเลือกสถานประกอบการโดยกระจายสัดส่วนตามจำนวนสถานประกอบการแต่ละประเภท
- 2) จัดทำแผนการตรวจประเมินฯ แจ้งสำนักงานเขต เพื่อร่วมตรวจประเมินฯ ตามวันเวลาที่กำหนด
- 3) สรุปผลการตรวจประเมินรายงานผู้บริหารและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ให้สำนักงานเขตรายงานผลการปรับปรุงแก้ไข ให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน



2.1 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลการตรวจประเมินพบว่าสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมินฯ ทั้งหมด 700 ราย มีการรักษามาตรฐาน โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 483 ราย (คิดเป็นร้อยละ 69.00) และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 217 ราย (คิดเป็นร้อยละ 31.00) เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ มากที่สุด ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ร้อยละ 82.76) รองลงมา ได้แก่ ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร (ร้อยละ 75) และ



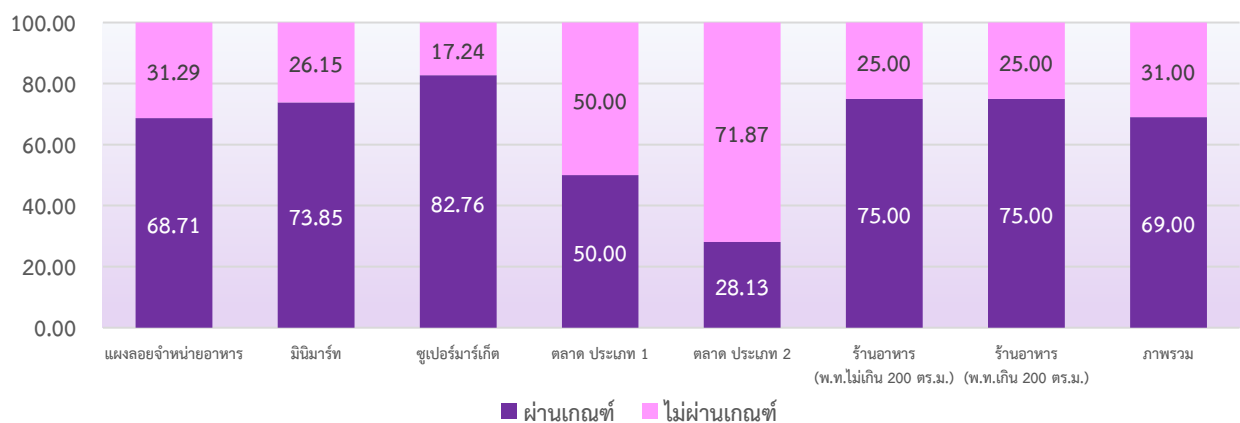
ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร (ร้อยละ 75) ตามลำดับ และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ตลาดประเภท ที่ 2 (ร้อยละ 28.13) ผลการตรวจด้านการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) พบว่าทุกรายมีการปฏิบัติตามมาตรการฯ รายละเอียดผลการตรวจประเมินฯ แสดงดังตารางที่ 6 และแผนภาพที่ 5

ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครใน
ปีงบประมาณ 2565

ประเภท สถานประกอบการ	สุ่มตรวจ ทั้งหมด (ราย)	ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ						
		ผ่านเกณฑ์					ไม่ผ่านเกณฑ์	
		ระดับ A (ราย)	ระดับ B (ราย)	ระดับ C (ราย)	รวม (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	342	0	5	230	235	68.71	107	31.29
มินิมาร์ท	65	4	26	18	48	73.85	17	26.15
ซูเปอร์มาร์เก็ต	29	0	15	9	24	82.76	5	17.24
ตลาด ประเภท 1	28	2	7	5	14	50.00	14	50.00
ตลาด ประเภท 2	32	0	2	7	9	28.13	23	71.87
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	136	3	75	24	102	75.00	34	25.00
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	68	1	38	12	51	75.00	17	25.00
รวม	700	10	168	305	483	69.00	217	31.00

*ผลการตรวจพบว่าทุกสถานประกอบการอาหารมีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19)

แผนภาพที่ 5 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- 1) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 78 ราย (ร้อยละ 11.14)
- 2) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 119 ราย (ร้อยละ 17.00)
- 3) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 20 ราย (ร้อยละ 2.86)

รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังตารางที่ 7 และแผนภาพที่ 6

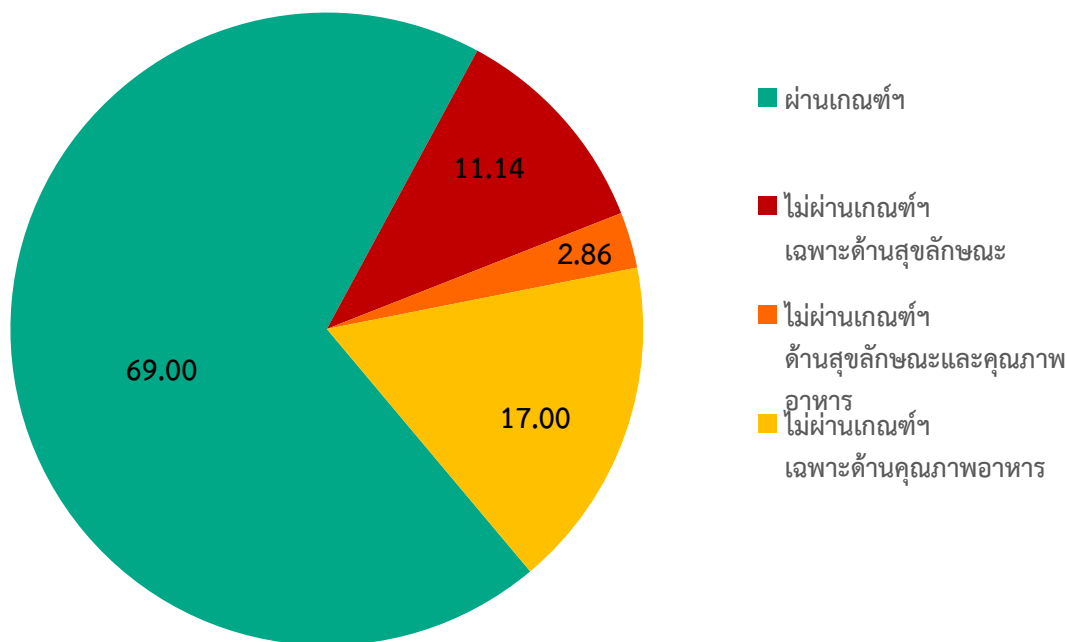
ตารางที่ 7 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ประเภท สถานประกอบการ	ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ								
	สุ่มตรวจ ทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยฯ		ข้อบกพร่องที่พบ (ส่งผลให้ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ)					
		จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	ด้านสุขลักษณะ		ด้านคุณภาพอาหาร		ด้านสุขลักษณะและ คุณภาพอาหาร	
				จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	342	235	68.71	47	13.74	49	14.33	11	3.22
มินิมาร์ท	65	48	73.85	3	4.62	14	21.54	0	0.00
ซูเปอร์มาร์เก็ต	29	24	82.76	0	0.00	5	17.24	0	0.00
ตลาด ประเภท 1	28	14	50.00	13	46.43	1	3.57	0	0.00
ตลาด ประเภท 2	32	9	28.13	14	43.75	3	9.38	6	18.75
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	136	102	75.00	0	0.00	32	23.53	2	0.00
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	68	51	75.00	1	1.47	15	22.06	1	1.33
รวม	700	483	69.00	78	11.14	119	17.00	20	2.86

โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ ด้านการจัดการวัตถุดิบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ การจัดเก็บไม่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ด้านการจัดการของเสีย ถึงขยะไม่ถูกสุขลักษณะ บ่อพักไขมันมีสภาพชำรุด มีไขมันตกค้าง ไม่ได้มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน มีการสวมเครื่องประดับและไว้เล็บยาว

ส่วนข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารที่พบมากที่สุด ได้แก่ ผลตรวจคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย) โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) สรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 6

แผนภาพที่ 6 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน



หมายเหตุ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

2.2 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร

ในภาพรวมสรุปผลดังนี้

2.2.1 สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) ตรวจหาสารบอแรกซ์ 290 ตัวอย่าง ฟอร์มาลิน 155 ตัวอย่าง ซาลิซิลิก 61 ตัวอย่าง สารฟอกขาว 84 ตัวอย่าง สีสังเคราะห์ 2 ตัวอย่าง กรดแอสซอร์บิก 6 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง 318 ตัวอย่าง และสารโพลาร์ 4 ตัวอย่าง รวมจำนวนทั้งหมด 920 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมี พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน ในสับไบนางและปลาหมึกกรอบ รวมจำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.54

2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,865 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 130 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.97) ดังนี้

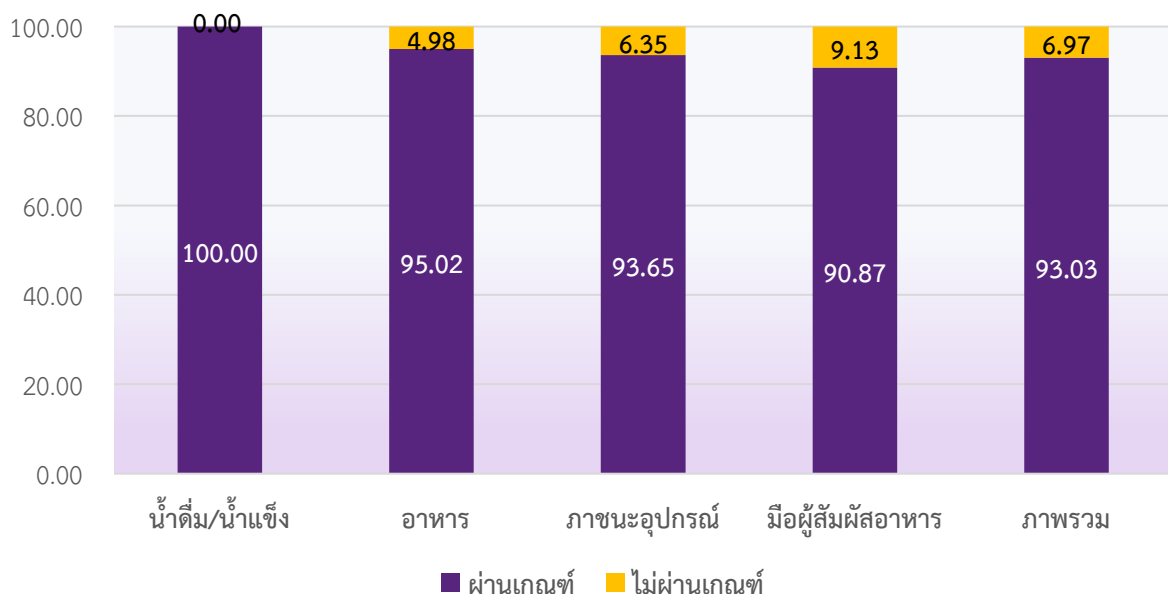
- น้ำแข็ง/น้ำดื่ม จำนวน 15 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- อาหาร จำนวน 442 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 22 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.98)

- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 740 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 47 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.35)

- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 668 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 61 ตัวอย่าง (ร้อยละ 9.13)

จากผลการตรวจจะเห็นได้ว่าพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 9.13) รองลงมา คือ ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 6.35) และอาหาร (ร้อยละ 4.98) ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 7

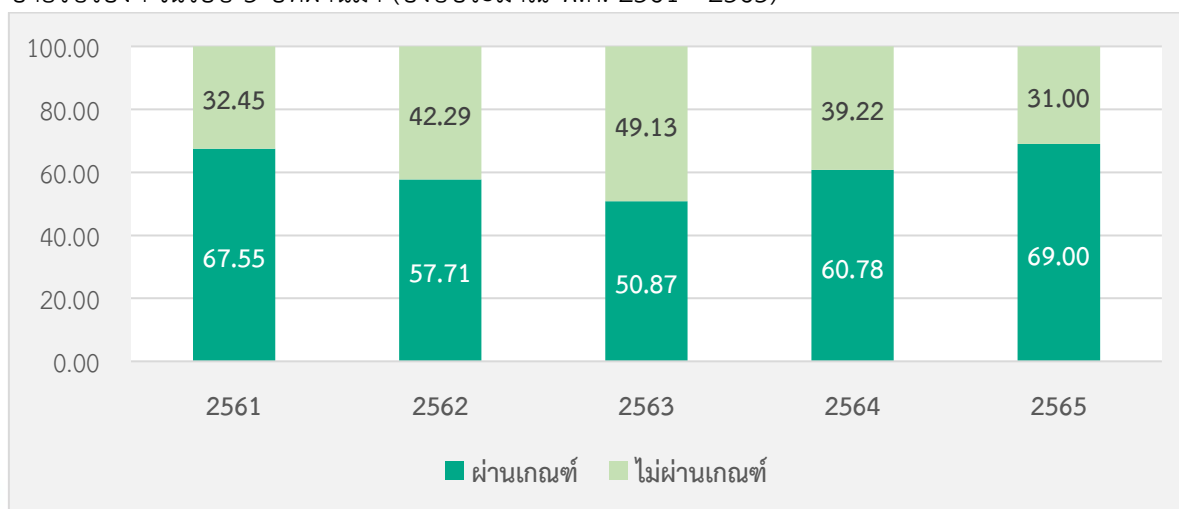
แผนภาพที่ 7 ร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



ทั้งนี้ สำนักงานฯ ได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ดำเนินการให้คำแนะนำสถานประกอบการให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ไม่คงที่ กล่าวคือมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานในปีงบประมาณ 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) และรักษาคุณภาพมาตรฐานสูงสุด ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ร้อยละ 69) ซึ่งพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานต่ำสุด (ร้อยละ 50.87) รายละเอียดสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565) แสดงดังแผนภาพที่ 8

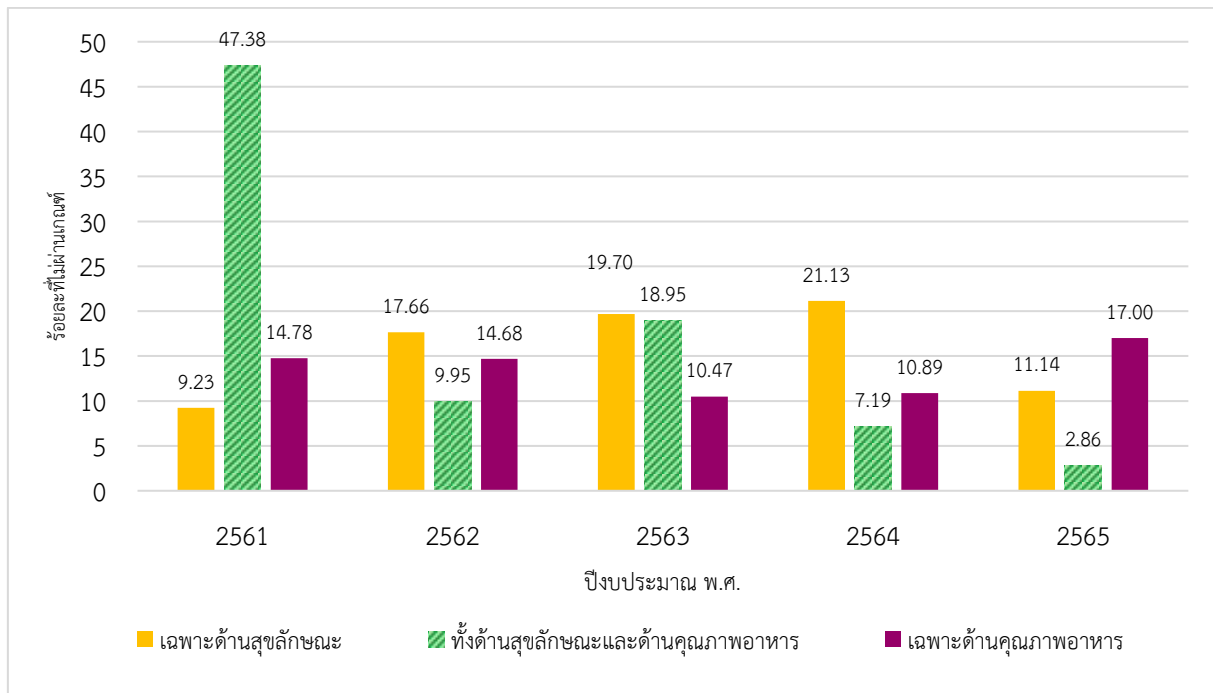
แผนภาพที่ 8 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565)



นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565) พบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร โดยในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบมีแนวโน้มไม่คงที่ ข้อบกพร่องเฉพาะด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลง ในปี 2562 (ร้อยละ 14.78) และลดลงต่ำสุดในปี 2563 (ร้อยละ 10.47) แต่มีแนวโน้มพบข้อบกพร่องเพิ่มขึ้น ในปี 2564 (ร้อยละ 10.08) และปี 2565 (ร้อยละ 17.00) ส่วนข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น ในปี 2561 - 2564 โดยพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงสุดในปี 2564 (ร้อยละ 21.13) และลดลงในปี 2565 (ร้อยละ 11.14) ทั้งนี้ เมื่อเปรียบเทียบข้อบกพร่องที่พบ จะเห็นว่า

ในปี 2562 - 2564 พบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงกว่าข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหาร แต่ในปี 2565 พบข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารสูงกว่าข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ ข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 9

แผนภาพที่ 9 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2565)



จากสถานการณ์การพบข้อบกพร่องดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขลักษณะ และมีการจัดการด้านสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะเพิ่มขึ้น แต่มีข้อจำกัดในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ยังคงพบความไม่ปลอดภัยด้านคุณภาพอาหารจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ (ตรวจพบสารฟอร์มาลิน) จึงต้องมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อควบคุมแหล่งผลิตอาหารซึ่งไม่ได้อยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ ผลตรวจด้านคุณภาพอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรียยังสะท้อนให้เห็นผลจากพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร หรือสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารที่ยังขาดความตระหนัก และการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้นทำได้ยาก เจ้าหน้าที่จะต้องตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และต้องส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ เพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างยั่งยืน และเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ข้อเสนอแนะ

- 1) ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
- 2) จัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการเกิดความกระตือรือร้นที่จะพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ และให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม ในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น
- 3) สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ Facebook เว็บไซต์ เป็นต้น
- 4) พัฒนา ปรับปรุงระบบสารสนเทศฐานข้อมูลอาหารในส่วนของการรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทุกภาคส่วน
- 5) ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง

1.2 การปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 “ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และเชื้อโรค”

ด้านที่ 1 : มหานครปลอดภัย

มิติที่ 1.6 : ปลอดภัยคนเมืองอาหารปลอดภัย

เป้าหมายที่ 1.6.5 : ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

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

กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ตัดโอนเงินให้เขต)

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต มีภารกิจที่สำคัญในการควบคุมกำกับและดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ได้รับการจัดสรรงบประมาณ ให้ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้ครอบคลุม สถานประกอบการอาหารทุกประเภท และครอบคลุมพื้นที่ 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ผลการดำเนินงานกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยของสำนักงานเขตตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ประจำปีงบประมาณ 2565

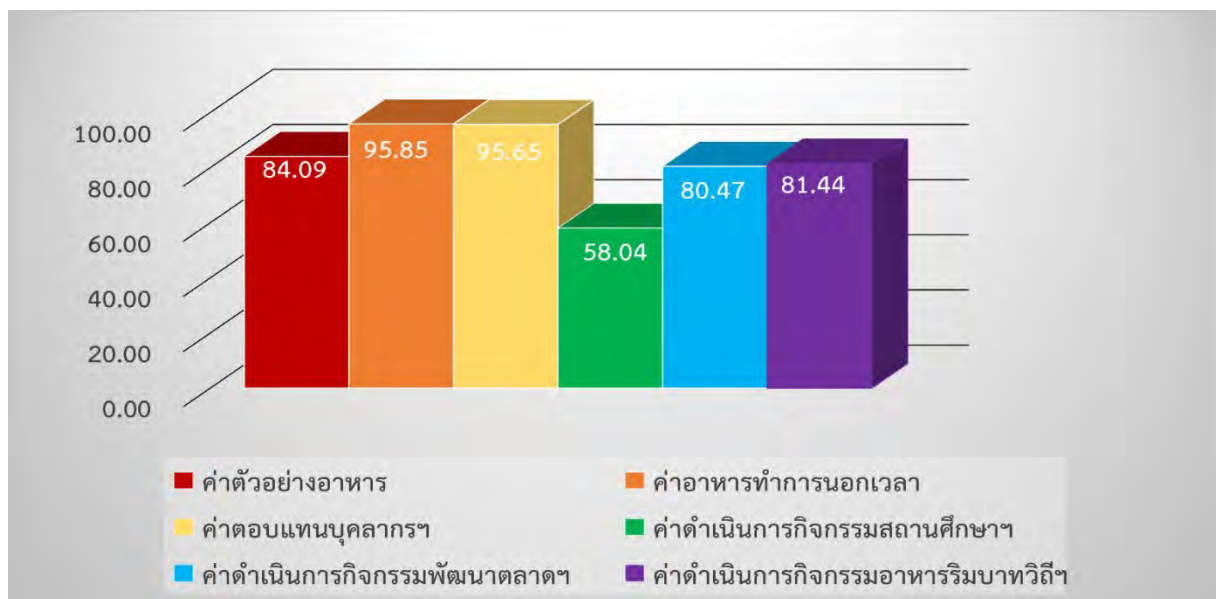
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขต สำหรับเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย และค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,685,280 บาท รายละเอียดดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 สรุปรายละเอียดการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตประจำปีงบประมาณ 2565

ลำดับ	รายการจัดสรรงบประมาณ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (บาท)	งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง (บาท)	ร้อยละ
1	ค่าตัวอย่างอาหาร	1,407,000	1,183,098	84.09
2	ค่าอาหารทำการนอกเวลา	1,129,000	1,082,200	95.85
3	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และ สาธารณสุข	962,280	920,435	95.65
4	ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการ พัฒนาการสุขาภิบาลอาหารใน สถานศึกษา	500,000	290,214	58.04
5	ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาด สะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	590,000	474,768	80.47
6	ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการ สุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	97,000	79,000	81.44
	รวม	4,685,280	4,029,715	86.01

เมื่อวิเคราะห์ตามรายการจัดสรรงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง เบิกค่าอาหารทำการนอกเวลามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 95.85 รองลงมาคือค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข คิดเป็นร้อยละ 95.65 ค่าตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ 84.09 ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขภาพอาหารริมบาทวิถี คิดเป็นร้อยละ 81.44 ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ 80.47 และค่าดำเนินการกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขภาพอาหารในสถานศึกษา คิดเป็นร้อยละ 58.04 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 10

แผนภาพที่ 10 ร้อยละของงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง ประจำปีงบประมาณ 2565



1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปรับปรุงสภาพการสุขภาพสิ่งแวดล้อมและให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐควบคุมคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเพื่อควบคุม ติดตาม และเฝ้าระวัง มิให้มีการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหารและน้ำ และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมายและผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 9 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปี 2565

กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	3,000	3,000
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	147,200	93,123
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	300	300
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	118,620	94,446
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ตัวชี้วัด)	96	100
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ตัวชี้วัด)	98	100

2. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

โดยปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้ง 50 เขต จำนวน 3,300 ตัวอย่าง มีการดำเนินการเก็บตัวอย่างในช่วงตั้งแต่ 28 กุมภาพันธ์ - 15 กรกฎาคม 2565 สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมาย คือ 3,300 ตัวอย่าง โดยเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร จำนวน 4 ชนิด จำนวน 3,000 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (Pesticide 4 groups) จำนวน 150 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง มีรายละเอียดแสดงในตารางที่ 10

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 3,300 ตัวอย่าง แบ่งตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ จากทั้งหมด 3 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2,825 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.61 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 475 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.39 ดังแสดงในตารางที่ 10

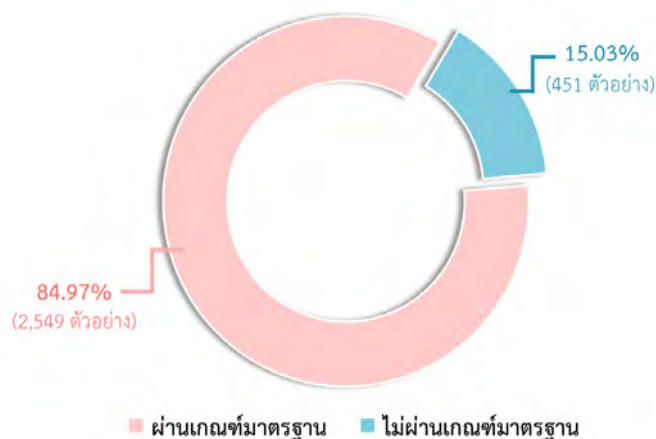
ตารางที่ 10 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ลำดับ ที่	ประเภทรายการตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เชื้อก่อโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด	3,000	2,549	84.97	451	15.03
2	สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)	150	127	84.67	23	15.33
3	สารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (Aflatoxin)	150	149	93.33	1	0.67
รวม		3,300	2,741	86.96	411	13.04

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์

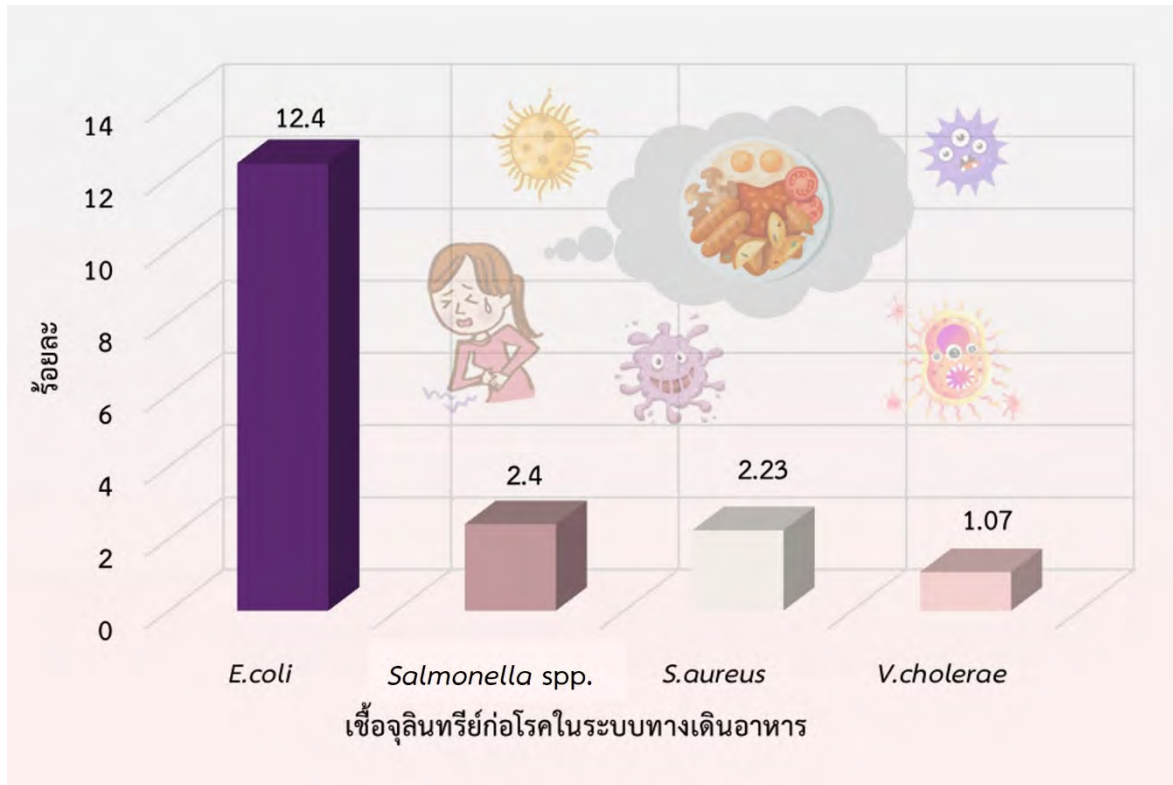
จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 3,000 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,549 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.97 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 451 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.03 ดังแสดงในแผนภาพที่ 11

แผนภาพที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์



เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 12.40 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 2.40 พบเชื้อ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 2.23 และพบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 1.07 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 12

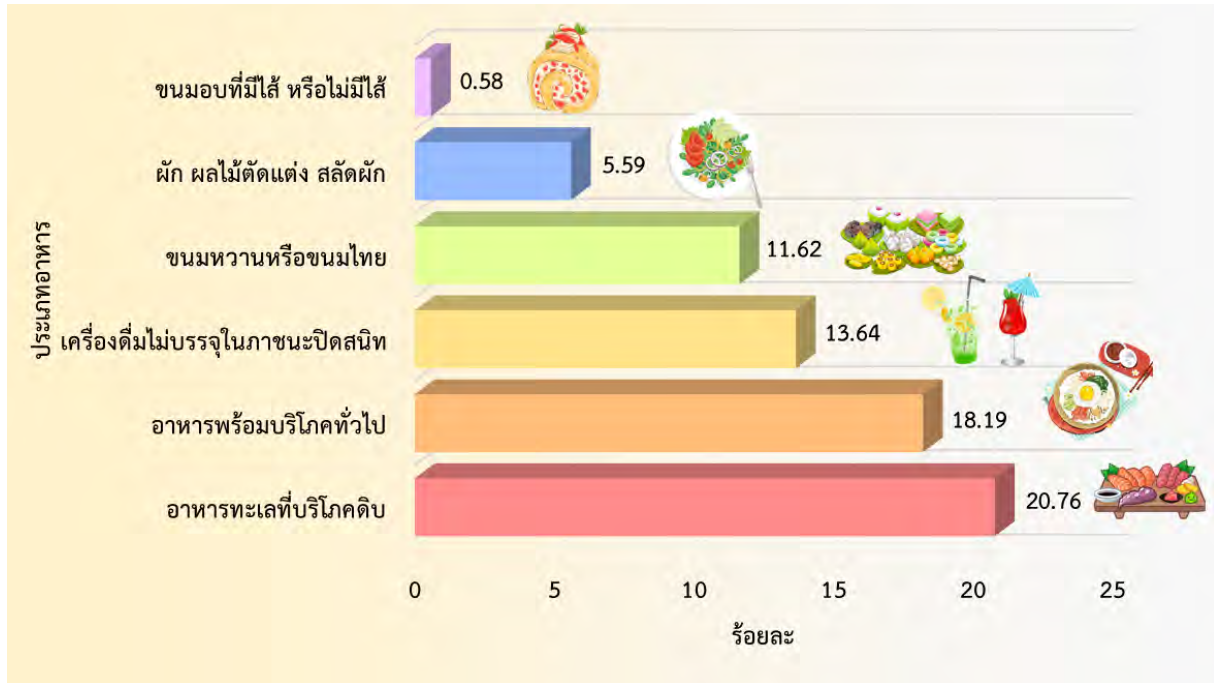
แผนภาพที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ อาหารทะเล ที่บริโภคดิบตรวจทั้งหมด 289 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 60 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20.76 รองลงมา คืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไปตรวจทั้งหมด 1,660 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 302 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.19 รองลงมาเครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทตรวจทั้งหมด 154 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.64 รองลงมาคือ ขนมหวานหรือขนมไทย ตรวจทั้งหมด 439 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 51 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.62 รองลงมา ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักตรวจทั้งหมด 286 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.59 และขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ตรวจทั้งหมด 172 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.58 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 13

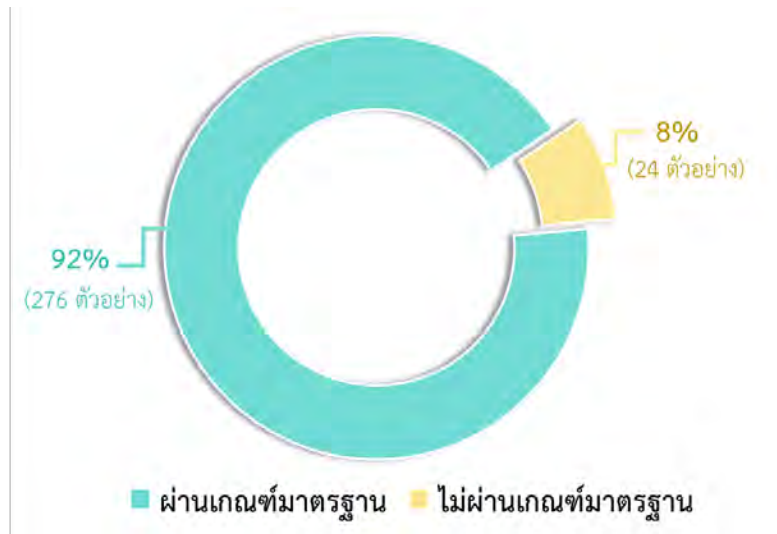
แผนภาพที่ 13 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2565



2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จากสำนักงานเขตจำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร ด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และ Aflatoxin โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 300 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 276 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8 ดังแสดงในแผนภาพที่ 14

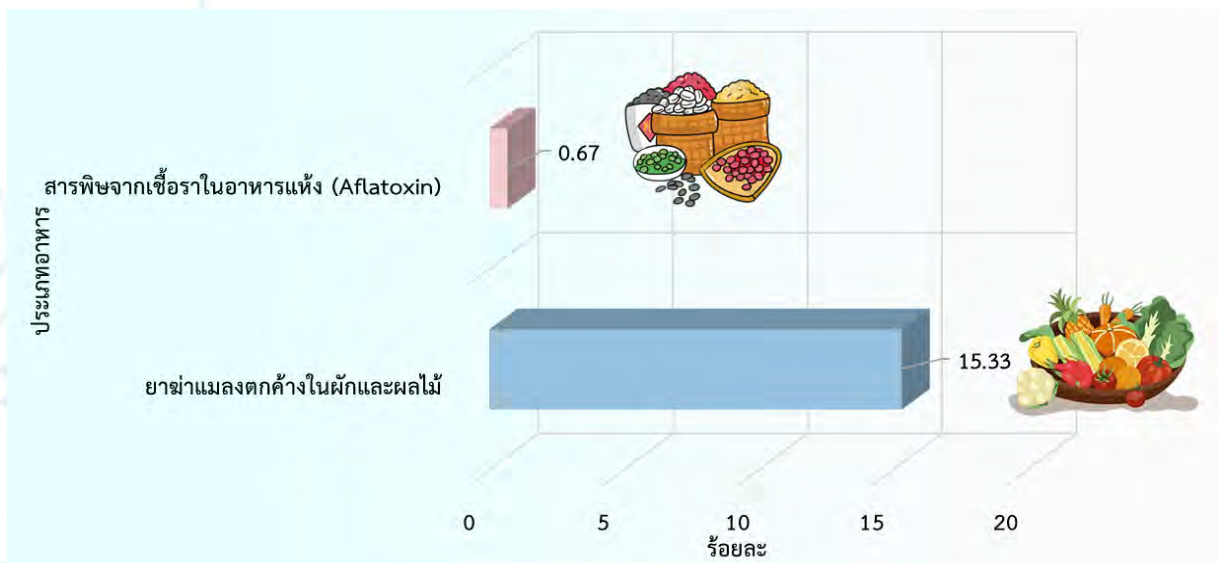
แผนภาพที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของอาหารทางด้านเคมี โดยจำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.33 และสารพิษจากเชื้อราในอาหารแห้ง (Aflatoxin) ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.67 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 15

แผนภาพที่ 15 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปี 2565



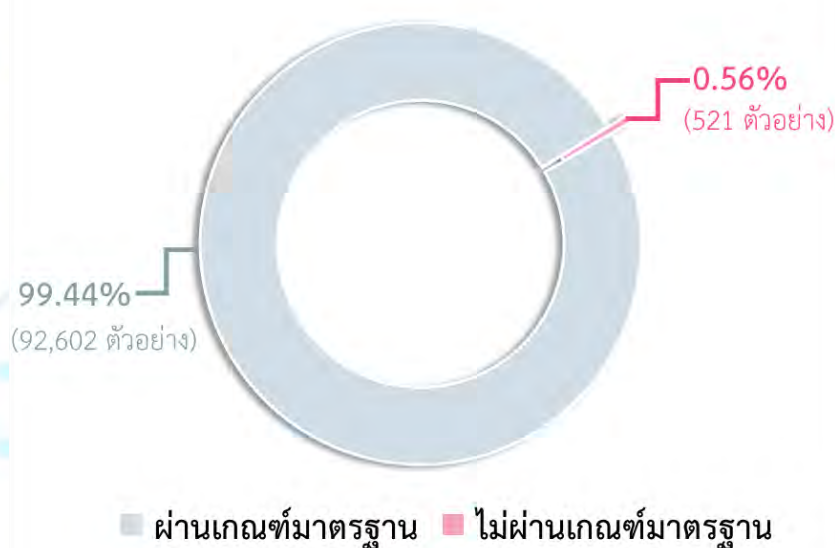
3. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - Kit)

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ดังนี้ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ตรวจหาสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สีสังเคราะห์ในอาหาร ห้ามใช้สี กรดแอสสรีในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ ไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน น้ำยาทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) และน้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารระหว่างเดือน ตุลาคม 2564 - เดือนกันยายน 2565 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 187,569 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 187,027 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 542 ตัวอย่าง โดยสามารถแบ่งออกเป็นด้านจุลินทรีย์และเคมี ดังต่อไปนี้

3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI - 2 และ อ 11)

ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 2 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) ทั้งหมด 93,123 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 92,602 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.44 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 521 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.56 ดังแสดงในแผนภาพที่ 16

แผนภาพที่ 16 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (SI - 2 และ อ 11)



3.1.1 นํ้ายาทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)

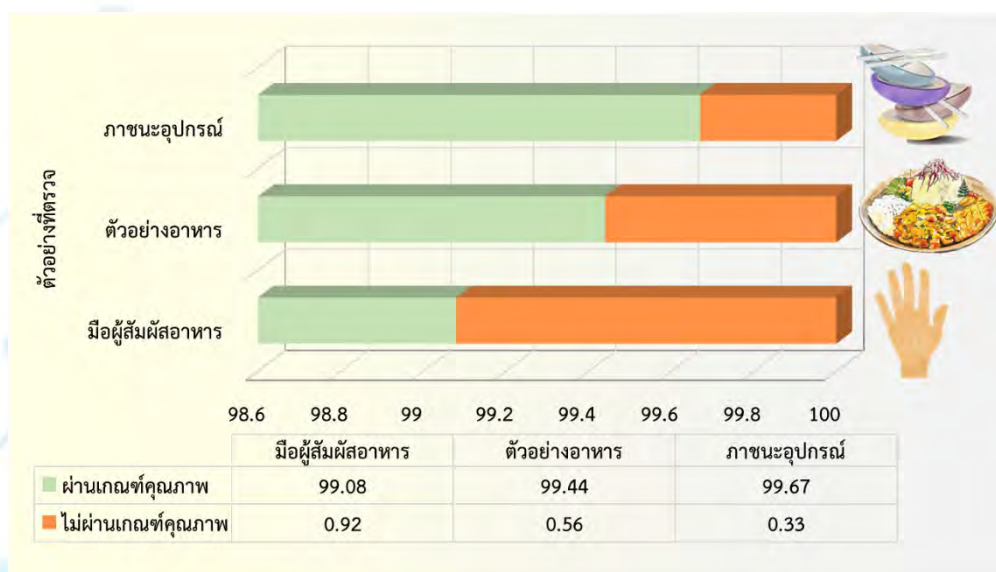
ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 80,853 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์คุณภาพ 80,421 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.47 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 432 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.53 ดังแสดงในแผนภาพที่ 17

แผนภาพที่ 17 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 0.92 0.56 และ 0.33 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 18

แผนภาพที่ 18 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์



เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารประเภทขนมหวานหรือขนมไทยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.79 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.68 รองลงมาคือผัก ผลไม้ ตัดแต่ง สลัดผัก คิดเป็นร้อยละ 0.56 รองลงมาคือเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.23 และประเภทอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มฯ ได้แก่ อาหารประเภททะเลที่บริโภคดิบและขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ ดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

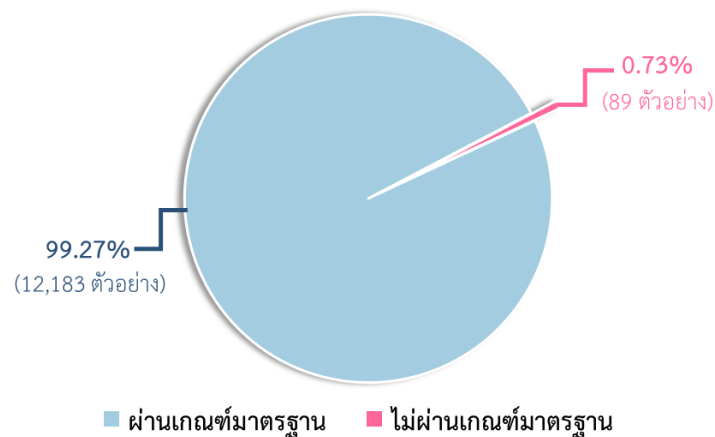
ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ขนมหวานหรือขนมไทย	1,012	1,004	99.21	8	0.79
2	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	15,449	15,344	99.32	105	0.68
3	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	357	355	99.44	2	0.56
4	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท	3,039	3,032	99.77	7	0.23
5	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	152	152	100	0	-
6	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	1,617	1,617	100	0	-
รวม		21,626	21,504	99.44	122	0.56

3.1.2 น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง

(อ 11)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง โดยน้ำยาทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจทั้งหมด 12,272 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 12,183 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.27 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.73 ดังแสดงในแผนภาพที่ 19

แผนภาพที่ 19 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจพบในน้ำแข็ง และน้ำบริโภค คิดเป็นร้อยละ 0.73 และ 0.71 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 12

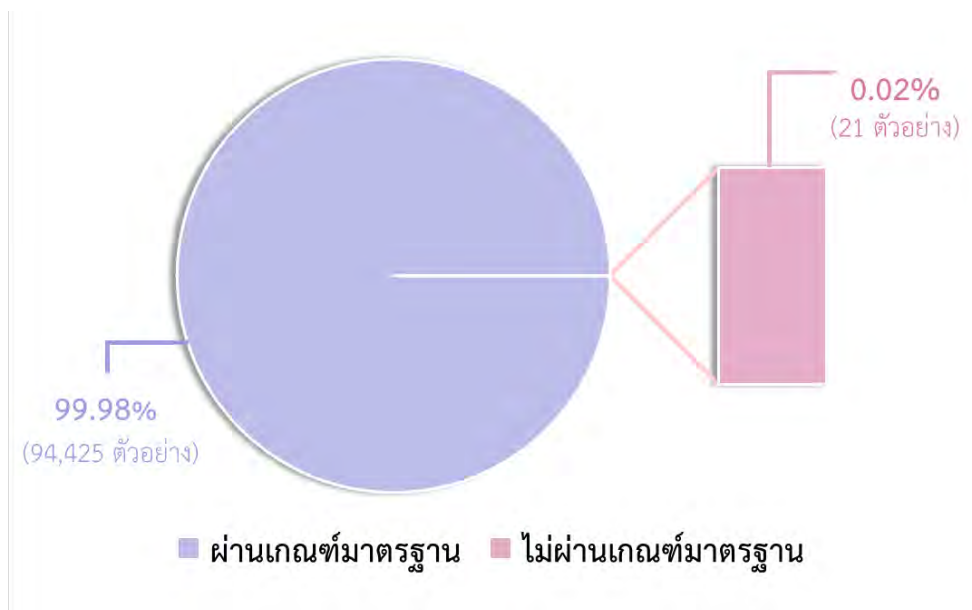
ตารางที่ 12 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง

ลำดับที่	ตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	น้ำแข็ง	11,564	11,480	99.27	84	0.73
2	น้ำบริโภค	708	703	99.29	5	0.71
รวม		12,272	12,183	99.27	89	0.73

3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 9 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร กรดแอสคอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตรวจทั้งหมด 94,446 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 94,425 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.98 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.02 ดังแสดงในแผนภาพที่ 20

แผนภาพที่ 20 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ด้านเคมี



เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามชนิดของสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าสารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหารตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 6 สาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี และกรดแอสคอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) โดยผลการตรวจวิเคราะห์พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) คิดเป็นร้อยละ 0.05 และในพารามิเตอร์อื่นๆ ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ไม่พบการปนเปื้อน) ทุกตัวอย่าง

ส่วนพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนตามเกณฑ์ 3 สาร ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จากผลการตรวจวิเคราะห์พบว่า ตัวอย่างอาหารพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.14 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน คิดเป็นร้อยละ 0.05 และรองลงมาคือ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ คิดเป็นร้อยละ 0.03 ดังแสดงในตารางที่ 13



ตารางที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามชนิดของพารามิเตอร์

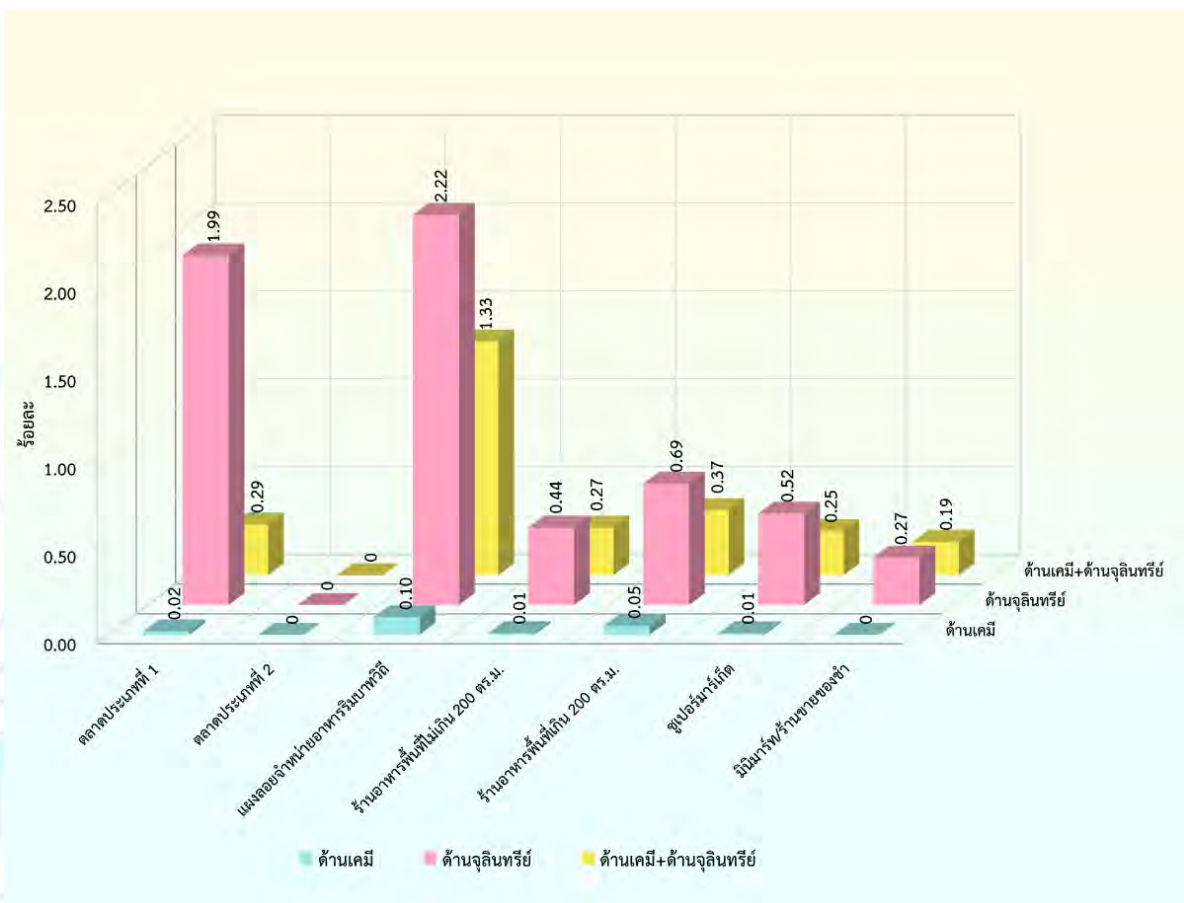
ลำดับ ที่	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจ ทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์	
			ผ่านเกณฑ์คุณภาพ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
สารเคมีอันตราย (ห้ามใช้ในอาหาร)				
1	สารบอแรกซ์	28,820	28,820 (ร้อยละ 100)	0
2	สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	13,178	13,172 (ร้อยละ 99.95)	6 (ร้อยละ 0.05)
3	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	7,272	7,272 (ร้อยละ 100)	0
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	6,759	6,759 (ร้อยละ 100)	0
5	สีสังเคราะห์ ในอาหารห้ามใช้สี	1,944	1,944 (ร้อยละ 100)	0
6	กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	2,937	2,937 (ร้อยละ 100)	0
สารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์คุณภาพ				
7	ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	26,255	26,247 (ร้อยละ 99.97)	8 (ร้อยละ 0.03)
8	สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	3,612	3,607 (ร้อยละ 99.86)	5 (ร้อยละ 0.14)
9	สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	3,669	3,667 (ร้อยละ 99.95)	2 (ร้อยละ 0.05)
รวมทั้งสิ้น		94,446	94,425 (ร้อยละ 99.98)	21 (ร้อยละ 0.02)

3.3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร

ผลวิเคราะห์ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 1.33 รองลงมาคือ ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. ตลาดประเภทที่ 1 ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของ คิดเป็นร้อยละ 0.37 0.29 0.27 0.25 และ 0.19 ตามลำดับ และผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารประเภท ตลาดประเภทที่ 2 ผ่านเกณฑ์คุณภาพทุกตัวอย่าง

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจคุณภาพอาหารตามประเภทที่ตรวจวิเคราะห์ทั้งด้านเคมีและจุลินทรีย์ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด โดยด้านเคมีคิดเป็นร้อยละ 0.10 และด้านจุลินทรีย์คิดเป็นร้อยละ 2.22 ดังแสดงในแผนภาพที่ 21

แผนภาพที่ 21 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร





เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจวิเคราะห์แยกในแต่ละรายการตรวจวิเคราะห์ในสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ พบว่าร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็งมากที่สุด คือ ปนเปื้อนสารฟอร์มาลินในอาหาร และยาฆ่าแมลงตกค้างในผักสด สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ และไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีนไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพอาหาร รวมไปถึงพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง ส่วนผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะและอาหารพร้อมบริโภค พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี พบการปนเปื้อนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 2.33 โดยผลการตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2565

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	3,112	0	-	3,120	0	-	734	0	-
ฟอร์มาลิน	1,438	1	0.07	1,717	0	-	209	1	0.48
สารฟอกขาว	1,419	0	-	1,594	0	-	171	0	-
สารกันรา	1,354	0	-	1,028	0	-	137	0	-
ยาฆ่าแมลง	5,682	2	0.04	4,898	0	-	535	0	-
สีสังเคราะห์	190	0	-	205	0	-	28	0	-
โพลาร์	169	0	-	508	0	-	95	1	1.05
กรดแอสซอร์	97	0	-	252	0	-	67	0	-
ไอโอเดท	108	0	-	201	0	-	57	0	-
รวมด้านเคมี	13,569	3	0.02	13,523	0	-	2,033	2	0.10
SI - 2	2,036	42	2.06	3,812	0	-	2,666	62	2.33
อ 11	123	1	0.81	285	0	-	127	0	-
รวมด้านจุลินทรีย์	2,159	43	1.99	4,097	0	-	2,793	62	2.22
รวมทั้งหมด	15,728	46	0.29	17,620	0	-	4,826	64	1.33



ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2565 (ต่อ)

รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร								
	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.			ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.			ซูเปอร์มาร์เก็ต		
	จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	8,899	0	-	7,851	0	-	2,589	0	-
ฟอร์มาลิน	4,285	1	0.02	4,645	3	0.06	639	0	-
สารฟอกขาว	1,932	0	-	1,677	0	-	309	0	-
สารกันรา	1,443	0	-	1,176	0	-	669	0	-
ยาฆ่าแมลง	6,429	0	-	5,497	5	0.09	2,157	1	0.05
สีสังเคราะห์	478	0	-	361	0	-	258	0	-
โพลาร์	1,359	2	0.15	1,382	2	0.14	54	0	-
กรดแอสซึล	1,088	0	-	1,086	0	-	122	0	-
ไอโอเดท	1,545	0	-	1,380	2	0.14	111	0	-
รวมด้านเคมี	27,458	3	0.01	25,055	12	0.05	6,908	1	0.01
SI - 2	35,468	131	0.37	21,575	138	0.64	5,404	31	0.57
อ 11	5,691	50	0.88	2,790	31	1.11	772	1	0.13
รวมด้านจุลินทรีย์	41,159	181	0.44	24,365	169	0.69	6,176	32	0.52
รวมทั้งหมด	68,617	184	0.27	49,420	181	0.37	13,084	33	0.25



ตารางที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ปี 2565 (ต่อ)

รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร		
	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	2,515	0	-
ฟอร์มาลิน	245	0	-
สารฟอกขาว	170	0	-
สารกันรา	962	0	-
ยาฆ่าแมลง	1,057	0	-
สีสังเคราะห์	424	0	-
โพลาร์	45	0	-
กรดแอสซึระ	225	0	-
ไอโอเดท	267	0	-
รวมด้านเคมี	5,910	0	-
SI - 2	9,892	28	0.28
อ 11	2,482	6	0.24
รวมด้านจุลินทรีย์	12,374	34	0.27
รวมทั้งหมด	18,284	34	0.19



4. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร แยกตามกลุ่มเขต และรายเขต

สามารถสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการและชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) แยกรายกลุ่มเขต และสำนักงานเขต ได้ดังแสดงในตารางที่ 15

ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
1.1	บางเขน	6	1	63	12	2,308	0	3,309	10	5,686	23	0.40
1.2	จตุจักร	6	0	75	14	2,730	3	5,499	66	8,310	83	1.00
1.3	ดอนเมือง	6	0	63	8	2,681	0	1,869	2	4,619	10	0.22
1.4	บางซื่อ	6	0	63	8	3,006	0	1,680	0	4,755	8	0.17
1.5	ลาดพร้าว	6	0	63	4	1,134	0	2,098	0	3,301	4	0.12
1.6	สายไหม	6	1	63	12	1,189	2	983	28	2,241	43	1.92
1.7	หลักสี่	6	1	63	8	3,078	0	1,435	18	4,582	27	0.59
รวม		42	3	453	66	16,126	5	16,873	124	33,494	198	0.59
กรุงเทพมหานครตะวันออก												
2.1	คันนายาว	6	0	63	8	2,949	0	2,325	0	5,343	8	0.15
2.2	คลองสามวา	6	2	45	6	1,027	0	1,852	0	2,930	8	0.27
2.3	บางกะปิ	6	0	63	11	1,773	0	2,647	0	4,489	11	0.25
2.4	บึงกุ่ม	6	1	63	9	1,938	1	2,301	72	4,308	83	1.93
2.5	ประเวศ	6	0	63	19	3,341	7	2,776	57	6,186	83	1.34
2.6	มีนบุรี	6	0	45	5	1,838	0	1,673	12	3,562	17	0.48
2.7	ลาดกระบัง	6	1	63	12	244	0	138	0	451	13	2.88
2.8	สะพานสูง	6	0	45	6	992	0	1,217	1	2,260	7	0.31
2.9	หนองจอก	6	0	45	4	908	0	985	0	1,944	4	0.21
รวม		54	4	495	80	15,010	8	15,914	142	31,473	234	0.74



ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
3.1	ห้วยขวาง	6	0	75	20	2,948	0	2,210	0	5,239	20	0.38
3.2	ดินแดง	6	1	63	3	2,249	1	2,363	131	4,681	136	2.91
3.3	ดุสิต	6	0	63	11	721	0	1,722	7	2,512	18	0.72
3.4	ป้อมปราบฯ	6	0	63	11	842	0	1,397	0	2,308	11	0.48
3.5	พญาไท	6	1	63	9	836	0	916	13	1,821	23	1.26
3.6	พระนคร	6	2	75	12	1,741	0	2,657	2	4,479	16	0.36
3.7	วังทองหลาง	6	0	63	4	695	0	1,098	0	1,862	4	0.21
3.8	ราชเทวี	6	0	75	8	2,094	0	1,431	0	3,606	8	0.22
3.9	สัมพันธวงศ์	6	1	45	8	284	1	469	20	804	30	3.73
รวม		54	5	585	86	12,410	2	14,263	173	27,312	266	0.97
กรุงเทพใต้												
4.1	สวนหลวง	6	0	63	12	1,716	0	2,341	2	4,126	14	0.34
4.2	คลองเตย	6	0	75	7	5,748	1	2,723	4	8,552	12	0.14
4.3	บางคอแหลม	6	0	45	9	1,392	0	1,732	0	3,175	9	0.28
4.4	บางนา	6	0	63	13	2,302	0	3,170	3	5,541	16	0.29
4.5	บางรัก	6	0	75	4	1,699	0	3,124	3	4,904	7	0.14
4.6	ปทุมวัน	6	0	75	13	5,716	1	3,104	4	8,901	18	0.20
4.7	พระโขนง	6	0	63	6	1,266	0	859	0	2,194	6	0.27
4.8	ยานนาวา	6	0	75	5	4,140	1	2,783	1	7,004	7	0.10
4.9	วัฒนา	6	1	75	17	1,535	0	3,430	0	5,046	18	0.36
4.10	สาทร	6	0	63	6	3,539	2	4,135	4	7,743	12	0.15
รวม		60	1	672	92	29,053	5	27,401	21	57,186	119	0.21



ตารางที่ 15 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารตามกลุ่มเขตและรายเขต ปี 2564 (ต่อ)

ลำดับ	สำนักงาน เขต	ตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ				ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น				รวม		
		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
		ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน	ตรวจ	ไม่ผ่าน			
กรุงเทพมหานคร												
5.1	บางกอกน้อย	6	1	75	11	2,688	0	3,314	11	6,083	23	0.38
5.2	คลองสาน	6	1	63	11	1,494	0	1,952	2	3,515	14	0.40
5.3	จอมทอง	6	0	45	13	1,840	0	961	22	2,852	35	1.23
5.4	ตลิ่งชัน	6	1	63	13	807	0	891	2	1,767	16	0.91
5.5	ทวีวัฒนา	6	1	45	6	2,274	0	1,556	0	3,881	7	0.18
5.6	ธนบุรี	6	0	45	4	2,198	0	1,861	14	4,110	18	0.44
5.7	บางกอกใหญ่	6	1	45	14	1,192	0	972	0	2,215	15	0.68
5.8	บางพลัด	6	2	63	8	1,746	0	1,472	0	3,287	10	0.30
รวม		48	7	444	80	14,239	0	12,979	51	27,710	138	0.50
กรุงเทพมหานคร												
6.1	บางแค	6	1	63	11	1,265	0	1,381	2	2,715	14	0.52
6.2	ทุ่งครุ	6	0	45	11	1,341	1	801	0	2,193	12	0.55
6.3	บางขุนเทียน	6	0	63	8	1,137	0	1,149	0	2,355	8	0.34
6.4	บางบอน	6	1	45	3	1,138	0	602	3	1,791	7	0.39
6.5	ภาษีเจริญ	6	0	45	2	898	0	915	5	1,864	7	0.38
6.6	ราษฎร์บูรณะ	6	1	45	8	549	0	97	0	697	9	1.29
6.7	หนองแขม	6	1	45	4	1,280	0	748	0	2,079	5	0.24
รวม		42	4	351	47	7,608	1	5,693	10	13,694	62	0.45
รวมทั้งหมด		300	24	3,000	451	94,446	21	93,123	521	190,869	1,017	0.53

1.3 การปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 “ความสำเร็จในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงาน”

โครงการ “Safe Food Good Life By BKK Food Safety Application”

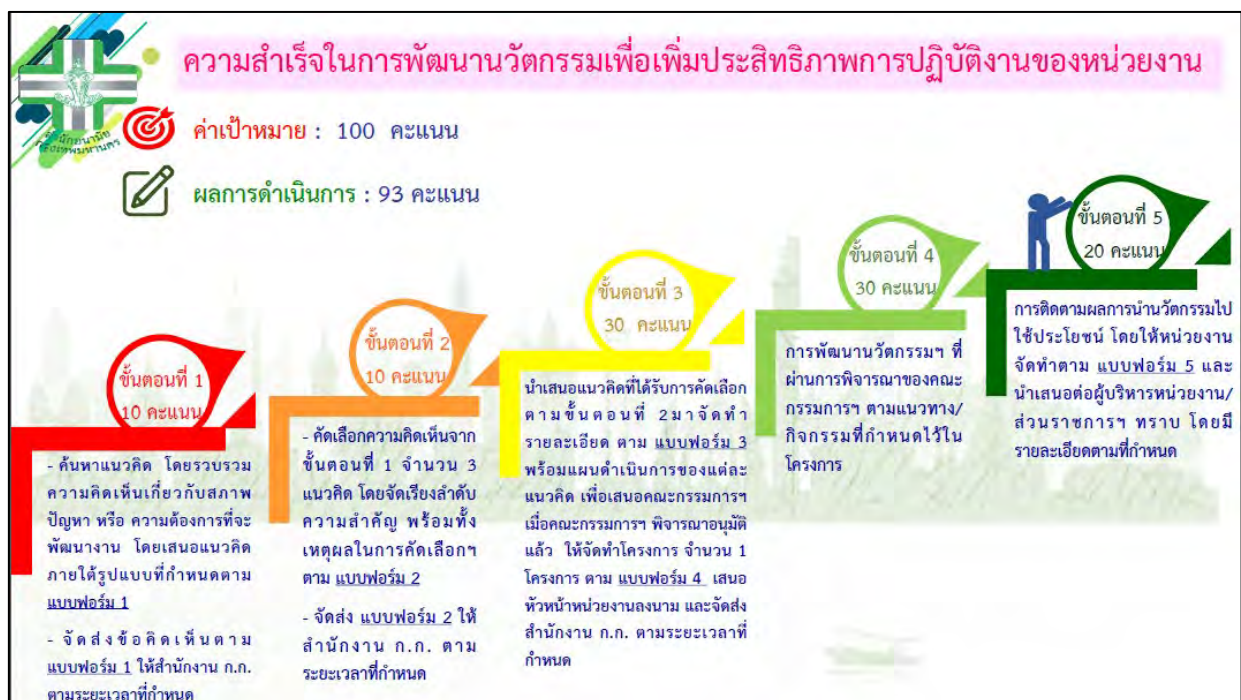
กองสุขาภิบาลอาหารได้รับการพิจารณาคัดเลือกโครงการ Safe Food Good Life By BKK Food Safety Application เป็นนวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงาน ซึ่งในการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ของสำนักอนามัย ได้กำหนดตัวชี้วัดไว้ในองค์ประกอบที่ 4 ประสิทธิภาพในการบริหารจัดการและพัฒนานวัตกรรมในการบริหารจัดการระบบงาน งบประมาณ ทรัพยากรบุคคล และการให้บริการประชาชนหรือหน่วยงานภาครัฐ เพื่อนำไปสู่ระบบราชการ 4.0 (Innovation Base)

ตัวชี้วัด : ความสำเร็จในการพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของหน่วยงาน

น้ำหนัก : ร้อยละ 10

ค่าเป้าหมาย : ร้อยละ 100

ผลการดำเนินการ : ร้อยละ 93 (ความก้าวหน้าตามขั้นตอนการดำเนินงาน)



รายละเอียดดำเนินการ

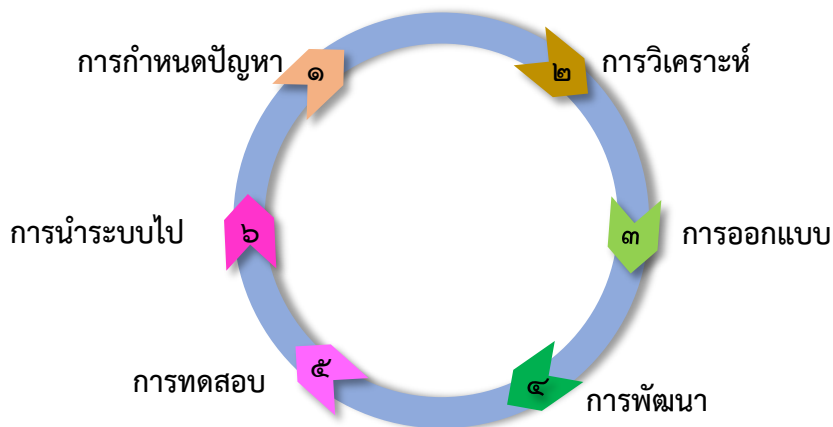
ประเด็นที่ 1 ปัญหา การแก้ไขปัญหา และการนำไปปฏิบัติ

กรุงเทพมหานคร ยังคงประสบกับปัญหาด้านการสุขาภิบาลอาหาร ร้านอาหาร ตลาดสด แผงลอยไม่สะอาด จำหน่ายอาหารที่ไม่ปลอดภัย เนื่องจากเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานมีไม่เพียงพอ ประกอบกับมีภารกิจเป็นจำนวนมาก และสถานประกอบการอาหารรายใหม่เพิ่มจำนวนมากขึ้น และขาดเครื่องมือในการตรวจประเมินภาคสนาม ต้องใช้แบบตรวจในกระดาษ เมื่อตรวจเสร็จก็จะนำมาพิมพ์ข้อมูลเข้าคอมพิวเตอร์

ซึ่งจะเป็นการทำงานซ้ำหลายรอบทำให้ความถี่ในการตรวจสอบสถานประกอบการลดลง รวมทั้งผู้ประกอบการอาหารไม่มีช่องทางที่จะรับทราบข้อมูลด้านการสุขาภิบาลอาหารของร้านตนเอง จึงพบปัญหาการร้องเรียนจากผู้บริโภคเกี่ยวกับอาหารปนเปื้อนเชื้อโรค สิ่งสกปรก หรือสารเคมีอันตรายผ่านสื่อโซเชียลมีเดียต่าง ๆ มากขึ้น ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชัน BKK Food Safety เพื่อเป็นเครื่องมือให้กับเจ้าหน้าที่ใช้ในการตรวจประเมิน ควบคุม กำกับ สถานประกอบการกิจการในพื้นที่ ประชาชนมีส่วนร่วมในการตรวจสอบร้านค้าที่ไปใช้บริการ เป็นหน่วยตรวจสอบแทนเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการสามารถตรวจประเมินตนเอง บริหารจัดการด้านสุขลักษณะของร้านค้าตัวเองได้ ส่งผลให้งานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหารในกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

แนวทางการดำเนินงาน

1. ขั้นตอนการพัฒนา/ปรับปรุง ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ได้แก่



1.1 การกำหนดปัญหา โดยพิจารณาแยกประเด็นตามผู้ใช้งาน ประกอบด้วย

- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานขาดเครื่องมือในการตรวจประเมินภาคสนาม ต้องใช้แบบตรวจในกระดาษ เมื่อตรวจเสร็จก็จะนำมาพิมพ์ข้อมูลเข้าคอมพิวเตอร์ ซึ่งจะเป็นการทำงานซ้ำหลายรอบ
- ผู้ประกอบการอาหารไม่ทราบข้อมูล สภาพปัญหาด้านการสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการตนเอง

- ประชาชนผู้บริโภค ไม่สามารถมีส่วนร่วมในการตรวจสอบร้านอาหารได้

1.2 การวิเคราะห์ โดยพิจารณาจากขั้นตอนการทำงานเดิม และรวบรวมข้อมูลความต้องการจากผู้ใช้งานระบบเพื่อนำมากำหนดขั้นตอนการทำงานใหม่ในระบบ

1.3 การออกแบบ นำผลการวิเคราะห์มาออกแบบระบบที่เกี่ยวข้อง เช่น การออกแบบหน้าจอนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูล ผังการทำงานของระบบ เป็นต้น

1.4 การพัฒนา โดยการพัฒนาแอปพลิเคชันตามที่ได้ออกแบบไว้

1.5 การทดสอบ ภายหลังจากการพัฒนาแล้วเสร็จได้มีการทดสอบความถูกต้องของฟังก์ชันงานให้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้ก่อนนำไปใช้จริง

1.6 การนำระบบไปใช้ เมื่อการทดสอบไม่พบข้อผิดพลาด และตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน และนำแอปพลิเคชันที่ได้ปรับปรุงแล้ว ส่งตรวจสอบและอัปเดตเวอร์ชันบนระบบปฏิบัติการทั้งของ iOS และ Android



2. นำเข้าข้อมูลจากระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารที่อยู่บน data center ของกรุงเทพมหานคร

3. ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชน เจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการ มีการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ เว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต

4. ประเมินผลโครงการ จากการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามการใช้งาน และประเมินความพึงพอใจแอปพลิเคชัน BKK Food Safety จากเจ้าหน้าที่ ประชาชนผู้บริโภค และผู้ประกอบการอาหาร ผ่าน Google Form

ผลหลังการปรับปรุงฟังก์ชันแอปพลิเคชัน BKK Food Safety

เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามผล รวบรวมข้อมูลการครั้งนี้ ใช้แบบสอบถาม โดยจัดทำแบบสอบถามการใช้งาน และประเมินความพึงพอใจแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ใน 5 ประเด็น ได้แก่ 1. ความง่ายในการใช้งาน 2. เมนูต่าง ๆ ตอบสนองต่อความต้องการใช้งาน 3. ความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการ 4. ความรวดเร็วในการเข้าถึงข้อมูล 5. ความพึงพอใจในภาพรวม ซึ่งกำหนดมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ออกเป็น 5 ระดับ เพื่อให้ผู้ใช้งานตอบแบบสอบถามในระดับความคิดเห็นที่ใกล้เคียงมากที่สุด ได้แก่ น้อยที่สุด น้อย ปานกลาง มาก มากที่สุด โดยกำหนดความกว้างอันตรภาคชั้นเท่ากับ 0.8 ซึ่งนำมากำหนดช่วงคะแนนระดับความพึงพอใจ และสามารถแปลความหมายของคะแนนได้ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.21 - 5.00 แปลความว่า พึงพอใจมากที่สุด (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 90 ขึ้นไป)

คะแนนเฉลี่ย 3.41 - 4.20 แปลความว่า พึงพอใจมาก (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80-89)

คะแนนเฉลี่ย 2.61 - 3.40 แปลความว่า พึงพอใจปานกลาง (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 60-79)

คะแนนเฉลี่ย 1.81 - 2.60 แปลความว่า พึงพอใจน้อย (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 40-59)

คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.80 แปลความว่า พึงพอใจน้อยที่สุด (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละน้อยกว่า 40)

และนำข้อมูลจากแบบสอบถามมาหาร้อยละความพึงพอใจโดยพิจารณาจากผู้ตอบแบบสอบถามที่ระดับความพึงพอใจในระดับมากและมากที่สุด โดยใช้ Google Form เผยแพร่ผ่านทางเว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร และประชาสัมพันธ์ผ่านทางสำนักงานเขตเพื่อให้ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนในพื้นที่ตอบแบบสอบถามดังกล่าว ซึ่งมีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 213 คน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ จำนวน 81 คน ประชาชนจำนวน 70 คน และผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 62 คน

เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

- มีเครื่องมือในการปฏิบัติงานภาคสนาม ที่ช่วยลดขั้นตอนและเพิ่มความสะดวก รวดเร็วในการปฏิบัติงาน ลดการรายงานผลดำเนินการโดยใช้กระดาษ และสามารถทำงานได้ในทุกที่ ทุกเวลา สามารถเก็บข้อมูลไว้ได้เป็นระบบโดยไม่ต้องมานำเข้าซ้ำ ประหยัดเวลาในการทำงาน

ผู้ประกอบการ

- เข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

- สามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลสถานประกอบการกิจการของตนเองได้

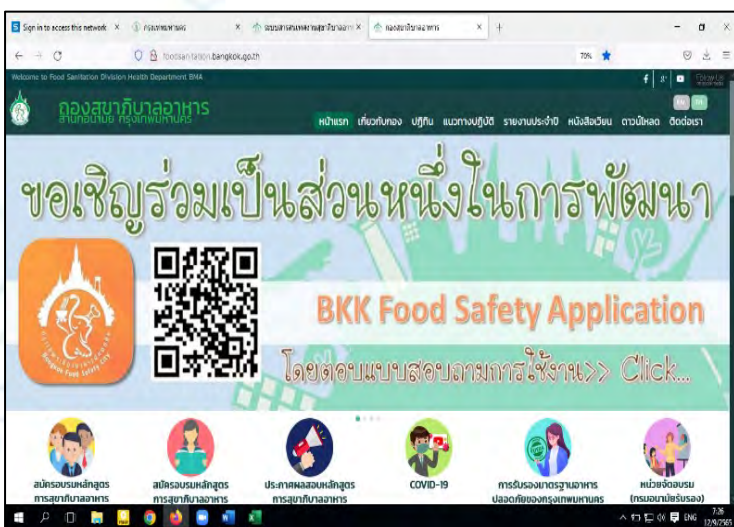
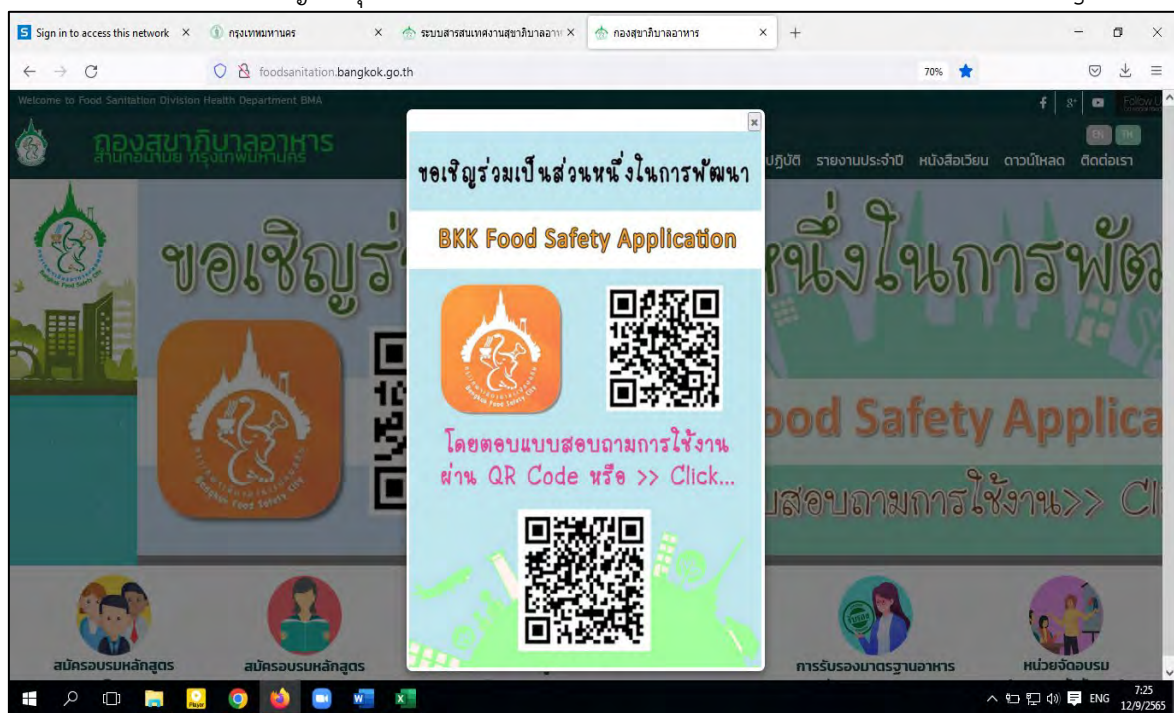
- สามารถประเมินสุขลักษณะสถานประกอบการกิจการด้วยตนเอง (Self-check) ก่อนการขอรับหรือขอต่ออายุใบอนุญาตได้

ประชาชนผู้บริโภค

- เข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งมีส่วนร่วมในการตรวจสอบร้านค้าที่ไปใช้บริการ เป็นหน่วยตรวจสอบแทนเจ้าหน้าที่ โดยการประเมินความสะอาด และให้ดาว (Star Rating) และสามารถแจ้งร้องเรียนร้านอาหารได้

การมีส่วนร่วมของผู้ใช้งาน

กลุ่มผู้ใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ ประชาชนผู้บริโภค และผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งได้มีส่วนร่วมในขั้นตอนการปรับปรุงฟังก์ชัน โดยการให้ข้อคิดเห็นและความต้องการที่อยากให้มีในแอปพลิเคชันในเบื้องต้น เมื่อได้ปรับปรุงฟังก์ชันแล้ว ได้ร่วมทดลองใช้งานและให้ข้อเสนอแนะ แจ้งปัญหา อุปสรรคเพิ่มเติม โดยการตอบแบบสอบถามการใช้งานผ่านทาง Google form





ตัวชี้วัดที่วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีแอปพลิเคชัน BKK Food Safety จำนวน 1 แอปพลิเคชัน

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ความพึงพอใจของผู้ใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ประกอบด้วย
 - เจ้าหน้าที่ มีความพึงพอใจ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
 - ประชาชนผู้บริโภค มีความพึงพอใจ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
 - ผู้ประกอบการอาหาร มีความพึงพอใจ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

ผลผลิตและผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

1. มีแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ที่เป็นเครื่องมือให้แก่ เจ้าหน้าที่ ประชาชน และผู้ประกอบการ มีส่วนร่วมในบริหารจัดการ และตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ ส่งผลให้งานสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของอาหารในกรุงเทพมหานครมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น จำนวน 1 แอปพลิเคชัน

รูปแบบหน้าจอสำหรับผู้ใช้งาน



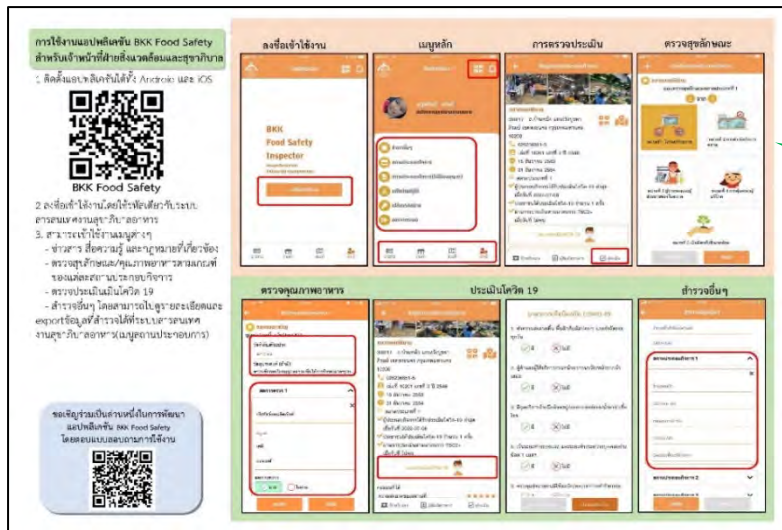
สำหรับเจ้าหน้าที่



สำหรับผู้ประกอบการ



สำหรับประชาชน



คู่มือการใช้งาน
สำหรับเจ้าหน้าที่

คู่มือการใช้งาน
สำหรับผู้ประกอบการ



คู่มือการใช้งาน
สำหรับประชาชน





ทดสอบการใช้งาน
ภาคสนาม



ทดสอบการใช้งาน
ภาคสนาม

2. หลังจากการปรับปรุงฟังก์ชันการใช้งานตามความต้องการของผู้ใช้งานเสร็จสิ้นแล้ว ได้ประชาสัมพันธ์ให้มีการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ผ่านช่องทางต่าง ๆ และเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามการใช้งาน และประเมินความพึงพอใจแอปพลิเคชัน BKK Food Safety จากเจ้าหน้าที่ประชาชนผู้บริโภค และผู้ประกอบการอาหาร ผ่าน Google Form จำนวน 213 คน พบว่า ผู้ใช้งานส่วนใหญ่พึงพอใจ ต่อการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ในประเด็นต่าง ๆ ในระดับมากถึงมากที่สุด รายละเอียดแยกตามประเภทผู้ใช้งาน ดังนี้

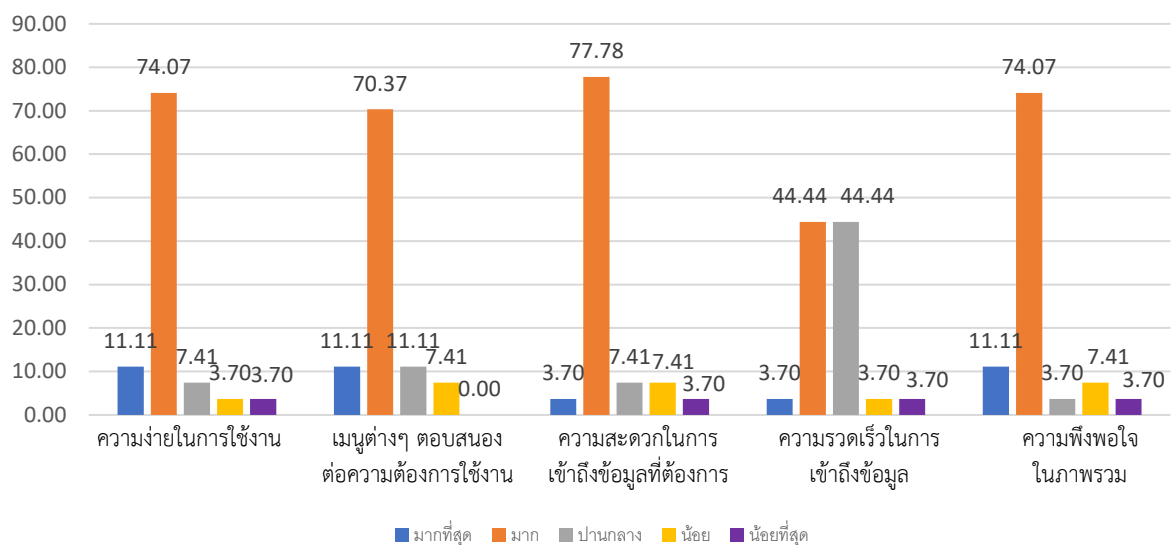


2.1 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของเจ้าหน้าที่ (จำนวน 81 คน)

ตารางที่ 16 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของเจ้าหน้าที่

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความง่ายในการใช้งาน	9 (11.11)	60 (74.07)	6 (7.41)	3 (3.70)	3 (3.70)
2. เมนูต่าง ๆ ตอบสนองต่อความต้องการใช้งาน	9 (11.11)	57 (70.37)	9 (11.11)	6 (7.41)	0 (0.00)
3. ความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการ	3 (3.70)	63 (77.78)	6 (7.41)	6 (7.41)	6 (3.70)
4. ความรวดเร็วในการเข้าถึงข้อมูล	3 (3.70)	36 (44.44)	36 (44.44)	3 (3.70)	6 (3.70)
5. ความพึงพอใจในภาพรวม	9 (11.11)	60 (74.07)	3 (3.70)	6 (7.41)	6 (3.70)
รวม (ผู้ตอบในแต่ละระดับ)	33	276	60	24	21
ความถี่สะสม (จำนวนผู้ตอบ/จำนวนข้อ)	6.6	55.2	12	4.8	4.2
คะแนนที่ได้ (ความถี่สะสม×ค่าคะแนน)	33	220.8	36	9.6	4.2
คะแนนรวม (รวมคะแนนที่ได้)	303.6				
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/จำนวนผู้ตอบ)	3.75				

ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของสำหรับเจ้าหน้าที่



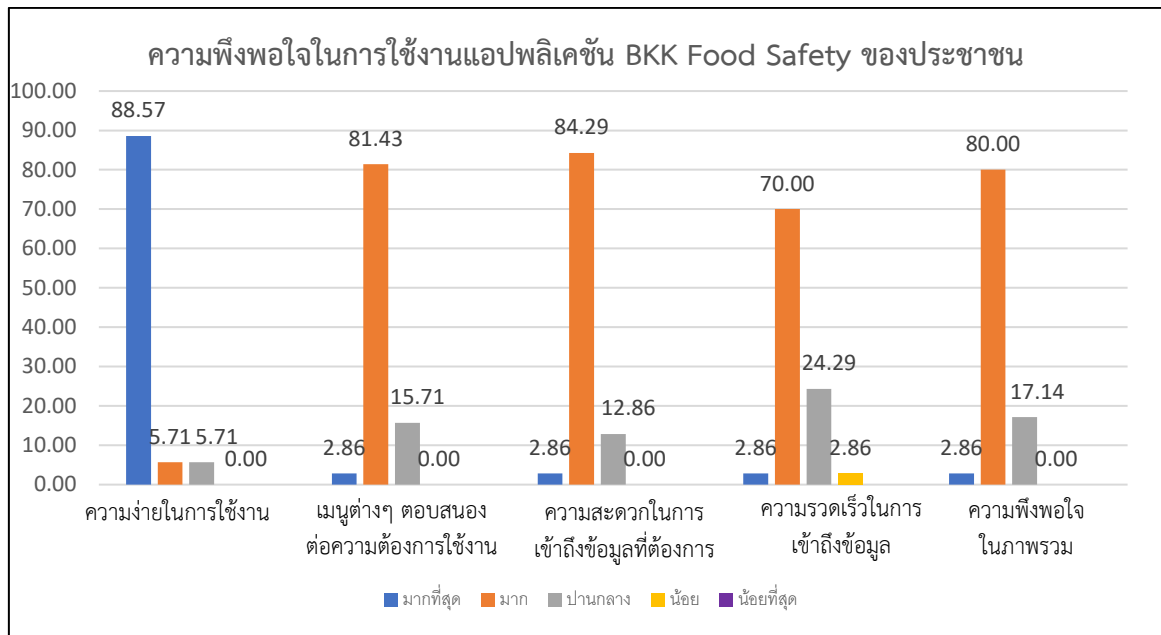


จากตารางที่ 16 พบว่าเจ้าหน้าที่ที่มีความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.75 (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80-89) โดยมีความพึงพอใจด้านความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการในระดับมาก สูงที่สุด (ร้อยละ 77.78)

2.2 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของประชาชน (จำนวน 70 คน)

ตารางที่ 17 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของประชาชน

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความง่ายในการใช้งาน	62 (88.57)	4 (5.71)	4 (5.71)	0 (0.00)	0 (0.00)
2. เมนูต่าง ๆ ตอบสนองต่อความต้องการใช้งาน	2 (2.86)	57 (81.43)	11 (15.71)	0 (0.00)	0 (0.00)
3. ความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการ	2 (2.86)	59 (84.29)	9 (12.86)	0 (0.00)	0 (0.00)
4. ความรวดเร็วในการเข้าถึงข้อมูล	2 (2.86)	49 (70.00)	17 (24.29)	2 (2.86)	0 (0.00)
5. ความพึงพอใจในภาพรวม	2 (2.86)	56 (80.00)	12 (17.14)	0 (0.00)	0 (0.00)
รวม (ผู้ตอบในแต่ละระดับ)	70	225	53	2	0
ความถี่สะสม (จำนวนผู้ตอบ/จำนวนข้อ)	14	45	10.6	0.4	0
คะแนนที่ได้ (ความถี่สะสม×ค่าคะแนน)	70	180	31.8	0.8	0
คะแนนรวม (รวมคะแนนที่ได้)	282.6				
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/จำนวนผู้ตอบ)	4.04				

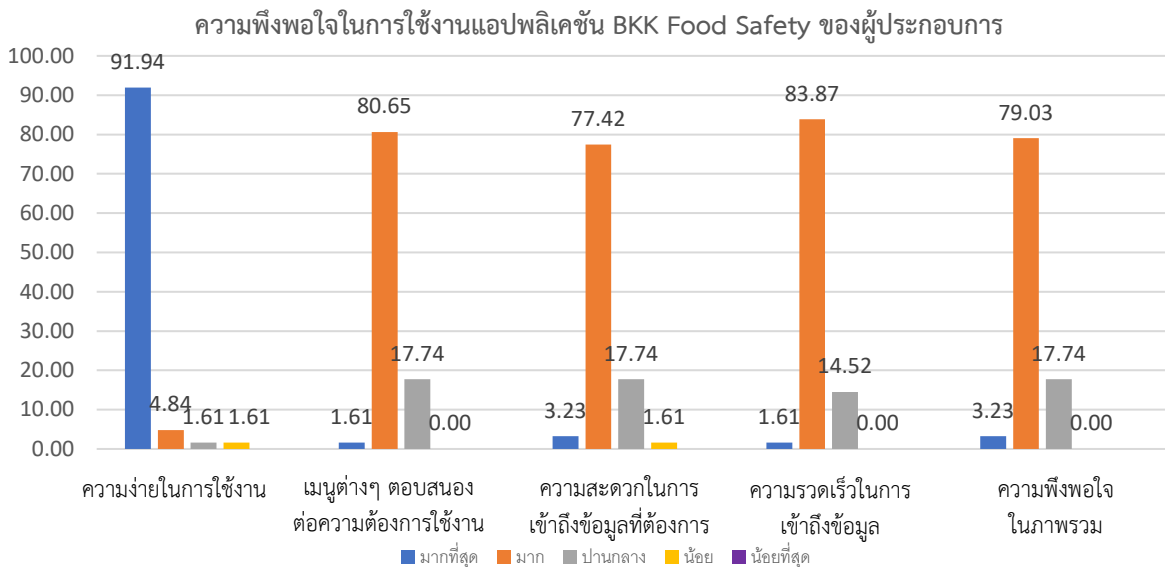


จากตารางที่ 17 พบว่าประชาชนมีความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.04 (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80-89) โดยมีความพึงพอใจต่อความง่ายในการใช้งานในระดับมากที่สุด สูงที่สุด (ร้อยละ 88.57)

2.3 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของผู้ประกอบการ (จำนวน 62 คน)

ตารางที่ 18 ความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ของผู้ประกอบการ

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความง่ายในการใช้งาน	57 (91.94)	3 (4.84)	1 (1.61)	1 (1.61)	0 (0.00)
2. เมนูต่าง ๆ ตอบสนองต่อความต้องการใช้งาน	1 (1.61)	50 (80.65)	11 (17.74)	0 (0.00)	0 (0.00)
3. ความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลที่ต้องการ	2 (3.23)	48 (77.42)	11 (17.74)	1 (1.61)	0 (0.00)
4. ความรวดเร็วในการเข้าถึงข้อมูล	1 (1.61)	52 (83.87)	9 (14.52)	0 (0.00)	0 (0.00)
5. ความพึงพอใจในภาพรวม	2 (3.23)	49 (79.03)	11 (17.74)	0 (0.00)	0 (0.00)
รวม (ผู้ตอบในแต่ละระดับ)	63	202	43	2	0
ความถี่สะสม (จำนวนผู้ตอบ/จำนวนข้อ)	12.6	40.4	8.6	0.4	0
คะแนนที่ได้ (ความถี่สะสม×ค่าคะแนน)	63	161.6	25.8	0.8	0
คะแนนรวม (รวมคะแนนที่ได้)	251.2				
คะแนนเฉลี่ย (คะแนนรวม/จำนวนผู้ตอบ)	4.05				



จากตารางที่ 18 พบว่าผู้ประกอบการมีความพึงพอใจในการใช้งานแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.05 (ค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 80 - 89) โดยมีความพึงพอใจด้านความง่ายในการใช้งานในระดับมากที่สุด สูงที่สุด (ร้อยละ 91.94)

ผลที่เกิดจากการนำนวัตกรรมไปใช้

1. เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเจ้าหน้าที่ให้สะดวกมากขึ้นเนื่องจากมีข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วนประหยัดเวลาในการทำงานไม่ต้องมาลงข้อมูลในระบบฯ ซ้ำ และประหยัดทรัพยากรในการทำรายงาน
2. ผู้ใช้งานมีความพึงพอใจ เนื่องจากได้ร่วมออกความคิดเห็นในการพัฒนาแอปพลิเคชันให้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน
3. ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนผู้บริโภค มีส่วนร่วมในการตรวจสอบ เฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารมากขึ้น

ปัญหา/อุปสรรค และแนวทางแก้ไข

1. ในการพัฒนาแอปพลิเคชัน ประสบปัญหาในการเข้าถึงฐานข้อมูลระบบฯ ที่อยู่บน data center ของกรุงเทพมหานครผ่านระบบเครือข่ายเสมือนกรุงเทพมหานคร (VPN) ทำให้ไม่สามารถเข้าไปแก้ไขปรับปรุงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารและแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ได้ ทำให้การปรับปรุงแก้ไขเป็นไปด้วยความล่าช้า ทั้งนี้ได้ประสานกองพัฒนาระบบงานคอมพิวเตอร์ เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าวแล้ว

ประเด็นที่ 3 ข้อเสนอแนะจากการดำเนินโครงการ /โอกาสในการพัฒนา

เจ้าหน้าที่

ควรปรับให้ระบบมีความเสถียรมากขึ้น และต้องการให้มีอุปกรณ์สนับสนุนในการตรวจภาคสนาม รวมทั้งค่าใช้จ่ายสำหรับอินเทอร์เน็ต

ประชาชน

ควรให้มีการค้นหาที่สามารถเลือกเฉพาะเขตได้ และมีเมนูร้านอาหารเด่นในแต่ละพื้นที่เขต

ผู้ประกอบการ

ควรมีเมนูหรือช่องทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารออนไลน์

ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหารจะนำข้อเสนอแนะมาพิจารณาปรับปรุงแก้ไขฟังก์ชันการทำงานของแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ให้สอดคล้องตรงตามความต้องการของผู้ใช้งานต่อไป



2. การกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขภาพอาหาร

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ 2565

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

ความเป็นมาและความสำคัญ

สำนักอนามัย ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (Street Food) มาอย่างต่อเนื่อง ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 ได้เริ่มส่งเสริมพัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว โดยได้คัดเลือกบริเวณย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ เป็นจุดนำร่องในการดำเนินงาน และต่อมาในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ได้ขยายพื้นที่ดำเนินงานเป็นบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย และซอยอารีย์ เขตพญาไท และยังคงส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีจุดทำการค้าตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ พ.ศ. 2563 จำนวน 55 จุดทำการค้า ในพื้นที่ 14 เขต ได้แก่ เขตคลองสาน ดุสิต ดอนเมือง ธนบุรี บางขุนเทียน บางคอแหลม บางซื่อ บางนา ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร ลาดพร้าว และสัมพันธวงศ์ (*ตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง กำหนดให้ที่สาธารณะเป็นพื้นที่ทำการค้า จำนวน 4 ฉบับ ลงวันที่ 6 มีนาคม 2563 วันที่ 18 กันยายน 2563 วันที่ 17 มีนาคม 2565 และวันที่ 3 พฤษภาคม 2565) จำนวนผู้ค้าจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับอนุญาตตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จำนวนทั้งสิ้น 809 ราย (ข้อมูลตามระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร) ซึ่งสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตที่มีจุดทำการค้าดังกล่าว ได้ส่งเสริมให้แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อควบคุมสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และควบคุมคุณภาพอาหารเป็นไปตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และสนับสนุนการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเมืองอาหารริมทาง (Street Food) ของกรุงเทพมหานคร



วัตถุประสงค์

1. เพื่อควบคุมสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้เป็นไปตามเจตนารมณ์ของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย

ส่งเสริมให้แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ร้อยละ 100

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข
2. ตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่ทำการค้า เพื่อติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข



ผลการดำเนินงาน

1. ส่งเสริมให้แพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

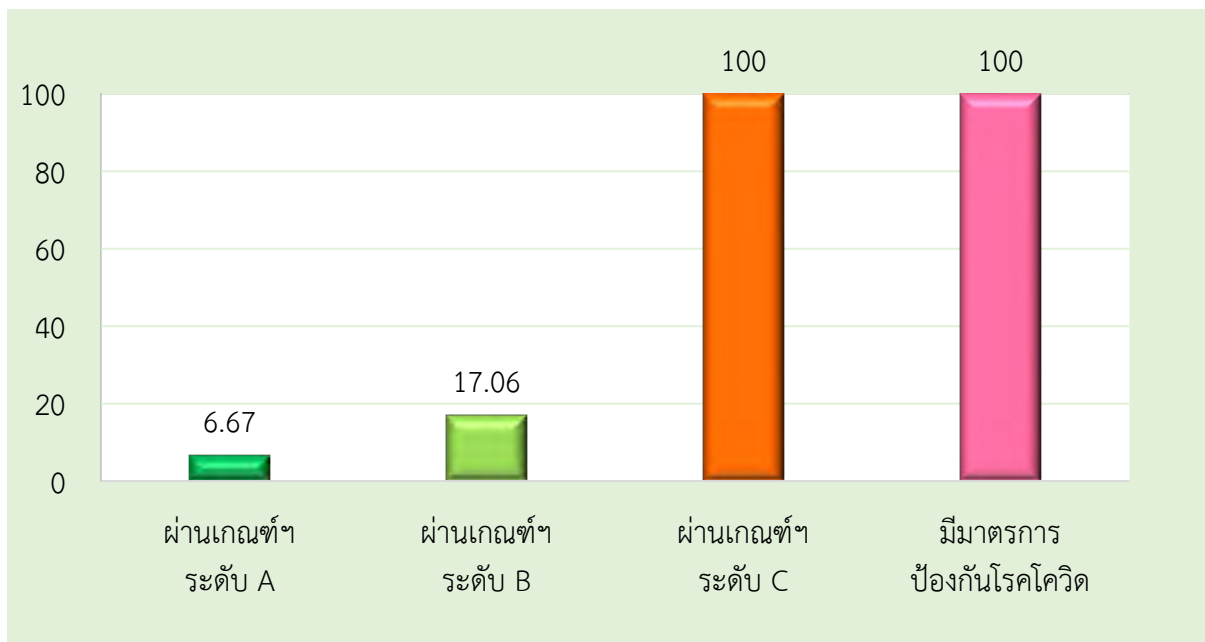
สำนักงานมัยร่วมกับสำนักงานเขตส่งเสริมให้แพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 ในจุดทำการค้าที่ได้รับการประกาศกำหนดให้ที่สาธารณะเป็นพื้นที่ทำการค้าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 809 ราย พบว่าแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวน 809 ราย (ร้อยละ 100) และผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 138 ราย (ร้อยละ 138) และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 6.67) โดยแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทุกรายมีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข จำนวน 809 ราย (ร้อยละ 100) รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 19 และแผนภาพที่ 22

ตารางที่ 19 ผลการส่งเสริมให้แพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

จำนวน แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี ทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร						ปฏิบัติตามมาตรการ ป้องกันโรคติดเชื้อ ไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19)	
	ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับ A		ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับ B		ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับ C			
	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ
809	54	6.67	138	17.06	809	100.00	809	100.00



แผนภาพที่ 22 แสดงร้อยละของแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



2. ตรวจประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่ทำการค้า เพื่อติดตามกำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ดำเนินการสุ่มตรวจประเมินแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ในพื้นที่ทำการค้า จำนวน 13 เขต ได้แก่ เขตคลองเตย คลองสาน ดุสิต บางกอกน้อย บางคอแหลม บางนา บางรัก ปทุมวัน ประเวศ พญาไท พระนคร ยานนาวา และเขตสัมพันธวงศ์ ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2564 - กรกฎาคม 2565 โดยสุ่มตรวจทั้งหมด จำนวน 342 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.83 ของจำนวนแพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งหมด สรุปผลการตรวจประเมินดังนี้

2.1 ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

แพลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับการสุ่มตรวจทั้งหมด จำนวน 342 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 107 ราย คิดเป็นร้อยละ 31.29 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ C จำนวน 230 ราย คิดเป็นร้อยละ 68.71 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับ B จำนวน 5 ราย



คิดเป็นร้อยละ 1.46 ทั้งนี้ แผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่สุ่มตรวจทุกรายมีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 20 ตารางที่ 20 แสดงผลการตรวจประเมินแผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกรายเขต

สำนักงานเขต	จำนวน แผลงลอย จำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี ที่สุ่มตรวจ (ราย)	ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ					
		ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		ผ่านเกณฑ์			
				ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับ C		ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับ B	
		จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ
คลองเตย	23	12	52.17	11	47.83	0	0
คลองสาน	19	9	47.36	10	52.64	0	0
ดุสิต	22	10	45.45	12	54.22	0	0
บางคอแหลม	6	3	50	3	50	0	0
บางกอกน้อย	38	14	36.84	24	63.16	0	0
บางนา	34	10	29.41	19	70.59	5	1.46
บางรัก	24	6	25	18	75	0	0
ปทุมวัน	19	5	26.31	14	73.69	0	0
ประเวศ	23	11	47.82	12	52.18	0	0
พญาไท	37	8	21.62	29	78.38	0	0
พระนคร	24	8	33.33	16	66.67	0	0
ยานนาวา	44	4	9.09	40	90.91	0	0
สัมพันธวงศ์	29	7	24.13	22	75.87	0	0
รวม	342	107	31.29	230	67.25	5	1.46

*ผลการตรวจพบว่าแผลงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทุกรายมีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด 19)

ซึ่งข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 49 ราย (ร้อยละ 14.33)
 - ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 54 ราย (ร้อยละ 15.79)
 - ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 4 ราย (ร้อยละ 1.17)
- โดยพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่

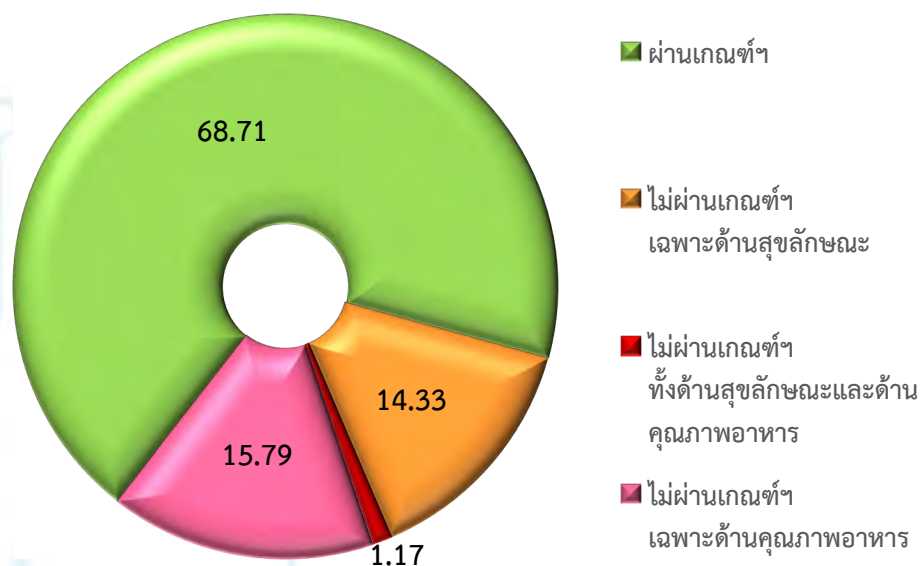
อันดับ 1 หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า) ได้แก่ ไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม สวมแหวน เล็บยาวและทาสีเล็บ

อันดับ 2 หมวดที่ 2 อาหาร (สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ บรรจุ การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร) ได้แก่ ไม่มีการปกปิดอาหารที่วางจำหน่าย

อันดับ 3 หมวดที่ 1 สถานที่ (สุขลักษณะแห่งสำหรับวางขายและบริเวณที่ตั้ง) ได้แก่ พื้นบริเวณที่จำหน่ายอาหารมีคราบสกปรกและน้ำขัง บริเวณแผงค้าไม่เป็นระเบียบและสะสมของเป็นจำนวนมาก

ทั้งนี้ สำนักอนามัย ได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทราบ และดำเนินการติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหาร ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอยู่เสมอ รายละเอียดผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 23

แผนภาพที่ 23 แสดงร้อยละผลการตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน



2.2 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร

สุ่มตรวจคุณภาพอาหารและวัตถุดิบทางด้านเคมี ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) และสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้านจุลินทรีย์ ด้วยชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI - 2) ดังนี้

2.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านเคมี

ตรวจคุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit) จำนวน 156 ตัวอย่าง โดยตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 53 ตัวอย่าง สารกันรา จำนวน 18 ตัวอย่าง สารฟอกขาว จำนวน 38 ตัวอย่าง ฟอร์มาลิน จำนวน 17 ตัวอย่าง กรดแอสคอร์บิก จำนวน 9 ตัวอย่าง สารโพลาร์ จำนวน 2 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง จำนวน 19 ตัวอย่าง ทุกตัวอย่างไม่พบการปนเปื้อน



2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์

ตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 663 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 64 ตัวอย่าง (ร้อยละ 9.65) ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 599 ตัวอย่าง (ร้อยละ 90.35) ดังนี้

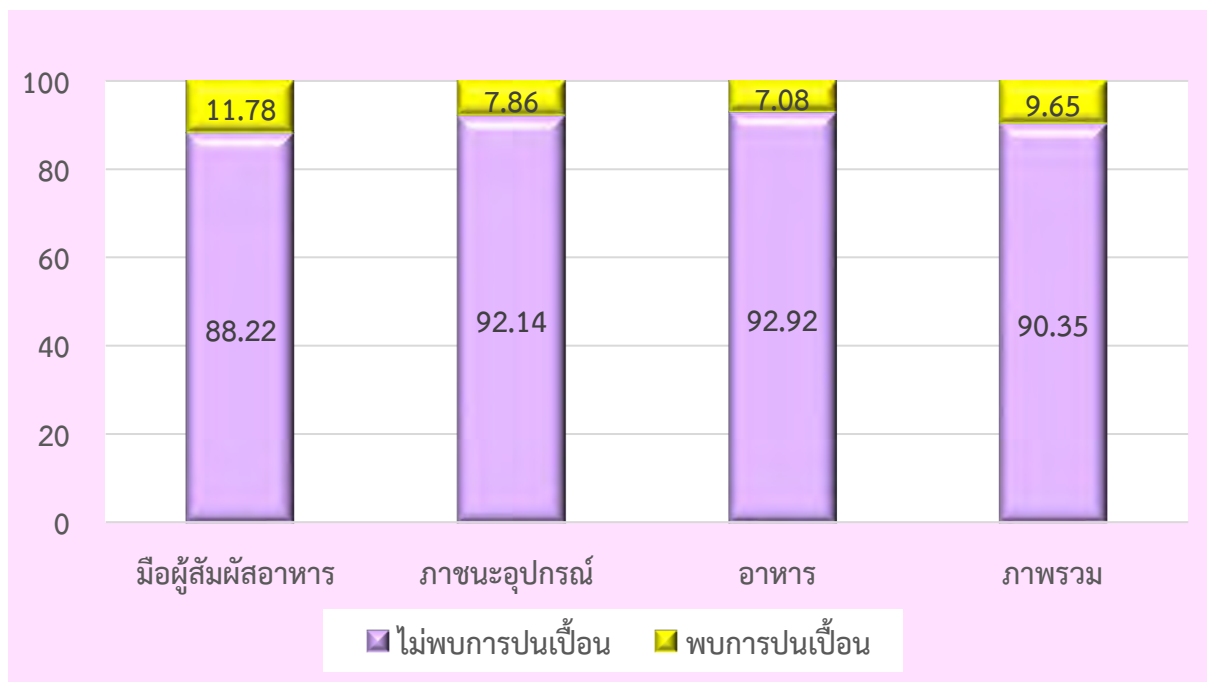
- มีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 348 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 41 ตัวอย่าง (ร้อยละ 11.78)

- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 89 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.86)

- อาหาร จำนวน 226 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 16 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.08)

จากผลการตรวจจะเห็นได้ว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 11.78) รองลงมาคือภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 7.86) และอาหาร (ร้อยละ 7.08) ตามลำดับ รายละเอียดร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 24

แผนภาพที่ 24 แสดงร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ของแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565



ปัญหาอุปสรรค

1. ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
2. ประชาชนผู้บริโภคขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

ข้อเสนอแนะ

1. ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีความตระหนักและให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภค
2. รณรงค์ส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย โดยไม่ซื้ออาหารจากแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ไม่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรมที่ 5 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

1. การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ ให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการล้างตลาดและบริเวณพื้นที่โดยรอบตามหลักการสุขาภิบาล และให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ตลอดจนเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและกระตุ้นให้ทุกภาคส่วนเกิดความตระหนัก และมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง โดยขอความร่วมมือสำนักงานเขตรณรงค์จัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล



ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้ในการดำเนินการให้กับทุกสำนักงานเขต ได้แก่ ป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ รองเท้าบูทกันน้ำ ถุงมือยางกันน้ำ และน้ำยาทำความสะอาดพื้น โดยผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดได้ให้ความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างดี

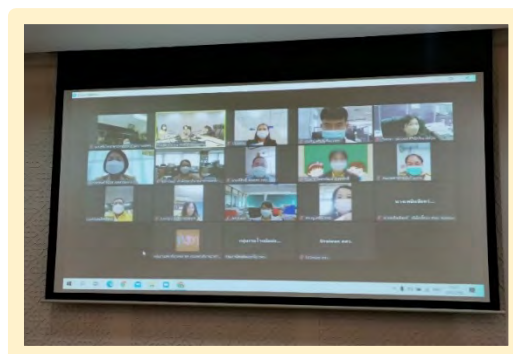


2. การจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

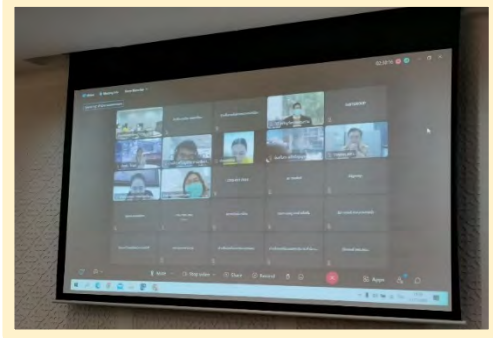
2.1 จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร

โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย สรรหาการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประธานกรรมการ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นกรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการประกอบด้วย ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข นายกสมาคมตลาดสดไทย ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการกองควบคุมโรคติดต่อ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต 6 กลุ่มเขต สรุปรายละเอียดได้ดังนี้

2.1.1 จัดประชุมครั้งที่ 1 วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 คณะกรรมการฯ ได้กำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินตลาด Premium Market ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ 2) ด้านคุณภาพอาหาร 3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร 4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ 5) ด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์และคัดเลือกตลาดเข้าร่วมกิจกรรม ระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน 2565



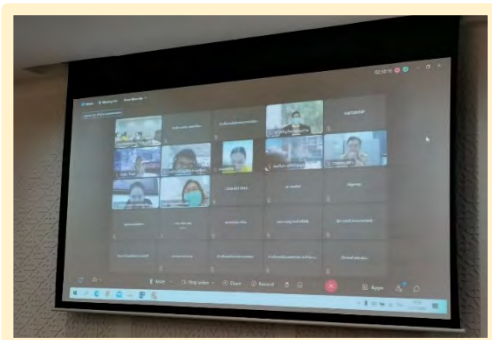
2.1.2 จัดประชุมครั้งที่ 2 วันที่ 9 พฤษภาคม 2565 คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาผลการตรวจประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม (ผลการตรวจประเมินเบื้องต้น) จำนวน 10 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดเอซี สายไหม เขตสายไหม 2) ตลาดบองมาร์เช่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 4) ตลาดศูนย์การค้ามินบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดนายใหญ่ เขตคลองสามวา 6) ตลาดบุญเรือง เขตประเวศ 7) ตลาดนัมเบอร์วัน เขตประเวศ 8) ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 9) ตลาดบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย และ 10) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน



โดยคณะกรรมการฯ ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ลงพื้นที่ที่ตรวจ
ประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมพร้อมให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน



2.1.3 จัดประชุมครั้งที่ 3 วันที่ 11 กรกฎาคม 2565 ผู้ประกอบการตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ตลาด Premium Market และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาและคัดเลือกตลาดที่ผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2565 จำนวนทั้งสิ้น 6 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 2) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 3) ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 4) ตลาดบองมาร์เช่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร 5) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน และ 6) ตลาดบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย



2.2 จัดกิจกรรมมอบป้ายรับรองตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2565 (Bangkok Premium Market) และโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดพิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร (Bangkok Premium Market) แก่ผู้ประกอบการตลาด และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2565 ณ ห้องโถง ชั้น 1 อาคารไอรวัตพัฒนา ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ดินแดง โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทวิดา กมลเวชช รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธี ผู้เข้าร่วมพิธีประกอบด้วย พญ.ปานฤดี มโนมัยพิบูลย์ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักงานเขต ผู้ประกอบการตลาด ผู้แทนกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้เกี่ยวข้อง





โดยกิจกรรมภายในงาน มีการจัดเสวนาในหัวข้อ “เส้นทางสู่ความสำเร็จ...Bangkok Premium Market” โดยผู้ประกอบการตลาดที่ได้รับมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2565



พิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2565 (Bangkok Premium Market) ให้กับตลาดที่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 2) ตลาดศูนย์การค้ามินบุรี เขตมีนบุรี 3) ตลาดบองมาร์เซ่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร 4) ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 5) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน และ 6) ตลาดบางขุนศรี เขตบางกอกน้อย และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณให้แก่สำนักงานเขต จำนวน 6 เขต ได้แก่ เขตปทุมวัน เขตมีนบุรี เขตจตุจักร เขตทวีวัฒนา เขตตลิ่งชัน และเขตบางกอกน้อย เพื่อเป็นการสร้างขวัญกำลังใจให้กับผู้ประกอบการตลาดและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค





ทั้งนี้ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข บริษัท ผลิตภัณฑ์กระต่ายไทย จำกัด บริษัท บรรจภัณฑ์ เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน) ตลาดสามย่าน ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี ตลาดเวสต์มาร์เก็ต และตลาดบองมาร์เซ่ มาร์เก็ตพาร์ค ร่วมจัดบูธและนิทรรศการภายในบริเวณงานด้วย



โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้รับโภชนาการที่สะอาด ปลอดภัย ไม่เจ็บป่วย ด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทั้งในระดับกลุ่มเขตและเขต เพื่อมอบนโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครไปยังกลุ่มเขต ให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาไปสู่ระดับเขต เพื่อร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งผลักดันให้สถานศึกษามีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องร่วมกันขับเคลื่อนอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาตามมาตรการจัดการอาหารปลอดภัย โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีการดำเนินงาน ดังนี้

1. คณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามคำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ 256/2559 ลงวันที่ 21 มกราคม 2559 ได้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขตให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นต่อแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (สถานศึกษา) ประจำปี พ.ศ. 2565 โดยจัดการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ด้วยแอปพลิเคชัน Zoom Meeting จำนวน 6 กลุ่มเขต ได้แก่ กลุ่มกรุงเทพมหานครกลาง กรุงเทพใต้ กรุงเทพตะวันออก กรุงเทพเหนือ และกรุงเทพเหนือ ในวันที่ 14 16 17 21 23 และ 24 มีนาคม 2565 ตามลำดับ

กลุ่มกรุงเทพมหานครกลาง



กลุ่มกรุงเทพใต้



กลุ่มกรุงธนใต้



กลุ่มกรุงเทพตะวันออก



กลุ่มกรุงเทพเหนือ



กลุ่มกรุงธนเหนือ



ภาพที่ 1 การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา 6 กลุ่มเขต

2. การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต โดยมีผลการดำเนินการ ดังนี้

2.1 เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขออนุมัติจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ให้สำนักงานเขตทุกเขตเป็นค่าดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อจัดประชุมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต และสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทั้งนี้ได้กำหนดให้มีการจัดประชุม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ภาคีเครือข่ายระดับเขตร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งเป็นเวทีสำหรับแลกเปลี่ยนเรียนรู้และแก้ไขปัญหาาร่วมกัน โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีสำนักงานเขตจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต จำนวน 24 เขต จากผลการประชุม

คณะกรรมการเครือข่ายฯ พบว่าเครือข่ายได้มีการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาแบบบูรณาการ โดยร่วมกันดำเนินงานตามแผนจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา การเฝ้าระวังป้องกันและควบคุมโรคติดต่อในสถานศึกษา เช่น การป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โรคมือเท้าปาก โรคไข้ฉี่หนู โรคไข้เลือดออก เป็นต้น การเฝ้าระวังการใช้กัญชาหรือกัญชงในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร และแนวทางการดำเนินงานป้องกันและเฝ้าระวังปัญหาที่เกิดจากการใช้กัญชาในพื้นที่กรุงเทพมหานคร การขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในสถาน การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารโดยสำนักงานเขต และการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา และการติดต่อประสานงานกับเครือข่ายทางแอปพลิเคชันไลน์

2.2 กิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

สำนักงานเขตได้จัดกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา จำนวน 23 เขต ได้แก่ การจัดนิทรรศการความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา จำนวน 7 เขต การจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้กับครูผู้ดูแลโรงอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และนักเรียนที่เป็นอาสาสมัครอาหารปลอดภัยจำนวน 10 เขต และการจัดบอร์ดประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารจำนวน 6 เขต รายละเอียดดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 การดำเนินงานของเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรม	สำนักงานเขต
1. สำนักงานเขตจัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต	คลองสาน จอมทอง ดอนเมือง ทวีวัฒนา ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางเขน บางคอแหลม บางแค บางซื่อ บางพลัด บางรัก ปทุมวัน ประเวศ พญาไท พระนคร ยานนาวา ราชเทวี วังทองหลาง สวนหลวง สาทรร และหนองจอก
2. การจัดนิทรรศการความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา*	จอมทอง ทุ่งครุ บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางพลัด ปทุมวัน และสาทร
3. การจัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ เช่น การอบรมให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร การสาธิตการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นให้กับอาสาสมัครอาหารปลอดภัย เพื่อร่วมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร*	คลองสาน คันนายาว ดุสิต บางแค บางรัก พญาไท ภาษีเจริญ สวนหลวง ห้วยขวาง และหลักสี่
4. จัดบอร์ดประชาสัมพันธ์ แจกสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร การล้างมือ และมาตรการป้องกันควบคุมโรคติดต่อในสถานศึกษา*	ธนบุรี บางขุนเทียน บางคอแหลม ประเวศ มีนบุรี และสายไหม

หมายเหตุ : * ข้อมูลจากการรวบรวมผลการใช้จ่ายงบประมาณที่ได้รับจัดสรรตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

3. การดำเนินการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (สถานศึกษา จำนวน 437 แห่ง)

3.1 สำนักงานเขตดำเนินการจัดทำแผนการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร พบว่ามีสถานศึกษาผ่านเกณฑ์ จำนวน 424 แห่ง (ร้อยละ 97.0) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 13 แห่ง (ร้อยละ 3.0) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

3.2 สถานศึกษาดำเนินการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน โดยมีสถานศึกษาดำเนินการปรับปรุงเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดินแล้ว (ระบบกักเก็บน้ำบนดิน หรือต่อตรงจากท่อประปา) จำนวน 421 แห่ง (ร้อยละ 96.3) และสถานศึกษาที่ยังคงใช้ระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน จำนวน 16 แห่ง (ร้อยละ 3.7)

3.3 สถานศึกษาดำเนินการจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยมีสถานศึกษาซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100)

3.4 สถานศึกษาที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 แห่ง โดยมีสถานศึกษาที่มีการจัดเก็บนม UHT อย่างเหมาะสม 427 แห่ง (ร้อยละ 99.1) และจัดเก็บนม UHT ไม่เหมาะสม 4 แห่ง (ร้อยละ 0.9)

3.5 การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีสถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร 340 แห่ง (ร้อยละ 77.8) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,505 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,373 คน (ร้อยละ 91.2)

3.6 การส่งเสริมให้ตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร โดยมีสถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน 318 แห่ง (ร้อยละ 72.8) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,505 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค โรคบิด ไขราคาดน้อย (ไทฟอยด์) ไข้สวกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,238 คน (ร้อยละ 82.3)

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรม	จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาที่ดำเนินการตามแผนฯ
1. จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ระดับเขต	16 (ร้อยละ 32.0) *
2. จัดกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	17 (ร้อยละ 34.0) *
3. สถานศึกษาได้รับการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	437 (ร้อยละ 100)

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ต่อ)

กิจกรรม	จำนวนและร้อยละของสถานศึกษา ที่ดำเนินการตามแผนฯ
4. สถานศึกษาปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำ บนดิน	421 (ร้อยละ 96.3)
5. สถานศึกษาจัดซื้อวัตถุดิบอาหารมาจากแหล่งที่จากแหล่งที่ ถูกต้องตามกฎหมาย	437 (ร้อยละ 100)
6. สถานศึกษามีการจัดเก็บนมโรงเรียนที่เหมาะสม	427 (ร้อยละ 99.1)
7. ผู้สัมผัสอาหาร	
- สถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตร การสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	340 (ร้อยละ 77.8)
- สถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสอบสุขภาพ ประจำปี	318 (ร้อยละ 72.8)

หมายเหตุ : - จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

* สำนักงานเขตที่ไม่จัดประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา
ระดับเขต และกิจกรรมสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาได้คืนเงินงบประมาณ

4. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)

4.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) ทาสารเคมี 9 ชนิด ได้แก่
สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)
ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)
และสารไอโอเทปในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน ตรวจทั้งหมดจำนวน 1,597 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
จำนวน 1,594 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.8 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.2

4.2 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค
มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 2,786 ตัวอย่าง
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2,680 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.2 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 106 ตัวอย่าง
คิดเป็นร้อยละ 3.8

4.3 ชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)



ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำนวน 852 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 832 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.7 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.3

ตารางที่ 23 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
บอแรกซ์	496	496 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารฟอร์มาลีน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	56	56 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	78	78 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	25	25 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
ยาฆ่าแมลงตกค้าง ในผักและผลไม้	560	560 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สีสังเคราะห์	8	8 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารโพลารีนในน้ำมัน ทอดอาหาร	51	50 (ร้อยละ 98.0)	1 (ร้อยละ 2.0)
กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	130	130 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารไอโอเดทในเกลือ บริโภคเสริมไอโอดีน	193	191 (ร้อยละ 99.0)	2 (ร้อยละ 1.0)
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	2,786	2,680 (ร้อยละ 96.2)	106 (ร้อยละ 3.8)
น้ำสำหรับอุปโภค บริโภค	852	832 (ร้อยละ 97.7)	20 (ร้อยละ 2.3)

หมายเหตุ : - จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

- กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผล

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรมที่ 7 การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร บัฟเฟ่ต์ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด และการยื่นขอประกอบกิจการด้านอาหาร ผู้ประกอบกิจการจะต้องแนบหนังสือรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารเพื่อเป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาหรือรับแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และให้เป็นไปตามที่ระบุในคู่มือสำหรับประชาชน (การอำนวยความสะดวกของทางราชการ)

1. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยแบ่งรูปแบบการจัดอบรมออกเป็น 2 รูปแบบ ได้แก่ การจัดอบรมแบบในห้องอบรมโดยมีวิทยากรบรรยาย (Class room) และการจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ระหว่างวันที่ 18 กุมภาพันธ์ ถึงวันที่ 8 กรกฎาคม 2565 สรุปผลได้ดังนี้

1.1 การจัดอบรมแบบในห้องอบรมโดยมีวิทยากรบรรยาย (Class room)

1.1.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 25 รุ่น มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 1,254 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 941 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 941 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 562 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 246 คน อื่นๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 47 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 36 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 26 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 12 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 9 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 3 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 515 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 189 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 33 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 22 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 13 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 7 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 3 แห่ง

1.1.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 2,628 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,184 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,184 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้



- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 849 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 797 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 313 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 66 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 62 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 44 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 34 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 19 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 539 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 305 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 117 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 37 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 20 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 19 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 และประเภทที่ 2 จำนวน 6 แห่งเท่ากัน

1.2 การจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)

1.2.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน 25 รุ่น มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการอบรม จำนวน 1,320 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 921 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 896 คน คิดเป็นร้อยละ 97.3 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 474 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 281 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 64 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 32 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 27 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 10 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 3 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 416 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 186 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 51 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 22 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 21 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 5 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 3 แห่ง

1.2.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 3,164 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,391 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,370 คน คิดเป็นร้อยละ 99.1 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,029 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 688 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 238 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 156 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 101 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 91 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 66 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 1 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 400 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 349 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 65 แห่ง

อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 55 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 17 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 12 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 6 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 1 แห่ง

จากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจ โดยการจัดอบรมแบบในห้องอบรมโดยมีวิทยากรบรรยาย (Class room) แบ่งระดับการประเมินออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร ด้านสถานที่ เวลา และสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ และด้านความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้ พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน และการจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) แบ่งระดับการประเมินออกเป็น 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และติดต่อ ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม และสื่อวีดิทัศน์ ด้านผู้ดำเนินรายการ และเจ้าหน้าที่ และด้านความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้ พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน



ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยกองสุขาภิบาลอาหาร



2. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

โดยสำนักงานเขต

สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) จำนวน 18 เขต ได้แก่ คลองเตย จตุจักร ดินแดง ดุสิต พังครุ ธนบุรี บางกอกใหญ่ บางรัก ปทุมวัน ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร ภาษีเจริญ มีนบุรี ลาดพร้าว วังทองหลาง วัฒนา และสาทร จัดอบรมทั้งสิ้น 82 รุ่น โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 26 รุ่น ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 56 รุ่น และจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 1 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม ทั้งสิ้น จำนวน 3,509 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 3,500 คน คิดเป็นร้อยละ 99.7 มาจากสถานประกอบการประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 132 คน (ร้อยละ 3.8) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,031 คน (ร้อยละ 29.5) ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,864 คน (ร้อยละ 53.3) มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 71 (ร้อยละ 2.0) ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 58 คน (ร้อยละ 1.6) ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 10 คน (ร้อยละ 0.3) และประเภทอื่น ๆ (สถานศึกษา) จำนวน 334 คน (ร้อยละ 9.5) ดังนี้

2.1 การจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย

หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 26 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 1,368 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,368 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,368 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 831 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 319 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 89 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 83 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 39 คนและมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 7 คน

- จำนวนสถานประกอบการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 130 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 117 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 18 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 3 แห่ง และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 2 แห่ง

2.2 การจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

2.2.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 20 รุ่น มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 497 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 497 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 493 คน คิดเป็นร้อยละ 99.2 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 231 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 146 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 35 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 25 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 17 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 29 คน และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 10 คน

- จำนวนสถานประกอบการที่มีผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 197 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 79 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 29 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 17 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 11 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 22 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 แห่ง

2.2.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 36 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 1,558 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,553 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,553 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน จำนวน 856 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 426 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 216 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 29 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 24 คน และตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 2 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน จำนวน 181 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 252 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา,โรงพยาบาล) จำนวน 40 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 16 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 16 แห่ง และตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 2 แห่ง

2.3 การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

สำนักงานเขตบางรักจัดอบรมหลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 86 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 86 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 5 แห่ง จำนวน 55 คน และร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 4 แห่ง จำนวน 31 คน



ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยสำนักงานเขต

3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) จำนวน 43 เขต มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 8,222 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 8,158 คน คิดเป็นร้อยละ 99.2 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 2,391 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 1,892 คน อื่น ๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 1,866 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 966 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 778 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 265 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 613 แห่ง อื่น ๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 367 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 177 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 109 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 85 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 75 แห่ง



ภาพการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร



ตารางที่ 24 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานคร
ดำเนินการประจำปี 2565

ประเภท สถานประกอบกิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบ เทคโนโลยีดิจิทัล (Online)	
	วิทยากร บรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ ของกรมอนามัย			
	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้ประกอบ กิจการ (คน)	จำนวน สถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้ประกอบ กิจการ (คน)	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้ประกอบ กิจการ (คน)
1. แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี	3	3	-	-	3	3
2. มินิมาร์ท/ ร้านขายของชำ	22	36	29	35	51	64
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต	7	9	17	25	5	10
4. ตลาดประเภทที่ 1	9	12	5	10	5	5
5. ตลาดประเภทที่ 2	13	26	11	17	21	27
6. ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	515	562	197	231	416	474
7. ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	189	246	79	146	186	281
8. อื่น ๆ	33	47	22	29	22	32
รวม	791	941	360	493	709	896



ตารางที่ 25 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานคร
ดำเนินการประจำปี 2565

ประเภท สถานประกอบ กิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบ เทคโนโลยีดิจิทัล (Online)		เรียนรู้ ด้วยตนเอง (Self-study)	
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของ กรมอนามัย					
	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัส อาหาร (คน)	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัส อาหาร (คน)	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัส อาหาร (คน)	จำนวน สถานประกอบ กิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัส อาหาร (คน)
1. แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี	19	19	-	-	1	1	177	265
2. มินิมาร์ท/ ร้านขายของชำ	39	51	16	29	65	101	613	966
3. ซูเปอร์มาร์เก็ต	24	145	16	24	17	91	85	778
4. ตลาดประเภทที่ 1	6	34	-	-	6	66	75	1,892
5. ตลาดประเภทที่ 2	9	105	2	2	12	156	109	2,391
6. ร้านอาหารพื้นที่ ไม่เกิน 200 ตร.ม.	656	1,168	252	426	405	743	-	-
7. ร้านอาหารพื้นที่ เกิน 200 ตร.ม.	435	1,628	181	856	353	1,060	-	-
8. อื่น ๆ	135	402	40	216	55	238	367	1,866
รวม	1,323	3,552	507	1,553	914	2,456	1,426	8,158



จากผลการดำเนินงาน พบว่าสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 26 รุ่น และใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 56 รุ่น และจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 1 รุ่น จะเห็นได้ว่าสำนักงานเขตเลือกใช้วิธีการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัยมากกว่าแบบมีวิทยากรบรรยาย อาจเนื่องจากการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์มีกระบวนการไม่ซับซ้อน สะดวกในการดำเนินงาน และมีผู้ดำเนินรายการเพียง 1 คน

สำหรับการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าร่วมการส่งเสริมความรู้จำนวนมากที่สุด ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ตามลำดับ เนื่องจากกองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งในด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งเงื่อนไขด้านผู้สัมผัสอาหารนั้น ต้องผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จึงมีผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบกิจการประเภทตลาดทั้ง 2 ประเภท สนใจเข้าร่วมมากที่สุด

การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2565

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ได้ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2565 ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมที่ 8 การประชาสัมพันธ์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคด้านอาหารปลอดภัยในช่วงเทศกาลปีใหม่ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญปีใหม่ ให้ได้บริโภคอาหารจากกระเช้าของขวัญที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มีนโยบายในการดำเนินการควบคุมดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยในอาหารอย่างต่อเนื่อง และรณรงค์ให้ผู้ประกอบการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการตกแต่งกระเช้าของขวัญและลดการใช้พลาสติก

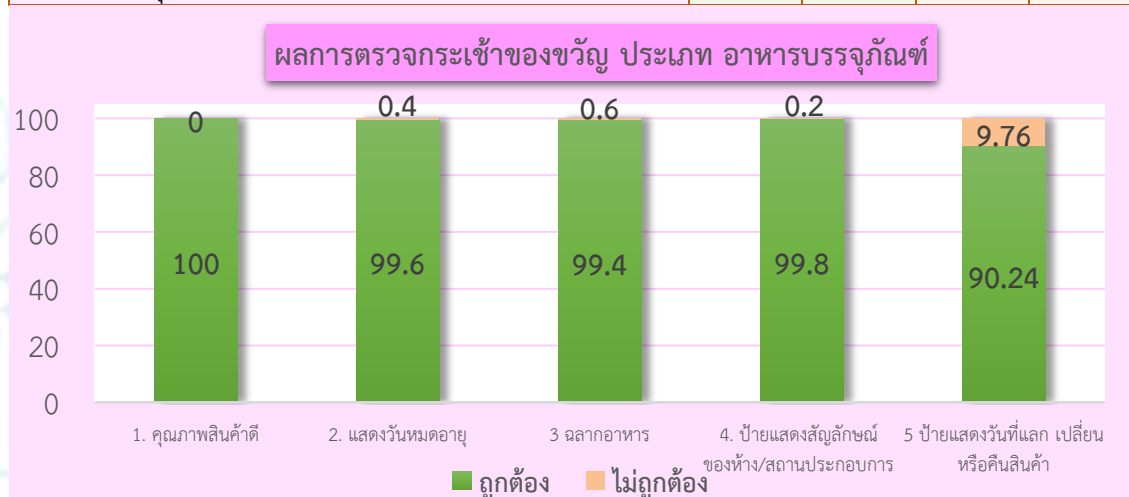


โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผลดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ดูแล การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ทั้งในส่วนของท่านสรรพสินค้าและสถานประกอบการรายย่อยในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2564 - 28 กุมภาพันธ์ 2565 สรุปผลดังนี้

1. กระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 502 ราย พบว่า ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 55 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.96 โดยพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องมากที่สุด คือ การไม่แสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนสินค้า ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2565 บนกระเช้า จำนวน 49 ราย

ตารางที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2565

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพ และฉลากอาหารที่ถูกต้อง มี อย.รับรอง	502	100	0	0
2. สินค้าที่จะนำมาบรรจุลงกระเช้าต้องมีวันหมดอายุ หลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2565	500	99.60	2	0.40
3. *ให้แสดงฉลากมีข้อความภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดและจำนวนของอาหาร แต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อน ของอาหาร ตาม (1)	499	99.40	3	0.60
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ บนกระเช้าของขวัญ	501	99.80	1	0.20
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า โดยระบุข้อความบนฉลากว่า “หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจ ในคุณภาพสินค้าสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2565”	453	90.24	49	9.76



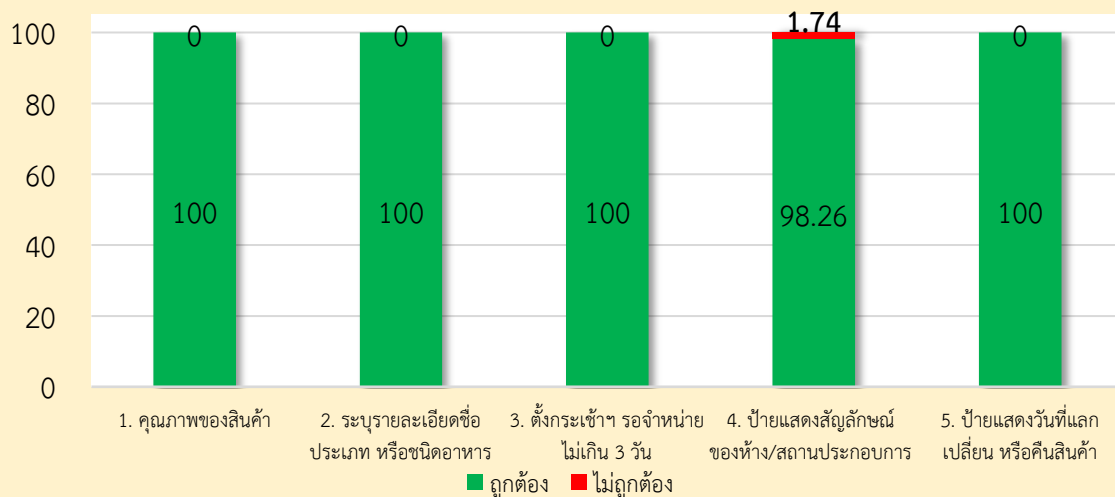


2. กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 115 ราย พบว่า ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 1.74 โดยพบการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้อง คือ ไม่แสดงแสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ

ตารางที่ 27 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2565

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี สด ใหม่	115	100	0	0
2. *ให้แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ “ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ”	115	100	0	0
3. ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน	115	100	0	0
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	113	98.26	2	1.74
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยน หรือคืนได้ หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลาก ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ	115	100	0	0

ผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภทผักผลไม้ที่จัดไว้แล้ว



3. กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์)
 สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 66 ราย พบว่าผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทุกราย
ตารางที่ 28 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท สินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น
 (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์)

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. * ให้แสดงฉลากมีข้อความภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (เฉพาะอาหารบรรจุ ภัณฑ์) (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม	66	100	0	0
2. แสดงวัน/เดือน/ปีที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลก เปลี่ยน หรือคืนได้ หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลากก่อนวัน หมดอายุของสินค้าที่มีอายุสั้นที่สุดในกระเช้า	66	100	0	0
3. บริเวณที่จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นให้ จัดทำป้ายโดยมีข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น”	66	100	0	0

4. กระเช้าสินค้าทางเลือกอื่นๆ เช่น กระเช้าสุขภาพ กระเช้าขนมไทย หรือกระเช้าที่มีสัญลักษณ์
 โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” (Healthier Choice) สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการจำนวน 85 ราย พบว่า
 ผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทุกราย

ตารางที่ 29 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท กระเช้าสินค้าทางเลือกอื่นๆ

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. * ให้แสดงฉลากมีข้อความภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหาร ตาม (1)	85	100	0	0
2. ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ	85	100	0	0
3. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการ บนกระเช้าของขวัญ	85	100	0	0

5. กระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 502 ราย พบว่าผู้ประกอบการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 ทุกราย

ตารางที่ 30 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. ห้ามวางจำหน่ายหรือแสดงกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วย	502	100	0	0
2. กรณีการจำหน่ายกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วยสามารถกระทำได้เฉพาะกรณีที่ผู้ซื้อเลือกซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และนำมาให้พนักงานบรรจุรวมในกระเช้าโดยไม่ได้เป็นการจัดกระเช้าไว้รอจำหน่าย	502	100	0	0
3. ต้องไม่จัดทำใบปลิว/รายการ/โบรชัวร์/ใบแนะนำสินค้าหรือกระทำการใดๆ ที่เป็นการสื่อการตลาดกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	502	100	0	0

กรณีผู้ประกอบการที่มีการปฏิบัติไม่ถูกต้อง หรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด สำนักงานเขตได้มีการให้คำแนะนำและลงพื้นที่สุ่มตรวจสอบซ้ำ เพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่กำหนด





ภาพการดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ พ.ศ. 2565

1. การตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2565 ของคณะผู้บริหาร กรุงเทพมหานคร ณ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน เขตปทุมวัน เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 9 ธันวาคม 2564



2. สำนักงานเขตสุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2565 ระหว่างวันที่ 15 ธันวาคม 2564 - 28 กุมภาพันธ์ 2565



โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

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

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการตรวจแนะนำร้านค้า และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์และด้านเคมี รวมทั้งพัฒนาด้านสุขลักษณะให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

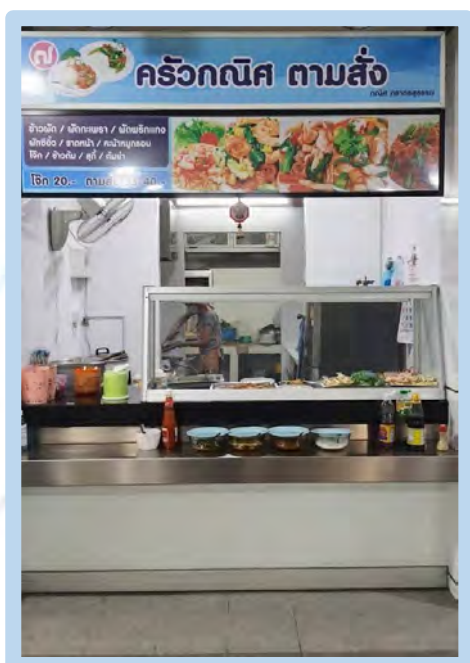
1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับ กองสร้างเสริมสุขภาพ และสำนักการโยธา ได้ดำเนินการตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหาร อาคารสำนักการโยธา และอาคารสำนักการระบายน้ำ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและตรวจเฝ้าระวังการดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) จำนวน 4 ครั้ง ได้แก่ วันที่ 19 มกราคม 2565 วันที่ 9 มีนาคม 2565 วันที่ 19 พฤษภาคม 2565 และ วันที่ 19 กรกฎาคม 2565 ผลการดำเนินงานสรุปได้ดังนี้

ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารสำนักการโยธา มีจำนวน 9 ร้าน และอาคารสำนักการระบายน้ำ มีจำนวน 9 ร้าน รวมทั้งสิ้น 18 ร้าน การตรวจสอบสุขลักษณะและให้คำแนะนำ แบ่งเป็น 5 หมวด ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ พบว่า ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มโดยภาพรวมสะอาดและถูกสุขลักษณะ แต่ยังพบข้อบกพร่องบางส่วน ได้แก่ ถึงขยะบางร้านไม่มีฝาปิด และพบว่าผู้สัมผัสอาหารบางคนสวมรองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมขณะปฏิบัติงาน กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้คำแนะนำแก่ผู้จำหน่ายอาหารให้สามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งพบว่าการตรวจประเมินฯ ครั้งที่ 4 ไม่พบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ ผลการตรวจแสดงดังตารางที่ 31

ตารางที่ 31 แสดงผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2

หมวด	ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ อาคารสำนักการโยธา/อาคารสำนักการระบายน้ำ			
	ครั้งที่ 1 19 มกราคม 2565	ครั้งที่ 2 9 มีนาคม 2565	ครั้งที่ 3 19 พฤษภาคม 2565	ครั้งที่ 4 19 กรกฎาคม 2565
1. สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง
2. สุขลักษณะของ อาหาร	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง
3. สุขลักษณะของ ภาชนะอุปกรณ์	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง	ไม่พบข้อบกพร่อง
4. ระบบการสุขาภิบาล	ถึงรองรับ มูลฝอยไม่มีฝาปิด	ถึงรองรับ มูลฝอยไม่มีฝาปิด	ถึงรองรับ มูลฝอยไม่มีฝาปิด	ไม่พบข้อบกพร่อง
5. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล	ผู้สัมผัสอาหาร บางคนสวม รองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือ ตาข่ายคลุมผม ขณะปฏิบัติงาน	ผู้สัมผัสอาหาร บางคนสวม รองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือ ตาข่ายคลุมผม ขณะปฏิบัติงาน	ผู้สัมผัสอาหาร บางคนสวม รองเท้าแตะ	ไม่พบข้อบกพร่อง





2. ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร

ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร พบว่า สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีทั้งหมด 79 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย (สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก และสารโพลาร์) ทุกตัวอย่าง และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคร่วมเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 59 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 67.80 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหารแสดงดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32 แสดงผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร

วันที่ตรวจประเมิน	ผลการตรวจคุณภาพอาหาร อาคารสำนักงานการโยธา/อาคารสำนักงานการระบายน้ำ			
	ด้านเคมี (วัตถุอันตราย)		ด้านจุลินทรีย์ (อาหารพร้อมบริโภค)	
	จำนวนตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบ การปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	จำนวนตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบ การปนเปื้อน (ตัวอย่าง)
1. วันที่ 19 มกราคม 2565	22	22	16	13
2. วันที่ 9 มีนาคม 2565	23	23	17	11
3. วันที่ 19 พฤษภาคม 2565	21	21	12	6
4. วันที่ 19 กรกฎาคม 2565	13	13	14	10
รวมทั้งสิ้น	79	79 (ร้อยละ 100)	59	40 (ร้อยละ 67.80)

3. ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) สุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 164 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 148 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 89.70 และสุ่มตรวจความสะอาดของมือ ผู้สัมผัสอาหารจำนวน 82 ตัวอย่าง ไม่พบปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 72 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.08 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 33

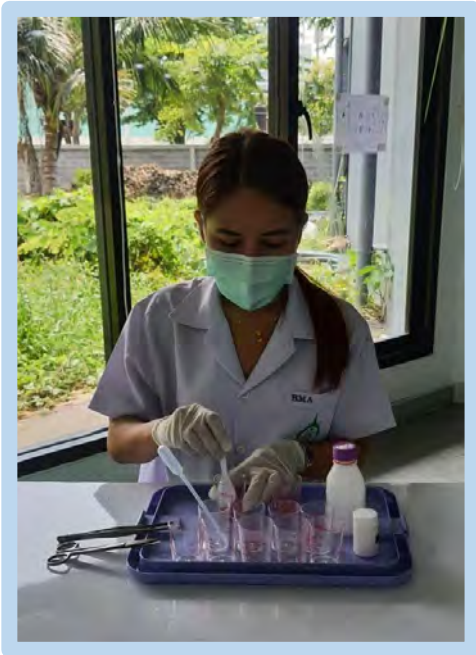
ตารางที่ 33 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ตรวจประเมิน	ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) อาคารสำนักการโยธา/อาคารสำนักการระบายน้ำ			
	ภาชนะอุปกรณ์		มือผู้สัมผัสอาหาร	
	จำนวนตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบ การปนเปื้อน (ตัวอย่าง)	จำนวนตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ (ตัวอย่าง)	ไม่พบ การปนเปื้อน (ตัวอย่าง)
1. วันที่ 19 มกราคม 2565	49	44	24	23
2. วันที่ 9 มีนาคม 2565	42	39	20	17
3. วันที่ 19 พฤษภาคม 2565	33	29	20	17
4. วันที่ 19 กรกฎาคม 2565	41	36	18	15
รวมทั้งสิ้น	164	148 (ร้อยละ 89.70)	82	72 (ร้อยละ 87.08)

4. การดำเนินการด้านโภชนาการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ได้ดำเนินการสำรวจเมนูสุขภาพที่ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารสำนักการโยธา และอาคารสำนักการระบายน้ำ ที่ได้จัดทำเป็นเมนูสุขภาพของแต่ละร้านว่ายังได้มาตรฐานคุณค่าพลังงานและสารอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข อยู่หรือไม่ ผลการตรวจสอบพบว่าทุกร้านได้มีการดำเนินการเรื่องเมนูสุขภาพเป็นไปตามมาตรฐานที่กรมอนามัย กำหนดไว้ทุกร้าน

จากการดำเนินการพัฒนาโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ยังพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ และด้านคุณภาพอาหาร โดยมีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนั้น สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร และกองสร้างเสริมสุขภาพ จึงได้วางแผนการดำเนินงานพัฒนาโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ในปีงบประมาณ พ.ศ.2566 เพื่อให้เป็นโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ โดยประสานสำนักการโยธา ร่วมตรวจประเมินสุขลักษณะ สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร และตรวจสอบเมนูสุขภาพ รวมทั้งวางแผนในการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร พร้อมทั้งแจ้งสำนักการโยธากำชับให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง อีกทั้งสร้างการมีส่วนร่วมของผู้จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ในโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ในการดำเนินงานให้มีการประเมินตนเองผ่านระบบแอปพลิเคชันของกองสุขาภิบาลอาหาร เพื่อจะได้รับทราบสถานการณ์ของร้านในปัจจุบัน และพัฒนาร้านให้สะอาดปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565

เทศกาลกินเจ ในปี พ.ศ. 2565 ตรงกับช่วงระหว่างวันที่ 25 กันยายน - 4 ตุลาคม 2565 ซึ่งประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์ โดยมีการนำผักแห้งจำพวก แก้วกี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอม มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้จัดทำแผนตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจและขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขต ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักคะน้า ถั่วงอกยาว แตงกวา องุ่น เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

- สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น
- ฟอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดดอง เป็นต้น
- สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยฉิว เจ็กเต็ก

ดอกไม้จีน ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิต เพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัย เพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขตเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานคร



ผลการดำเนินงาน : สรุปผลดำเนินงานจากรายงานของสำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ดังนี้

1. ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ
2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจสอบสารเคมีอันตราย (ห้ามใช้ในอาหาร) จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ซาลิซิลิก สารฟอกขาว ฟอรัมาลีน และกรดแอสซอร์ จำนวนทั้งสิ้น 1,185 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดดังนี้
 - ตรวจสอบบอแรกซ์ จำนวน 394 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง
 - ตรวจสอบกรดซาลิซิลิก จำนวน 244 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง
 - ตรวจสอบสารฟอกขาว จำนวน 400 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง
 - ตรวจสอบฟอรัมาลีน จำนวน 134 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง
 - ตรวจสอบกรดแอสซอร์ จำนวน 13 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง



3. เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์คุณภาพอาหาร (สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง) จำนวนทั้งสิ้น 647 ตัวอย่าง พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างจำนวน 1 ตัวอย่าง (เขตสาทร) คิดเป็นร้อยละ 0.15

4. เก็บตัวอย่างน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจตรวจหาตรวจหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์คุณภาพอาหาร (สารโพลาร์) จำนวนทั้งสิ้น 118 ตัวอย่าง พบปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง (เขตประเวศ) คิดเป็นร้อยละ 1.69



5. เก็บตัวอย่างเกลือบริโภคตรวจหาปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค (สารไอโอเดท) จำนวนทั้งสิ้น 10 ตัวอย่าง พบว่าไปตามเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง

6. เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภคตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) และ ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำนวนทั้งสิ้น 1,068 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.69



ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีพบการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารเจ สำนักงานเขตได้ดำเนินการแจ้งผู้ค้าทราบ และให้คำแนะนำในการเปลี่ยนแหล่งรับซื้อและดำเนินการตรวจซ้ำ เพื่อควบคุมการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อจุลินทรีย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานกำหนดแล้ว



รายละเอียดสรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) แสดงดังตารางที่ 34

ตารางที่ 34 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

รายการตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารด้วยชุด ทดสอบเบื้องต้น (Test kit)	จำนวนตัวอย่าง ที่ตรวจวิเคราะห์	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		พบปนเปื้อน/ไม่เป็นไป ตามเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่พบปนเปื้อน/เป็นไป ตามเกณฑ์มาตรฐาน
สารเคมีอันตราย (ห้ามใช้ในอาหาร)			
บอแรกซ์	394	0 (ร้อยละ 0)	394 (ร้อยละ 100)
กรดซาลิซิลิก	244	0 (ร้อยละ 0)	244 (ร้อยละ 100)
สารฟอกขาว	400	0 (ร้อยละ 0)	400 (ร้อยละ 100)
ฟอร์มาลีน	134	0 (ร้อยละ 0)	134 (ร้อยละ 100)
กรดแอสซอร์	13	0 (ร้อยละ 0)	13 (ร้อยละ 100)
สารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์คุณภาพ			
สารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง	647	1 (ร้อยละ 0.15)	646 (ร้อยละ 99.85)
สารโพลาร์	118	2 (ร้อยละ 1.69)	116 (ร้อยละ 98.31)
ไอโอดีนในเกลือบริโภค (สารไอโอดेट)	10	0 (ร้อยละ 0)	10 (ร้อยละ 100)
ด้านเชื้อจุลินทรีย์			
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	1,068	18 (ร้อยละ 1.69)	1,050 (ร้อยละ 98.31)
รวมทั้งสิ้น	3,028	21 (ร้อยละ 0.69)	3,007 (ร้อยละ 99.31)





3. การกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3.1 การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ต่างๆ ดังนี้

1. กิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

1.1 ป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ 51 แผ่น



1.2 ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ 1,010 ผืน

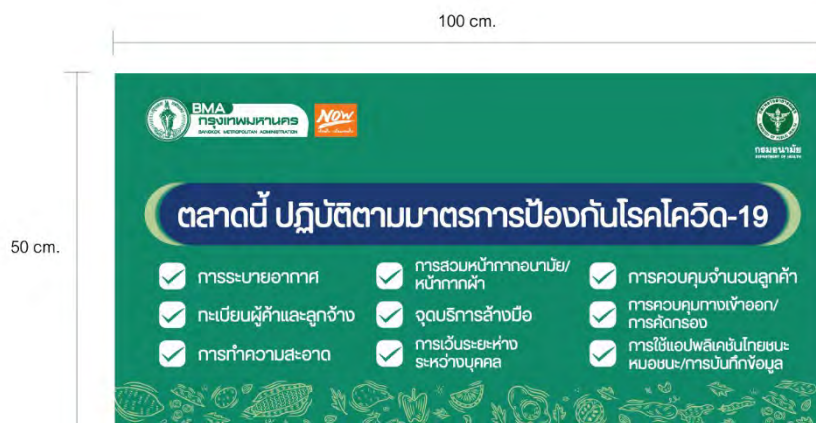


1.3 ป้ายข้อความสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ จำนวน 51 ชุด ๆ ละ 4 แบบ



2. การดำเนินการเฝ้าระวังและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

ป้ายประชาสัมพันธ์ตลาดที่ผ่านการตรวจตามมาตรการเฝ้าระวัง ป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จำนวน 500 แผ่น



3. การควบคุมและเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่

3.1 ป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์
ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 1,000 แผ่น



3.2 ถุงผ้าประชาสัมพันธ์ เรื่อง การบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่ จำนวน 5,350 ใบ



3.3 ถุงผ้าประชาสัมพันธ์ เรื่อง อาหารปลอดภัยในเทศกาลตรุษจีน จำนวน 5,350 ใบ



4. ประชาสัมพันธ์การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร

ป้ายประชาสัมพันธ์การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร จำนวน 3,000 แผ่น

แบบป้ายกัญชา แบบที่ 2 (แก้ไขครั้งที่ 4-2)



ขนาด 26 x 11.5 cm.

5. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทความวิชาการ (infographic) ผ่าน Facebook และ Website กอง
สุขภาพอาหาร สำนักงานฯ และ Application BKK food safety จำนวน 31 เรื่อง


สมาคมสุขภาพเด็กไทย
สมาคมสุขภาพเด็กไทย
สมาคมสุขภาพเด็กไทย

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ (Trans Fat Acid) คือ การแปรรูปกรดไขมันตัวให้กลายเป็นกรดไขมันตัวอิ่มตัว

ตัวอย่างเช่นในไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ธรรมชาติ มีปริมาณน้อยพบในสัตว์เคี้ยวเอื้อง (เนื้อวัว เนื้อควาย และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนย เนยจืด)

มนุษย์ผลิตขึ้น น้ำหนักดีเยี่ยม ไขมันไม่อิ่มตัว เสริมให้แข็งแรง

ไขมันทรานส์ ไขมันไม่อิ่มตัว เสริมให้แข็งแรง

ไขมันทรานส์ ไขมันไม่อิ่มตัว เสริมให้แข็งแรง

ทำไมต้องแปรรูป ?

เมื่อเปลี่ยนสภาพไขมันไม่อิ่มตัวจากของเหลวกลายเป็นของแข็ง เน้นคุณค่าทางโภชนาการ ช่วยให้

- ▶ ควบคุมรสชาติได้ดียิ่งขึ้น
- ▶ ง่ายในการขึ้น
- ▶ ไม่เหม็นหืน
- ▶ ไม่เหม็นไข

ยิ่งแปรรูป ไขมันทรานส์ยิ่งเพิ่มขึ้น

พบในผลิตภัณฑ์

เบเกอรี่ ขนม เบเกอรี่

ของทอดและขนมอบ

ผลิตภัณฑ์นม

อันตรายอย่างไร ?

ทำให้เสี่ยงที่จะเกิดโรคต่างๆ ดังนี้

- โรคเบาหวาน
- ความดันโลหิตสูง
- โรคอ้วน
- หลอดเลือดหัวใจ

ไขมันทรานส์ และ ไขมันอิ่มตัว ไม่ควรบริโภค 0.5 กรัม ต่อหน่วยบริโภค

วิธีหลีกเลี่ยง

- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันทรานส์
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันอิ่มตัว
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันอิ่มตัว
- หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันอิ่มตัว

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 388 พ.ศ. 2561

ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ไขมันทรานส์เกินกว่า 2 เปอร์เซ็นต์ในอาหารทุกชนิด

ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ไขมันทรานส์เกินกว่า 2 เปอร์เซ็นต์ในอาหารทุกชนิด

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

ไขมันทรานส์ในเบเกอรี่

BMA
กรุงเทพมหานคร
 BANGKOK METROPOLITAN AUTHORITY

ต.ล.ด ของคุณ

เก็บอาคารประเภท...

ก ข ค ง

ฉบับใหม่ ฉบับแก้ไข ฉบับปรับปรุง ฉบับแก้ไข

กฎกระทรวงว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการ พ.ศ. 2551 กิจการต่าง ๆ ตามประเภทของ... (อาคารที่ใช้โครงสร้างอาคาร)
 ที่ได้รับอนุญาตให้ก่อสร้างอาคาร... และอาคารประเภท... "กฎกระทรวงว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการ" ที่ได้รับ
 ที่ได้รับอนุญาตให้ก่อสร้างอาคาร... และอาคารประเภท... "กฎกระทรวงว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการ" ที่ได้รับ

กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558)
 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2558 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2558
 พ.ศ. 2552 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 10)
 กฎกระทรวงฉบับที่ 51 (พ.ศ. 2547) 4

การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551
 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551
 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 การประกอบอาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

4 ประเภท

อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558)

พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

มาตรา 30

ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558)

พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร

ประเภทอาคาร	ขนาดพื้นที่อาคาร (ตร.ม.)	จำนวนคน (คน)	จำนวนห้องน้ำ (ห้องน้ำ)	จำนวนห้องนอน (ห้องนอน)	จำนวนห้องครัว (ห้องครัว)	จำนวนห้องอาบน้ำ (ห้องอาบน้ำ)	จำนวนห้องอื่น (ห้องอื่น)
1	1-10	10	1	1	1	1	1
2	11-20	20	2	2	2	2	2
3	21-30	30	3	3	3	3	3
4	31-40	40	4	4	4	4	4
5	41-50	50	5	5	5	5	5
6	51-60	60	6	6	6	6	6
7	61-70	70	7	7	7	7	7
8	71-80	80	8	8	8	8	8
9	81-90	90	9	9	9	9	9
10	91-100	100	10	10	10	10	10

มาตรา 31

ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558)

พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551

มาตรา 32

ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558) ใช้กฎกระทรวงฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2558)

พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551 อาคารประเภท ก พ.ศ. 2551



BMA
กรมแพมหานคร
Bureau of Municipal Administration

เนื่องด้วย กรุงเทพมหานคร มีประชากรจำนวนมาก
โดยมี กรุงเทพมหานคร มีประชากรจำนวนมาก

ข.อ่าย ข.ไข่ กินอย่างไร ให้ปลอดภัยจากเชื้อโรค

ไข่ เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นแหล่งโปรตีน
คุณภาพสูง กินง่าย อร่อย และปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู

วิธีเลือกไข่ให้ปลอดภัยจากเชื้อโรค

การเลือกซื้อ

ไข่สดใหม่จะมีผิวมันวาวคล้ายมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่
ไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว สะอาด ไม่มีมูลสัตว์หรือ
คราบสกปรกติดมา ไข่สดจะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่า
เมื่อเขย่าจะไม่คลอน

เช็ดหรือล้างเปลือกไข่ ให้ไว้ในตู้เย็นในอุณหภูมิไม่เกิน
5°C ระยะเวลาไม่เกิน 5 สัปดาห์ เวลาเก็บให้เอาด้าน
แหลมลง ด้านป้านขึ้น

การเก็บรักษา

การปรุงอาหาร

เช็ดหรือล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
เพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ ควรปรุง
ให้สุกทั่วทั้งไข่ อย่าปรุงสุกๆ ดิบๆ เพราะไข่ที่ไม่สุกอาจ
นำเชื้อโรคมาสู่คนได้

การกินไข่

ควรกินไข่สุก เนื่องจากไข่ไม่สุกเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของ
เชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น
เชื้อซาลโมเนลลา (Salmonella) ที่ทำให้ป่วยด้วยโรคอาหาร
เป็นพิษ และสามารถติดต่อทางอาหารได้

Facebook: กรุงเทพมหานคร

Twitter: BMA

Printed Version on 25/05/2019 Page 10 of 10

[illegible]

3.2 การศึกษาวิจัย

1. การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (Mobile Unit For Food Safety)

1. หลักการและเหตุผล

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2561 - 2565) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 กำหนดยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ และยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) มีเป้าประสงค์ 1.5.11 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ 1.5.11.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี 2561 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ 4 คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น

สถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี ล่าสุด (ปี พ.ศ. 2559 - 2563) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 89.84 91.40 128.72 116.46 และ 84.52 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2559 - 2561 และลดลงในปี พ.ศ. 2562 บ่งชี้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความปลอดภัยด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหารได้ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าวจึงได้จัดให้มีหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) เพื่อดำเนินกิจกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ตรวจสอบเฝ้าระวัง ความปลอดภัยอาหารครอบคลุมพื้นที่ทั่วกรุงเทพมหานคร เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลและการคุ้มครองผู้บริโภค สร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยของอาหาร และเสริมสร้างสุขภาพของประชาชน อย่างยั่งยืน ทั้งนี้จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 พบยาฆ่าแมลงปนเปื้อนในผักและผลไม้คิดเป็นร้อยละ 0.05 โดยกลุ่มตัวอย่างที่ตรวจพบมากที่สุด คือ ดอกหอม ฝรั่ง ผักกาดแก้ว ขึ้นฉ่าย แครอท ถั่วฝักยาว ผักชี ผักชีฝรั่ง คื่นหะ และแตงกวา ตามลำดับ กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้จัดให้มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหารของกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารโดยใช้ชุดตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบตรวจหาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค)

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค) ในตลาดประเภทที่ 1 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

1.2.2 เพื่อตรวจสอบสุลักษณะของตลาดตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1 รายละเอียดตามภาคผนวก)

1.2.3 เพื่อเป็นข้อมูลในการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนตระหนักในการเลือกบริโภคผักและผลไม้อย่างปลอดภัย

1.3 เป้าหมาย

ตรวจเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค) และตรวจสอบสุลักษณะของตลาดตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร ในตลาดประเภทที่ 1 ในกลุ่มเขตทั้ง 6 กลุ่มเขตแบบสุ่ม กลุ่มเขตละ 2 เขต (เขตละ 1 ตลาด) จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง

1.4 ตัวชี้วัด/ค่าเป้าหมาย

1.4.1 ร้อยละ 95 ของผักและผลไม้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยใช้ชุดตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นหายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค)

1.4.2 ร้อยละ 100 ของตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1 รายละเอียดตามภาคผนวก)

1.5 ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนมิถุนายน - กรกฎาคม 2565

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.6.1 สามารถป้องกันและลดความเสี่ยงความปลอดภัยจากยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ในตลาดประเภทที่ 1 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

1.6.2 ได้ตรวจสอบ เฝ้าระวัง และประเมินสุลักษณะของตลาดตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1 รายละเอียดตามภาคผนวก)

1.6.3 ประชาชนได้บริโภคผักและผลไม้อย่างปลอดภัย



2. วิธีดำเนินการศึกษา

2.1 การกำหนดวิธีการเก็บตัวอย่าง

ดำเนินการเก็บตัวอย่างผักและผลไม้ในตลาดประเภทที่ 1 ในกลุ่มเขตทั้ง 6 กลุ่มเขตแบบสุ่ม กลุ่มเขตละ 2 เขต (เขตละ 1 ตลาด) จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง โดยกำหนดชนิดผักและผลไม้อ้างอิงจากผลการตรวจพบยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ที่พบการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลง ตามรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 และพิจารณาจากผักที่มีแนวโน้มการรับประทานสดมากกว่าการปรุงสุก และผลไม้ที่รับประทานทั้งเปลือก และผลไม้ที่ต้องปอกเปลือกก่อนรับประทาน

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

2.2.1 ชนิดตัวอย่างผักและผลไม้

- ชนิดผักที่ตรวจเฝ้าระวัง คือ คะน้า ผักชี แตงกวา กะหล่ำปลี และถั่วฝักยาว
- ชนิดผลไม้ที่ตรวจเฝ้าระวัง คือ แอปเปิ้ล ฝรั่ง องุ่น และส้ม

2.2.2 ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 12 แห่ง

ตารางที่ 35 ตลาดที่สุ่มเก็บตัวอย่างและตรวจสอบลักษณะของตลาดตามเกณฑ์สุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1)

ลำดับที่	สถานที่	สำนักงานเขต	กลุ่มเขต
1	ตลาด อ.ต.ก.	จตุจักร	กรุงเทพเหนือ
2	ตลาดพงษ์เพชร	หลักสี่	
3	ตลาดนายใหญ่	คลองสามวา	
4	ตลาดพัฒนาการ	ประเวศ	
5	ตลาดห้วยขวาง	ดินแดง	กรุงเทพกลาง
6	ตลาดราชวัตร	ดุสิต	
7	ตลาดบางนา	บางนา	
8	ตลาดศูนย์การค้ารุ่งเจริญ	ยานนาวา	กรุงเทพใต้
9	ตลาดเงินวิจิตร	คลองสาน	
10	ตลาดพิบูลย์วิทย์ 1	จอมทอง	
11	ตลาดมารวย	บางขุนเทียน	กรุงเทพใต้
12	ตลาดศิริชัย	บางบอน	



2.3 การวิเคราะห์และแปลผลข้อมูล

หลักการชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค)

ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างกลุ่มออร์แกนอโฟสเฟต และคาร์บาเมทใช้หลักการ Colorimetric cholinesterase inhibitor assay ให้ผลการทดสอบได้ถูกต้องร้อยละ 85 วิเคราะห์และแปลผลข้อมูล ดังนี้

ตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้ที่สุ่มเก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค)

- ผลการตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คือ อยู่ในช่วงปลอดภัย
- ผลการตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คือ อยู่ในช่วงไม่ปลอดภัย

และไม่ปลอดภัยมาก

3. สรุปผลการศึกษา

3.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 36 สรุปผลการดำเนินงาน

	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
	ผักและผลไม้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน โดยใช้ชุดตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นหาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค)	ร้อยละ 95	ผักร้อยละ 95.63 ผลไม้ร้อยละ 97.18
	ตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามเกณฑ์สุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร (แบบตรวจ ต.1)	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100



3.2 ผลการดำเนินงาน

1) การจัดทำแผนออกตรวจและสุ่มเก็บตัวอย่าง

กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำแผนออกตรวจและสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้ในตลาดประเภทที่ 1 ในกลุ่มเขตทั้ง 6 กลุ่มเขตแบบสุ่ม กลุ่มเขตละ 2 เขต (เขตละ 1 ตลาด) จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง

ตารางที่ 37 แผนออกตรวจและสุ่มเก็บตัวอย่าง

ลำดับที่	วัน/เดือน/ปี	สถานที่	สำนักงานเขต
1	14 มิถุนายน 2565	ตลาดเงินวิจิตร	คลองสาน
2	15 มิถุนายน 2565	ตลาดราชวัตร	ดุสิต
3	21 มิถุนายน 2565	ตลาดมารวย	บางขุนเทียน
4	22 มิถุนายน 2565	ตลาดบางนา	บางนา
5	28 มิถุนายน 2565	ตลาดพัฒนาการ	ประเวศ
6	29 มิถุนายน 2565	ตลาดพงษ์เพชร	หลักสี่
7	18 กรกฎาคม 2565	ตลาดศูนย์การค้ารุ่งเจริญ	ยานนาวา
8	19 กรกฎาคม 2565	ตลาดพิบูลย์วิทย์ 1	จอมทอง
9	20 กรกฎาคม 2565	ตลาดนายใหญ่	คลองสามวา
10	21 กรกฎาคม 2565	ตลาดศิริชัย	บางบอน
11	25 กรกฎาคม 2565	ตลาดห้วยขวาง	ดินแดง
12	25 กรกฎาคม 2565	ตลาด อ.ต.ก.	จตุจักร





2) การตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 1 ที่สุ่มตรวจจำนวน 12 แห่ง

2.1) ผลการตรวจสอบลักษณะของตลาดประเภทที่ 1

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการตรวจสอบลักษณะของตลาดประเภทที่ 1 ที่สุ่มตรวจ จำนวน 12 แห่ง ผลการสุ่มตรวจสอบลักษณะของตลาดประเภทที่ 1 พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานครทุกแห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 38

ตารางที่ 38 ผลการตรวจสอบลักษณะของตลาด

ลำดับที่	สำนักงานเขต	กลุ่มเขต	สถานที่	วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ	ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ	
					ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1	จตุจักร	กรุงเทพเหนือ	ตลาด อ.ต.ก.	25 กรกฎาคม 2565	✓	-
2	หลักสี่		ตลาดพงษ์เพชร	29 มิถุนายน 2565	✓	-
3	คลองสามวา	กรุงเทพตะวันออก	ตลาดนายใหญ่	20 กรกฎาคม 2565	✓	-
4	ประเวศ		ตลาดพัฒนาการ	28 มิถุนายน 2565	✓	-
5	ดินแดง	กรุงเทพกลาง	ตลาดห้วยขวาง	25 กรกฎาคม 2565	✓	-
6	ดุสิต		ตลาดราชวัตร	15 มิถุนายน 2565	✓	-
7	บางนา	กรุงเทพใต้	ตลาดบางนา	22 มิถุนายน 2565	✓	-
8	ยานนาวา		ตลาดศูนย์การค้ารุ่งเจริญ	18 กรกฎาคม 2565	✓	-
9	คลองสาน	กรุงเทพเหนือ	ตลาดเงินวิจิตร	14 มิถุนายน 2565	✓	-
10	จอมทอง		ตลาดพิบูลย์วิทย์ 1	19 กรกฎาคม 2565	✓	-
11	บางขุนเทียน	กรุงเทพใต้	ตลาดมารวย	21 มิถุนายน 2565	✓	-
12	บางบอน		ตลาดศิริชัย	21 กรกฎาคม 2565	✓	-
รวม					12 แห่ง	-

2.2) ผลการตรวจวิเคราะห์หยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้สด

สุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้ในตลาดประเภทที่ 1 ในกลุ่มเขตทั้ง 6 กลุ่มเขตแบบสุ่มกลุ่มเขตละ 2 เขต (เขตละ 1 ตลาด) จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง ตรวจวิเคราะห์ผักและผลไม้ที่สุ่มเก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค) สุ่มเก็บผักทั้งหมดจำนวน 389 ตัวอย่าง ผลปรากฏว่า ไม่พบยาฆ่าแมลงในผัก จำนวน 372 ตัวอย่าง และพบยาฆ่าแมลง จำนวน 17 ตัวอย่าง โดยพบในผักชีมากที่สุด จำนวน 10 ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด 78 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.82 และสุ่มเก็บตัวอย่างผลไม้จำนวน 71 ตัวอย่าง ไม่พบยาฆ่าแมลง จำนวน 69 ตัวอย่าง และพบยาฆ่าแมลง จำนวน 2 ตัวอย่าง โดยพบในองุ่นมากที่สุด จำนวน 1 ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.14 รายละเอียดดังตารางที่ 39

ตารางที่ 39 ผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงในผักและผลไม้แยกตามชนิดของผักและผลไม้

ผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงในผัก			
ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน
คะน้า	77	75	2
ผักชี	78	68	10
แตงกวา	80	78	2
กะหล่ำปลี	77	76	1
ถั้วฝักยาว	77	75	2
รวม	389	372	17

ร้อยละ	
ผ่าน	ไม่ผ่าน
97.40	2.60
87.18	12.82
97.50	2.50
98.70	1.30
97.40	2.60
95.63	4.37

ผลการตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลงในผลไม้			
ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน
แอปเปิ้ล	21	20	1
ฝรั่ง	15	15	0
องุ่น	14	13	1
ส้ม	21	21	0
รวม	71	69	2

ร้อยละ	
ผ่าน	ไม่ผ่าน
*	*
*	*
*	*
*	*
97.18	2.82

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีพบการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ สำนักงานเขตได้ดำเนินการแจ้งเจ้าของตลาดและผู้ค้าทราบ และให้คำแนะนำในการเลือกซื้อผักและผลไม้จากแหล่งที่ได้รับการรับรองจากทางราชการ เช่น ตลาดเกษตรกรประจำจังหวัด ตลาดผักและผลไม้เกษตรอินทรีย์ และตลาดสดที่มีการตรวจจากเจ้าหน้าที่ทางราชการเป็นประจำ เป็นต้น เนื่องจากการควบคุมการใช้สารเคมีไม่ให้มากเกินไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดแล้ว

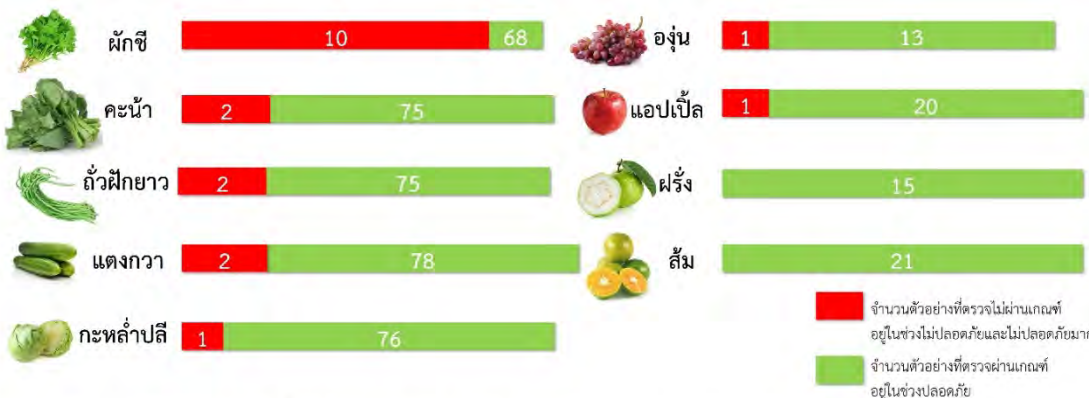
แผนภาพที่ 25 ภาพการลงพื้นที่เพื่อสุ่มเก็บตัวอย่างผักและผลไม้



แผนภาพที่ 26 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หายาฆ่าแมลงในผักและผลไม้



รายงานผลการตรวจเฝ้าระวังยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้ ปี 2565



จากการเก็บผักและผลไม้ 460 ตัวอย่าง ระหว่างวันที่ 21 มิถุนายน - 25 กรกฎาคม 2565 ตรวจหาสารฆ่าแมลงตกค้างด้วยชุดตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นหาสารฆ่าแมลงในผักผลไม้ (เอ็ม เจ ที เค) **หมายเหตุ** พื้นที่ในการเก็บตัวอย่างคือตลาดประเภทที่ 1 ในกลุ่มเขต ทั้ง 6 กลุ่มเขตแบบสุ่ม กลุ่มเขตละ 2 เขต (เขตละ 1 ตลาด) จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง

3) การวิเคราะห์ประเมินความเสี่ยง

สารเคมีกำจัดศัตรูพืชหรือยาฆ่าแมลง พบในรูปแบบของเหลว (สารละลาย) หรือผง ขึ้นอยู่กับลักษณะของผลิตภัณฑ์ ชุดทดสอบตรวจหายาฆ่าแมลงในผัก ผลไม้ (เอ็ม เจ พี เค) เป็นชุดทดสอบ "เบื้องต้น" สำหรับตรวจหายาฆ่าแมลงตกค้าง กลุ่มเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในผักและผลไม้ โดยใช้หลักการ Colourimetric Cholinesterase Inhibitor Assay ซึ่งให้ผลการทดสอบได้ถูกต้อง ร้อยละ 85 (ผลบวกสูง 15% ผลลบสูง 0%)

การกำจัดแมลงโดยใช้ยาฆ่าแมลงที่นิยมใช้กันมาก แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. กลุ่มออร์แกนโนฟอสฟอรัส (Organophosphorus compounds) เช่น มาลาทิออน
2. กลุ่มคาร์บาเมต เช่น คาร์บาริล

สารเหล่านี้มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ โคลีนเอสเตอเรส การยับยั้งเกิดขึ้นมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับว่าเกษตรกรได้รับปริมาณยาฆ่าแมลงมากหรือน้อย

- พยาธิสรีรวิทยา

สารออร์กาโนฟอสฟอรัสและคาร์บาเมตออกฤทธิ์ในการยับยั้งเอนไซม์ acetylcholinesterase (AChE) ที่มีหน้าที่ทำลายสาร acetylcholine (ACh) ซึ่งเป็น neurotransmitter ที่สำคัญของระบบประสาท มีผลทำให้เกิดการค้างของ acetylcholine ที่ synapse ต่างๆที่สำคัญแบ่งเป็น

1. Muscarinic receptor ซึ่งอยู่ใน postganglionic synapse ของประสาทอัตโนมัติพาราซิมเพติก (parasympathetic)
2. Nicotinic receptor ซึ่งอยู่ในบริเวณ neuromuscular junction และ preganglionic synapse ทั้งประสาทอัตโนมัติพาราซิมเพติก (sympathetic) และพาราซิมเพติก (parasympathetic)
3. ประสาทส่วนกลาง receptor ของ ACh มีทั้งที่เป็น muscarinic และ nicotinic และไม่จัดเป็นทั้ง 2 ชนิด

- ผลกระทบต่อสุขภาพ

1. ส่งผลต่อระบบประสาท ก่อให้เกิดปัญหาด้านความจำเสื่อม สมาธิสั้นต่างๆ
2. ส่งผลกระทบต่ออวัยวะภายในของร่างกาย โดยเฉพาะตับและไต ซึ่งมีหน้าที่หลักในการกำจัดสารพิษ หากร่างกายได้รับสารพิษเข้าไปเป็นประจำ จะทำให้อวัยวะเหล่านี้ทำงานหนักจนอาจเกิดปัญหาต่างๆตามมาได้
3. ส่งผลกระทบต่อระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ทำให้ร่างกายอ่อนแอลง ง่ายต่อการติดเชื้อต่างๆ ได้ ส่งผลกระทบต่อระบบสมดุลของฮอร์โมน โดยส่งผลกระทบต่อต่อมไร้ท่อซึ่งมีหน้าที่ในการผลิตฮอร์โมนทำงานผิดปกติ เช่น ทำให้การผลิตสูกิลดลง อาจทำให้เป็นหมัน
4. ส่งผลกระทบก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงชีวเคมี และเกิดการเปลี่ยนแปลงระดับเซลล์ของร่างกายจนอาจเป็นสาเหตุทำให้ร่างกายอ่อนแอ ก่อให้เกิดการเจ็บป่วย และเกิดโรคมะเร็งต่างๆ

รัชฎาภรณ์ จันทสุวรรณและคณะ. (2564). ได้ศึกษาปริมาณการบริโภคผักและผลไม้ พฤติกรรม การป้องกันสารเคมีกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตที่ตกค้างในผักและผลไม้เข้าสู่ร่างกาย และระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัมของนักศึกษามหาวิทยาลัยแห่งหนึ่งในภาคใต้ จำนวน 382 คน

เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามข้อมูลทั่วไป แบบสอบถามพฤติกรรมการป้องกันสารเคมีในผักและผลไม้ เข้าสู่ร่างกาย (Content Validity Index=0.85 และ Cronbach's alpha coefficient=0.72) และกระดาดทดสอบระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัม เก็บข้อมูลโดยการสุ่มแบบบังเอิญจากนักศึกษาที่มารับประทานอาหารเช้าที่ศูนย์อาหารภายใน มหาวิทยาลัย วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS โดยใช้ สถิติเชิงพรรณนา จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติไคสแควร์ และ Odds Ratio ผลการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิงและเพศชายใกล้เคียงกัน ร้อยละ 50.26 และ 49.74 ตามลำดับ อายุเฉลี่ย 19.97 ± 2.36 ปี บริโภคผักเฉลี่ย 2.09 ± 1.48 ทัพพี/วัน และบริโภคผลไม้เฉลี่ย 2.18 ± 1.45 กำมือ/วัน มีระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัมอยู่ในระดับปลอดภัย ร้อยละ 54.71 กลุ่มตัวอย่างที่ไม่ใช้ผงฟูในการล้างผักและผลไม้ ไม่ล้างผักและผลไม้โดยเปิดให้น้ำไหลผ่าน และไม่ปอกเปลือกผักและผลไม้ ก่อนรับประทาน มีความเสี่ยงต่อระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัม อยู่ในระดับ เสี่ยงและไม่ปลอดภัย มากกว่ากลุ่มตัวอย่างที่ปฏิบัติ 1.56, 1.45 และ 2.44 เท่า ตามลำดับ อย่างไรก็ตามความเสี่ยงดังกล่าวไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ นอกจากนี้ยังพบว่าพฤติกรรมการล้างผักและผลไม้เพื่อการป้องกันสารเคมีเข้าสู่ร่างกายแต่ละชนิด ไม่มีความสัมพันธ์กับระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัม จากผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า ควรส่งเสริมให้ใช้วิธีการที่หลากหลายในการกำจัดสารเคมีกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมต ออกจากผักและผลไม้ก่อนบริโภค เช่น การเปิดให้น้ำไหลผ่าน การใช้ผงฟู และปอกเปลือกผักและผลไม้ ก่อนรับประทานเพื่อป้องกันสารเคมีดังกล่าวตกค้างในร่างกาย และลดการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต เพื่อลดการตกค้างของสารเคมีทั้งบริเวณพื้นผิวและเนื้อเยื่อของผักและผลไม้

สรุปผลการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงในผักและผลไม้มักจะพบในผักที่รับประทานสดโดยไม่ผ่านความร้อน และผลไม้ที่รับประทานโดยไม่ต้องปอกเปลือก ดังนั้น ผู้บริโภค ควรล้างผักและผลไม้ให้สะอาดด้วยวิธีที่หลากหลายเพื่อลดความเสี่ยงในการได้รับยาฆ่าแมลงเข้าสู่ร่างกาย

3.2 ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์

จากผลการดำเนินงาน พบว่าผักที่ตรวจวิเคราะห์พบยาฆ่าแมลงมากที่สุดคือ ผักชี ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 10 ตัวอย่าง จากตัวอย่างทั้งหมด 78 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.82 ดังนั้น จึงควรดำเนินการดังนี้

1. หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ กรุงเทพมหานคร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการ
 - 1.1 ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก ไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืน กฎหมาย สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
 - 1.2 พัฒนาศักยภาพบุคลากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งด้านวิชาการ ด้านบริหารจัดการ และด้านการบังคับใช้กฎหมาย
2. ผู้ประกอบการต้องปรับเปลี่ยนทัศนคติ โดยมุ่งเน้นการผลิต และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภค เน้นทำการเกษตรแบบอินทรีย์มากกว่าการผลิตและจำหน่ายเพื่อมุ่งหวังผลกำไรเพียงอย่างเดียว และมีความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค
3. ประชาชนควรตระหนักและให้ความสำคัญต่อการเลือกซื้อและบริโภคผัก ผลไม้ที่ปลอดสารพิษ รวมถึงวิธีการล้างผัก ผลไม้ให้สะอาดเพื่อลดปริมาณยาฆ่าแมลงที่อาจปนเปื้อนมากับผัก ผลไม้

วิธีการเลือกซื้อผักและผลไม้ ให้ปลอดภัยและลดความเสี่ยงของการมีสารเคมีตกค้างมีดังนี้

- เลือกซื้อผักและผลไม้ที่มีสีสดตามธรรมชาติ ไม่ฉูดฉาด ไม่มีคราบดินหรือคราบสีขาวของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ไม่มีจุดราดำหรือเชื้อราต่างๆ รวมถึงกลิ่นที่ฉุนผิดปกติ
- เลือกซื้อผักสดที่มีรูเจาะ มีรอยกัดแทะของหนอนหรือแมลงอยู่บ้าง หรือควรเลือกผักและผลไม้ที่มีตัวหนอนอยู่บ้าง หรือมีแมลงเดินอยู่เล็กน้อย เช่น มด เพลี้ย เป็นต้น เพราะเนื่องจากในปัจจุบันมีการทำรอยสัตว์กัดแทะ หนอนเจาะเทียม โดยการนำเอาทรายร้อนๆ ไปกลิ้งบนกระทะ จากนั้นนำสาดใส่ผัก ให้มีลักษณะเหมือนรอยเจาะของหนอน
- ถ้าเป็นผักและผลไม้ในห้างสรรพสินค้า ควรเลือกซื้อที่มีการแสดงฉลากที่ถูกต้อง เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของผักและผลไม้ได้ เช่น ตรวจสอบจากเลขสถานที่ผลิต หรือนำเข้าอาหารได้
- เลือกซื้อผักและผลไม้ตามฤดูกาล เนื่องจากผักที่ปลูกได้ตามฤดูกาลจะมีโอกาสเจริญเติบโตได้ดีกว่านอกฤดูกาล ทำให้ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยลง
- เลือกซื้อผักพื้นบ้าน ตามถิ่นที่อยู่อาศัยนั้นๆ หรือกินผักที่ปลูกเองได้ง่ายๆ เช่น กะเพรา ผักชี ผักบุ้ง ต้นหอม เป็นต้น
- ไม่ซื้อผักชนิดใดชนิดหนึ่งมากเกินไปเป็นประจำ ควรกินให้หลากหลายชนิดสลับเปลี่ยนกัน เพื่อให้ได้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน และหลีกเลี่ยงการได้รับสารพิษหรือสารเคมีสะสม
- บริโภคผักและผลไม้ที่ได้รับการรับรองจากทางราชการ เช่น ตลาดเกษตรกรประจำจังหวัด ตลาดผักและผลไม้เกษตรอินทรีย์ และตลาดสดที่มีการตรวจจากเจ้าหน้าที่ทางราชการเป็นประจำ เป็นต้น เนื่องจากมีการควบคุมการใช้สารเคมีไม่ให้มากเกินไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด

นอกจากเทคนิคการเลือกซื้อแล้ว การล้างผักและผลไม้สดก็เป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญที่จะช่วยลดการตกค้างของสารเคมีหรือยาฆ่าแมลงได้ โดยใช้ 5 วิธี การล้างผักและผลไม้เพื่อลดสารตกค้างของสารเคมีและยาฆ่าแมลง ดังนี้

วิธีที่ 1 การใช้ผงฟู (baking soda)



- ใช้ผงฟู (baking soda) ปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ละลายในน้ำอุณหภูมิปกติ 1 กระละมัง หรือปริมาตร 20 ลิตร
- แช่ผักและผลไม้ทั้งไว้ เป็นระยะเวลา 15 นาที
- ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
- วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณสารเคมีตกค้างได้ 80 – 95%

วิธีที่ 2 การใช้น้ำไหลผ่าน



- เด็ดผักออกเป็นใบๆ
- ล้างด้วยน้ำสะอาดไหลผ่านอย่างต่อเนื่อง และใช้มือถูเบาๆ
- วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณสารเคมีตกค้างได้ 54 – 63%

วิธีที่ 3 การใช้ต่างทับทิม



- ใช้ต่างทับทิมปริมาณ 20 – 30 เกล็ด ละลายในน้ำอุณหภูมิปกติ ปริมาตร 4 ลิตร
- แช่ผักและผลไม้ทั้งไว้ เป็นระยะเวลา 10 นาที
- ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
- วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณสารเคมีตกค้างได้ 35 – 45%

วิธีที่ 4 การใช้น้ำส้มสายชู



- ใช้น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำอุณหภูมิปกติ ปริมาตร 4 ลิตร
- แช่ผักและผลไม้ทั้งไว้ เป็นระยะเวลา 10 นาที
- ล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
- วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณสารเคมีตกค้างได้ 29 – 38%

วิธีที่ 5 การใช้เกลือ



- ใช้เกลือป่นปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ละลายน้ำอุณหภูมิปกติ ปริมาตร 4 ลิตร
- แช่ผักและผลไม้ทิ้งไว้ เป็นระยะเวลา 10 นาที
- ล้างผักและผลไม้ออกด้วยน้ำสะอาด
- วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณสารเคมีตกค้างได้ 27 – 38%



เอกสารอ้างอิง

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. (2565). การคัดกรองและตรวจสอบความปลอดภัยผลิตภัณฑ์สุขภาพด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) [อินเทอร์เน็ต], สืบค้นเมื่อ 24 สิงหาคม 2565. เข้าถึงได้จาก : <https://rmsc8.dmsc.moph.go.th/CMS/>

คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล ศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก มหาวิทยาลัยมหิดล. (2563). วิธีการล้างและการเลือกซื้อผักและผลไม้ให้ปลอดภัยเพื่อลดความเสี่ยงของการมีสารเคมีตกค้าง [อินเทอร์เน็ต], สืบค้นเมื่อ 16 กันยายน 2565. เข้าถึงได้จาก : <https://www.gj.mahidol.ac.th/main/knowledge-2/vegetable/>

รัชฎาภรณ์ จันทสุวรรณ และคณะ. (2564). การบริโภคผักและผลไม้ พฤติกรรมการป้องกันสารเคมีกลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตและคาร์บาเมตที่ตกค้างในผักและผลไม้เข้าสู่ร่างกาย และระดับเอนไซม์โคลีนเอสเตอเรสในซีรัมของนักศึกษามหาวิทยาลัยแห่งหนึ่งในภาคใต้. วารสารควบคุมโรค ปีที่ 47 ฉบับที่ 2 เมษายน – มิถุนายน 2564 , 333-342.

วินัย วนานุกูล และคณะ. (2552). ภาวะเป็นพิษจากสารออร์กาโนฟอสฟอรัสและคาร์บาเมต. โครงการตำรารามธิบดี, 47.

2. โครงการเนื้อสัตว์อนามัยสร้างความมั่นใจผู้บริโภค ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. หลักการและเหตุผล

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2561 - 2565) และแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 กำหนดยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ และยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) มีเป้าประสงค์ 1.5.11 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ 1.5.11.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี 2561 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ 4 คนไทยมีสุขภาพที่ดีขึ้น

สำนักอนามัยเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบควบคุมกำกับดูแลกระบวนการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อการบริโภค ตั้งแต่โรงฆ่าสัตว์ การขนส่งเนื้อสัตว์จนถึงสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่สะอาดถูกสุขลักษณะเป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง แต่ในปัจจุบันพบว่าเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ยังคงตรวจพบสารเร่งเนื้อแดงและสภาพแวดล้อมของสถานประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์ยังไม่ถูกสุขลักษณะ ทำให้เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน สารเคมี และเชื้อโรค และอาจไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ดังนั้น ผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์และผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ จึงจำเป็นต้องพัฒนาปรับปรุงสถานที่ผลิตและจำหน่ายเนื้อสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะ มีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อให้ผู้บริโภค ได้มีโอกาสในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน สำนักอนามัยจึงได้ดำเนินโครงการเนื้อสัตว์อนามัยสร้างความมั่นใจผู้บริโภค เพื่อเป็นการกระตุ้นผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ และผู้ประกอบการจำหน่ายเนื้อสัตว์และขนส่งเนื้อสัตว์ ในการผลิตเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต การขนส่ง ไปจนถึงการจำหน่ายเนื้อสัตว์

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อให้โรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

1.2.2 เพื่อให้เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในกรุงเทพมหานคร สะอาด ปลอดภัย ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี (สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน ยาต้านจุลชีพ และยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง))

1.3 เป้าหมาย

1.3.1 ร้อยละ 95 ของโรงฆ่าสัตว์ และสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

1.3.2 ร้อยละ 95 ของตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี (สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน ยาต้านจุลชีพ และยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง))

1.4 ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี 2561 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์ เป้าหมายที่ 4 คนไทยมีสุขภาวะที่ดีขึ้น และแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2561 - 2565) และแผนปฏิบัติการ กรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2565 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ 1.5.11 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ 1.5.11.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร รวมทั้งสอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย 4 ปี (พ.ศ. 2565 - 2568) ภารกิจพื้นฐานที่ ๖ สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ 1 ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ 2 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ 3 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ มาตรการที่ 4 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มาตรการที่ 5 ผู้บริโภครู้จักพิทักษ์สิทธิคุ้มครองความปลอดภัยให้แก่ตนเอง มาตรการที่ 6 เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารมีศักยภาพในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร และสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การประชาสัมพันธ์กรุงเทพมหานคร ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2563 - 2565) นโยบายที่ 2 สื่อสารประชาสัมพันธ์เชิงรุกและเชิงรับเพื่อส่งเสริมสนับสนุนการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนา กรุงเทพมหานครทุกด้าน

1.5 ระยะเวลาดำเนินการ

เมษายน 2565 – กันยายน 2565

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.6.1 สามารถป้องกันและลดความเสี่ยงความไม่ปลอดภัยของเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

1.6.2 ได้ฐานข้อมูลโรงฆ่าสัตว์ และผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นแนวทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาการใช้ยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) รวมทั้งความปลอดภัยของอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานครต่อไป

1.6.3 ประชาชนได้บริโภคเนื้อสัตว์ที่สะอาด ปลอดภัย

2. วิธีดำเนินการศึกษา

2.1 การกำหนดวิธีการเก็บข้อมูล

ดำเนินการเก็บข้อมูลตั้งแต่ต้นทางกระบวนการผลิต การขนส่ง ไปจนถึงการจำหน่ายเนื้อสัตว์ ดังนี้

2.1.1 โรงฆ่าสัตว์

- ตรวจสอบสุลักษณะโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ กรุงเทพมหานครตามเกณฑ์มาตรฐานของกรุงเทพมหานคร

- ตรวจสอบแหล่งที่มาของสัตว์ที่เข้าโรงฆ่าสัตว์ สุขอนามัยเนื้อสัตว์ วิชาการและรอยโรคที่ผิดปกติ และความไม่เหมาะสมต่อการนำไปบริโภค และข้อมูลการรับรองเนื้อสัตว์ (ใบ รน.)

- สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ เพื่อตรวจหายาด้านจุลชีพตกค้าง และยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง)

2.1.2 การขนส่งเนื้อสัตว์

- ตรวจสอบผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

- ตรวจสอบสุลักษณะรถขนส่งเนื้อสัตว์

2.1.3 สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท

- ตรวจสอบด้านกายภาพของตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร

- ตรวจสอบสุลักษณะของแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ อุปกรณ์เครื่องมือ อุณหภูมิ ตรวจสอบสุขอนามัยเนื้อสัตว์ วิชาการและรอยโรคที่ผิดปกติ และความไม่เหมาะสมต่อการนำไปบริโภค

- สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ ตรวจหายาด้านจุลชีพตกค้าง ยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) ทางห้องปฏิบัติการ

- สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตรวจหาสารบอแรกซ์ และสารฟอร์มาลีน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

2.1.4 สถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

- ตรวจสอบด้านกายภาพของร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามเกณฑ์สุลักษณะของกรุงเทพมหานคร

- สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์ตรวจหาสารบอแรกซ์ และสารฟอร์มาลีน ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

2.2.1 โรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 21 แห่ง ในพื้นที่สำนักงานเขตหนองจอกและวัฒนา โดยแบ่งเป็นประเภทโรงฆ่าไก่ จำนวน 10 แห่ง โรงฆ่าโค จำนวน 7 แห่ง โรงฆ่าสุกร จำนวน 3 แห่ง และโรงฆ่าแพะ จำนวน 1 แห่ง

2.2.2 ผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 20 ราย ในพื้นที่สำนักงานเขตหนองจอกและวัฒนา

2.2.3 สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท ในพื้นที่สำนักงานเขตคลองสาน ดุสิต บางขุนเทียน บางนา ประเวศ และหลักสี่

2.2.4 สถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่สำนักงานเขตคลองสาน ดุสิต บางขุนเทียน บางนา ประเวศ และหลักสี่

3. สรุปผลการศึกษา

3.1 สรุปผลการศึกษา

3.1.1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 40 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ร้อยละของโรงฆ่าสัตว์ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	ร้อยละ 95	ร้อยละ 100
ร้อยละของตัวอย่างเนื้อสัตว์ที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารเคมี	ร้อยละ 95	ร้อยละ 98.04

3.1.2 ผลการดำเนินงาน

1. การจัดประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานสัตวแพทยสาธารณสุข และสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ได้จัดประชุมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2565 เพื่อระดมสมองในการจัดทำ

- แบบประเมินการตรวจสอบลักษณะโรงฆ่าสัตว์
- แบบสำรวจข้อมูลการขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์
- ข้อมูลความรู้/สื่อประชาสัมพันธ์ เรื่องสารเคมีปนเปื้อนในเนื้อสัตว์
- แผนออกตรวจและสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

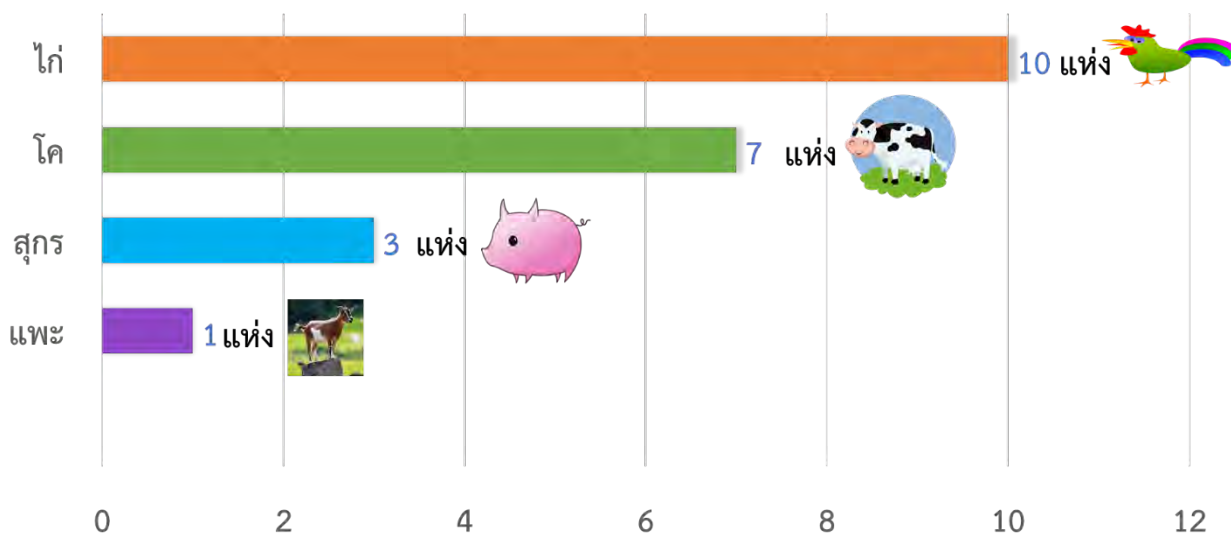


2. การตรวจประเมินโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

2.1 ตรวจสอบสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข และสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหนองจอกและวัฒนา ดำเนินการตรวจสอบสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 21 แห่ง โดยแบ่งเป็นประเภทโรงฆ่าไก่ จำนวน 10 แห่ง โรงฆ่าโค จำนวน 7 แห่ง โรงฆ่าสุกร จำนวน 3 แห่ง และโรงฆ่าแพะ จำนวน 1 แห่ง รายละเอียดดังแผนภาพที่ 27

แผนภาพที่ 27 ประเภทโรงฆ่าสัตว์ที่ดำเนินการ





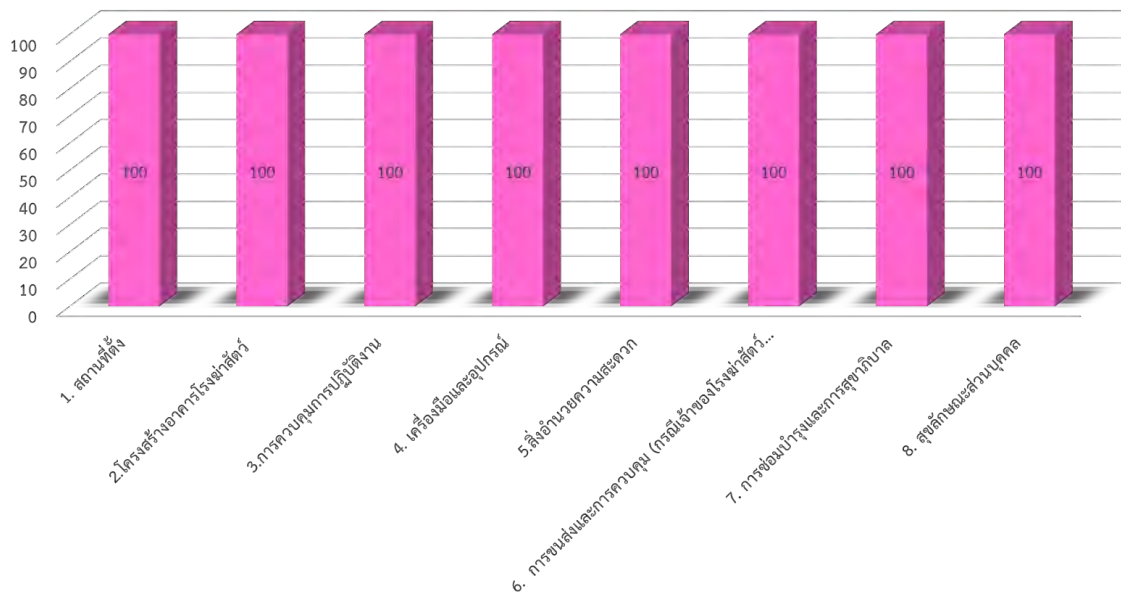
ผลการสุ่มตรวจสอบลักษณะของโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 21 แห่ง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานครทุกราย คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 41

ตารางที่ 41 ผลการตรวจสอบสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์

สำนักงานเขต	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ประเภทเนื้อสัตว์	ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ	
			ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
หนองจอก	1. แอนดาฟาร์ม	โค	✓	-
	2. นาอุดม	โค	✓	-
	3. เอ็ม ที เค ฮาลาลบีฟ	โค	✓	-
	4. มณีฟาร์ม	โค	✓	-
	5. มุขมณี	โค	✓	-
	6. สะมายะฟาร์ม	โค	✓	-
	7. ดาน่ากรุป	โค	✓	-
	8. ป่าใหญ่	สุกร	✓	-
	9. บริษัท สยามอินเตอร์ฟอรัค จำกัด	สุกร	✓	-
	10. กรุงเทพพัฒนา 2	สุกร	✓	-
	11. นเรศฟาร์ม	แพะ	✓	-
	12. ใจเพื่อแม่ค้าสัตว์ปีก	ไก่	✓	-
	13. ลำสลิตทอง	ไก่	✓	-
วัฒนา	14. นายพรศักดิ์ ธีรสรไกร	ไก่	✓	-
	15. นายประเสริฐ	ไก่	✓	-
	16. คุณมณเฑียร	ไก่	✓	-
	17. ร้านขุนฮวด	ไก่	✓	-
	18. นายสมเกียรติ คงสมบูรณ์	ไก่	✓	-
	19. นายอภิชาติ	ไก่	✓	-
	20. นางสมจิตต์ หอกิจเจริญ	ไก่	✓	-
	21. ลิ้มไธยะ	ไก่	✓	-
รวม			21	-

จากการตรวจประเมินพบว่า โรงฆ่าสัตว์ทั้ง 21 แห่ง ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานครทุกหมวด คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 28

แผนภาพที่ 28 ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของโรงฆ่าสัตว์



2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อโคและเนื้อสุกรในโรงฆ่าสัตว์

สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อโคและเนื้อสุกรในโรงฆ่าสัตว์ พื้นที่สำนักงานเขตหนองจอก แห่งละ 1 ตัวอย่าง รวมทั้งหมดจำนวน 10 ตัวอย่าง ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ณ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด เพื่อหาสารตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ Salbutamol Clenbuterol Ractopamine และ Brombuterol ผลปรากฏว่า ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 7 ตัวอย่าง และพบการปนเปื้อน จำนวน 3 ตัวอย่าง โดยเป็นตัวอย่างเนื้อโคจากโรงฆ่าสัตว์มุขมณี สยามะฟาร์ม และดำนากู๊ป และสุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อโคและเนื้อสุกรในโรงฆ่าสัตว์ พื้นที่สำนักงานเขตหนองจอก แห่งละ 10 ตัวอย่าง รวมทั้งหมดจำนวน 100 ตัวอย่าง ส่งตรวจ ณ ห้องปฏิบัติการสำนักงานสัตวแพทย์ สาธารณสุข เพื่อหาด้านจุลชีพ ผลปรากฏว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดดังตารางที่ 42

ตารางที่ 42 ผลการตรวจหาสารเร่งเนื้อแดงและยาต้านจุลชีพในเนื้อโคและเนื้อสุกร

ลำดับ	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ประเภทเนื้อสัตว์	รวมทั้งหมด (ตัวอย่าง)	สารเร่งเนื้อแดง				ยาต้านจุลชีพ			
				ไม่พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
1	แอนดาฟาร์ม	โค	11	1	100	0	0	10	100	0	0
2	นาอุดม	โค	11	1	100	0	0	10	100	0	0
3	เอ็ม ที เค ฮาลาลบีฟ	โค	11	1	100	0	0	10	100	0	0
4	มณีฟาร์ม	โค	11	1	100	0	0	10	100	0	0
5	มุขมณี	โค	11	0	0	1	100	10	100	0	0
6	สละมาเยฟาร์ม	โค	11	0	0	1	100	10	100	0	0
7	ตานากรูป	โค	11	0	0	1	100	10	100	0	0
8	ป่าใหญ่	สุกร	11	1	100	0	0	10	100	0	0
9	บริษัท สยามอินเตอร์ฟอรัค จำกัด	สุกร	11	1	100	0	0	10	100	0	0
10	กรุงเทพพัฒนา 2	สุกร	11	1	100	0	0	10	100	0	0
รวม			110	7	70	3	30	100	100	0	0

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีพบการปนเปื้อนยาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) สำนักงานเขตได้ดำเนินการแจ้งโรงฆ่าสัตว์ทราบ และให้คำแนะนำในการเลือกซื้อโคจากฟาร์มที่ได้มาตรฐาน ทั้งนี้ สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุขได้ประสานแจ้งกรมปศุสัตว์เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปแล้ว



3. การสำรวจและตรวจแนะนำผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์

สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุขดำเนินการสำรวจและตรวจแนะนำผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์ของโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 20 ราย ซึ่งอยู่ในพื้นที่สำนักงานเขตหนองจอกและวัฒนา พบว่า มียานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ จำนวน 111 คัน โดยแบ่งเป็นรถของเจ้าของกิจการโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 32 คัน คิดเป็นร้อยละ 28.83 และรถที่ไม่ใช่เจ้าของกิจการโรงฆ่าสัตว์ จำนวน 79 คัน คิดเป็นร้อยละ 71.17 ซึ่งทุกคันเป็นรถที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ รายละเอียดดังตารางที่ 43



ตารางที่ 43 ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์

สำนักงานเขต	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ยานพาหนะที่ใช้ขนส่งเนื้อสัตว์ (จำนวนคัน)				รวมทั้งหมด (คัน)
		เจ้าของกิจการ		ไม่เป็นเจ้าของกิจการ		
		รถที่ควบคุมอุณหภูมิ	รถที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ	รถที่ควบคุมอุณหภูมิ	รถที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ	
หนองจอก	1. แอนดาฟาร์ม	-	-	-	4	4
	2. นาอุดม	-	4	-	-	4
	3. เอ็ม ที เค ฮาลาลบิฟ	-	2	-	-	2
	4. มณีฟาร์ม	-	2	-	-	2
	5. มุขมณี	-	1	-	-	1
	6. สะมายะฟาร์ม	-	2	-	-	2
	7. ด่านกรุป	-	1	-	1	2
	8. ป้าใหญ่	-	5	-	7	12
	9. บริษัท สยามอินเตอร์ฟอรัค จำกัด	-	6	-	-	6
	10. กรุงเทพพัฒนา 2	-	6	-	6	12
	11. นเรศฟาร์ม	-	1	-	-	1
	12. ใจเพื่อแม่ค้าสัตว์ปีก	-	-	-	15	15
	13. ลำสลิคทอง	-	2	-	8	10
วัฒนา	14.นายพรศักดิ์ สิริสรโร	-	-	-	8	8
	15. นายประเสริฐ	-	-	-	8	8
	16. คุณมณเฑียรแซ	-	-	-	11	11
	17. ร้านขุนสวด	-	-	-	2	2
	18. นายสมเกียรติ คงสมบูรณ์	-	-	-	2	2
	19. นางสาวจิตต์ หอกิจเจริญ	-	-	-	4	4
	20. ลืมไธชะ	-	-	-	3	3
รวม		-	32 (ร้อยละ 28.83)	-	79 (ร้อยละ 71.17)	111



สถานประกอบการอาหารปลายทางที่ได้รับเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์ พบว่ามี จำนวนทั้งสิ้น 164 แห่ง โดยแบ่งเป็นตลาด จำนวน 155 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 94.51 และร้านอาหาร จำนวน 9 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.49 รายละเอียดดังตารางที่ 44

ตารางที่ 44 สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเนื้อสัตว์จากโรงฆ่าสัตว์

สำนักงานเขต	ชื่อโรงฆ่าสัตว์	ประเภทเนื้อสัตว์	สถานที่ส่งเนื้อสัตว์ปลายทาง						รวมทั้งหมด (แห่ง)
			ตลาด (แห่ง)			ร้านอาหาร (แห่ง)			
			ไม่เกิน 10 กม	10-50 กม	> 50 กม	ไม่เกิน 10 กม	10-50 กม	> 50 กม	
หนองจอก	1. แอนดาฟาร์ม	โค	3	10	3	-	-	-	16
	2. นาอุดม	โค	1	3	1	-	-	-	5
	3. เอ็ม ที เค ฮาลาลบิฟ	โค	1	3	1	-	-	-	5
	4. มณีฟาร์ม	โค	-	2	-	-	-	-	2
	5. มุขมณี	โค	1	4	1	-	-	-	6
	6. สะมายะฟาร์ม	โค	-	7	2	-	-	-	9
	7. ดาน่ากรุป	โค	-	1	-	-	-	-	1
	8. ป้าใหญ่	สุกร	-	11	1	-	-	-	12
	9. บริษัท สยามอินเตอร์ฟู้ด จำกัด	สุกร	2	8	1	-	-	-	11
	10. กรุงเทพพัฒนา 2	สุกร	-	27	-	-	3	-	30
	11. นเรศฟาร์ม	แพะ	-	1	1	-	-	-	2
	12. ใจเผื่อแม่ค้าสัตว์ปีก	ไก่	2	9	5	-	-	-	16
	13. ลำสัดทอง	ไก่	4	7	-	-	-	-	11
วัฒนา	14.นายพรศักดิ์ อีสรโกร	ไก่	1	7	-	-	-	-	8
	15. นายประเสริฐ	ไก่	-	6	-	-	2	-	8
	16. คุณมณเฑียร	ไก่	-	9	-	1	1	-	11
	17. ร้านขุนซวด	ไก่	-	1	-	-	1	-	2
	18. นายสมเกียรติ คงสมบูรณ์	ไก่	-	2	-	-	-	-	2
	19. นางสมจิตต์ หอกิจเจริญ	ไก่	2	1	-	1	-	-	4
	20. ลิ้มไล่ชะ	ไก่	-	3	-	-	-	-	3
รวม			17	122	16	2	7	-	164
			155 (ร้อยละ 94.51)			9 (ร้อยละ 5.49)			

ทั้งนี้ ตามกฎกระทรวงการขนส่งสัตว์และเนื้อสัตว์ พ.ศ.2564 ผู้ขนส่งเนื้อสัตว์ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ คือ เนื้อสัตว์ต้องอยู่ในภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ โดยไม่สัมผัสกับพื้นหรือผนังของยานพาหนะขนส่งโดยตรง มีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้เนื้อสัตว์อยู่ในสภาวะชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ภาชนะบรรจุหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุเนื้อสัตว์ ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานภาชนะบรรจุเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ห้ามขนส่งสัตว์หรือสิ่งที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหาร ไปพร้อมกับเนื้อสัตว์ ซึ่งจากผลการตรวจ พบว่า ผู้ประกอบการขนส่งปฏิบัติไม่ครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดทุกราย จึงได้ให้คำแนะนำให้ปรับปรุงทั้งนี้ สำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุขได้ประสานแจ้งกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปแล้ว

4. ผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข และสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ได้ร่วมกันออกตรวจสถานประกอบการอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการการตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการอาหาร และการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยได้สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่สำนักงานเขตคลองสาน ดุสิต บางขุนเทียน บางนา ประเวศ และหลักสี่ ในระหว่างวันที่ 14 - 29 มิถุนายน 2565 จำนวน 32 ราย สรุปผลการตรวจได้ ดังนี้



4.1 การตรวจสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร

ผลการตรวจสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ในพื้นที่สำนักงานเขตคลองสาน ดุสิต บางขุนเทียน บางนา ประเวศ และหลักสี่ จำนวน 32 ราย พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานครทุกราย แบ่งเป็น ตลาด จำนวน 6 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 6 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 7 แห่ง ร้านอาหาร จำนวน 9 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 4 ราย รวมทั้งหมดจำนวน 32 ราย รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 45

ตารางที่ 45 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะของกรุงเทพมหานคร แบ่งตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

สถานประกอบการอาหาร	ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ			
	ผ่านเกณฑ์ (ราย)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ราย)	ร้อยละ
ตลาด	6	100	0	0
ซูเปอร์มาร์เก็ต	6	100	0	0
มินิมาร์ท	7	100	0	0
ร้านอาหาร	9	100	0	0
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	4	100	0	0
รวม	32	100	0	0

4.2 ผลการตรวจหาสารเคมี (สารบอแรกซ์ และสารฟอร์มาลิน) ในเนื้อสัตว์ (เนื้อโคและเนื้อสุกร) โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit)

ผลการสุ่มตรวจหาสารบอแรกซ์ และฟอร์มาลิน ในเนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร โดยตรวจหาสารบอแรกซ์ จำนวน 171 ตัวอย่าง และสารฟอร์มาลิน จำนวน 4 ตัวอย่าง รวมจำนวนทั้งหมด 175 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 46

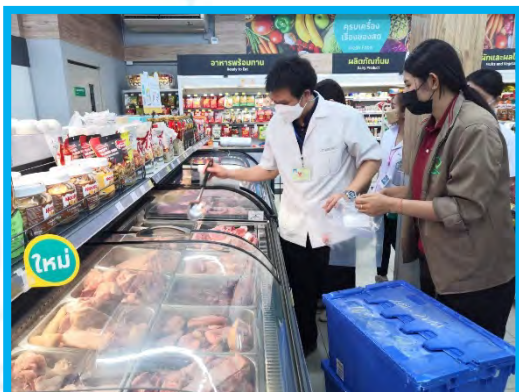


ตารางที่ 46 ผลการตรวจหาสารบอแรกซ์ และสารฟอร์มาลิน ในเนื้อสัตว์ แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

สถานประกอบการอาหาร	ตรวจ (ตัวอย่าง)	บอแรกซ์				ฟอร์มาลิน			
		ไม่พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ไม่พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	พบ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ตลาด	90	87	100	0	0	3	100	0	0
ซูเปอร์มาร์เก็ต	30	29	100	0	0	1	100	0	0
มินิมาร์ท	24	24	100	0	0	0	100	0	0
ร้านอาหาร	25	25	100	0	0	0	100	0	0
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	6	6	100	0	0	0	100	0	0
รวม	175	171	100	0	0	4	100	0	0

4.3 ผลการตรวจหายาสัต์ว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) และยาต้านจุลชีพ ในเนื้อสัตว์ (เนื้อโคและเนื้อสุกร)

สุ่มเก็บตัวอย่างเนื้อโคและเนื้อสุกร เพื่อตรวจหายาสัต์ว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) ทางห้องปฏิบัติการ ณ บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด จำนวน 36 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.67 ไม่พบการปนเปื้อน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.33 และตรวจหาต้านจุลชีพ ณ ห้องปฏิบัติการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข จำนวน 139 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 47





ตารางที่ 47 ผลการตรวจหาสัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) และยาต้านจุลชีพ แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

สถานประกอบการอาหาร	ประเภทเนื้อสัตว์	รวมทั้งหมด (ตัวอย่าง)	สารเร่งเนื้อแดง		ยาต้านจุลชีพ	
			ไม่พบ (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)	ไม่พบ (ตัวอย่าง)	พบ (ตัวอย่าง)
ตลาด	เนื้อโค	19	1	4	14	0
	เนื้อสุกร	57	7	0	50	0
	เนื้อไก่	23	-	-	23	0
ซูเปอร์มาร์เก็ต	เนื้อโค	16	5	1	10	0
	เนื้อสุกร	18	6	0	12	0
	เนื้อไก่	7	-	-	7	0
มินิมาร์ท	เนื้อโค	12	5	1	6	0
	เนื้อสุกร	17	6	0	11	0
	เนื้อไก่	6	-	-	6	0
รวม		175	30 (ร้อยละ 83.33)	6 (ร้อยละ 16.67)	139 (ร้อยละ 100)	0

ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีพบการปนเปื้อนยา สัตว์ตกค้าง สารเคมีกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ (สารเร่งเนื้อแดง) สำนักงานเขตได้ดำเนินการสอบถามแหล่งรับซื้อ และให้คำแนะนำสถานประกอบการให้เปลี่ยนแหล่งรับซื้อ เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเรียบร้อยแล้ว

5. การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข และสำนักงานสุขาภิบาล
สิ่งแวดล้อม จัดทำโปสเตอร์ จำนวน 4 เรื่อง ได้แก่ 1) ฟอรัมาลินคืออะไรอันตรายแค่ไหน ทำไมถึงต้องห้าม
ใส่ในอาหาร 2) บอแรกซ์คืออะไรอันตรายแค่ไหน ทำไมถึงต้องห้ามใส่ในอาหาร 3) ยาต้านจุลชีพตกค้าง
ในเนื้อสัตว์ และ 4) สารเร่งเนื้อแดงตกค้างในเนื้อสัตว์ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลความรู้
ให้กับผู้ประกอบการโรงฆ่าสัตว์ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
ริมบาทวิถี และประชาชนผู้บริโภค

[illegible][illegible]



EMA
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

ยาต้านจุลชีพ

ตกค้างในเนื้อสัตว์



ยาต้านจุลชีพ หมายถึง ยาที่ใช้เพื่อกำจัดหรือยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรค ซึ่งอาจเป็นยาต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา เชื้อไวรัส เชื้อปรสิต หรือเชื้อเห็ดรา เป็นต้น ยาต้านจุลชีพสามารถพบได้ในอาหารสัตว์ ยาสำหรับมนุษย์ และยาสำหรับสัตว์ป่า

สาเหตุ

ของการเกิดปัญหาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์

- 1 ปัญหาโรคสัตว์ในสัตว์ฟาร์มซึ่งมีการนำยามาใช้เพื่อรักษาโรคในสัตว์ฟาร์มโดยไม่ใช่วิธีที่เหมาะสม
- 2 การนำยามาใช้รักษาโรคในสัตว์ฟาร์มโดยไม่ใช่วิธีที่เหมาะสม
- 3 การใช้ยาต้านจุลชีพในสัตว์ฟาร์มโดยไม่ใช่วิธีที่เหมาะสม



อันตราย

จากการบริโภคเนื้อสัตว์ที่มียาต้านจุลชีพตกค้าง

- 1 เกิดอาการแพ้ยา
- 2 เกิดอาการแพ้ยา
- 3 เกิดอาการแพ้ยา
- 4 เกิดอาการแพ้ยา
- 5 เกิดอาการแพ้ยา



ข้อแนะนำในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์

ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อสุขภาพ

ติดต่อ: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์
โทร: 02-141-1111, 02-141-1112, 02-141-1113, 02-141-1114, 02-141-1115, 02-141-1116, 02-141-1117, 02-141-1118, 02-141-1119, 02-141-1120, 02-141-1121, 02-141-1122, 02-141-1123, 02-141-1124, 02-141-1125, 02-141-1126, 02-141-1127, 02-141-1128, 02-141-1129, 02-141-1130, 02-141-1131, 02-141-1132, 02-141-1133, 02-141-1134, 02-141-1135, 02-141-1136, 02-141-1137, 02-141-1138, 02-141-1139, 02-141-1140, 02-141-1141, 02-141-1142, 02-141-1143, 02-141-1144, 02-141-1145, 02-141-1146, 02-141-1147, 02-141-1148, 02-141-1149, 02-141-1150, 02-141-1151, 02-141-1152, 02-141-1153, 02-141-1154, 02-141-1155, 02-141-1156, 02-141-1157, 02-141-1158, 02-141-1159, 02-141-1160, 02-141-1161, 02-141-1162, 02-141-1163, 02-141-1164, 02-141-1165, 02-141-1166, 02-141-1167, 02-141-1168, 02-141-1169, 02-141-1170, 02-141-1171, 02-141-1172, 02-141-1173, 02-141-1174, 02-141-1175, 02-141-1176, 02-141-1177, 02-141-1178, 02-141-1179, 02-141-1180, 02-141-1181, 02-141-1182, 02-141-1183, 02-141-1184, 02-141-1185, 02-141-1186, 02-141-1187, 02-141-1188, 02-141-1189, 02-141-1190, 02-141-1191, 02-141-1192, 02-141-1193, 02-141-1194, 02-141-1195, 02-141-1196, 02-141-1197, 02-141-1198, 02-141-1199, 02-141-1200, 02-141-1201, 02-141-1202, 02-141-1203, 02-141-1204, 02-141-1205, 02-141-1206, 02-141-1207, 02-141-1208, 02-141-1209, 02-141-1210, 02-141-1211, 02-141-1212, 02-141-1213, 02-141-1214, 02-141-1215, 02-141-1216, 02-141-1217, 02-141-1218, 02-141-1219, 02-141-1220, 02-141-1221, 02-141-1222, 02-141-1223, 02-141-1224, 02-141-1225, 02-141-1226, 02-141-1227, 02-141-1228, 02-141-1229, 02-141-1230, 02-141-1231, 02-141-1232, 02-141-1233, 02-141-1234, 02-141-1235, 02-141-1236, 02-141-1237, 02-141-1238, 02-141-1239, 02-141-1240, 02-141-1241, 02-141-1242, 02-141-1243, 02-141-1244, 02-141-1245, 02-141-1246, 02-141-1247, 02-141-1248, 02-141-1249, 02-141-1250, 02-141-1251, 02-141-1252, 02-141-1253, 02-141-1254, 02-141-1255, 02-141-1256, 02-141-1257, 02-141-1258, 02-141-1259, 02-141-1260, 02-141-1261, 02-141-1262, 02-141-1263, 02-141-1264, 02-141-1265, 02-141-1266, 02-141-1267, 02-141-1268, 02-141-1269, 02-141-1270, 02-141-1271, 02-141-1272, 02-141-1273, 02-141-1274, 02-141-1275, 02-141-1276, 02-141-1277, 02-141-1278, 02-141-1279, 02-141-1280, 02-141-1281, 02-141-1282, 02-141-1283, 02-141-1284, 02-141-1285, 02-141-1286, 02-141-1287, 02-141-1288, 02-141-1289, 02-141-1290, 02-141-1291, 02-141-1292, 02-141-1293, 02-141-1294, 02-141-1295, 02-141-1296, 02-141-1297, 02-141-1298, 02-141-1299, 02-141-1300, 02-141-1301, 02-141-1302, 02-141-1303, 02-141-1304, 02-141-1305, 02-141-1306, 02-141-1307, 02-141-1308, 02-141-1309, 02-141-1310, 02-141-1311, 02-141-1312, 02-141-1313, 02-141-1314, 02-141-1315, 02-141-1316, 02-141-1317, 02-141-1318, 02-141-1319, 02-141-1320, 02-141-1321, 02-141-1322, 02-141-1323, 02-141-1324, 02-141-1325, 02-141-1326, 02-141-1327, 02-141-1328, 02-141-1329, 02-141-1330, 02-141-1331, 02-141-1332, 02-141-1333, 02-141-1334, 02-141-1335, 02-141-1336, 02-141-1337, 02-141-1338, 02-141-1339, 02-141-1340, 02-141-1341, 02-141-1342, 02-141-1343, 02-141-1344, 02-141-1345, 02-141-1346, 02-141-1347, 02-141-1348, 02-141-1349, 02-141-1350, 02-141-1351, 02-141-1352, 02-141-1353, 02-141

BMA
กองทุนพัฒนาบัตร
 บัตรสมาชิก บัตรผู้บริจาค

สารเร่งเนื้อแดง ตกค้างในเนื้อสัตว์

อันตรายจากการบริโภคเนื้อสัตว์ ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง

ส่งผลต่อการทำงานของอวัยวะ
 ที่เกี่ยวข้องกับการขยายตัวของหลอดเลือด
 ทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูง
 โรคหัวใจ และโรคไต

วิธียับยั้งการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ
 ที่เกิดจากเนื้อสัตว์
 1. เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่
 เชื่อถือได้
 2. หลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์
 ที่ผ่านการปรุงแต่งรส

ผู้ป่วยโรคหัวใจ โรคความดันโลหิต
 และโรคไตควรหลีกเลี่ยงการบริโภค
 เนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง
 เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

การเลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่
 เชื่อถือได้
 1. เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่
 เชื่อถือได้
 2. หลีกเลี่ยงการบริโภคเนื้อสัตว์
 ที่ผ่านการปรุงแต่งรส

สารเร่งเนื้อแดงหรือสารเคมีในกลุ่ม
 (beta-adrenergic agonists) เป็นยา
 ต้านการหดตัวของกล้ามเนื้อเรียบใน
 ทางเดินหายใจ ใช้ในการรักษาโรค
 หอบหืดหรือโรคทางเดินหายใจ
 เพื่อช่วยขยายหลอดลมและเพิ่มการ
 ไหลเวียนของเลือดไปยังหัวใจและ
 อวัยวะอื่น ๆ ในร่างกาย สารเร่งเนื้อแดง
 ที่รวมพบ ได้แก่ ซาลบูตามอล (Salbutamol),
 คลอรามาซีน (Clomethamol) และเรกโตพามีน
 (Ractopamine) ซึ่งใช้ในการเพิ่มปริมาณ
 สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อสัตว์ ตามประกาศ
 กระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 2691 พ.ศ. 2546
 และปัจจุบันประกาศแก้ไขเพิ่มเติมหลาย
 ฉบับในการผลิตอาหารสัตว์โดยให้ยา ตาม
 พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์
 พ.ศ. 2558

ข้อแนะนำ ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์

- เลือกซื้อเนื้อสัตว์จากแหล่งที่เชื่อถือได้
 และ
 มีใบรับรองคุณภาพ
- ควรเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่สดใหม่ และ
 สดใหม่ 1 ชั่วโมง
- เนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง
 จะมีสีที่ผิดปกติ และเมื่อสัมผัสกับน้ำ
 จะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม
- เนื้อสัตว์ที่มีสารเร่งเนื้อแดงตกค้าง
 จะมีสีที่ผิดปกติ และเมื่อสัมผัสกับน้ำ
 จะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม

สำนักงานกองทุนพัฒนาบัตร
 บัตรสมาชิก บัตรผู้บริจาค
 โทร. 0-2254-1111 โทรสาร 0-2254-1112
 E-mail: info@bma.or.th
 Facebook: bma.or.th



การประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่องสารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ยาต้านจุลชีพตกค้างในเนื้อสัตว์ และสารเร่งเนื้อแดงตกค้างในเนื้อสัตว์แก่ผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนในพื้นที่สำนักงานเขตคลองสาน ดุสิต บางขุนเทียน บางนา ประเวศ และหลักสี่ ระหว่างวันที่ 14 - 29 มิถุนายน 2565



6. การวิเคราะห์ความปลอดภัยของการบริโภค

จากผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างเนื้อสัตว์ พบว่า มีการตรวจพบสาร Salbutamol และ Clenbuterol แสดงให้เห็นว่า ปัจจุบันยังมีการใช้สารทั้ง 2 กลุ่มนี้ โดยนำคุณสมบัติที่เป็นสารที่ใช้ในการผลิตยารักษาโรคหอบ หืด ที่มีจุดเด่นที่ช่วยขยายหลอดลม และช่วยให้กล้ามเนื้อขยายตัว จึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงหมูและวัวนำสารเร่งเนื้อแดงไปผสมกับอาหารสัตว์ ซึ่งมีผลข้างเคียง คือ มีฤทธิ์ส่งเสริมการเปลี่ยนไขมันเป็นกล้ามเนื้อและลดการสะสมไขมันในเนื้อเยื่อส่งผลให้เนื้อสัตว์มีปริมาณเนื้อแดงมากขึ้น แทนที่ชั้นไขมัน ทำให้ผู้ขายสามารถขายเนื้อสัตว์ได้ราคาที่สูง ข้อมูลจากกระทรวงสาธารณสุข พบว่าหากได้รับสารเร่งเนื้อแดงในระยะยาว และมีสาร เร่งเนื้อแดงตกค้างอยู่ในร่างกาย ผู้บริโภคอาจได้รับมีผลข้างเคียง คือ มีอาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะ วิงเวียนศีรษะ หัวใจเต้นเร็วผิดปกติ กระวนกระวาย ซึ่งเป็นอันตรายมากกับผู้ป่วยโรคหัวใจ หญิงตั้งครรภ์ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคต่อมไทรอยด์ และโรคลมชัก

แต่ทั้งนี้ปริมาณสารที่พบยังมีปริมาณไม่เกินค่าที่จะก่อให้เกิดพิษแบบเฉียบพลันตามข้อมูล que แสดงข้างต้น รวมทั้ง ยังไม่พบสารในเนื้อสุกร ดังนั้นการบริโภคเนื้อสุกร จึงยังมีความปลอดภัย ในส่วนของ การบริโภคเนื้อโค พบว่ามีโอกาสในการพบสารกลุ่มเบต้าอะโกนิสต์ ผู้บริโภคจึงควรระมัดระวังในการบริโภค เนื้อโค โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ให้สะอาดและปลอดภัย ดังนี้

- ซื้อผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพเนื้อสัตว์ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
- เนื้อที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดงถ้าหั่น และปล่อยไว้จะมีลักษณะแห้งส่วนเนื้อปกติมีลักษณะยืดหยุ่น ไม่แข็งกระด้าง
- ไม่ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีสีแดงเกินไปและมีไขมันบาง
- ควรเลือกซื้อเนื้อที่มีเนื้อแดง 2 ส่วนต่อมัน 1 ส่วน

7. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์

จากผลการดำเนินงาน พบว่าปัจจุบันสัดส่วนการใช้สารเร่งเนื้อแดงในเนื้อโคมีมากกว่าเนื้อสุกร ซึ่งอาจเป็นเพราะว่าปัจจุบันมีการรณรงค์ห้ามใช้สารเร่งเนื้อแดงในสุกรอย่างแพร่หลาย จึงทำให้ผลการวิเคราะห์ไม่พบสารเร่งเนื้อแดงในตัวอย่างเนื้อสุกร แต่ยังคงพบความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อโค และผู้ประกอบการขนส่งเนื้อสัตว์ยังปฏิบัติไม่ถูกต้องในเรื่องการควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้เนื้อสัตว์อยู่ในสภาพชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ ดังนั้น จึงควรดำเนินการดังนี้



7.1 หน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ กรุงเทพมหานคร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ดำเนินการ

7.1.1 ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดความตระหนัก ไม่กระทำความผิดอันเป็นการฝ่าฝืน กฎหมาย สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

7.1.2 พัฒนาศักยภาพบุคลากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ทั้งด้านวิชาการ ด้านบริหารจัดการ และด้านการบังคับใช้กฎหมาย

7.2 ผู้ประกอบการต้องปรับเปลี่ยนทัศนคติ โดยมุ่งเน้นการผลิต และจำหน่ายอาหารที่ สะอาด ปลอดภัยต่อการบริโภคมากกว่าการผลิตและจำหน่ายเพื่อมุ่งหวังผลกำไร เพียงอย่างเดียว และมีความตระหนัก มีจิตสำนึกต่อสังคม และมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

7.3 ประชาชนต้องมีส่วนร่วมในรูปแบบต่างๆ อย่างยั่งยืนและเป็นระบบ ในการดำเนินงาน ด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. สุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่

กรุงเทพมหานคร

บทที่ 1 หลักการและเหตุผล

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จากสภาพอากาศที่ร้อนของประเทศไทย ประชาชนจึงนิยมเลือกบริโภคน้ำแข็งหรือเครื่องดื่มที่มีน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบเพื่อคลายความร้อน หากประชาชนบริโภคน้ำแข็งที่ไม่สะอาด หรือมีการปนเปื้อน จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรืออาจเสียชีวิตได้ จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร (กรุงเทพมหานคร) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข พบว่าสถานการณ์การปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มในน้ำแข็ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2560 - 2562 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และในปี พ.ศ. 2563 จากการสำรวจสถานการณ์ฯ ในน้ำแข็ง จำนวนทั้งหมด 100 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 95 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.0 จากข้อมูลจะเห็นได้ว่า น้ำแข็งพบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคระบบทางเดินอาหารค่อนข้างสูง ดังนั้น ควรมีการควบคุมกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อความปลอดภัยและลดการปนเปื้อนในน้ำแข็ง ที่จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชนที่บริโภคน้ำแข็ง

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1.3 เป้าหมาย

1. สุ่มตรวจสอบสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค โดยใช้แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อประเมินร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค จำนวน 98 แห่ง แบ่งเป็นผลิตน้ำแข็งเอง จำนวน 54 แห่ง และรับน้ำแข็งมา 44 แห่ง (โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง จากเขตที่มีร้านอาหาร จำนวน 100 แห่ง ขึ้นไป โดยครอบคลุม 6 กลุ่มเขต)

2. สุ่มตรวจสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ (ที่ตักน้ำแข็ง) และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวน 474 ตัวอย่าง แบ่งเป็นที่ตักน้ำแข็ง จำนวน 195 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 279 ตัวอย่าง (สุ่มเก็บตัวอย่างที่ตักน้ำแข็ง และมือผู้สัมผัสอาหาร)

3. สุ่มตรวจคุณภาพน้ำแข็งสำหรับบริโภค เพื่อหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) จำนวน 248 ตัวอย่าง (กรณีผลิตน้ำแข็งเอง สุ่มเก็บน้ำแข็งที่เครื่องผลิต และน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ และกรณีรับน้ำแข็งมา สุ่มเก็บน้ำแข็งในภาชนะบรรจุ)

4. สุ่มตรวจคุณภาพน้ำแข็งสำหรับบริโภค ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ได้แก่ Coliform bacteria, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* spp. จำนวน 58 ตัวอย่าง (โดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง จากร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค จำนวน 98 แห่ง โดยครอบคลุม 6 กลุ่มเขตจำนวน 20 เขต)

1.4 ลักษณะของโครงการ

สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 2 (พ.ศ. 2561 – 2565) ด้านที่ 1 มหานครปลอดภัย มิติที่ 1.6 ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย เป้าหมายที่ 1.6.5 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1.5 ระยะเวลาดำเนินการ

มีนาคม 2565 - กันยายน 2565

1.6 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.6.1 ประชาชนได้บริโภคน้ำแข็งที่สะอาดและปลอดภัย

1.6.2 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตระหนักถึงความสำคัญในการจำหน่ายน้ำแข็งที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมทั้งปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร



บทที่ 2 วิธีดำเนินการศึกษา

2.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. วางแผนการดำเนินงาน และแผนการตรวจ
2. แจ้างแผนการตรวจให้สำนักงานเขตทราบ พร้อมให้สำนักงานเขตแจ้งรายชื่อสถานประกอบกิจการตามเป้าหมาย
3. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบกิจการตามแผนการดำเนินงาน
4. สุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
5. รวบรวมข้อมูล และสรุปผลการดำเนินงาน

2.2 กลุ่มตัวอย่าง

1. ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค จำนวน 98 แห่ง แบ่งเป็นผลิตน้ำแข็งเอง จำนวน 54 แห่ง และรับน้ำแข็งมา จำนวน 44 แห่ง
2. ภาชนะอุปกรณ์ (ที่ตักน้ำแข็ง) และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 474 ตัวอย่าง แบ่งเป็นที่ตักน้ำแข็งจำนวน 195 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 279 ตัวอย่าง
3. น้ำแข็งสำหรับบริโภค (โดยใช้ชุดตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11)) จำนวน 248 ตัวอย่าง
4. น้ำแข็งสำหรับบริโภค (ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ) จำนวน 58 ตัวอย่าง

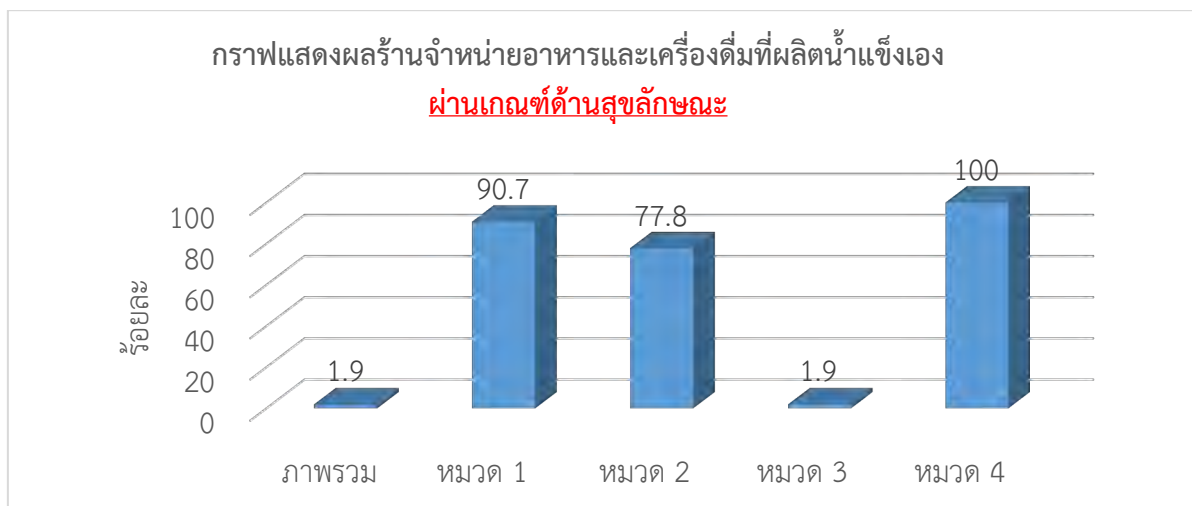
บทที่ 3 สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

3.1 ผลการศึกษา

1.ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง

1) ด้านสุขลักษณะ ตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 54 แห่ง พบว่า ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.9 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 53 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.1 ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุดคือ หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ได้แก่ วิธีทำความสะอาดของเครื่องผลิตน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 83.3 ที่ตักน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 83.0 และภาชนะบรรจุ คิดเป็นร้อยละ 50.0 โดยพบว่าส่วนใหญ่ไม่มีการฆ่าเชื้อในขั้นตอนสุดท้าย ไม่ใช้สารทำความสะอาด ไม่ใช้ฟองน้ำหรือแผ่นใยช่วยในการทำความสะอาด รองลงมาคือ ความถี่ในการทำสะอาด ได้แก่ เครื่องผลิตน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 46.0 และไส้กรอง คิดเป็นร้อยละ 18.5

แผนภาพที่ 29 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง



- หมายเหตุ :
- หมวด 1 สถานที่ตั้ง
 - หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร
 - หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
 - หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



เดือน	ตารางการล้างเครื่องทำน้ำแข็ง	
	วันที่ล้าง	ลงชื่อผู้ล้าง
มกราคม	19/1/65	MP JOE
กุมภาพันธ์	28/2/65	MP JOE
มีนาคม	31/3/65	MP JOE
เมษายน		
พฤษภาคม		
มิถุนายน		
กรกฎาคม		
สิงหาคม		
กันยายน		
ตุลาคม		
พฤศจิกายน		
ธันวาคม		

การตรวจประเมินด้านสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง

2) ด้านความสะอาดของที่ตักน้ำแข็ง และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจโดยชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (SI-2) ทั้งหมดจำนวน 270 ตัวอย่าง แบ่งเป็น ที่ตักน้ำแข็ง จำนวน 115 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.4 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 26 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.6 ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 155 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 122 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.7 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.3



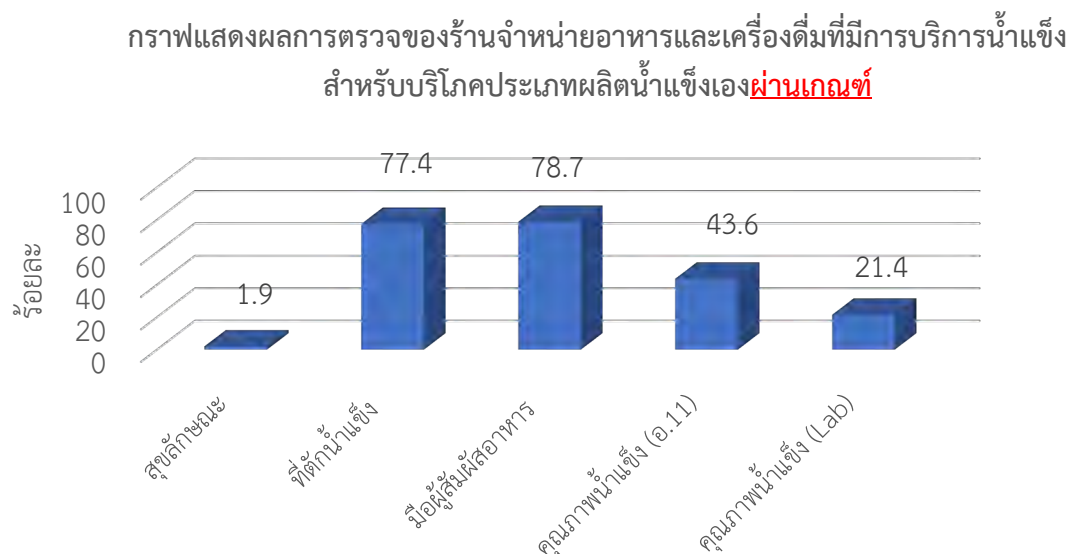
การตรวจประเมินด้านความสะอาดของที่ตักน้ำแข็งและมือผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง

3) ด้านคุณภาพน้ำแข็ง ตรวจโดยใช้ชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียชั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) จำนวน 156 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 68 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 43.6 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 88 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 56.4 และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 28 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.4 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.6 โดยเชื่อที่น้ำแข็งปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ *E.coli* จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.9 Coliform จำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 54.5 และ *S.aureus* จำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 36.4 ตามลำดับ



การเก็บตัวอย่างน้ำแข็ง เพื่อตรวจประเมินด้านคุณภาพน้ำแข็งในร้านจำหน่ายอาหาร
และเครื่องดื่มน้ำแข็งเอง

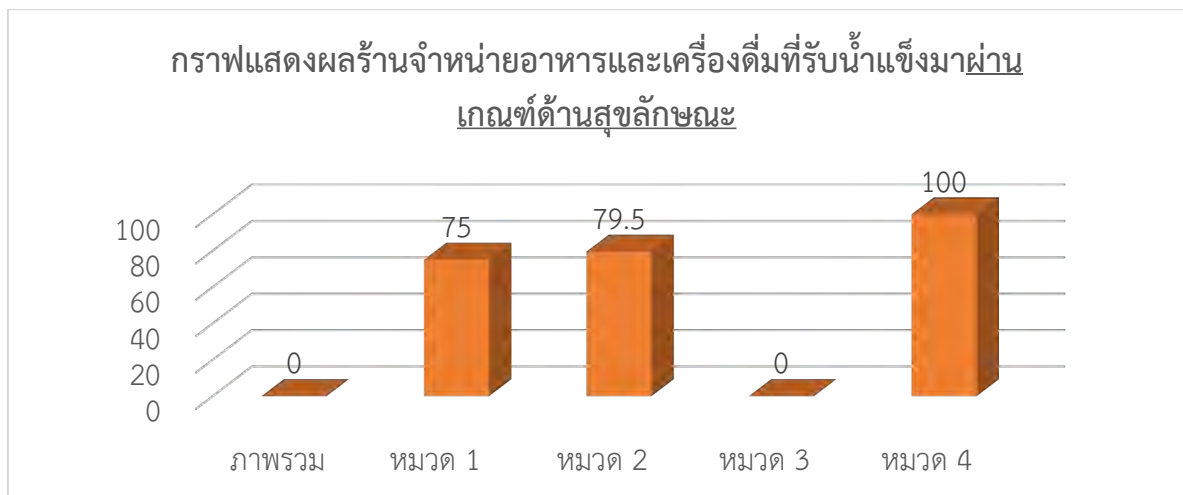
แผนภาพที่ 30 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มน้ำแข็งเอง



2. ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

1) ด้านสุขลักษณะ ตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 44 แห่ง พบว่า ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 44 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุดคือ หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ได้แก่ วิธีทำความสะอาด ที่ตักน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 90.9 และภาชนะบรรจุ คิดเป็นร้อยละ 81.8 โดยพบว่า ไม่มีการฆ่าเชื้อในขั้นตอนสุดท้าย รองลงมาคือ ความถี่ในการทำทำความสะอาดภาชนะบรรจุ คิดเป็นร้อยละ 65.9 และหมวด 1 สถานที่ตั้ง ได้แก่ วางภาชนะบรรจุน้ำแข็งใกล้กับถังขยะที่ไม่มีฝาปิด คิดเป็นร้อยละ 13.6

แผนภาพที่ 31 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

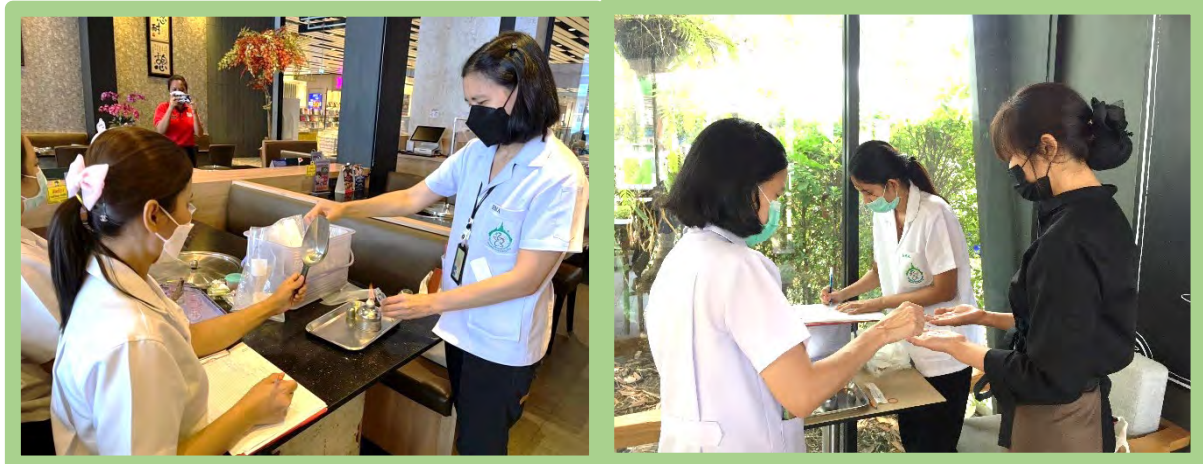


- หมายเหตุ :
- หมวด 1 สถานที่ตั้ง
 - หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร
 - หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
 - หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



การตรวจประเมินด้านสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

2) ด้านความสะอาดของที่ตักน้ำแข็ง และมีผู้สัมผัสอาหาร ตรวจโดยชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ทั้งหมดจำนวน 204 ตัวอย่าง แบ่งเป็น ที่ตักน้ำแข็ง จำนวน 80 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์จำนวน 58 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.5 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.5 ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 124 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 91 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 73.4 ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.6



การตรวจประเมินด้านความสะอาดของที่ตักน้ำแข็งและมีผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

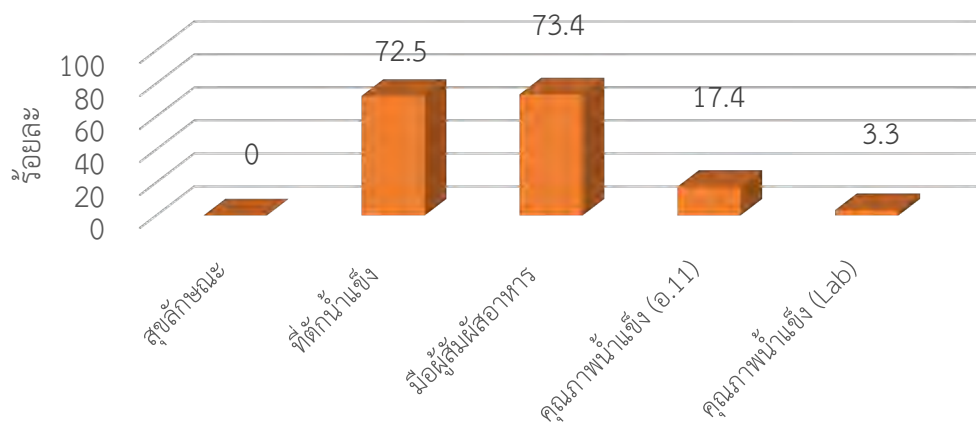
3) ด้านคุณภาพน้ำแข็ง ตรวจโดยใช้ชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) จำนวน 92 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 16 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.4 ไม่ผ่านเกณฑ์จำนวน 76 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.6 และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 30 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.3 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 29 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.7 โดยเชื่อที่น้ำแข็งปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ Coliform จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.6 *E.coli* จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 79.3 *S.aureus* จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 48.3 และ *salmonella* spp.จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.3 ตามลำดับ



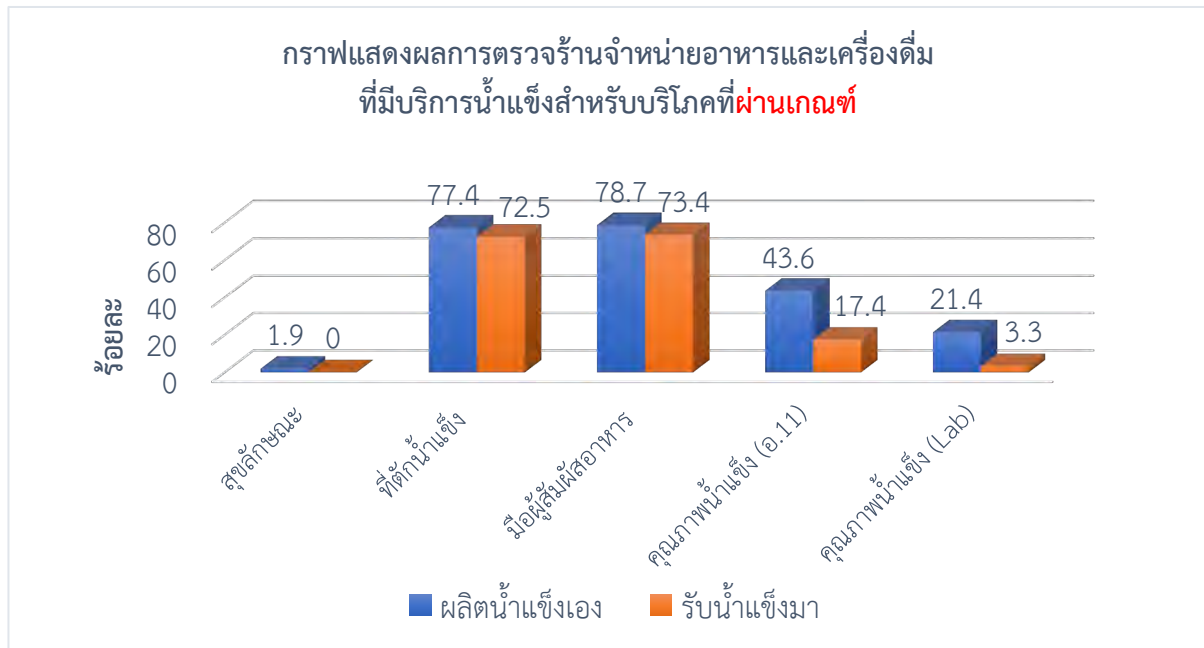
การตรวจประเมินด้านคุณภาพน้ำแข็งในร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

แผนภาพที่ 32 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่รับน้ำแข็งมา

กราฟแสดงผลการตรวจของร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีการบริการน้ำแข็ง
สำหรับบริโภคประเภทรับน้ำแข็งมาผ่านเกณฑ์



แผนภาพที่ 33 ผลการตรวจร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเองและรับน้ำแข็งมา



จากการศึกษาสุ่มลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค พบว่าผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะน้อยที่สุด จากข้อบกพร่องที่พบของวิธีการทำความสะอาดและความถี่ในการทำความสะอาด ของเครื่องผลิตน้ำแข็งและภาชนะบรรจุ รวมถึงการวางภาชนะบรรจุในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน บ่งชี้ได้ว่าข้อบกพร่องที่พบส่งผลกระทบต่อความสะอาดของน้ำแข็ง ซึ่งสอดคล้องกับผลการสุ่มตรวจคุณภาพน้ำแข็ง ที่พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาการปนเปื้อนเชื้อ Coliform bacteria ในแต่ละขั้นตอนการผลิตของโรงงานผลิตน้ำดื่มและน้ำแข็งในเขตตรวจราชการที่ 13 (สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และกระบี่, 2549) พบว่าทุกขั้นตอนการผลิตพบระดับการปนเปื้อนมีมากกว่าร้อยละ 50 เป็นส่วนใหญ่ โดยสาเหตุของการปนเปื้อนมาจากการใช้คลอรีนกำจัดเชื้อไม่ถูกต้อง การล้างอุปกรณ์ใส่กรองไม่ทำทุกวัน และน้ำที่ใช้ทำความสะอาดมีการปนเปื้อน เห็นได้ว่าวิธีการทำความสะอาด และความถี่ของการทำความสะอาดส่งผลต่อความสะอาดของน้ำแข็ง

เมื่อเทียบผลการสุ่มตรวจคุณภาพน้ำแข็งประเภทผลิตน้ำแข็งเองและรับน้ำแข็งมา พบว่าประเภทผลิตน้ำแข็งเองผ่านเกณฑ์มากกว่าประเภทรับน้ำแข็งมา ทั้งนี้ประเภทรับน้ำแข็งมา อาจมีการปนเปื้อนหลังการผลิตและระหว่างการขนส่ง เช่น กระสอบที่ใช้สำหรับบรรจุน้ำแข็ง การขนส่งที่ไม่ถูกสุขลักษณะ การปนเปื้อนโดยผู้ปฏิบัติงานขนส่งน้ำแข็ง (ชัชวาล สิงห์กันต์, 2561) สำหรับประเภทผลิตน้ำแข็งเอง สาเหตุการปนเปื้อนอาจมาจากคุณภาพของน้ำสำหรับผลิตน้ำแข็ง เครื่องกรองน้ำ ซึ่งรวมถึงคุณภาพของไส้กรองและการล้าง (ณริศา ทิพย์ราช และคณะ, 2564)



ทั้งนี้ ในกรณีที่พบข้อบกพร่อง กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้คำแนะนำ การแก้ไขข้อบกพร่อง และการปฏิบัติที่ถูกสุขลักษณะ ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้ปฏิบัติได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อลดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากเชื้อโรคในน้ำแข็งทุกร้านแล้ว

3.2 ข้อเสนอแนะ

3.2.1 ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้ประโยชน์

- กรุงเทพมหานคร ควรสร้างความเข้าใจและสร้างความตระหนัก รวมถึงข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้กับผู้ประกอบการ
- กรุงเทพมหานคร ควรจัดทำแนวทางหรือคำแนะนำ รวมทั้งประชาสัมพันธ์ และสร้างความเข้าใจในการปฏิบัติ พร้อมทั้งแก้ไขปรับปรุงแนวทางหรือคำแนะนำให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
- ผู้ประกอบการ ควรปฏิบัติตามข้อกฎหมาย แนวทางหรือคำแนะนำ อย่างเคร่งครัด
- ประชาชนควรเลือกบริโภคน้ำแข็งจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ
- สำนักงานเขตควรควบคุมกำกับสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอ

3.2.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

- สำหรับร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตน้ำแข็งเอง ควรเพิ่มการตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำแข็ง



เอกสารอ้างอิง

- ชัชวาล สิงห์กันต์. (2561). อันตรายที่มากับน้ำแข็งปนเปื้อน กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการสุขาภิบาล
วารสารกฎหมายสุขภาพและสาธารณสุข ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม-สิงหาคม 2561 , 279-293.
- ณริศา ทิพย์ราช และคณะ. (2561). การตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำแข็งบริโภคที่จำหน่ายรอบ
มหาวิทยาลัยนเรศวร. วารสารความปลอดภัยและสุขภาพ ปีที่ 14 ฉบับที่ 2
ประจำเดือนกรกฎาคม - ธันวาคม 2564 , 197-207.
- ปิยะนุช จงสมักร และคณะ. (2557). การสำรวจความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ของน้ำแข็งบริโภคที่จำหน่าย
ในร้านอาหารและตลาดนัด มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์. วารสารไทยโภชนา
นิพนธ์, 9(1), 14-23.
- ราชกิจจานุเบกษา. (2527). ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 78 เรื่อง น้ำแข็ง. เล่มที่ 101 ตอนที่ 23
วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2527.
- ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข. (2558). คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขเรื่องการควบคุม
การประกอบกิจการผลิตสะสม แบ่งบรรจุและค้าส่งน้ำแข็ง พ.ศ.2558 [อินเทอร์เน็ต], สืบค้นเมื่อ
1 พฤศจิกายน 2565. เข้าถึงได้จาก :
<https://laws.anamai.moph.go.th/th/recommendation/download/?did=193127&id=41436&reload=>
- สุรัชย์ ศีลารรณ และคณะ. (2549). การศึกษาการปนเปื้อนเชื้อ Coliform bacteria ในแต่ละขั้นตอนการผลิต
ของโรงงานผลิตน้ำดื่มและน้ำแข็งในเขตตรวจราชการที่ 13 [อินเทอร์เน็ต], สืบค้นเมื่อ
1 พฤศจิกายน 2565. เข้าถึงได้จาก<http://odpc9.ddc.moph.go.th/SRRTcenter/coliform.pdf>
- สำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2557). คู่มือความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร เรื่อง
ตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ [อินเทอร์เน็ต], สืบค้นเมื่อ 1 พฤศจิกายน 2565. เข้าถึงได้จาก :
<http://203.157.114.24/ita/files/c5.pdf>
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. (2563) รายงานสถานการณ์ความปลอดภัย
ด้านอาหารและผลิตภัณฑ์สุขภาพ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร (กรุงเทพมหานคร) ปีงบประมาณ
พ.ศ. 2563
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2561). คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาล
สถานที่จำหน่ายอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1 .กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่ง
ประเทศไทย. 2561

ภาคผนวก

เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก หน้า ๑๙ ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑
ราชกิจจานุเบกษา



กฎกระทรวง
สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
ออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศ
ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ในกฎกระทรวงนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ
พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควัน
ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ
หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร
หรือมัสตาร์ด

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ
ที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง
และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น
เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดซับไขมัน

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง
การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ
หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

หน้า ๒๐

เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก

ราชกิจจานุเบกษา

๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้



การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและสิ่งของรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

หมวด ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร



(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะ บรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร



เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก ราชกิจจานุเบกษา ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑

หน้า ๒๓

ข้อ ๑๗ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๘ ห้ามใช้เนทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด ๓

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้



หน้า ๒๔
เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก ราชกิจจานุเบกษา ๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๑

หมวด ๔
สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้
- (๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- (๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- (๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค
- (๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลาหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่กรณี ดังต่อไปนี้

- (๑) การดำเนินการตามข้อ ๘ ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อ ๘ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ
- (๒) การดำเนินการตามข้อ ๒๑ (๒) ให้ดำเนินการภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง โดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

ฉบับที่ 78 (พ.ศ.2527)

เรื่อง น้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(1)(2)(6)(7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 19 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิต เพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ.2522

ข้อ 2 ให้น้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 3 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(1) คุณสมบัติทางฟิสิกส์

- (ก) สี ต้องไม่เกิน 20 อาเซนยูนิต
- (ข) กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่น แต่ไม่รวมถึงกลิ่นคลอรีน
- (ค) ความขุ่น ต้องไม่เกิน 5.0 ซิลิกาสเกล
- (ง) ค่าความเป็นกรด-ด่าง ต้องอยู่ระหว่าง 6.5 ถึง 8.5

(2) คุณสมบัติทางเคมี

- (ก) ปริมาณสารทั้งหมด (Total Solid) ไม่เกิน 500.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำ

สะอาด 1 ลิตร

(ข) ความกระด้างทั้งหมด โดยคำนวณเป็นแคลเซียมคาร์บอเนตไม่เกิน 100.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร

- (ค) สารหนู ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ง) แบเรียม ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (จ) แคดเมียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร



- 2534) ความใน (จ) ของ (2) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนโดยข้อ 1 แห่งประกาศ ฉบับที่ 137 (พ.ศ. 2534)
- (ข) คลอรีน โดยคำนวณเป็นคลอรีน ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- 1 ลิตร
- (ข) โครเมียม ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ข) ทองแดง ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ณ) เหล็ก ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ญ) ตะกั่ว ไม่เกิน 0.1 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- ความใน (ณ) และ (ญ) ของ (2) ถูกยกเลิกและใช้ความใหม่แทนโดยข้อ 2 แห่งประกาศ ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)
- (ฎ) แมงกานีส ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฎ) พรอท ไม่เกิน 0.002 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฐ) ไนเตรท โดยคำนวณเป็นไนโตรเจน ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- 1 ลิตร
- (ฑ) ฟีนอล ไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ฒ) ซีลีเนียม ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ณ) เงิน ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ด) ซัลเฟต ไม่เกิน 250.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ต) สังกะสี ไม่เกิน 5.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- (ถ) ฟลูออไรด์ โดยคำนวณเป็นฟลูออรีน ไม่เกิน 1.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- 1 ลิตร
- (ท) คลอรีนตกค้าง ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
- มีความเพิ่มขึ้นเป็น (ธ)(น) และ (บ) โดยข้อ 3 แห่งประกาศ ฉบับที่ 137 (พ.ศ.2534)
- (3) คุณสมบัติเกี่ยวกับจุลินทรีย์
- (ก) ตรวจพบแบคทีเรียชนิดโคลิฟอร์ม น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำสะอาด 100 มิลลิลิตร โดยวิธี เอ็ม พี เอ็น (Most Probable Number)
- (ข) ตรวจไม่พบแบคทีเรียชนิด อี.โคไล (Escherichia coli)
- (ค) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- ข้อ 4 น้ำแข็งตามข้อ 3 ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามมาตรฐานของน้ำสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในน้ำแข็งนั้น



ข้อ 5 กรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งตามข้อ 3 ให้ใช้วิธีที่จะป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดที่อยู่ภายนอกเข้าไปปนเปื้อนกับน้ำสะอาดที่ใช้ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 6 ท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง จะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ หนาทน และมึลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด

ข้อ 7 พื้นผิวของท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็งต้องสะอาด และไม่มีสิ่งหนึ่งสิ่งใดปนเปื้อนอยู่ในระหว่างที่ทำการผลิต

ข้อ 8 การผลิตน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายที่มีวัตถุประสงค์ให้ใช้ประโยชน์อื่นนอกจากให้ใช้รับประทาน ต้องใช้น้ำสะอาดที่มีมาตรฐานตามข้อ 3 และจะเติมสารอื่นที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเห็นชอบด้วยก็ได้ การผลิตน้ำแข็งตามวรรคหนึ่ง จะทำตามกรรมวิธีการผลิตน้ำแข็งที่กำหนดไว้ในข้อ 5 หรือทำตามกรรมวิธีการผลิตอื่นก็ได้ แต่ท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง และเครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง ต้องเป็นไปตามข้อ 6 และข้อ 7

ข้อ 9 น้ำที่ใช้ในการทำความสะดวกท่อส่งน้ำ ของน้ำแข็ง เครื่องใช้ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำสะอาดหรือน้ำแข็ง และภาชนะบรรจุ ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง การถอดน้ำแข็งออกจากของน้ำแข็งนั้น ต้องใช้น้ำที่มีมาตรฐานเช่นเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

ข้อ 10 ในการเก็บรักษาน้ำแข็งห้ามมิให้ใช้แก๊ส ชีล้อย กระสอบ กาบมะพร้าว เสื่อ หรือวัสดุอย่างอื่นในทำนองเดียวกันปกคลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง

ข้อ 11 สถานที่เก็บรักษาน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและมีระดับสูงกว่าทางเดินภายในบริเวณสถานที่เก็บรักษาน้ำแข็ง
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะดวกได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

ข้อ 12 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำแข็งตามข้อ 3 เพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้อง

- (1) สะอาดและไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับน้ำแข็งในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษและเป็นวัสดุพื้นผิวเรียบรักษาความสะดวกได้ง่าย
- (3) มีลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีลักษณะปกปิดที่ป้องกันมิให้สิ่งหนึ่งสิ่งใดจากภายนอกปนเปื้อนน้ำแข็งได้

(4) ไม่เคยใช้บรรจุผลิตภัณฑ์อื่นนอกจากน้ำแข็ง และไม่มีรูปรอยประดิษฐ์หรือข้อความใดที่แสดงว่าเป็นภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุสิ่งของอื่น ในกรณีที่ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อในลักษณะเป็นภาชนะบรรจุด้วย น้ำยาฆ่าเชื้อที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุนั้นจะต้องเป็นไปตาม (1)(2) และ (3)

ข้อ 13 น้ำแข็ง ตามข้อ 3 และข้อ 8 ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ต้องมีฉลากเป็นภาษาไทย อ่านได้ชัดเจน ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 5 มิลลิเมตร แสดงไว้ที่ภาชนะบรรจุ และอย่างน้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

(1) ชื่อที่ตั้ง ของโรงงานผลิตน้ำแข็ง

(2) “น้ำแข็งใช้รับประทานได้” ด้วยตัวอักษรสีน้ำเงิน หรือ “น้ำแข็งใช้รับประทานไม่ได้” ด้วยตัวอักษรสีแดง แล้วแต่กรณีความในวรรคหนึ่ง มิให้ใช้บังคับแก่ภาชนะบรรจุที่ใช้ใส่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้บริโภค

ประกาศฉบับนี้ ไม่กระทบกระเทือนถึงใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารซึ่งออกให้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 19 (พ.ศ.2522) เรื่อง กำหนดน้ำแข็งเป็นอาหารควบคุมเฉพาะและกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายหรือจำหน่าย กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุ การเก็บรักษา และฉลาก ลงวันที่ 13 กันยายน พ.ศ. 2522 และให้ผู้ได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าวมาดำเนินการแก้ไขตำรับอาหารให้มีรายละเอียดถูกต้องตามประกาศฉบับนี้ ภายในเก้าสิบวัน นับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศฉบับนี้ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 16 มกราคม พ.ศ.2527

มารุต บุญนาค

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

(101 ร.จ.9 ตอนที่ 23 (ฉบับพิเศษ แผนกราชกิจจานุเบกษา) ลงวันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2527)



แบบตรวจสอบลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารของกรุงเทพมหานคร

เพื่อประเมินร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มที่มีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานประกอบการ สำนักงานเขต

1. น้ำแข็ง ☐ ผลิตเอง
 ความถี่ในการทำความสะอาดเครื่องผลิตน้ำแข็ง
 วิธีการทำความสะอาดเครื่องผลิตน้ำแข็ง
☐ รับมา
 แหล่งที่มา
 ลักษณะยานพาหนะขนส่ง
 สุขลักษณะบุคคลของผู้ขนส่ง/ผู้คนย้าย ☐ ถูกต้อง ☐ ไม่ถูกต้อง
 ภาชนะบรรจุ ☐ ถุงพลาสติกปิดมิดชิด ☐ กระสอบปิดมิดชิด ☐ อื่นๆ

2. น้ำสำหรับผลิตน้ำแข็ง
☐ ประปา
☐ ประปาผ่านเครื่องกรอง
 ความถี่ในการล้าง/เปลี่ยนไส้กรอง
☐ น้ำดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท
 แหล่งที่มา

3. ภาชนะเก็บน้ำแข็ง ☐ ถังน้ำแข็ง ☐ กระติกน้ำแข็ง ☐ อื่นๆ
 ความถี่ในการทำความสะอาด
 วิธีการทำความสะอาด

คำชี้แจง แบบตรวจสอบลักษณะฯ มีจำนวน 16 ข้อ

ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวด 1 สถานที่ตั้ง (เครื่องผลิตน้ำแข็งหรือภาชนะบรรจุน้ำแข็ง)					
1	ไม่วางเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือภาชนะบรรจุน้ำแข็งในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด อ่างล้างมือ อ่างล้างจาน ห้องน้ำ ห้องส้วม วัตถุอันตราย เศษอาหาร หรือสิ่งของที่ไม่ใช่แล้ว				



ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
2	พื้นบริเวณที่ตั้งเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือที่ตั้งภาชนะบรรจุน้ำแข็ง ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และทำความสะอาดพื้นให้สะอาดอยู่เสมอ				
หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร					
3	วางเครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพัก และภาชนะบรรจุสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
4	ต้องไม่ระบายน้ำจากเครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพัก และภาชนะบรรจุลงสู่พื้นบริเวณที่ตั้ง				
5	เครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพัก และภาชนะบรรจุต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีสภาพดี มีฝาปิด และปิดผาตลอดเวลาเมื่อไม่ใช้งาน				
6	มีอุปกรณ์สำหรับคั้นหรือดักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ				
7	ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ					
8	เครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพัก ภาชนะบรรจุ และที่ดักน้ำแข็ง ล้างด้วย 1.ฟองน้ำ ผึ่งสะอาด แปร่ง แผ่นใยสังเคราะห์ หรือสิ่งอื่นใดที่ช่วยในการทำความสะอาด 2.น้ำยา สารทำความสะอาด เพื่อล้างคราบสิ่งสกปรก 3.ล้างด้วยน้ำสะอาด 4.ผึ่งเชื้อ				
9	ความถี่ในการเครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพัก ภาชนะบรรจุ และที่ดักน้ำแข็ง				
10	ล้างทำความสะอาดและเปลี่ยนวัสดุใส่กรอง อย่างสม่ำเสมอ หรือตามระยะเวลาข้อเสนอแนะของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด				
11	จัดเก็บอุปกรณ์สำหรับคั้นหรือดักน้ำแข็ง ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม				
12	ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อเสิร์ฟต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก				
หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร					
13	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
14	การดักน้ำแข็ง มือหรือร่างกายผู้สัมผัสอาหารต้องไม่สัมผัสกับน้ำแข็งโดยตรง				
15	การเสิร์ฟน้ำแข็ง ผู้สัมผัสอาหารไม่ใช้มือสัมผัสน้ำแข็งโดยตรง				
16	การเสิร์ฟหรือจับแก้วน้ำ ต้องจับจากส่วนกลางของแก้ว ลงมาถึงก้นแก้ว ไม่สัมผัสกับปากภาชนะ				



4. การกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพ บุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร



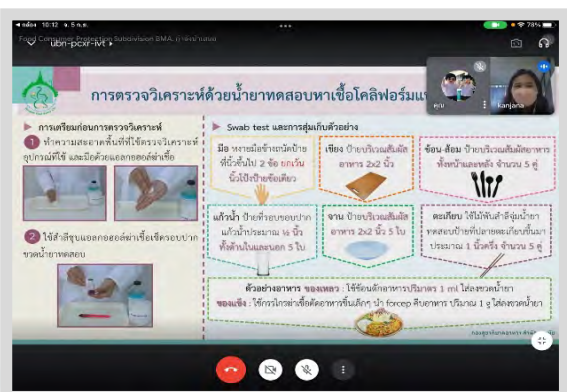
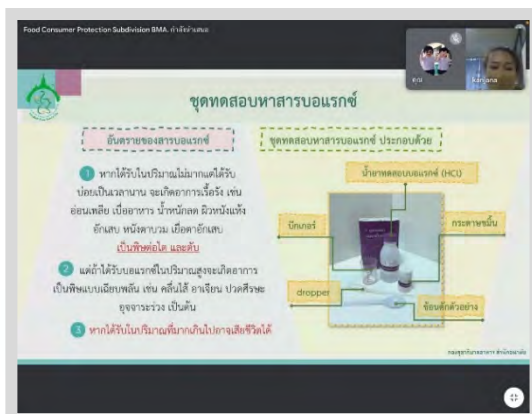
4.1 กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

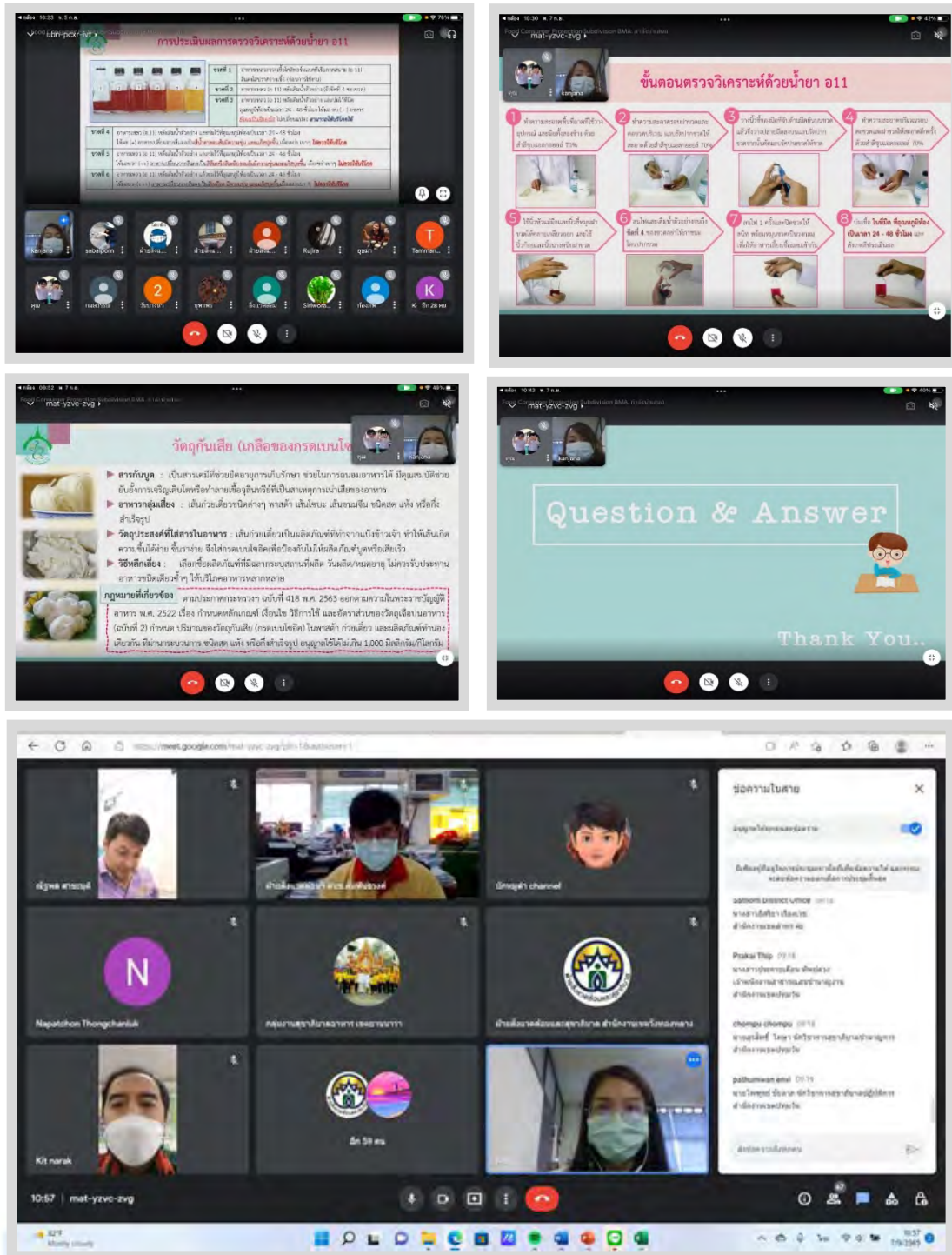
กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google meet โดยจัดกิจกรรมมาเมื่อวันที่ 5 7 และ 9 กันยายน 2565 เวลา 08.30 - 12.00 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ประจำหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัธยมจำนวนทั้งสิ้น 169 คน โดยการจัดกิจกรรม เป็นการบรรยายให้ความรู้วิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) และทดสอบความรู้หลังการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) ดังนี้

1. การบรรยาย โดยวิทยากรจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัธยม บรรยายเรื่อง

1) หลักการทำงานของชุดทดสอบ จำนวน 12 รายการ ได้แก่ ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว กรดแอสคอร์บิก ไอโอดีน สารโพแทสเซียม ยาฆ่าแมลง (ชุด MUPK) วัตถุกันเสีย การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) และการตรวจหา Salmonella (อ 12) 2) ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและสารห้ามใช้ในอาหาร และ 3) เทคนิควิธีการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลชีววิทยาที่สอดคล้องกับเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำที่ก่อให้เกิดโรค

ภาพกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ของกรุงเทพมหานคร (การบรรยาย)





2. การทดสอบความรู้ เป็นการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวนทั้งสิ้น 169 คน ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 157 คน (ร้อยละ 92.90) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 12 คน (ร้อยละ 7.10) ในกรณีที่ไม่มีผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการให้คำแนะนำ และความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งให้ทำแบบทดสอบอีกครั้ง จนกระทั่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบความรู้ ทั้งหมด



(QR Code สำหรับการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form))



3. การประเมินความพึงพอใจการจัดกิจกรรม กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำแบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 169 คน มีความพึงพอใจระดับดีมาก คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีข้อเสนอแนะว่าควรจัดให้มีการจัดกิจกรรมในรูปแบบ onsite เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้มีการฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบ



5. ภารกิจอื่น ๆ

5.1 การดำเนินงานตามนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

ในปีงบประมาณ 2565 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง โดยมีสำนักการระบายน้ำเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานครและสำนักงานเขตเป็นหน่วยงานสนับสนุน โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการตามนโยบายที่ 171 ดังนี้

1. สำรวจ รวบรวม และรายงานข้อมูลเบื้องต้นตลาดของเอกชนและตลาดของรัฐที่ได้จัดตั้งขึ้นตามอำนาจหน้าที่

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ประสานขอความร่วมมือสำนักงานเขตประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 1 ในพื้นที่ ให้ดำเนินการตอบแบบสำรวจข้อมูลระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด ในช่วงเดือนกรกฎาคม 2565 สรุปรวมจำนวน 154 แห่ง แบ่งเป็นตลาดที่มีระบบบำบัดน้ำเสีย จำนวน 87 แห่ง และตลาดที่ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย จำนวน 67 แห่ง โดยมีรายละเอียดดังนี้

ประเภทอาคาร ¹	มีระบบบำบัดน้ำเสีย (แห่ง)		ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย (แห่ง)	รวม
	ระบบบำบัดขั้นต้น	ระบบบำบัดขั้นที่ 2		
อาคารประเภท ก (พื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 2,500 ตร.ม. ขึ้นไป)	5	25	13	43
อาคารประเภท ข (พื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 1,500 ตร.ม. แต่ไม่ถึง 2,500 ตร.ม.)	8	8	13	29
อาคารประเภท ค (พื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 1,000 ตร.ม. แต่ไม่ถึง 1,500 ตร.ม.)	7	5	10	22
อาคารประเภท ง (พื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 500 ตร.ม. แต่ไม่ถึง 1,000 ตร.ม.)	9	12	10	31
ไม่เข้าข่ายอาคารประเภท ก - ง (พื้นที่ใช้สอยน้อยกว่า 500 ตร.ม.)	6	2	21	29
รวม	35	52	67	154

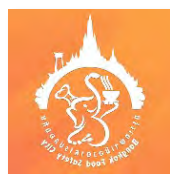
หมายเหตุ : ¹ กฎกระทรวง ฉบับที่ 51 (พ.ศ. 2541) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

2. จัดช่องทางให้ประชาชนและผู้ประกอบการมีส่วนร่วมในการสอดส่องดูแล แจ้งข้อแนะนำ ให้หน่วยงานทราบ

ปัจจุบันประชาชนและผู้ประกอบการสามารถสอดส่องดูแล แจ้งข้อแนะนำให้หน่วยงานทราบ
3 ช่องทาง ดังนี้

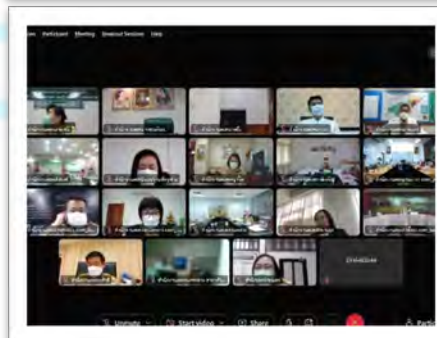
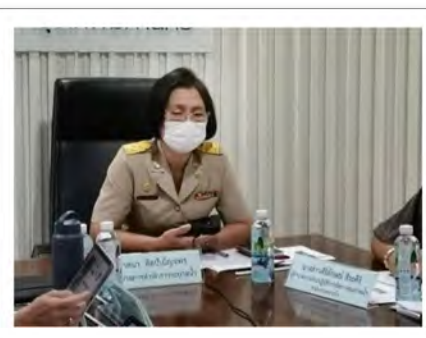
- 1) แอปพลิเคชัน Traffy fondue
- 2) แอปพลิเคชัน BKK Food Safety
- 3) สายด่วนศูนย์ร้องรื้อร้องทุกข์ กรุงเทพมหานคร (ศูนย์กทม. 1555)

หมายเหตุ สำหรับแอปพลิเคชัน BKK Food Safety ปัจจุบันประชาชนสามารถสอดส่องดูแล แจ้งข้อแนะนำ
ให้หน่วยงานทราบได้ ซึ่งในอนาคตมีแผนที่จะพัฒนาแอปพลิเคชันดังกล่าวให้ผู้ประกอบการสามารถสอดส่อง
ดูแล แจ้งข้อแนะนำให้หน่วยงานทราบได้ต่อไปด้วย



3. ประชุมวางแผนแก้ไขระบบบำบัดน้ำเสียร่วมกับผู้ประกอบการตลาดและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.1 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดการประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินการ
ตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง เมื่อวันที่
จันทร์ที่ 29 สิงหาคม 2565 เวลา 13.00 - 16.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 11 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการ
กรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) และประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ด้วยแอปพลิเคชัน Webex Meetings
ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร ผู้แทนสำนักการระบายน้ำ ผู้แทนสำนักงานเขต
ทั้ง 50 เขต ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (กองจัดการคุณภาพน้ำ
และกองตรวจมลพิษ) ผู้แทนกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ) และผู้แทน
ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 154 แห่ง รวมจำนวนทั้งสิ้น 270 คน



3.2 แนวทางการดำเนินการตามนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

1) ให้สำนักงานเขตที่มีตลาดอยู่ในพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ลงพื้นที่ตรวจสอบการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสีย และจุดที่สามารถเชื่อมต่อกับระบบรวบรวมน้ำเสียรวมของกรุงเทพมหานครร่วมกับสำนักการระบายน้ำ ตามแผนปฏิบัติงานลงพื้นที่ตรวจสอบระบบบำบัดน้ำเสียและจุดเชื่อมต่อฯ ซึ่งจะดำเนินการระหว่างวันที่ 3 - 7 ตุลาคม 2565 และให้สำนักงานเขตแจ้งแนวทางให้ผู้ประกอบการดำเนินการดังนี้

1.1) ผู้ประกอบการตลาดที่มีความประสงค์จะเชื่อมต่อกับระบบรวบรวมน้ำเสียรวมของกรุงเทพมหานคร ต้องส่งแผนการเชื่อมต่อไปยังสำนักการระบายน้ำ ภายในเดือนธันวาคม 2565 และเชื่อมต่อให้แล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2566

1.2) ผู้ประกอบการตลาดที่มีระบบบำบัดน้ำเสียและไม่ประสงค์จะเชื่อมต่อกับระบบรวบรวมน้ำเสียรวมของกรุงเทพมหานครต้องส่งผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งตามพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดให้สำนักงานเขตทราบ ภายในเดือนธันวาคม 2565 หากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย แต่ถ้าผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียให้สำนักงานเขตทราบ และดำเนินการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียจนผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ภายในเดือนกุมภาพันธ์ 2566

1.3) ผู้ประกอบการตลาดที่ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียและไม่ประสงค์จะเชื่อมต่อกับระบบรวบรวมน้ำเสียรวมของกรุงเทพมหานครต้องส่งแผนก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียให้สำนักงานเขตทราบ ภายในเดือนธันวาคม 2565 และดำเนินการให้ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ภายในเดือนมิถุนายน 2566

2) ให้สำนักงานเขตที่มีตลาดอยู่นอกพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่แจ้งแนวทางให้ผู้ประกอบการดำเนินการดังนี้

2.1) ตลาดที่มีระบบบำบัดน้ำเสียและสามารถใช้งานได้

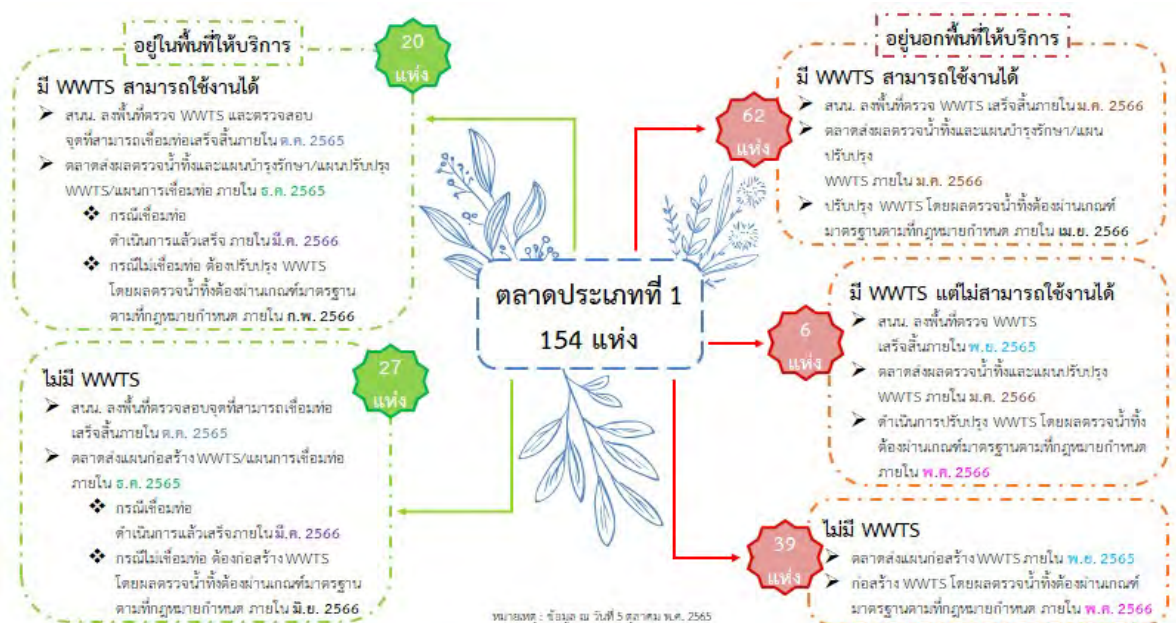
สำนักการระบายน้ำจะลงพื้นที่ตรวจสอบการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียร่วมกับสำนักงานเขต ระหว่างเดือนธันวาคม 2565 - เดือนมกราคม 2566 ซึ่งสำนักอนามัยจะได้แจ้งแผนปฏิบัติงานลงพื้นที่ตรวจสอบระบบบำบัดน้ำเสียให้ทราบต่อไป และผู้ประกอบการตลาดต้องส่งผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งตามพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดให้สำนักงานเขตทราบ ภายในเดือนมกราคม 2566 หากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย แต่ถ้าผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียให้สำนักงานเขตทราบ และดำเนินการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียจนผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ภายในเดือนเมษายน 2566

2.2) ตลาดที่มีระบบบำบัดน้ำเสีย แต่ไม่สามารถใช้งานได้

สำนักงานการระบายน้ำจะลงพื้นที่ตรวจสอบการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียร่วมกับสำนักงานเขต ภายในเดือนพฤศจิกายน 2565 ซึ่งสำนักอนามัยจะได้แจ้งแผนปฏิบัติงานลงพื้นที่ตรวจสอบระบบบำบัดน้ำเสียให้ทราบต่อไป และผู้ประกอบการตลาดต้องส่งผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งตามพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดให้สำนักงานเขตทราบ ภายในเดือนมกราคม 2566 หากผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการบำรุงรักษาระบบบำบัดน้ำเสีย แต่ถ้าผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ให้แนบแผนการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียให้สำนักงานเขตทราบ และดำเนินการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียจนผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ภายในเดือนพฤษภาคม 2566

2.3) ตลาดที่ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย

ผู้ประกอบการตลาดต้องส่งแผนก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียให้สำนักงานเขตทราบ ภายในเดือนพฤศจิกายน 2565 และดำเนินการให้ผลการวิเคราะห์ตัวอย่างน้ำทิ้งเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดภายในเดือนพฤษภาคม 2566



นโยบายที่ 181 พัฒนาโอกาสและศักยภาพในตลาด กทม.

ปีงบประมาณ 2565 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นหน่วยงานสนับสนุนในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 181 พัฒนาโอกาสและศักยภาพในตลาด กทม. เพื่อพัฒนาตลาดกม. 12 แห่ง ที่มีการเพิ่มพื้นที่การค้าขายมีการจำหน่ายสินค้าและอาหารในตลาดที่ถูกต้องสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 โดยมีสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานครเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก ได้มีการรวบรวมฐานข้อมูลตลาดที่อยู่ในความดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานครจำนวน 12 แห่ง และอยู่ระหว่างสำนักงานตลาดดำเนินการเพิ่มพื้นที่การค้าขาย โดยลดค่าเช่าแผงค้าในตลาด ขยายเวลาเปิด และอื่นๆ เพื่อให้ผู้ค้ามีโอกาสเข้ามาค้าขายในตลาด โดยกองสุขาภิบาลอาหารจะได้เข้าไปควบคุมดูแลให้เป็นไปอย่างถูกต้องสุขลักษณะสอดคล้องตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ต่อไป

5.2 การดำเนินการเฝ้าระวังและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

การตรวจติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ในตลาดพื้นที่กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการตรวจตรวจติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด 19 ในตลาดพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งหมดจำนวน 488 แห่ง เพื่อควบคุมกำกับและติดตามการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคแบบท่ายประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง สั่งปิดสถานที่เป็นการชั่วคราว (ฉบับที่ 43) ลงวันที่ 29 กันยายน พ.ศ. 2564 พร้อมทั้งมอบป้ายประชาสัมพันธ์ให้กับตลาดที่ปฏิบัติตามมาตรการฯ ได้ครบถ้วน ระหว่างวันที่ 11 ตุลาคม 2564 ถึง 15 พฤศจิกายน 2564 พบว่าตลาดทั้ง 488 แห่งสามารถปฏิบัติตามมาตรการฯ กรณีตลาดที่ตรวจพบข้อบกพร่อง ได้ให้คำแนะนำผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไข และแจ้งให้สำนักงานเขตตรวจสอบซ้ำ และควบคุมกำกับให้ปฏิบัติให้ผ่านตามมาตรการฯ ทุกแห่งแล้ว



ตลาดนี้ ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด-19

✓ การระบายอากาศ	✓ การสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้า	✓ การควบคุมจำนวนลูกค้า
✓ ทะเบียนผู้ค้าและลูกจ้าง	✓ จุดบริการล้างมือ	✓ การควบคุมทางเข้าออก/การคัดกรอง
✓ การทำความสะอาด	✓ การเว้นระยะห่างระหว่างบุคคล	✓ การใช้แอปพลิเคชันไทยชนะ/หมอชนะ/การบันทึกข้อมูล



“โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ร่วมกับมูลนิธิช่วยการสาธารณสุขชุมชนในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ (มสช.) สำนักงานเขตภาษีเจริญ สำนักงานเขตจอมทอง และสำนักงานเขตลาดกระบัง ร่วมออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ให้บริการแก่ประชาชนทั่วไป ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ได้มีการออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ จำนวน 3 ครั้ง ได้แก่ (1) บริเวณวัดชัยฉิมพลี เขตภาษีเจริญ (2) บริเวณวัดสิงห์ เขตจอมทอง และ (3) บริเวณวัดลาดกระบัง เขตลาดกระบัง โดยมีเจ้าหน้าที่สำนักงานเขต ศูนย์บริการสาธารณสุข อาสาสมัครสาธารณสุขในพื้นที่ และประชาชนเข้าร่วมกิจกรรม

วัตถุประสงค์

เพื่อจัดบริการด้านสาธารณสุขเชิงรุก จัดบริการตรวจคัดกรองสุขภาพให้แก่ประชาชนในชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร

กลุ่มเป้าหมาย

- พระภิกษุสงฆ์ สามเณร
- ประชาชนที่ต้องการรับบริการในศูนย์บริการสาธารณสุข
- ประชาชนในพื้นที่
- รถ Mobile Medical Unit ที่สามารถให้บริการครอบคลุมตามนโยบาย
- ให้บริการเพื่อตอบสนองการป้องกันโรคให้ครอบคลุมทุกพื้นที่เขต

กิจกรรมที่ดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ โดยเก็บตัวอย่างและตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตรวจสุ่มลักษณะตลาด ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ และการเล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึก



ผลการดำเนินงาน

1. ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และการตรวจสอบสุ่มลักษณะตลาด

ว/ด/ป	สำนักงานเขต	กิจกรรม			
		ตรวจคุณภาพอาหาร			ตรวจสอบสุ่มลักษณะตลาด
		สถานที่เก็บตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ	
7 กรกฎาคม 2565	ภาษีเจริญ	ตลาดนัดวัดชัยฉิมพลี	25	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
24 สิงหาคม 2565	จอมทอง	ตลาดพิบูลวิทย์ 1	25	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
21 กันยายน 2565	ลาดกระบัง	ตลาดลานบุญ	20	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
รวม			70	ไม่พบการปนเปื้อนทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด



2. ผลการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและการเล่นเกมสตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึกแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ

กิจกรรม	สถานที่	จำนวน ผู้เข้าร่วม (คน)	ของที่ระลึกทั้งหมด	
			ชนิด	จำนวน (ชิ้น)
1. บริการให้คำปรึกษาแนะนำ และสาธิตการใช้ชุดทดสอบ	วัดชัยฉิมพลี	250	กระเป๋าคาด	175
	วัดสิงห์	110	พัดสปริง	100
2. เล่นเกมสตอบคำถาม เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึก	วัดลาดกระบัง	350	กระบอกน้ำ	42
			สมุดโน้ต	80
			แฟ้มพลาสติก	70
			ดินสอ	40
			ผ้ากันเปื้อน	4
รวม		710	511	





รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2565
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายสุนทร	สุนทรชาติ	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางภาวิณี	รุ่งนตกิจ	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร		
หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร		
หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ		
หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร		
หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป		
นางสาวสุกัญญา	ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางวิไลรัตน์	เชี่ยวชาญ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวกาญจนา	นันทวงศ์	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



สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร



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



<http://foodsanitation.bangkok.go.th/>



@foodsanitation



www.bangkok.go.th/health



@bma.health



Food Sanitation BMA

