



BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

Now
moving forward
ทำจริง เน้นผลจริง

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายงานประจำปี

ปีงบประมาณ พ.ศ.

2562

ANNUAL REPORT 2019

FOODSANITATION BILLBOARD



กรุงเทพมหานคร

รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ไว้ไว้เพื่อแสดงว่า

อิมกัย สมชายใจ

ได้มาตรฐานระดับ ดี

เลขที่ สนอ.ร. ๒๐๐๐๐๐/๒๕๕๕

หมดอายุวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๕

(#####)

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร



Yaowarat Food Safety Area

耀华力街食品安全区

นางสาววรรณิณี พิสุทธิรักษ์

Mrs. Wannanee Pitsutikul



#####

วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๕

วันที่ 30 September 2019

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2562 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ในการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้ ได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงสามารถเสร็จสมบูรณ์ไปได้ด้วยดี จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

เมษายน 2563

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	2
โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	3
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	4
งบประมาณ	5
ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562	
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2562 (บูรณาการสำนักงานเขต)	8
▪ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	9
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2562	23
▪ เขตอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	24
▪ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	29
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์งานประจำปีที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2562	32
▪ กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม	33
▪ กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร	40
❖ การกิจที่สำคัญ	41
▪ กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	42
▪ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด	50
▪ การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	51
▪ กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	57

สารบัญ

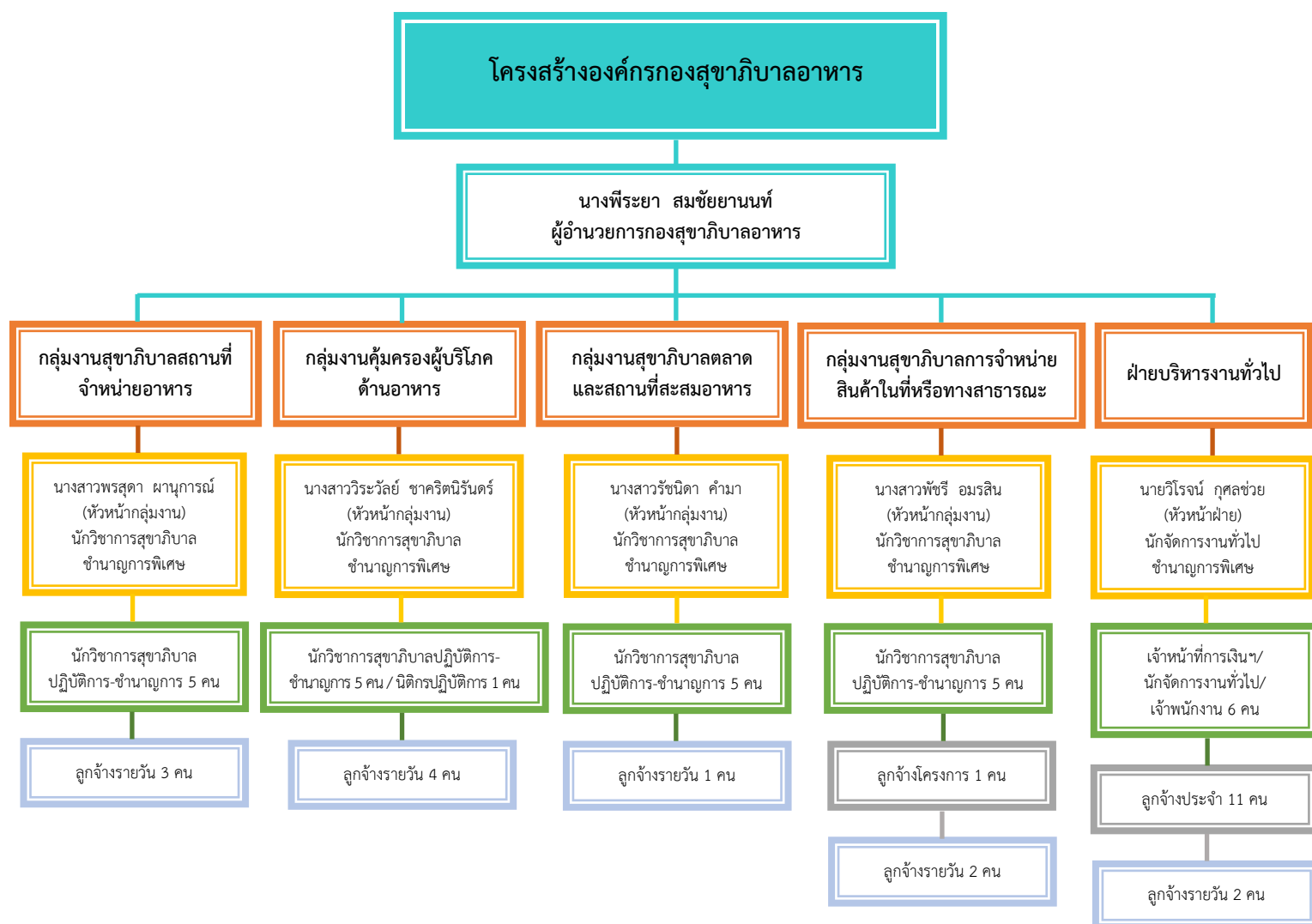
	หน้า
❖ การกิจอื่นๆ	61
■ การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	62
■ การจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	65
■ กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของร้านอาหาร อาคารธานินพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)	67
■ งานวิจัย เรื่องการศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล อาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และ การจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหาร ในสถานที่จำหน่าย- อาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร	71
■ งานวิจัย เรื่องการรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กรณีศึกษาเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และผู้ประกอบการร้านอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร	75
■ งานวิจัย เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารกับการปฏิบัติให้เป็นไปตาม กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	78

บทนำ

กองสุขาภิบาลอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556 - 2575) ซึ่งกำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัย สำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค และสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (พ.ศ. 2561 - 2580) ที่กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ครอบคลุมความรู้ ด้านสุขภาพการควบคุมและป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามต่อสุขภาพ การสร้างสภาวะแวดล้อมที่เอื้อต่อการมีสุขภาพที่ดี

ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

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



อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

โครงสร้าง การแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)					
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้าง ชั่วคราว	ลูกจ้าง โครงการ	ลูกจ้าง รายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1					1
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	11	-	-	2	19
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาด และสถานที่สะสมอาหาร	6	-	-	-	1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่ จำหน่ายอาหาร	6	-	-	-	3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่าย สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	6	-	-	1	3	10
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหาร	7	-	-	-	4	11
รวม	32	11	-	1	13	57

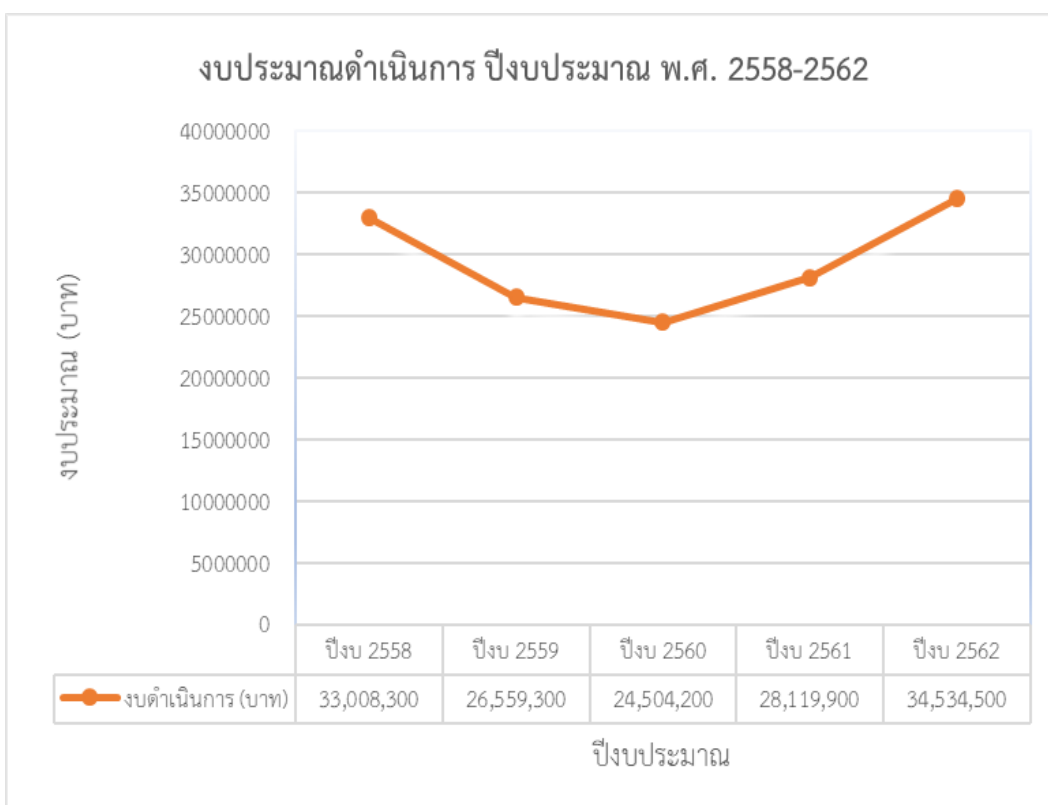
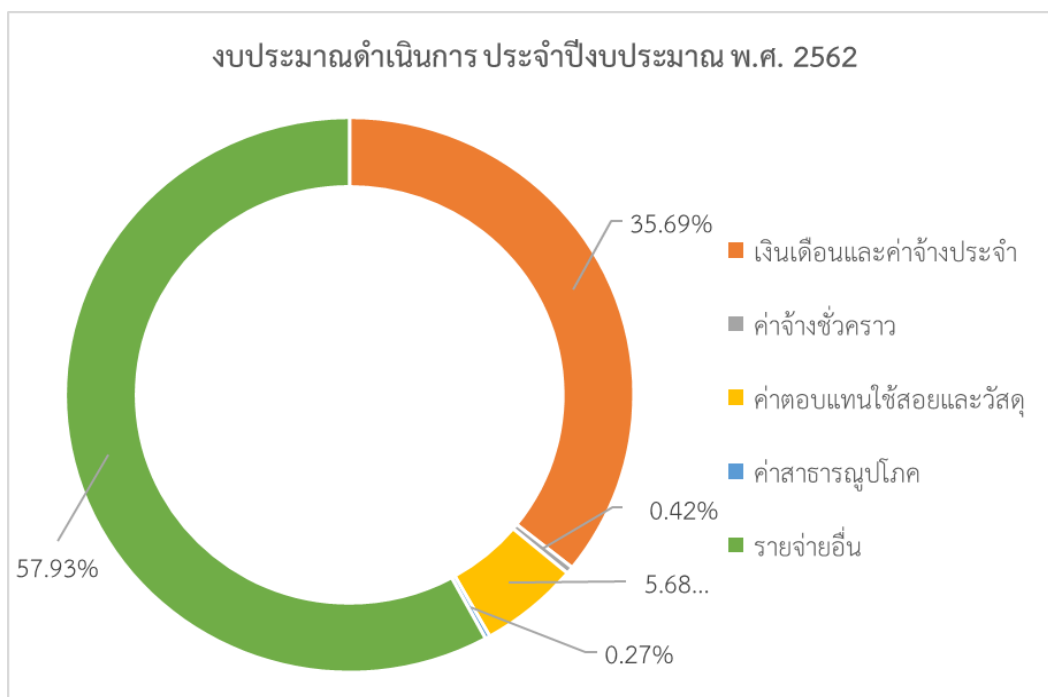
งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ทั้งสิ้น 34,534,500 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ 34,534,500 บาท คิดเป็นร้อยละ 100.0

งบลงทุน - บาท คิดเป็นร้อยละ 00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้



งบประมาณประจำปี 2562 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณ หลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	12,327,000	646	43,500	12,369,854
ค่าจ้างชั่วคราว	144,000	126,000	-	18,000
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	1,962,800	484,506	-	1,478,294
ค่าสาธารณูปโภค	94,300	7,033	19,032	106,299
เงินอุดหนุน	-	-	-	-
รายจ่ายอื่น	20,006,400	7,918,691	-	12,087,709
รวม	34,534,500	8,536,876	62,532	26,060,156
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวม	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	34,534,500	8,536,876	62,532	26,060,156

ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

**ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2562
(บูรณาการสำนักงานเขต)**

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	: ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
เป้าหมาย	: ร้อยละ 100
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย



การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ความเป็นมาและความสำคัญ

จากการดำเนินการโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในรอบ 5 ปี ที่ผ่านมา (2557 - 2561) ในภาพรวมพบว่าสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแนวโน้มไม่คงที่ โดยสถิติการปนเปื้อนทั้งสารเคมีอันตรายและเชื้อโรคที่ก่อให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร ในปี 2557 - 2561 พบร้อยละ 1.9 1.9 2.6 2.5 และ 2.1 ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม กรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งนี้ เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์รวมของวัตถุดิบอาหาร เป็นแหล่งกระจายสินค้า วัตถุดิบอาหารส่วนใหญ่ มีการนำเข้ามาจากต่างจังหวัดและต่างประเทศ ซึ่งอยู่นอกเหนือการควบคุมกำกับดูแลของกรุงเทพมหานคร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม การขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น หากขาดการบริหารจัดการที่ดีและระบบตรวจสอบควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภคได้ ดังนั้นการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะเป็นการควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดของกรุงเทพมหานคร และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมายการดำเนินงาน

สถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
2. ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่ 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ
3. ปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลดำเนินการ

1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

(1) ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร



(2) ด้านความปลอดภัยของอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

(2.1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง สารไอโอเดท และสารโพตาสียมในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์

คุณภาพอาหารที่กำหนด



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

กรณี พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย หรือ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ให้ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือคำแนะนำให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้ผ่านเกณฑ์ความปลอดภัย โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ซ้ำ



(3) บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

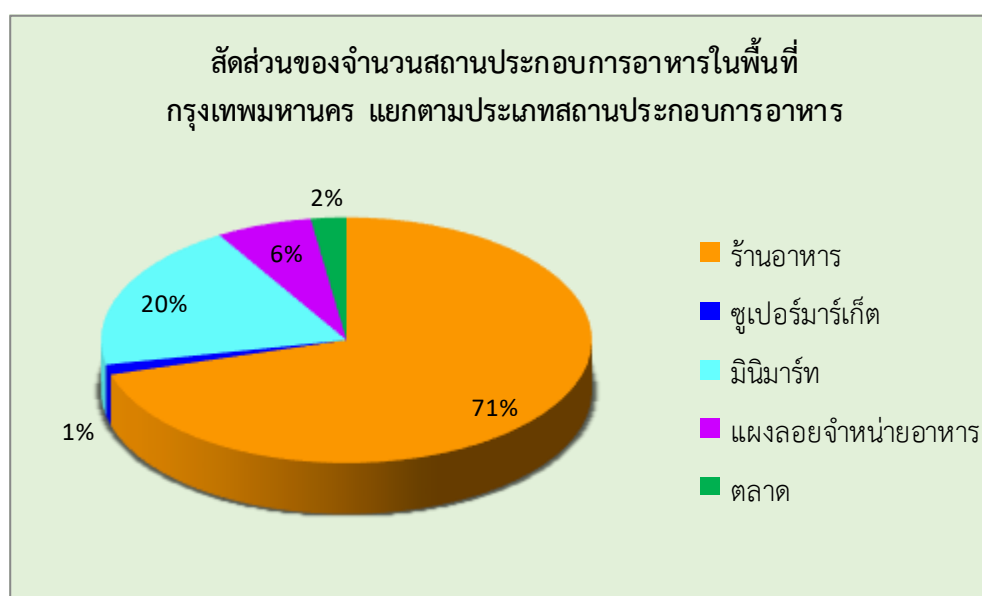


ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 19,450 ราย จากจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด 19,450 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 1 และสัดส่วนของจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหารแสดงดังแผนภาพที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ประเภท สถานประกอบการ จำหน่ายอาหาร	จำนวน (ราย)					
	ร้านอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต	มินิมาร์ท	แผงลอย อาหาร	ตลาด	รวมทั้งสิ้น
สถานประกอบการ ทั้งหมด	13,705	258	3,799	1,232	456	19,450
สถานประกอบการ ที่ได้รับป้ายรับรองฯ	13,705	258	3,799	1,232	456	19,450
สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คิดเป็นร้อยละ						100

แผนภาพที่ 1 แสดงสัดส่วนจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

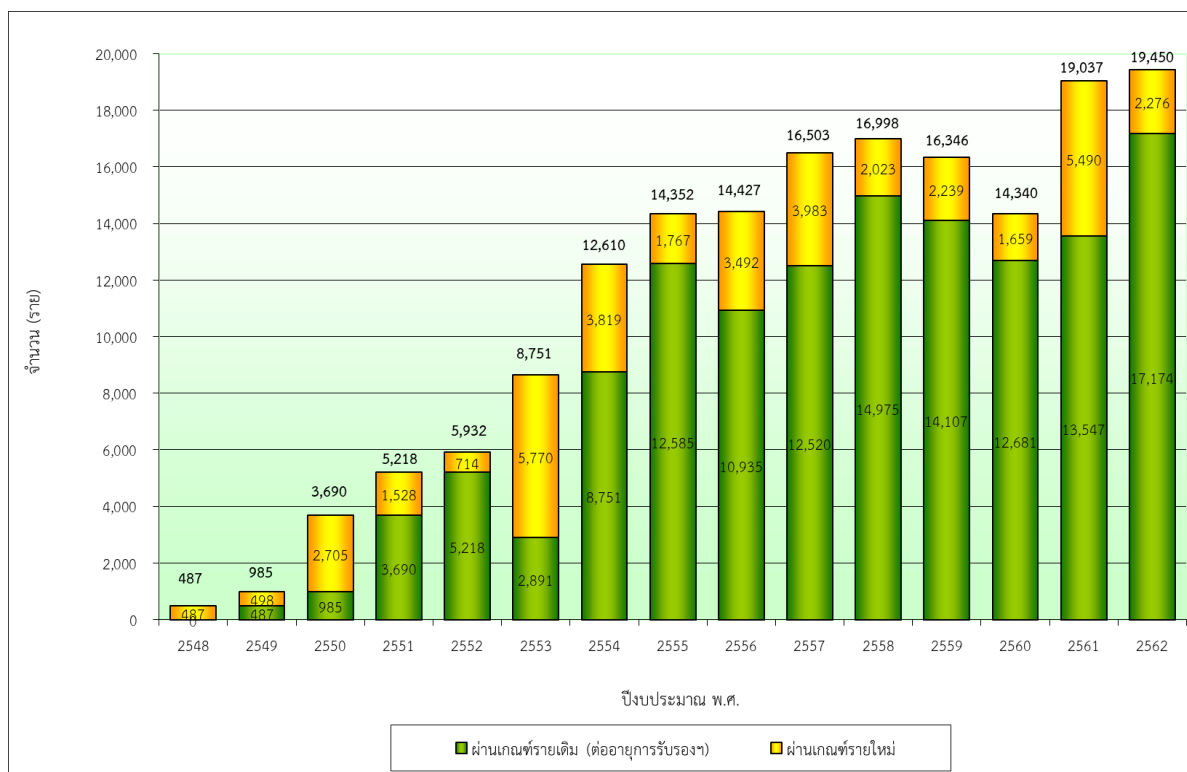


จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ในปี พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปี พ.ศ. 2560 และสูงสุดถึงร้อยละ 100 ในปี พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. 2561 - 2562 ได้กำหนดตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนดค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2548 - 2562 แสดงดังตารางที่ 2 และแผนภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงสถิติผลการดำเนินงานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เปรียบเทียบผลการดำเนินงานในปี พ.ศ. 2548 - 2562

ปี งบประมาณ พ.ศ.	เป้าหมาย ตัวชี้วัด บูรณาการ (ร้อยละ)	จำนวน สถาน ประกอบการ ทั้งหมด ที่ได้รับใบอนุญาตฯ (แห่ง)	จำนวนสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย (แห่ง)					
			ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด		ผ่านเกณฑ์ราย ใหม่		ผ่านเกณฑ์รายเดิม (ต่ออายุการรับรองฯ)	
			จำนวน	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน	คิดเป็น ร้อยละ
2548	-	20,000	487	2.44	487	100	0	0.00
2549	-	21,132	985	4.66	498	50.56	487	49.44
2550	-	22,400	3,690	16.47	2,705	73.31	985	26.69
2551	-	23,853	5,218	21.88	1,528	29.28	3,690	70.72
2552	20	23,995	5,932	24.72	714	12.04	5,218	87.96
2553	20	24,616	8,751	35.55	5,705	65.19	3,046	34.81
2554	40	23,186	12,610	54.39	3,859	30.60	8,751	69.40
2555	50	23,433	14,352	61.25	1,767	12.31	12,585	87.69
2556	55	22,568	14,427	63.93	3,492	24.20	10,935	75.80
2557	60	23,298	16,503	70.83	3,983	24.14	12,520	75.86
2558	60	23,290	16,998	72.98	2,023	11.90	14,975	88.10
2559	60	21,456	16,346	76.18	2,239	10.44	14,107	89.56
2560	60	19,021	14,340	75.39	1,659	11.57	12,681	88.43
2561	100	19,037	19,037	100	5,490	28.84	13,547	71.16
2562	100	19,450	19,450	100	2,276	11.70	17,174	88.30

แผนภาพที่ 2 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แยกเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองฯ รายใหม่ และ รายเดิม (ต่ออายุการรับรองฯ) ปี พ.ศ. 2548 - 2562

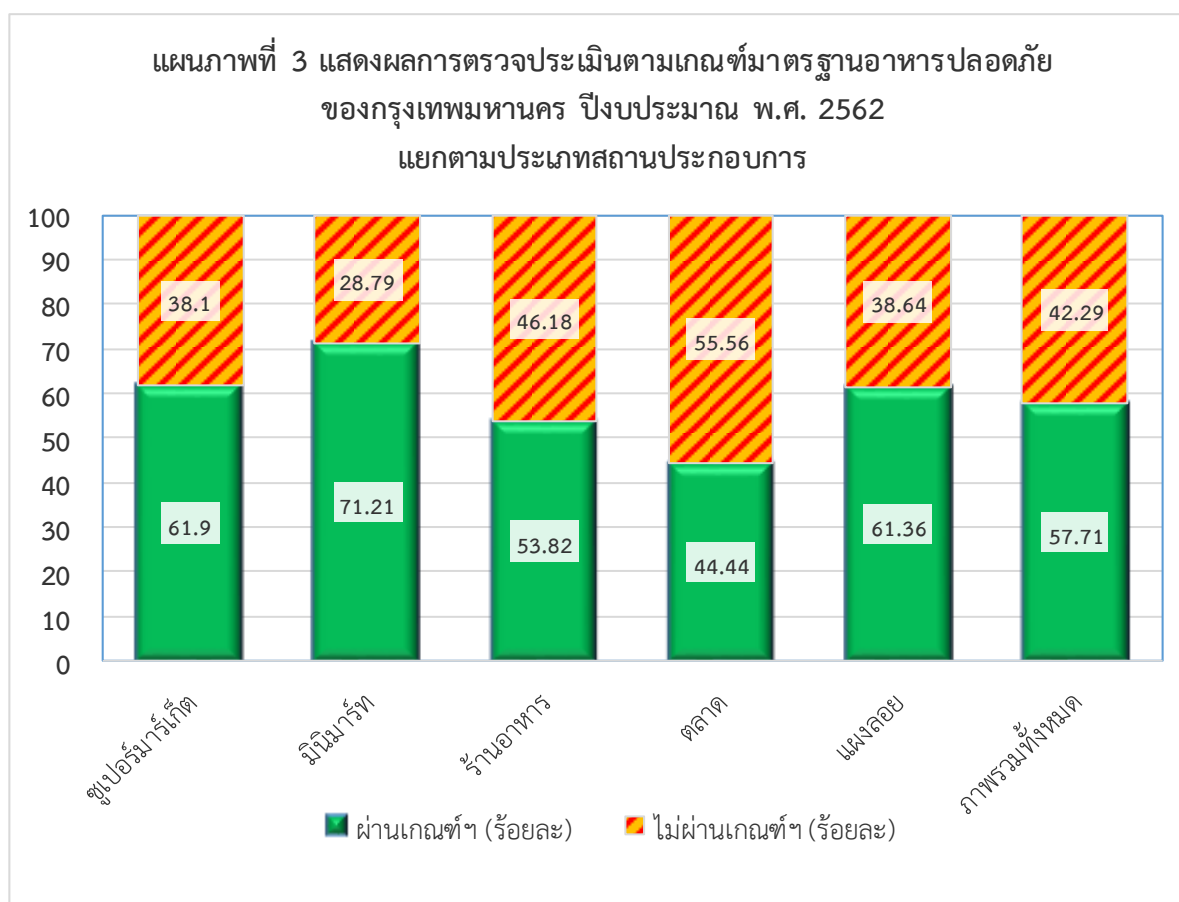


2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ออกตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร ในระหว่างเดือนมกราคม - มิถุนายน จำนวน 402 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.11 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 สรุปผลการตรวจ ดังนี้

2.1 ผลตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจประเมิน จำนวน 402 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 232 ราย (ร้อยละ 57.71) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 170 ราย (ร้อยละ 42.29) โดยประเภทสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด ได้แก่ มินิมาร์ท (ร้อยละ 71.21) และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ตลาด (ร้อยละ 44.44) รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 3

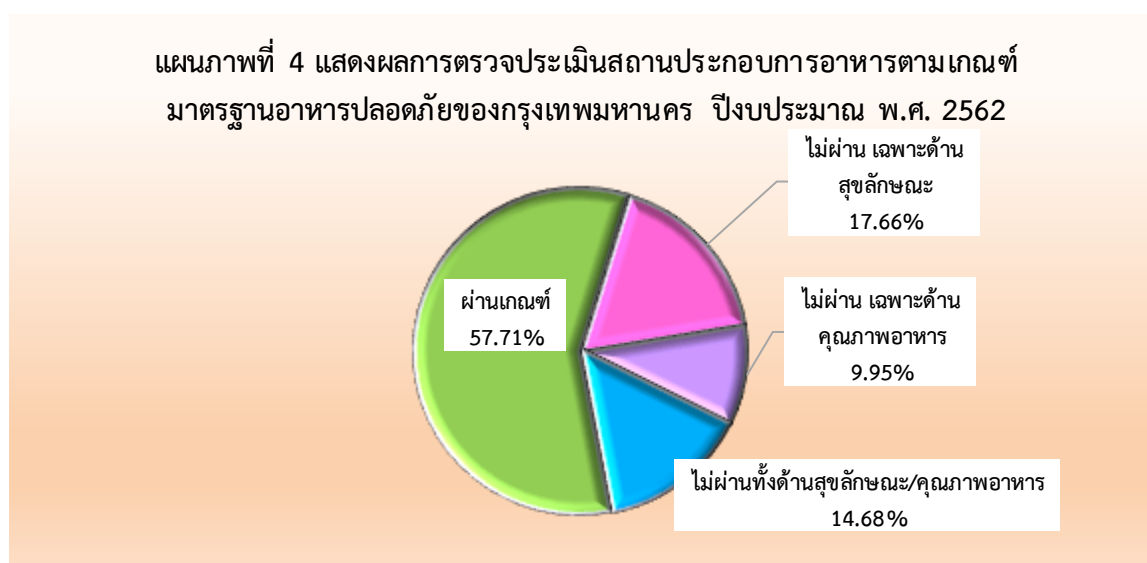


จากการตรวจประเมินฯ พบว่าสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 170 ราย แยกเป็น

- 1) ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 71 ราย (ร้อยละ 17.66)
- 2) ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 59 ราย (ร้อยละ 14.68)
- 3) ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 40 ราย (ร้อยละ 9.95)

โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ การจัดเก็บอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค ไม่ถูกสุขลักษณะ (ไม่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน) การจัดเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภคไม่ถูกสุขลักษณะ (นำสิ่งของอื่นแช่ในน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค) การจัดการขยะ ของเสีย ไม่ถูกสุขลักษณะ (ถังขยะไม่มีฝาปิด / บ่อตกไขมันไม่อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดี) และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารไม่ถูกต้อง (ผู้สัมผัสอาหารสวมแหวนในนิ้วมือที่ใช้สัมผัสอาหาร ไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม) ตามลำดับ ส่วนข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารที่พบมากที่สุด ได้แก่ ผลตรวจคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย) โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

สรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 4



หมายเหตุ

สถานประกอบการอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

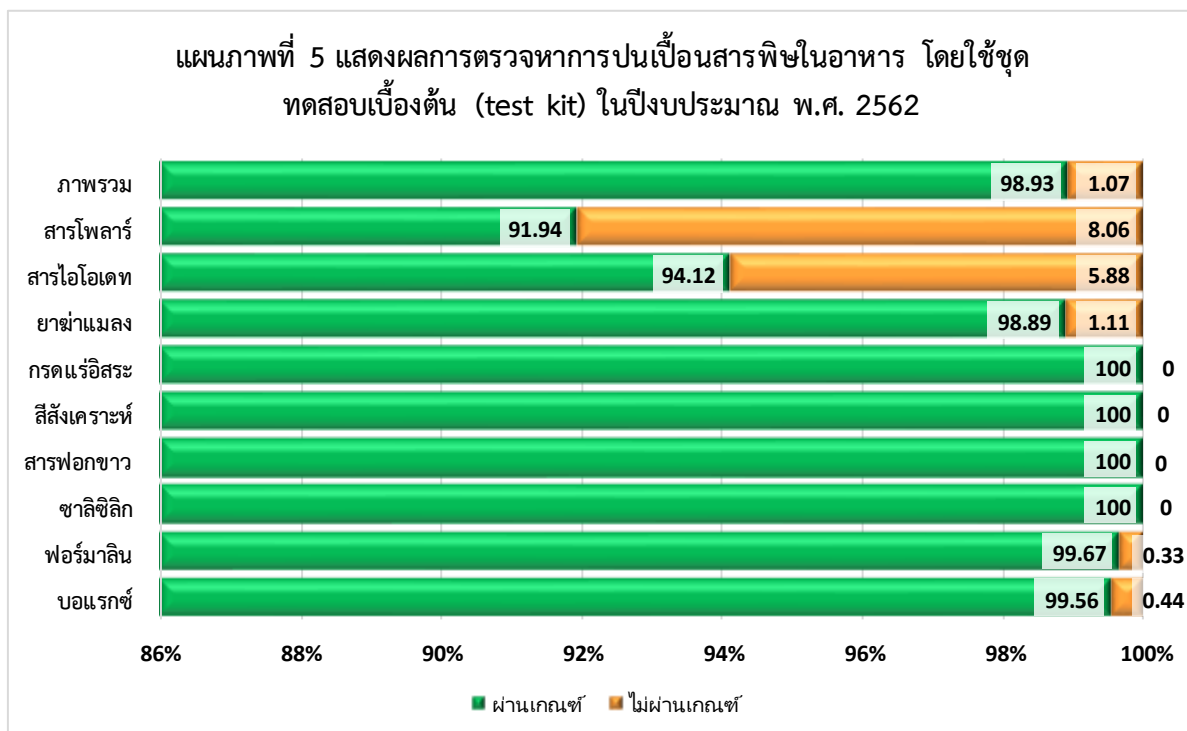
2.2 ผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร

ดำเนินการสุ่มตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมีและจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอาหาร รวมทั้งสุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

2.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านเคมี โดยสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) จำนวน 1,500 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 16 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.07) แยกเป็น

- ตรวจหาสารบอแรกซ์ 454 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (หมูปด) คิดเป็นร้อยละ 0.44
- ตรวจหาฟอร์มาลิน 305 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (ผ้าชีวรี่เครื่องในสัตว์) คิดเป็นร้อยละ 0.13
- ตรวจหาสารซาลิซิลิก 94 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ตรวจหาสารสารฟอกขาว 113 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ตรวจหาสีสังเคราะห์ 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ตรวจหากรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู 29 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน
- ตรวจหายาฆ่าแมลง 359 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 4 ตัวอย่าง (มะเขือเปราะ แตงกวา คื่นฉ่าย ถั่วฝักยาว) คิดเป็นร้อยละ 1.11
- ตรวจหาสารไอโอเดทในเกลือบริโภค 68 ตัวอย่าง พบไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.88
- ตรวจหาสารโพสฟอรีนในน้ำมันทอดอาหาร 62 ตัวอย่าง พบไม่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.06

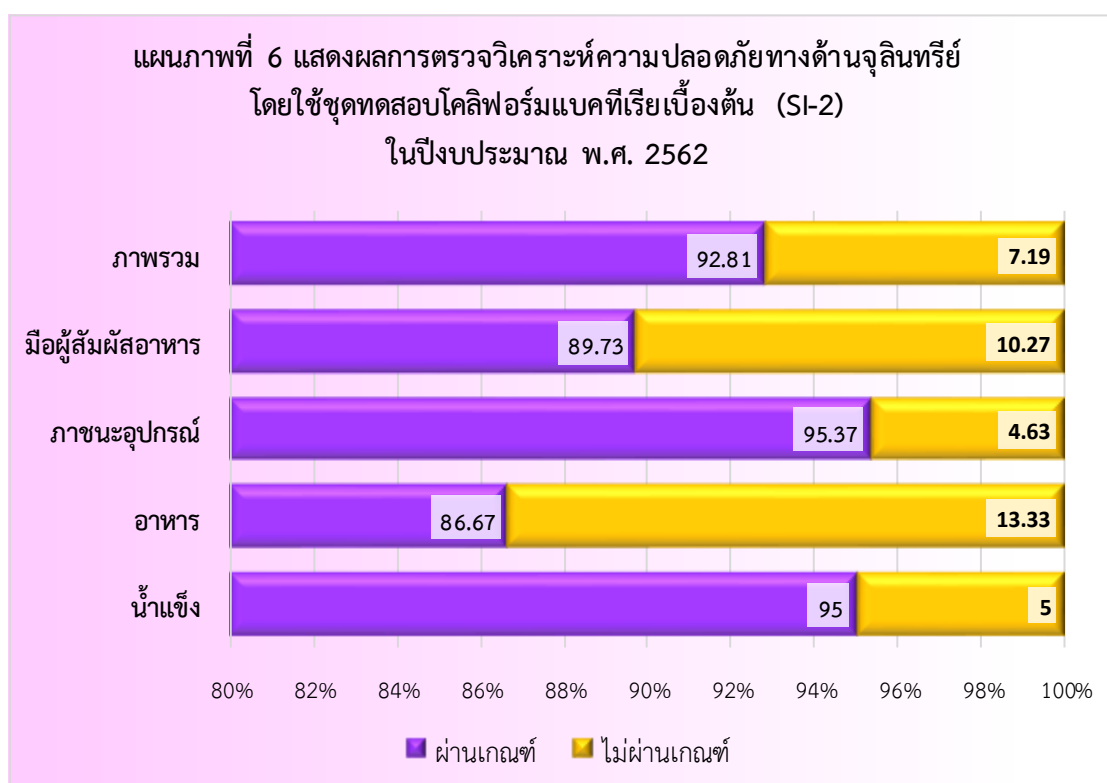
สรุปผลการตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) แสดงดังแผนภาพที่ 5



2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 2,505 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 180 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.19) ดังนี้

- น้ำแข็ง จำนวน 40 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 5.00)
- อาหาร จำนวน 255 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 34 ตัวอย่าง (ร้อยละ 13.33)
- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 1,470 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 68 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.63)
- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 740 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 76 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.27)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 6

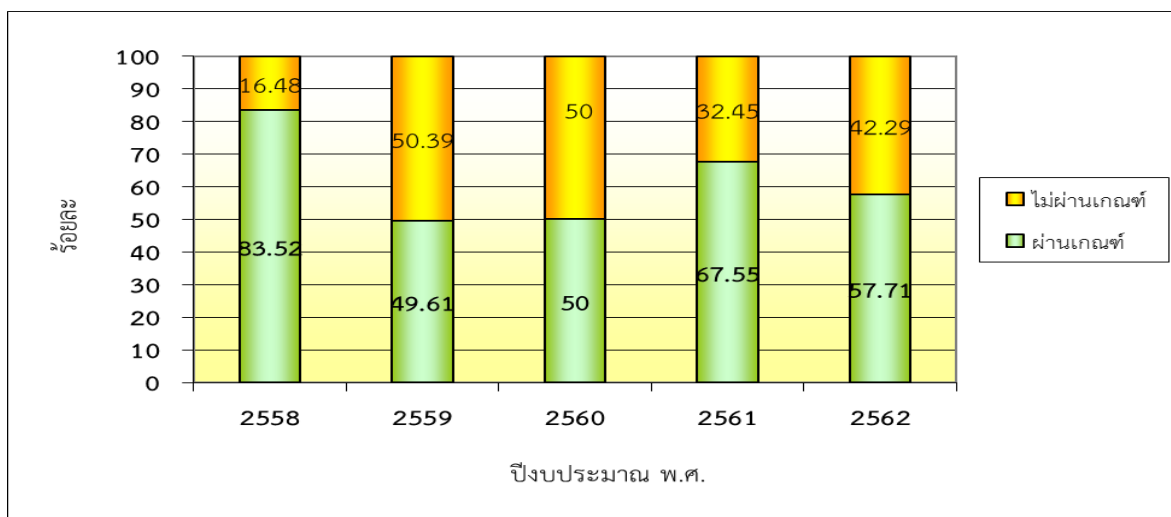


ทั้งนี้ ได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทราบและดำเนินการให้คำแนะนำผู้ประกอบการให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - 2562) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไม่คงที่ กล่าวคือ มีการปฏิบัติตามเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย-

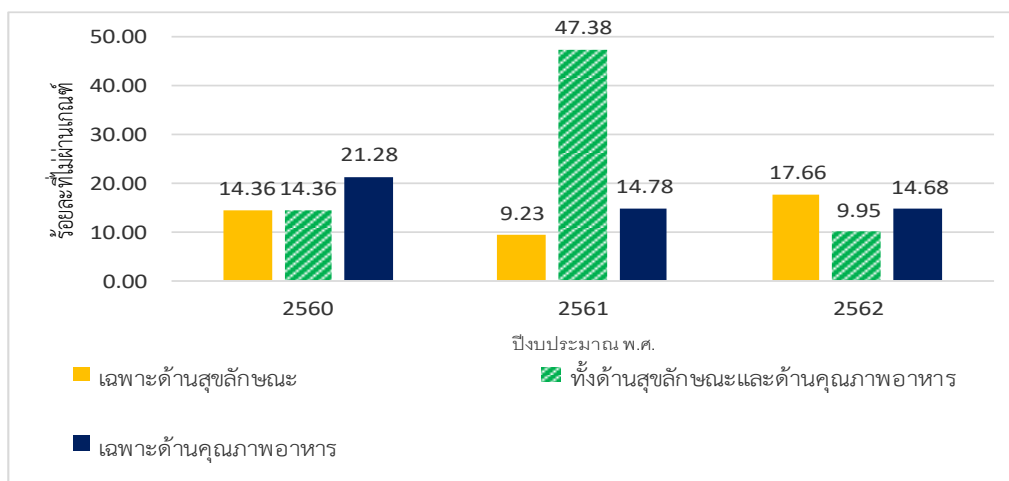
ของกรุงเทพมหานคร คิดเป็นร้อยละ 83.52 ร้อยละ 49.61 ร้อยละ 50.00 ร้อยละ 67.55 และร้อยละ 57.71 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 7

แผนภาพที่ 7 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 - 2562)



นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 3 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2562) พบข้อบกพร่องของสถานประกอบการอาหารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยแยกเป็นสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร โดยในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบมีแนวโน้มไม่คงที่ ข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลง (ร้อยละ 21.28 ร้อยละ 14.78 และร้อยละ 14.68 ตามลำดับ) แต่ข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยพบสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 (ร้อยละ 17.66) แสดงดังแผนภาพที่ 8

แผนภาพที่ 8 ผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 3 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2562)



จากสถานการณ์ดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการอาหารมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น แต่ยังคงมีความตระหนักในการจัดการในส่วนของคุณลักษณะสถานประกอบการ รวมถึงสุขวิทยาส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด ซึ่งเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดังนั้นเจ้าหน้าที่อาจต้องมีการตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างเคร่งครัดอยู่เสมอ รวมทั้งต้องส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างยั่งยืน และเป็น การส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. การปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการควบคุม ตรวจสอบ สถานประกอบการอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร และส่งเสริมสถานประกอบการอาหารให้มีการพัฒนาระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนชาวกรุงเทพมหานครนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือน ในการเลือกซื้อบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยของผู้บริโภค โดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาจนผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) เพิ่มขึ้นทุกปีอย่างต่อเนื่อง และตามแผนปฏิรูปราชการประจำปี พ.ศ. 2561 - 2562 ได้กำหนดเป็นตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี” โดยกำหนดค่าเป้าหมายร้อยละ 100 ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 มีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวนร้อยละ 100 ดังนั้นจึงต้องมีการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ที่กำหนดในเรื่องการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็น 3 ระดับ คือ ระดับ 3 ดาว (ระดับดี) ระดับ 4 ดาว (ระดับดีมาก) และระดับ 5 ดาว (ระดับดีเลิศ) โดยมีเกณฑ์การรับรองฯ 4 องค์ประกอบ คือ

1. สถานประกอบการอาหารต้องได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
2. ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะสำหรับสถานประกอบการอาหารประเภทต่าง ๆ
3. ผ่านเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
4. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 สำนักอนามัยได้จัดประชุมเพื่อปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 3 ครั้ง โดยได้ปรับปรุงเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ เกณฑ์ด้านคุณภาพอาหาร และกำหนดแนวทางในการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจประเมินคุณภาพอาหาร ที่ใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน และในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำนักอนามัยได้มีการประชุมปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้เกณฑ์การรับรองฯ สอดคล้องกับกฎระเบียบ และสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักอนามัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย เพื่อร่วมพิจารณาจัดทำเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระดับ 4 ดาว (ระดับดีมาก) และระดับ 5 ดาว (ระดับดีเลิศ) โดยได้เพิ่มเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว รวมทั้งให้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบป้ายสัญลักษณ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีความทันสมัยและจดจำง่าย ซึ่งจะดำเนินการในปีงบประมาณถัดไป



ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

1. ผู้ประกอบการด้านอาหารยังขาดความตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา และการปฏิบัติที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และสุขลักษณะที่ดี
2. การประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรู้จักเลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการอาหาร โดยการสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ยังไม่แพร่หลายและขาดความต่อเนื่อง
3. เจ้าหน้าที่มีภารกิจมาก มีอัตรากำลังไม่เพียงพอในการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐาน ได้อย่างสม่ำเสมอ และครอบคลุมสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยทั้งหมด
4. การตรวจสอบข้อมูล / รายงาน เพื่อออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ยังไม่มีระบบสารสนเทศรองรับ ทำให้เกิดความล่าช้าไม่เป็นปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

1. ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และจัดทำมาตรการส่งเสริม สร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการเกิดความกระตือรือร้น ที่จะพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ ให้มีการเตรียม ประชุมประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยมากยิ่งขึ้น
2. สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ เฟซบุ๊ก เว็บไซต์ เป็นต้น
3. การตรวจประเมิน ติดตามกำกับมาตรฐานการรับรองอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีการดำเนินการร่วมกับการจ้างหน่วยงานภายนอกในการตรวจประเมิน
4. พัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารให้มีระบบการรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทั้งสำนักงานเขตและสำนักอนามัย
5. จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร

ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2562

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: 1. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพท์) 2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพท์)
เป้าหมาย	: 1. ร้อยละ 78 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 2. ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
คำนิยาม	: 1. ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค คือ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคเกินเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ฉบับล่าสุด 2. ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ คือ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษเกินเกณฑ์มาตรฐานที่กฎหมายกำหนด 3. เชื้อโรค คือ เชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ <i>Salmonella</i> spp. <i>E.coli</i> <i>S.aureus</i> และ <i>V.cholerae</i> 4. สารพิษ คือ สารเคมี 7 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอर्मาลิน สารกันรา สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดเรโออิสระ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย และกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

เขตอาหารปลอดภัยและการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

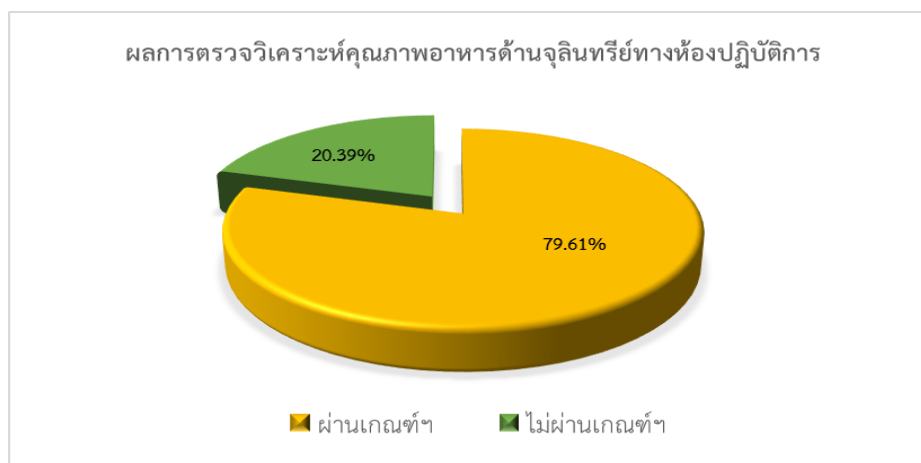
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต มีภารกิจที่สำคัญในการควบคุมกำกับและดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุม คุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง โดยสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ได้รับการจัดสรรงบประมาณให้ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้ โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารให้ครอบคลุม สถานประกอบการอาหารทุกประเภท และครอบคลุมพื้นที่ 50 เขต

เป้าหมายและผลการดำเนินงานเขตอาหารปลอดภัย

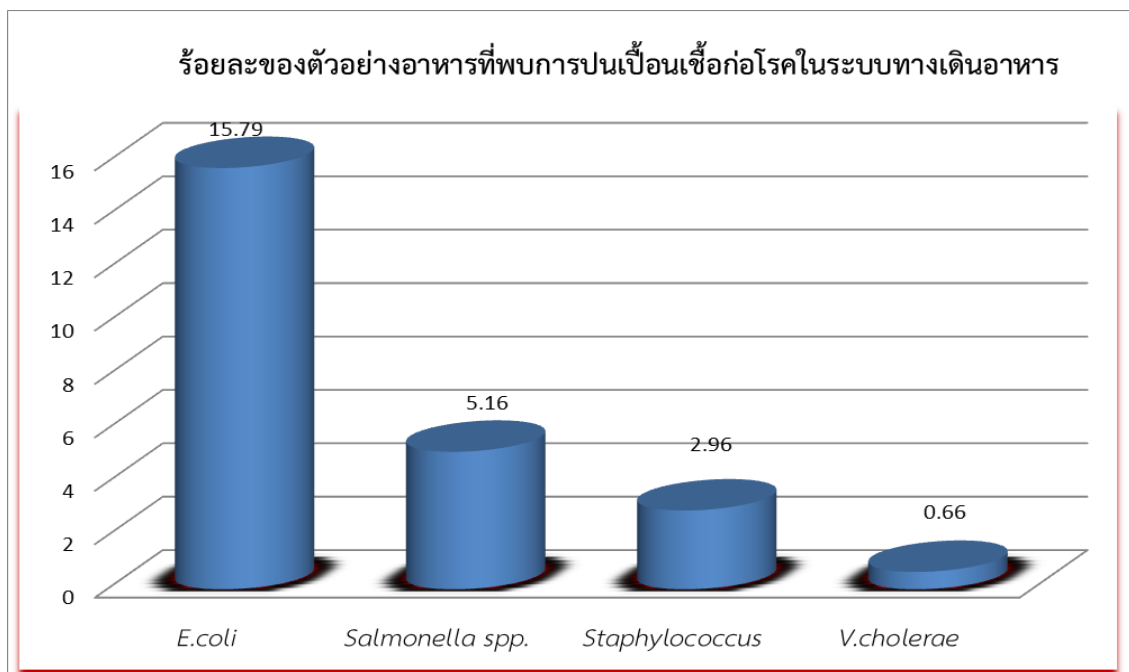
กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	-	304
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	80,700	99,222
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	128,000	142,606
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	ร้อยละ 78	ร้อยละ 79.61
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	ร้อยละ 95	ร้อยละ 99.85

1. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยร่วมกับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคในแผงลอยริมบาทวิถีย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการของคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Salmonella* spp. *E.coli* *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 304 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 242 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 79.61 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 62 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 20.39



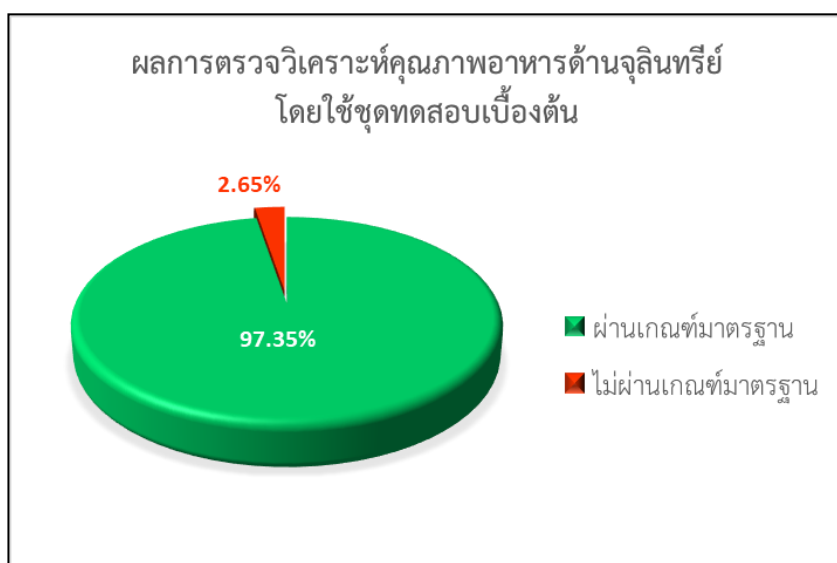
เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อ พบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15.79 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. ร้อยละ 5.16 พบเชื้อ *S.aureus* ร้อยละ 2.96 และพบเชื้อ *V.cholerae* ร้อยละ 0.66 ตามลำดับ



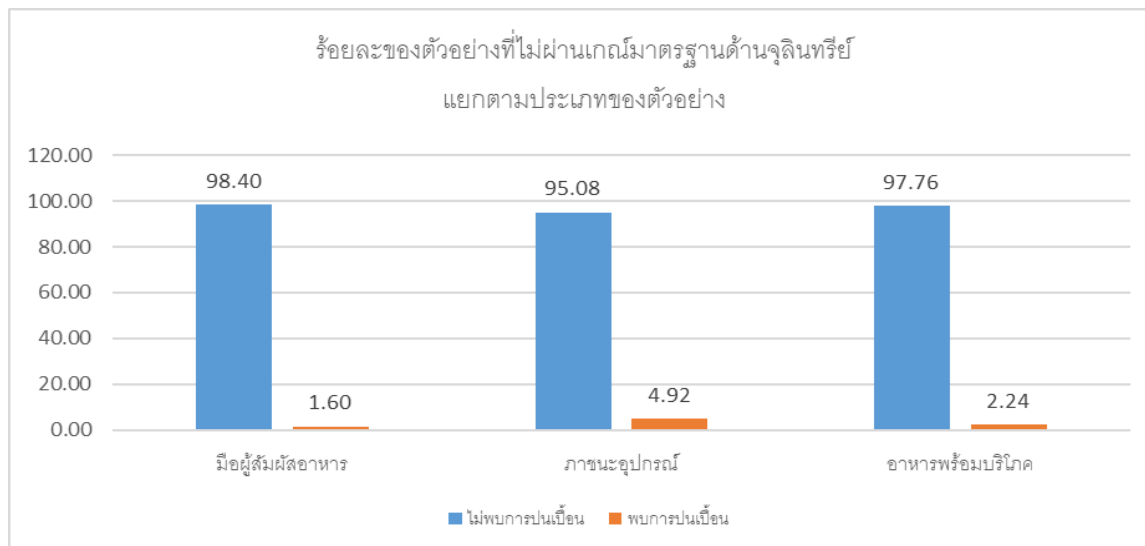
2. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร โดยชุดทดสอบเบื้องต้น

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2)

ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่า ตรวจทั้งหมด 99,222 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 96,591 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.35 และตัวอย่าง ที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2,631 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.65

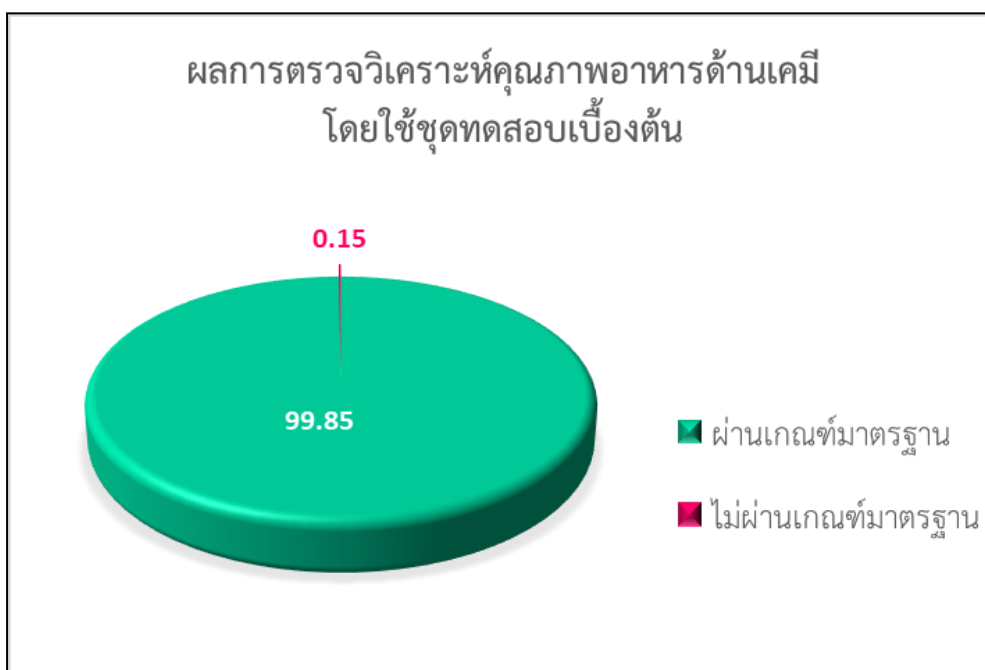


เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะอุปกรณ์ตรวจพบมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.92 และรองลงมาคือ อาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ 2.24 1.60 ตามลำดับ



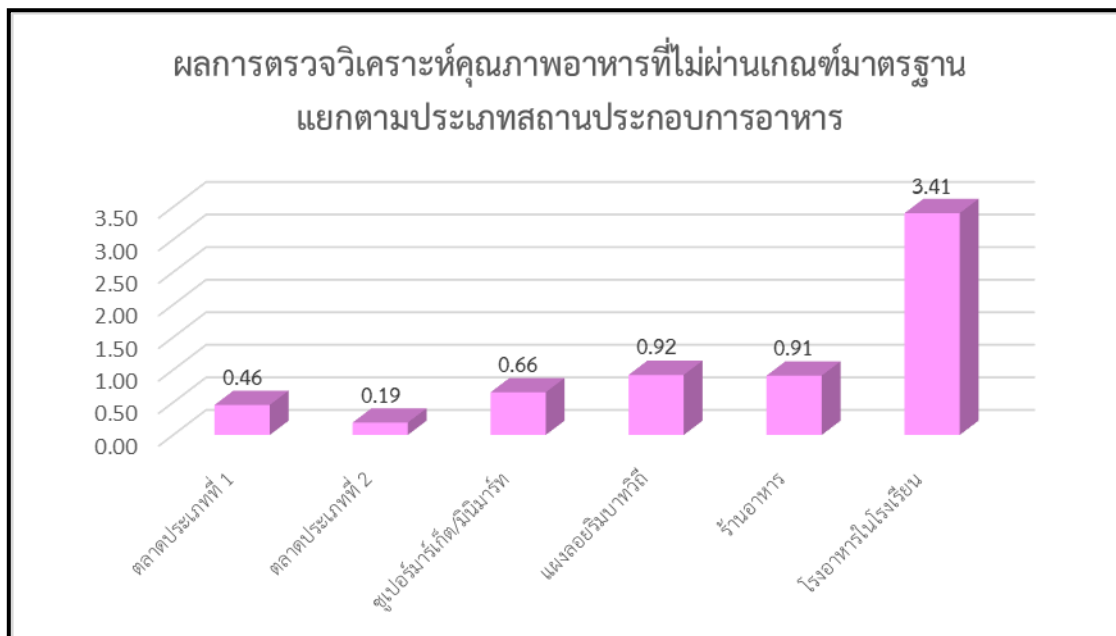
2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit)

ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้น ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอสฟอรัส สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) สารโพแทสเซียมในน้ำมันทอดอาหาร ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน สารไนเตรท สารไนไตรท์ และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ทั้งหมด 142,606 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 142,398 รายการ คิดเป็นร้อยละ 99.85 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 208 รายการ คิดเป็นร้อยละ 0.15



ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ซูเปอร์มาร์เก็ต / มินิมาร์ท แผงลอยริมบาทวิถี ร้านอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน พบว่าโรงอาหารในโรงเรียนมีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ร้อยละ 3.41 รองลงมาคือ แผงลอยริมบาทวิถี ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต / มินิมาร์ท ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 ร้อยละ 0.92 0.91 0.66 0.46 และ 0.19 ตามลำดับ



ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2562

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: ร้อยละผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
เป้าหมาย	: ร้อยละ 100 ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
ค่านิยาม	: 1. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อและ / หรือผู้ได้รับกระเช้าของขวัญปีใหม่ 2. การพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าในกระเช้าของขวัญ สามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562 3. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 ถึง 28 กุมภาพันธ์ 2562 4. กระเช้าของขวัญ หมายถึง กระเช้าของขวัญปีใหม่ที่กำหนดในสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2562
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่

การควบคุมการจัดและจำหน่ายประชำของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในเทศกาลปีใหม่ ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

❖ การประชุมผู้ประกอบการ

เป็นการประชุมผู้ประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อเตรียมความพร้อมล่วงหน้าซึ่งจัดในวันที่ 24 พฤษภาคม 2562 ก่อนเข้าสู่เทศกาลปีใหม่ เพื่อซักซ้อมความเข้าใจในแนวทางปฏิบัติและปรับปรุงหลักเกณฑ์ในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันและเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง



❖ การจัดงานแถลงข่าว

แถลงข่าวการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในเทศกาลปีใหม่ของกรุงเทพมหานคร ในช่วงเดือนธันวาคมเป็นประจำทุกปี โดยในปี 2562 จัดแถลงข่าวเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2562 เวลา 13.30 น. ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ถนนดินสอ เขตพระนคร โดยรองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นายทวีศักดิ์ เลิศประพันธ์) เป็นประธานในการแถลงข่าว และออกตรวจเฝ้าระวังเฉพาะกิจ โดยคณะผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ในวันเดียวกัน เวลา 15.30 - 16.30 น. ณ ห้างสรรพสินค้าเทสโก้โลตัส สาขาปิ่นเกล้า เขตบางกอกน้อย



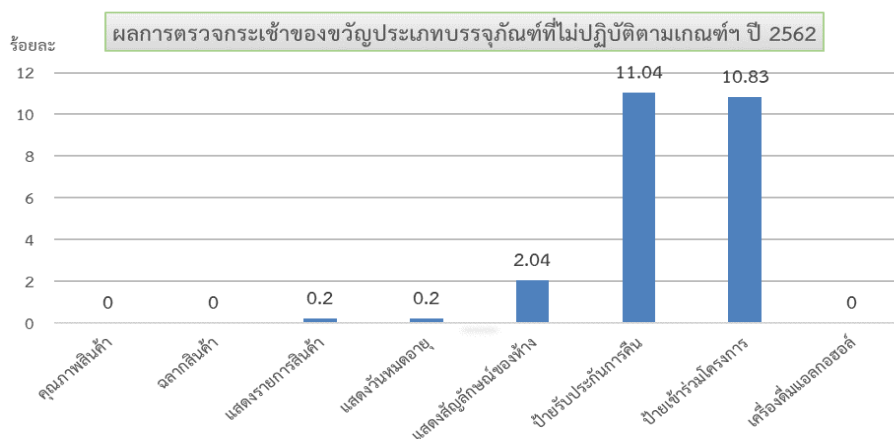
❖ การสำรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต สุ่มตรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ โดยเริ่มตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ในปีถัดไป เป็นประจำทุกปี

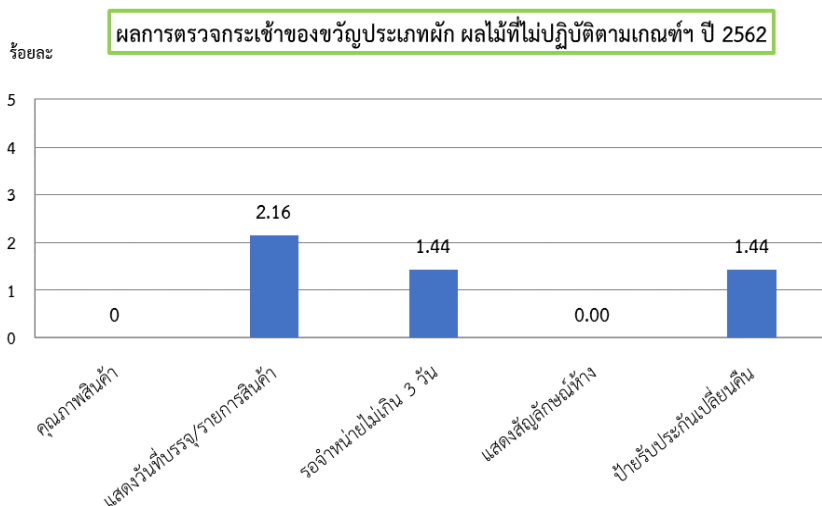


ผลการสุ่มตรวจกระเช้าปี 2562

1. กระเช้าประเภทสินค้าบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 489 ราย พบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ ป้ายแสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนสินค้า ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2562 จำนวน 54 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.04 และพบว่าทุกรายการ มีการคัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี และมีผลจากอาหารที่ถูกต้อง มี อย. รับรอนำมาจัดลงในกระเช้า



2. กระเช้าประเภท ผัก ผลไม้ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 489 ราย พบผู้ประกอบการ จัดและจำหน่าย จำนวน 139 รายและพบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือไม่แสดงรายละเอียด ชื่ออาหารทุกรายการบนฉลาก จำนวน 3 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.16



3. กระเช้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 489 ราย พบผู้ประกอบการจัดและจำหน่าย จำนวน 86 ราย และผู้ประกอบการปฏิบัติถูกต้องตามหลักเกณฑ์ทุกราย

4. กระเช้าทางเลือกอื่น ๆ เช่นขนมไทย สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 489 ราย พบผู้ประกอบการจัดและจำหน่าย จำนวน 27 ราย และผู้ประกอบการปฏิบัติถูกต้องตามหลักเกณฑ์ทุกราย

5. กระเช้าที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 489 ราย พบว่าสถานประกอบการทุกแห่งปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกราย

**ภารกิจยุทธศาสตร์งานประจำ
ที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2562**

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: 1. ร้อยละความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลผลิต) 2. ร้อยละของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร (ผลลัพธ์)
เป้าหมาย	: 1. ความสำเร็จของการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100 2. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารผ่านการประเมินความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 80
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร (กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมและกิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร)

โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม

หลักการและเหตุผล

กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของประเทศไทยและเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ “ระดับมหานคร” ที่เป็นศูนย์กลางความเจริญทุกด้าน ขณะเดียวกันกรุงเทพมหานครกำลังประสบภาวะความเป็นเมืองเพิ่มมากขึ้น มีการขยายตัวของความเป็นเมืองอย่างรวดเร็วทั้งด้านพื้นที่เมืองและประชากร ประกอบกับผู้ประกอบกิจการบางรายขาดความตระหนักและความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดผลกระทบด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

การคุ้มครองสิทธิเสรีภาพ สิ่งแวดล้อม และสุขภาพของประชาชน มีความเกี่ยวข้องกับกฎหมายหลายฉบับทั้งกฎหมายด้านการสาธารณสุขและอนามัยสิ่งแวดล้อม กฎหมายด้านอาหารปลอดภัย และกฎหมายปกครอง ซึ่งมีบทบาทสำคัญยิ่งในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานของรัฐ โดยการใช้อำนาจหรือการดำเนินการทางปกครอง ประเด็นปัญหาสำคัญประการหนึ่งที่กรุงเทพมหานครต้องให้ความสำคัญคือ เจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ในการควบคุม กำกับ และดูแลสถานประกอบกิจการยังขาดความรู้ ความเข้าใจ และความชัดเจนในแนวทางปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมาย และขาดประสิทธิภาพในการบังคับใช้กฎหมาย รวมทั้งไม่ทันต่อสถานการณ์และข้อกฎหมายใหม่ ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไป

แม้ว่ากฎหมายเป็นเครื่องมืออย่างหนึ่งในการบริหารราชการของเจ้าหน้าที่ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งในสังคมปัจจุบัน แต่การจัดการฝึกอบรมกลับมีสัดส่วนน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับ การฝึกอบรมในด้านอื่น อีกทั้งการพัฒนาทรัพยากรบุคคลถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้ได้มาซึ่งคุณภาพของงานและความสำเร็จของหน่วยงาน ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่ควรมีการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานแก่เจ้าหน้าที่

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ตระหนักถึงความสำคัญและความจำเป็นดังกล่าว จึงจัดให้มีการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 โดยมุ่งหวังให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครสายงานสุขาภิบาลได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน เพื่อร่วมกันพัฒนางานให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาล และด้านอาหารปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (2) เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครให้มีความรู้และความเข้าใจในข้อกฎหมาย และสามารถบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 105 คน เป็นข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญประเภทวิชาการ ตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ - ชำนาญการ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน - ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต สำนักงานสุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหารจัดการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม แบบไป - กลับ จำนวน 5 วัน ระหว่างวันที่ 22, 27 และ 29 - 31 พฤษภาคม 2562 เวลา 08.00 - 16.00 น. ณ โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร



การฝึกอบรมครั้งนี้ได้รับความร่วมมืออย่างดีจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ให้ความสนใจในการฟังและร่วมแสดงความคิดเห็น รวมทั้งให้ความร่วมมือในกิจกรรมกลุ่มเป็นอย่างดี ทำให้การจัดการฝึกอบรมในครั้งนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งสิ้น 104 คน ทั้งหมดเป็นข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประกอบด้วย ข้าราชการสังกัดสำนักงานเขตจำนวน 94 คน (ร้อยละ 90.4) และเป็นข้าราชการสังกัดสำนักงานมัยจำนวน 10 คน (ร้อยละ 9.6) จำแนกเป็น นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ จำนวน 22 คน (ร้อยละ 21.1) นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ จำนวน 40 คน (ร้อยละ 38.5) เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน จำนวน 9 คน (ร้อยละ 8.7) และเจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน จำนวน 33 คน (ร้อยละ 31.7)

2. การฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมครั้งนี้เป็นหลักสูตรพื้นฐาน ประกอบด้วย ภาควิชาบรรยายจำนวน 27 ชั่วโมง และภาคปฏิบัติจำนวน 3 ชั่วโมง โดยมีขอบเขตเนื้อหาภาควิชาบรรยาย ได้แก่ ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกฎหมาย กฎหมายว่าด้วยอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติราชการ กฎหมายว่าด้วยการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ กฎหมายว่าด้วยสุสานและฌาปนสถาน กฎหมายกับการคุ้มครองสิทธิเสรีภาพ สิ่งแวดล้อมและสุขภาพของประชาชน กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และการบังคับใช้กฎหมายพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และขอบเขตการฝึกภาคปฏิบัติหัวข้อ การบังคับใช้กฎหมายพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 การออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง กลุ่มที่ 2 การตรวจแนะนำและการตรวจสอบเหตุรำคาญ กลุ่มที่ 3 การออกคำสั่งทางปกครอง และกลุ่มที่ 4 การเปรียบเทียบปรับและการดำเนินคดี





3. การประเมินผลการฝึกอบรมครั้งนี้ ประกอบด้วย ประเมินความรู้และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ประเมินผลการผ่านเกณฑ์การฝึกอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมต่อการจัดการฝึกอบรม ผลการประเมินสรุปได้ดังนี้

3.1 ประเมินความรู้และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ โดยใช้แบบทดสอบ ซึ่งมีคะแนนเต็ม 55 คะแนน พบว่า คะแนนการทดสอบก่อนการฝึกอบรมในภาพรวม คะแนนเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 27.8 คะแนน ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 4.5 ความรู้ก่อนการฝึกอบรมอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนคะแนนการทดสอบหลังการฝึกอบรมในภาพรวม คะแนนเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 43.1 คะแนน ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 6.7 ความรู้หลังการฝึกอบรมอยู่ในระดับดี เมื่อทดสอบความแตกต่างของคะแนนก่อนและหลังการฝึกอบรมพบว่า แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 นั้นแสดงว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เพิ่มขึ้น (คะแนนหลังการฝึกอบรมมากกว่าคะแนนก่อนการฝึกอบรม) สำหรับค่าผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมเท่ากับ ร้อยละ 55.9

ตารางแสดงผลการประเมินความรู้และผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

คะแนนทดสอบ	คะแนนเต็ม	คะแนนสูงสุด	คะแนนต่ำสุด	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ	S.D.	Sig	ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
ก่อนเข้ารับการฝึกอบรม	55	38	14	27.8	ปานกลาง	4.5	0.00	ร้อยละ 55.9
หลังเข้ารับการฝึกอบรม	55	55	18	43.1	ดี	6.7		

3.2 ประเมินผลการผ่านเกณฑ์การฝึกอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่ผ่านเกณฑ์การฝึกอบรม คือมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด และผ่านการทดสอบวัดผลหลังการฝึกอบรม (คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60) ได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองการผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงานสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม จำนวน 102 คน (ร้อยละ 98.1)

3.3 ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีระดับความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด และความพึงพอใจด้านการจัดการฝึกอบรมอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด

ตารางแสดงผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมด้านวิทยากร

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับการประเมิน
1. เนื้อหาตรงกับวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม	4.37	ระดับมากที่สุด
2. รูปแบบและวิธีการฝึกอบรมเหมาะสม	4.29	ระดับมากที่สุด
3. วิทยากรมีคุณวุฒิ ประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถตรงกับเนื้อหาการฝึกอบรม	4.42	ระดับมากที่สุด
4. ความสามารถในการถ่ายทอด สื่อสาร ให้เกิดความเข้าใจ	4.29	ระดับมากที่สุด
5. สื่อในการสอน/บรรยายมีความเหมาะสม	4.24	ระดับมากที่สุด
6. การเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและแสดงความคิดเห็น	4.35	ระดับมากที่สุด

ตารางแสดงผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมด้านวิทยากร (ต่อ)

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับการประเมิน
7. การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	4.31	ระดับมากที่สุด
8. การใช้เวลาอบรม/บรรยายของวิทยากรมีความเหมาะสม	4.24	ระดับมากที่สุด
9. ภายหลังจากฝึกอบรมท่านมีความรู้ความเข้าใจ	4.25	ระดับมากที่สุด
10. ท่านคิดว่าจะนำความรู้ที่ได้จากหัวข้อการฝึกอบรมนี้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.29	ระดับมากที่สุด
ภาพรวม	4.31	ระดับมากที่สุด

ตารางแสดงผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรมด้านการจัดการฝึกอบรม

หัวข้อ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับการประเมิน
การบริหารจัดการ และสถานที่จัดการฝึกอบรม		
1. การประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข่าวสารเรื่องของการจัดการฝึกอบรมครั้งนี้	4.33	ระดับมากที่สุด
2. การติดต่อประสานงานและการอำนวยความสะดวกจากผู้ดำเนินการฝึกอบรม	4.44	ระดับมากที่สุด
3. ความเหมาะสมของสถานที่จัดการฝึกอบรม ภาคบรรยาย	4.47	ระดับมากที่สุด
4. ความเหมาะสมของสถานที่จัดการฝึกอบรม ภาคปฏิบัติ	4.45	ระดับมากที่สุด
5. อาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม	3.85	ระดับมาก
ความพึงพอใจ และประโยชน์จากการฝึกอบรม		
6. ท่านมีความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมการฝึกอบรมครั้งนี้	4.47	ระดับมากที่สุด
7. ท่านได้รับประโยชน์จากการฝึกอบรม	4.56	ระดับมากที่สุด
8. ความรู้ที่ได้ในภาพรวมสามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.55	ระดับมากที่สุด
9. หน่วยงานควรจัดการฝึกอบรมหลักสูตรลักษณะนี้ต่อไป	4.53	ระดับมากที่สุด
ภาพรวม	4.41	ระดับมากที่สุด

4. ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ให้ข้อเสนอแนะสำหรับการฝึกอบรมครั้งต่อไป ดังนี้

- (1) ควรจัดการฝึกอบรมทุก ๆ ปี และเพิ่มจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม เพื่อให้เจ้าหน้าที่ทุกคนได้เข้ารับการฝึกอบรม ซึ่งเป็นการทบทวนและเพิ่มพูนความรู้ด้านกฎหมายสำหรับการปฏิบัติงาน
- (2) ควรเพิ่มระยะเวลาในการฝึกอบรม เนื่องจากเนื้อหากฎหมายค่อนข้างมากแต่มีเวลาจำกัด
- (3) ควรเพิ่มเติมเนื้อหาเกี่ยวกับแนวทางดำเนินการและวิธีการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง และเน้นกฎหมาย กฎ ข้อบัญญัติที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในสถานการณ์จริง
- (4) ควรยกกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานของฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ เพื่อให้ง่ายต่อการเข้าใจและเห็นภาพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด

(5) ควรจัดให้ฝึกปฏิบัติในทุกกลุ่มเพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกปฏิบัติในทุกหัวข้อ และสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนด โดยอาจจะต้องเพิ่มระยะเวลาของการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ

(6) เอกสารการฝึกอบรม นอกจากเอกสารประกอบการฝึกอบรมที่รวบรวมกฎหมายแล้ว ควรจัดทำเอกสารประกอบการบรรยาย (Microsoft PowerPoint) โดยจัดทำเอกสารเป็นรูปเล่ม เพื่อความสะดวกต่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมในการรับฟัง จดบันทึก และสามารถนำกลับมาทบทวนใช้ในการปฏิบัติงานได้

(7) ควรแจกเอกสารประกอบการฝึกอบรมล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เตรียมความพร้อมก่อนการฝึกอบรมและสะดวกต่อการฟังบรรยายมากยิ่งขึ้น อันจะส่งผลให้การฝึกอบรมเกิดผลสัมฤทธิ์มากยิ่งขึ้น

กิจกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการพัฒนาสมรรถนะเจ้าหน้าที่เพื่อเสริมสร้างประสิทธิภาพในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 ในระหว่างวันที่ 1 - 2 กรกฎาคม 2562 ณ โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางสาวกุลจิรา สาสุขวัฒน์) เป็นประธานในพิธีเปิดการฝึกอบรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาล และด้านอาหารปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง กลุ่มเป้าหมาย 105 คน ประกอบด้วย ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และสำนักอนามัย โดยได้รับความอนุเคราะห์วิทยากรจาก สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันอาหาร และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การบริหารจัดการความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมโดยใช้แบบทดสอบ ผลการประเมินผู้เข้ารับการฝึกอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินจำนวน 105 ราย (ร้อยละ 100)



ภารกิจที่สำคัญ

กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

สำนักอนามัย ได้ดำเนินโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เพื่อส่งเสริม พัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร ตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ให้มีการเตรียม ประกอบปรุงและจำหน่ายอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ซึ่งเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวอีกด้วย โดยได้คัดเลือกบริเวณย่านเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ เป็นจุดนำร่องในการดำเนินงาน ตั้งแต่ปี 2560 เนื่องจากย่านเยาวราชเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่หลากหลาย เป็นที่รู้จักของประชาชน และนักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี กอปรกับสำนักข่าว CNN ได้จัดอันดับให้กรุงเทพมหานครเป็น “สวรรค์แห่งอาหารริมทาง” หรือเมืองที่มีอาหารริมทาง (สตรีทฟู้ด) ดีที่สุดในโลก ต่อเนื่อง 2 ปีซ้อน (ปี 2560 - 2561) โดยยกย่องเยาวราช คือย่านของกินที่ดีที่สุดในโลกแห่งหนึ่ง ดังนั้น ผู้บริหารกรุงเทพมหานคร จึงได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารบริเวณย่านอาหารปลอดภัย โดยมอบหมายให้สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะทั้งทางด้านกายภาพและคุณภาพอาหารที่จำหน่ายต่อมาได้ขยายพื้นที่ดำเนินงานเป็นบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร และตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย ส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยวย่านเยาวราช ย่านถนนข้าวสาร และย่านตลาดนางเลิ้ง ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน



ผลการดำเนินการ

1. จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว จำนวน 2 ครั้ง บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 และบริเวณถนนข้าวสาร เขตพระนคร และวันที่ 24 พฤษภาคม 2562 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักอนามัย เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต ผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 170 คน และ 110 คน ตามลำดับ

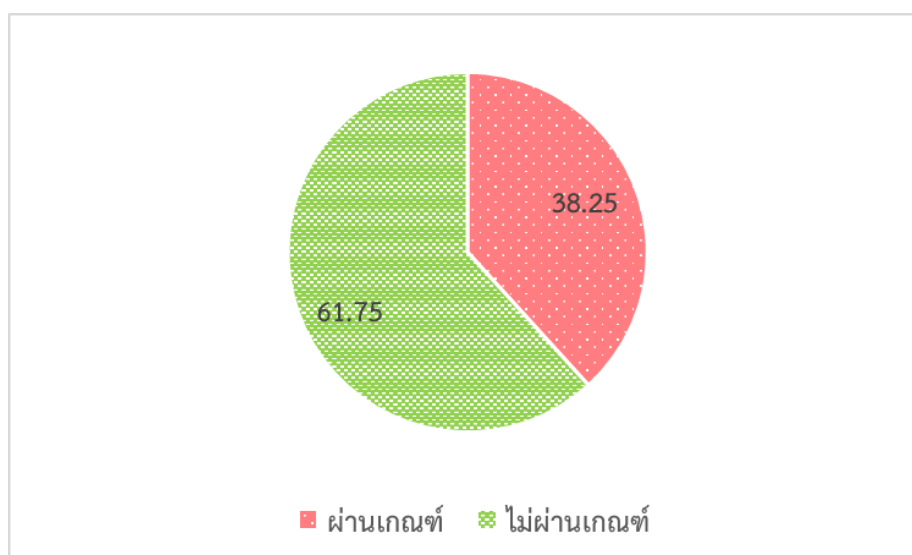
โดยในการจัดกิจกรรมดังกล่าว ได้มีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และการใช้ภาษาอังกฤษในการกล่าวต้อนรับและแนะนำลูกค้า



2. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและความปลอดภัยอาหาร

2.1 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ถนนข้าวสาร เขตพระนคร และตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย โดยสุ่มตรวจทั้งหมดจำนวน 400 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 153 ราย คิดเป็นร้อยละ 38.25 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 247 ราย คิดเป็นร้อยละ 61.75

แผนภาพ แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร



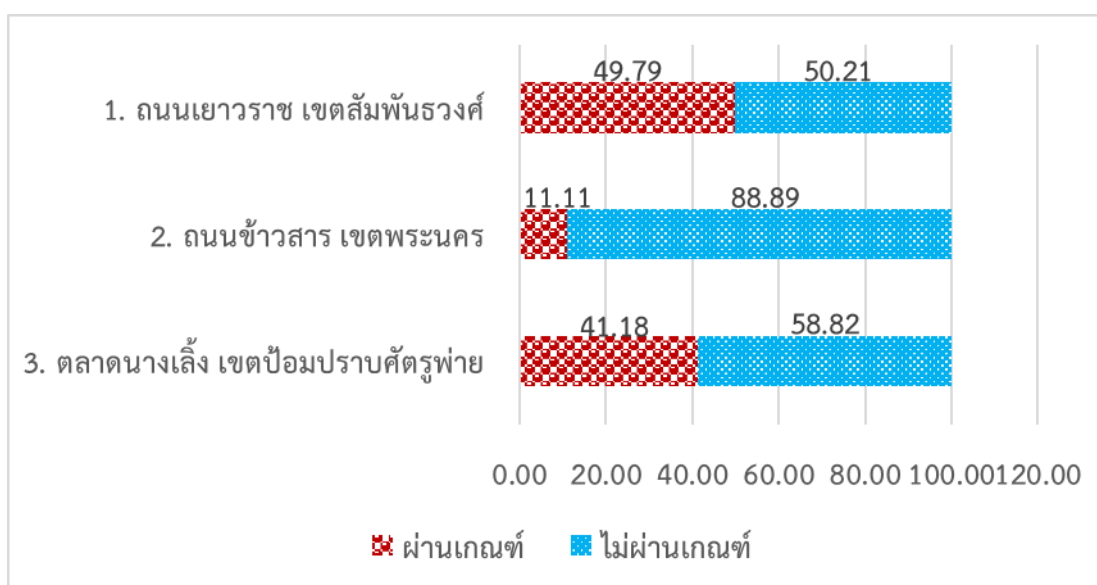
โดยส่วนใหญ่พบข้อบกพร่องในเรื่องการแต่งกายและสุขวิทยาส่วนบุคคล การเลือกภาชนะ อุปกรณ์ การปกปิดอาหาร และการจัดการขยะ ในเบื้องต้นกองสุขภาพอาหารได้แนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนด และได้ประสานให้สำนักงานเขตดำเนินการออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุง แก้ไข พร้อมติดตามผลการปฏิบัติตามคำสั่ง และบังคับใช้กฎหมายในกรณีที่มีการฝ่าฝืนคำสั่ง ซึ่งจากการรายงานผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต พบว่าผู้ประกอบการได้มีการปรับปรุงข้อบกพร่องให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร

ตาราง แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจด้านกายภาพ		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์ (ราย)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ราย)
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	241	120 (ร้อยละ 49.79)	121 (ร้อยละ 50.21)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	108	12 (ร้อยละ 11.11)	96 (ร้อยละ 88.89)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	51	21 (ร้อยละ 41.18)	30 (ร้อยละ 58.82)
รวม		400	153 (ร้อยละ 38.25)	247 (ร้อยละ 61.75)

หมายเหตุ : สุ่มตรวจสถานประกอบการอาหารในบริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ จำนวน 3 ครั้ง ซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายเดิม

แผนภาพ แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารของแต่ละเขต





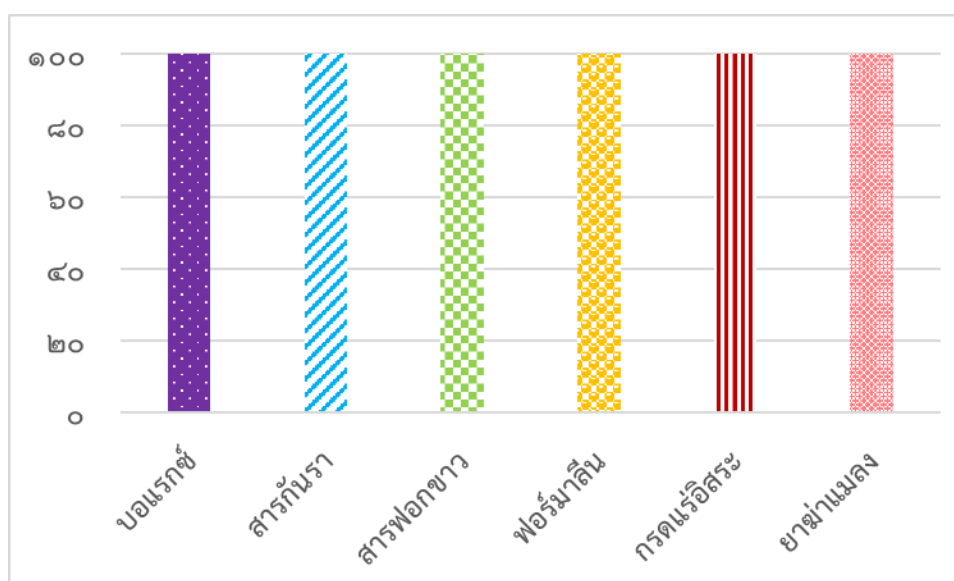
2.2 ผลการตรวจคุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

1) ด้านเคมี สุ่มตรวจสอบสารเคมีอันตรายประเภทสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด จำนวน 183 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจทุกตัวอย่าง

ตาราง แสดงผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีอันตรายโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผลการตรวจด้านเคมี													
			บอแรกซ์		สารกันรา		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลีน		กรดเรอัส		ยาฆ่าแมลง		สีสังเคราะห์	
			พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	98	0	52	0	3	0	20	0	18	0	2	0	0	0	3
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	62	0	39	0	0	0	13	0	10	0	0	0	0	0	0
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	23	0	8	0	1	0	5	0	2	0	1	0	6	0	0
รวม		183	0	99	0	4	0	38	0	30	0	3	0	6	0	3

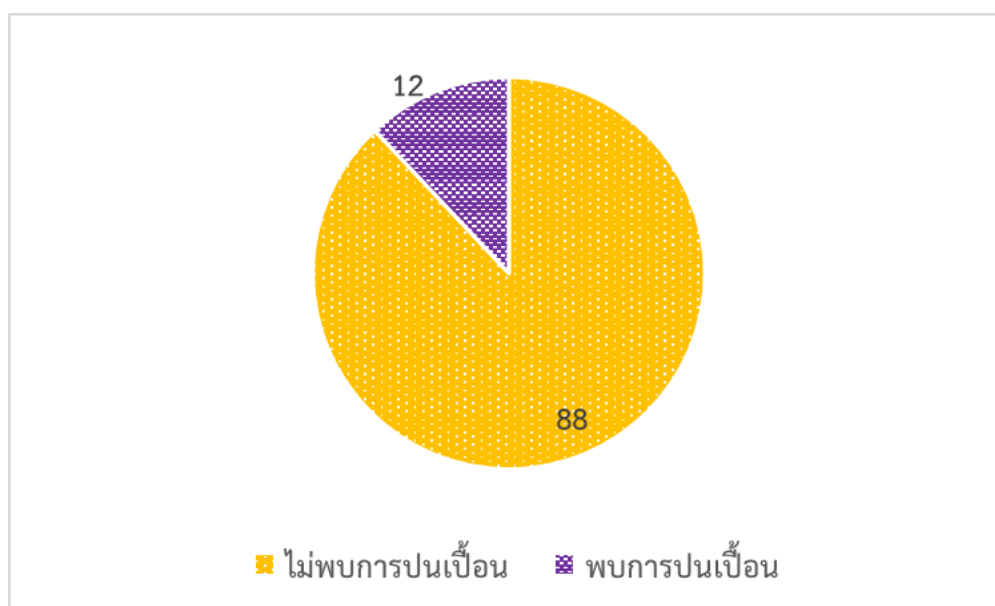
แผนภาพ แสดงผลการตรวจอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)





2) ด้านจุลินทรีย์ สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร จำนวน 75 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 66 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88 พบการปนเปื้อน จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12

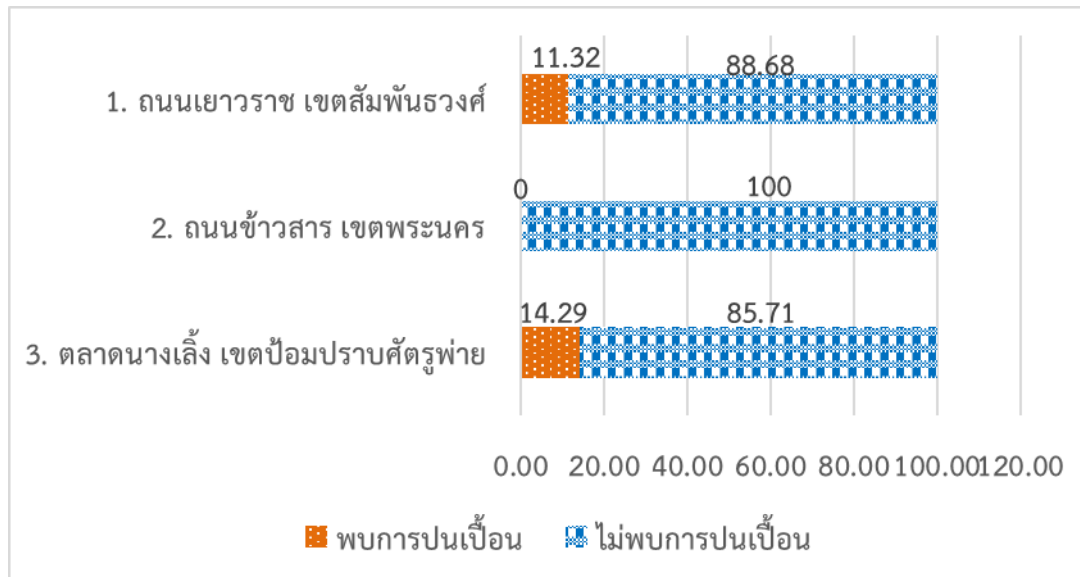
แผนภาพ แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)



ตาราง แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit) ของแต่ละเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	อาหารที่จำหน่าย	
			พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	53	6 (ร้อยละ 11.32)	47 (ร้อยละ 88.68)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	1	0 (ร้อยละ 0)	1 (ร้อยละ 100)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	21	3 (ร้อยละ 14.29)	18 (ร้อยละ 85.71)
รวม		75	9 (ร้อยละ 12)	66 (ร้อยละ 88)

แผนภาพ แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit) ของแต่ละเขต

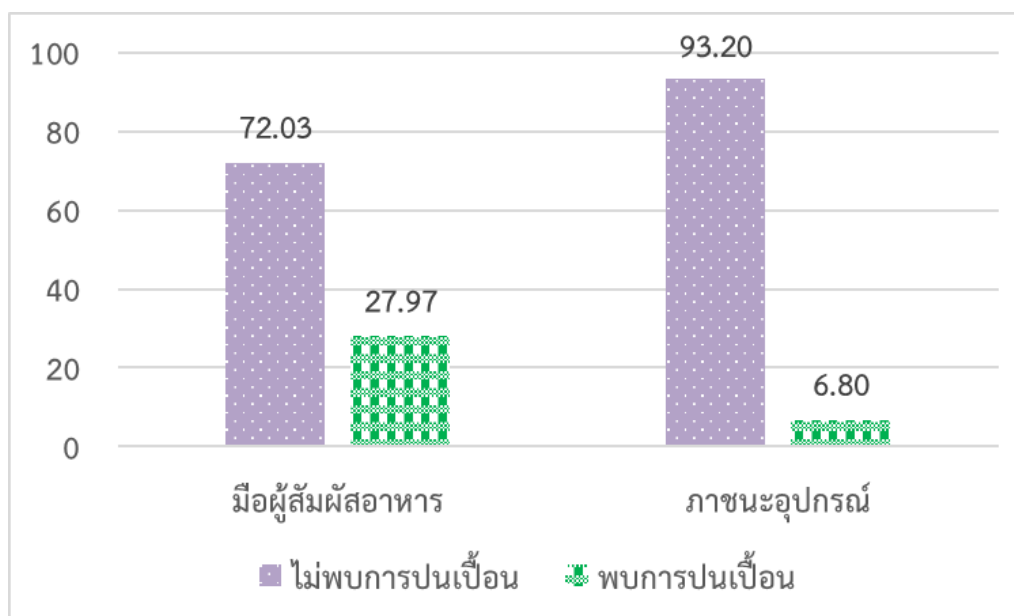


2.3 ตรวจความสะอาดของภาชนะและมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์

- สุ่มตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 143 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 103 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.03 พบการปนเปื้อน จำนวน 40 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.97

- สุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 103 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 96 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.20 พบการปนเปื้อน จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 6.80

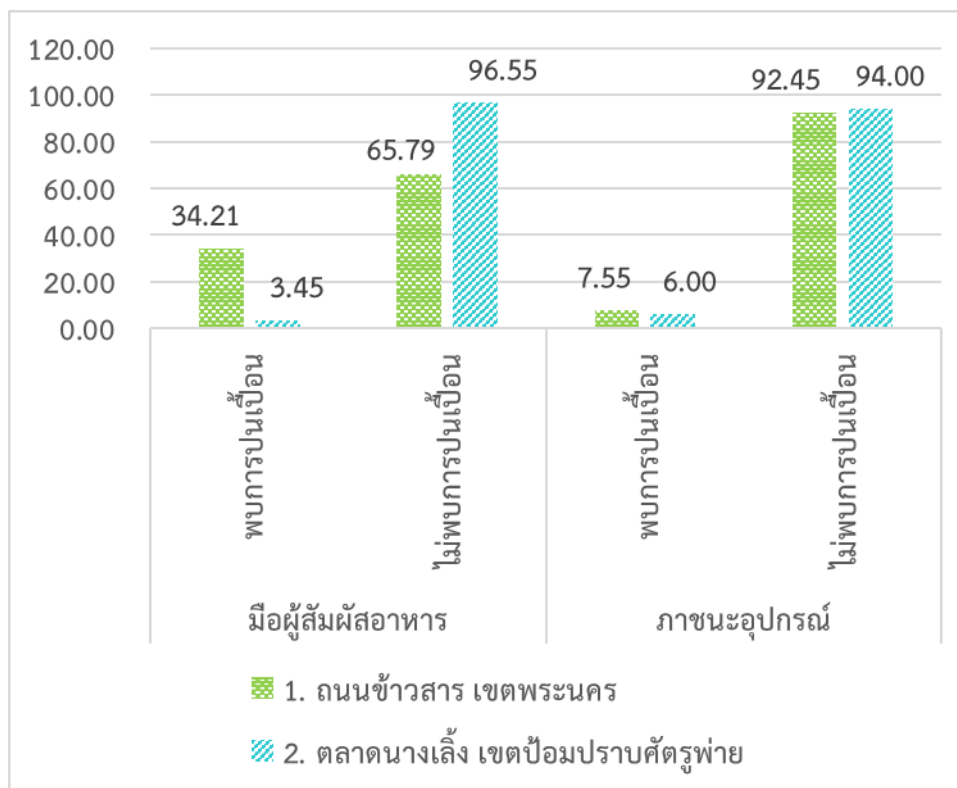
แผนภาพ แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2)



ตาราง แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ของแต่ละเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2					
		มือผู้สัมผัสอาหาร			ภาชนะอุปกรณ์		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ	สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ
1	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	114	39 (ร้อยละ 34.21)	75 (ร้อยละ 65.79)	53	4 (ร้อยละ 7.55)	49 (ร้อยละ 92.45)
2	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	29	1 (ร้อยละ 3.45)	28 (ร้อยละ 96.55)	50	3 (ร้อยละ 6)	47 (ร้อยละ 94)
รวม		143	40 (ร้อยละ 27.97)	103 (ร้อยละ 72.03)	103	7 (ร้อยละ 6.80)	96 (ร้อยละ 93.20)

แผนภาพ แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารและภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ของแต่ละเขต



การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

การประชุมแนวทางการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของ สำนักงานตลาด กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดการประชุมแนวทางการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี 2562 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตลาดที่อยู่ในการกำกับดูแลของสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร จำนวน 6 แห่ง ได้แก่ ตลาดประชานิเวศน์ 1 ตลาดธนบุรี (สนามหลวง 2) ตลาดเทวราช ตลาดหนองจอก และตลาดบางกะปิ ให้สะอาด ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยเป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ.2546 ซึ่งได้จัดการประชุมเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2562 เวลา 09.30 - 16.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 19 อาคารธานินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 โดยมี นายทวิศักดิ์ เลิศประพันธ์ รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วยนางสาวกุลจิรา สาสุขวัฒน์ รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สำนักงานตลาด กรุงเทพมหานคร เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร เขตทวีวัฒนา เขตดุสิต เขตหนองจอก เขตบางกะปิ และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวมจำนวน 50 คน



โดยได้กำหนดแนวทางการพัฒนาตลาดของกรุงเทพมหานครดังนี้ ตลาดที่มีข้อบกพร่องใดที่สามารถแก้ไขได้ในเบื้องต้นให้ดำเนินการแก้ไขให้แล้วเสร็จโดยเร็ว ตลาดควรมีการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม โดยให้ตัวแทนผู้ค้าในแต่ละกลุ่มสินค้า เช่น แผงเนื้อสัตว์ แผงผักผลไม้ แผงอาหารปรุงสุก เข้ามามีส่วนร่วม แลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นและร่วมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในตลาด ควรมีการจัดประชุมร่วมกัน เพื่อติดตามความคืบหน้าผลดำเนินการ และจัดให้มีการศึกษาดูงานตลาดที่มีการบริหารจัดการตลาดได้ดี สะอาด เพื่อนำมาปรับปรุงพัฒนาตลาดของกรุงเทพมหานครให้ดียิ่งขึ้น

การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ทั้งในระดับกลุ่มเขตและระดับเขต เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขตให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน และน่านโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปดำเนินการให้เกิดการพัฒนาในสถานศึกษา และร่วมมือกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งผลักดันให้สถานศึกษามีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องรับรู้นโยบายของกรุงเทพมหานคร และขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัย ตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 คณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามคำสั่งกรุงเทพมหานคร ที่ 256/2559 ลงวันที่ 21 มกราคม 2559 ได้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่ กรุงเทพมหานคร เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขต ให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน รวมทั้งติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยจัดการประชุม จำนวน 6 ครั้ง ตามกลุ่มเขต ในวันที่ 8 10 11 15 16 และ 17 มกราคม 2562 ณ สำนักงานเขตบางบอน ปทุมวัน ประเวศ ดอนเมือง คลองสาน และป้อมปราบศัตรูพ่าย ตามลำดับ



กลุ่มกรุงธนใต้



กลุ่มกรุงเทพใต้



กลุ่มกรุงเทพตะวันออก



กลุ่มกรุงเทพเหนือ



กลุ่มกรุงธนเหนือ



กลุ่มกรุงเทพกลาง



การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 6 กลุ่มเขต

การติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

1. เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต

สำนักงานเขตแต่งตั้งคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต โดยผู้อำนวยการเขตหรือผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตเป็นประธาน กรรมการประกอบด้วย หัวหน้าฝ่ายการศึกษา หัวหน้าฝ่ายโยธา ผู้อำนวยการสถานศึกษาในพื้นที่เขต พยาบาลอนามัยโรงเรียนประจำศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่เขต และมีหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทำหน้าที่กรรมการและเลขานุการ มีการประชุมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อนำนโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปดำเนินการให้เกิดการพัฒนาในสถานศึกษา และร่วมมือกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต โดยมีสำนักงานเขตที่ส่งรายงานการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขตมายังกองสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 44 แห่ง จากผลการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายฯ พบว่า เครือข่ายได้มีการดำเนินงานพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาแบบเชิงรุก และได้นำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการสร้างเครือข่าย รายละเอียดดังตาราง

ตารางแสดงผลการดำเนินงานเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับเขต

กิจกรรม	สำนักงานเขต
1. สนับสนุนให้สถานศึกษามีการจัดตั้งอาสาสมัครอาหารปลอดภัยในสถานศึกษาเพื่อร่วมเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร เช่น อบรมให้ความรู้การใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นให้กับอาสาสมัครอาหารปลอดภัย	คลองสาน ลาดกระบัง วังทองหลาง ยานนาวา ราชเทวี ทุ่งครุ บางกะปิ ป้อมปราบศัตรูพ่าย และราษฎร์บูรณะ
2. ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร การป้องกันควบคุมโรคติดต่อในโรงเรียน เช่น โรคมือเท้าปาก โรคไข้เลือดออก และโรคติดต่อที่มาจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อร่วมกับศูนย์บริการสาธารณสุข	คลองเตย จอมทอง ดอนเมือง พญาไท พระนคร ดุสิต วังทองหลาง บางกะปิ บางพลัด และบางรัก
3. ส่งเสริมให้โรงเรียนมีการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดประกวด การตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และการศึกษาดูงานการบริหารจัดการการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ฯลฯ	จตุจักร ดุสิต บางเขน และภาษีเจริญ
4. จัดโครงการ/กิจกรรมเพื่อลดปัญหาสิ่งแวดล้อม เช่น โครงการน้ำมันพืชเก่ามีค่าช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อม กิจกรรมรณรงค์ลดละเลิกการใช้ถุงพลาสติกและโฟมบรรจุอาหาร ฯลฯ	หลักสี่ บางซื่อ บางกอกใหญ่ บางคอแหลม ป้อมปราบศัตรูพ่าย วัฒนา สาทร และสวนหลวง
5. การใช้แอปพลิเคชันช่วยในการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนระหว่างสมาชิกเครือข่าย	คลองเตย จตุจักร ดุสิต บางเขน บางแค บางคอแหลม บางขุนเทียน บางกะปิ พระโขนง ป้อมปราบศัตรูพ่าย และวัฒนา

2. เครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ระดับโรงเรียน

สถานศึกษามีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง รับผิดชอบของกรุงเทพมหานคร และขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย ปัจจุบันมีโรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานครแต่งตั้งคณะกรรมการฯ จำนวน 405 แห่ง และสถานศึกษา นอกสังกัดกรุงเทพมหานครแต่งตั้งคณะกรรมการฯ จำนวน 74 แห่ง โดยสถานศึกษาควรมีการจัดประชุม คณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อขับเคลื่อนงาน สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนอย่างเป็นรูปธรรม และนำนโยบายลงสู่การปฏิบัติ ส่งเสริมให้เกิดการทำงาน แบบบูรณาการจากทุกภาคส่วน

3. การดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

แผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่

- 1) ด้านกายภาพ การปรับปรุงโรงอาหาร และการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน
- 2) ด้านคุณภาพอาหารและน้ำ การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ และการ ตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมในโรงเรียน และ 3) ด้านบุคลากร (ผู้สัมผัสอาหาร) ต้องเข้ารับการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการ อาหารปลอดภัยในโรงเรียนดัง มีดังนี้

1. การปรับปรุงโรงอาหาร สำนักงานเขตตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน มีผลการประเมินอยู่ในเกณฑ์ระดับดีมาก จำนวน 202 โรงเรียน (ร้อยละ 46.3) ระดับดี จำนวน 206 โรงเรียน (ร้อยละ 47.3) และต้องปรับปรุง จำนวน 28 โรงเรียน (ร้อยละ 6.4)

2. การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำ บนดินแล้ว จำนวน 339 โรงเรียน (ร้อยละ 77.6) โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน จำนวน 77 โรงเรียน (ร้อยละ 17.6) และโรงเรียนไม่มีถังเก็บน้ำ (ต่อตรง) จำนวน 21 โรงเรียน (ร้อยละ 4.8)

3. การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ โรงเรียนมีการ จัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ 428 โรงเรียน (ร้อยละ 97.9) และซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ไม่มี ใบอนุญาตฯ จำนวน 9 โรงเรียน (ร้อยละ 2.1)

4. การตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมในโรงเรียน (ปี 2562 นมโรงเรียนเปลี่ยนจาก นมพาสเจอร์ไรส์เป็นนม UHT) โรงเรียนที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 โรงเรียน โดยโรงเรียนมีการ จัดเก็บนมอย่างเหมาะสม 431 โรงเรียน (ร้อยละ 100)

5. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร มีผู้สัมผัสอาหาร ในโรงเรียน จำนวนทั้งหมด 1,667 คน มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,061 คน (ร้อยละ 63.6)

6. การตรวจสอบสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน จำนวนทั้งหมด 1,667 คน มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวก โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,667 คน (ร้อยละ 100)

ตารางสรุปผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

มาตรการตามแผนฯ	ผลการดำเนินงาน
1. การปรับปรุงโรงอาหาร (เป็นการรายงานการตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหาร) - ผ่านมาตรฐาน ระดับดีมาก - ผ่านมาตรฐาน ระดับดี - ไม่ผ่านการประเมินฯ	202 โรงเรียน (ร้อยละ 46.3) 206 โรงเรียน (ร้อยละ 47.3) 28 โรงเรียน (ร้อยละ 6.4) * ไม่ได้รับการประเมิน 1 แห่ง เนื่องจากอยู่ระหว่างการปรับปรุงโรงอาหาร
2. การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำบนดิน - โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำบนดิน - โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน - โรงเรียนไม่มีถังเก็บน้ำ (ต่อตรง)	339 (ร้อยละ 77.6) 77 (ร้อยละ 17.6) 21 (ร้อยละ 4.8)
3. แหล่งซื้อวัตถุดิบ/อาหารปรุงสำเร็จ - โรงเรียนมีการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ	428 โรงเรียน (ร้อยละ 97.9)
4. ระบบการตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมโรงเรียน (ปี 2562 นมโรงเรียนเปลี่ยนจากนมพาสเจอร์ไรส์เป็นนม UHT และโรงเรียนที่มีโครงการนมโรงเรียนจำนวน 431 แห่ง) - โรงเรียนมีการจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม	431 (ร้อยละ 100)
5. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร - มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน - มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ฯ และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร	1,667 คน 1,061 คน (ร้อยละ 63.6)
6. การตรวจสอบสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร - จำนวนผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน - มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ ๙ โรค	1,667 คน 1,667 คน (ร้อยละ 100)

หมายเหตุ - ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และข้อมูลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร จากการรายงานของสำนักงานเขต

- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร มีจำนวน 437 แห่ง

4. ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ ชุดทดสอบหาสารบอแรกซ์ ชุดทดสอบหาสารฟอร์มาลีน ชุดทดสอบหาสารซาลิซิลิก ชุดทดสอบหาโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหาร ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ ไม้พันสำลี สำลีก้อน เพื่อให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง มีการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง สรุปผลดังตาราง

ตารางแสดงผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียน

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนชุดทดสอบที่จัดสรรให้	จำนวนที่ต้องตรวจ (รายการ)	ตรวจ (รายการ)	ร้อยละ	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (รายการ)	ร้อยละ
บอแรกซ์	437	21,850	4,231	19.4	4,231	100	0	0.0
ฟอร์มาลีน	1,395	1,395	1,385	99.3	1,384	99.9	1	0.1
ซาลิซิลิก	437	21,850	1,686	7.7	1,686	100	0	0.0
โซเดียม-ไฮโดรซัลไฟต์	437	43,700	2,672	6.1	2,672	100	0	0.0
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	437	21,850	5,535	25.3	5,371	97.0	164	3.0
น้ำสำหรับอุปโภคบริโภค	437	21,850	3,034	13.9	3,015	99.4	19	0.6
รวม	3,580	132,495	18,543	14.0	18,359	99.0	184	1.0

หมายเหตุ - ข้อมูลผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียนจากการรายงานของสำนักงานเขต จำนวน 44 เขต

- กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผลซึ่งไม่พบการปนเปื้อน

กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

1. การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบการผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ) ในทุกสถานประกอบการทั้งร้านอาหาร บาเทวีลี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามข้อบัญญัติฯ ในปีงบประมาณ 2562 สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนดแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ 50 เขต รวม 52 รุ่น ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ - 10 กรกฎาคม 2562 พบว่ามีผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้ จำนวน 5,638 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,406 คน คิดเป็นร้อยละ 95.9 แบ่งเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร จากสถานประกอบการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 4,824 คน (ร้อยละ 88.6) ตลาด จำนวน 79 คน (ร้อยละ 1.4) มินิมาร์ท จำนวน 372 คน (ร้อยละ 6.6) ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 91 คน (ร้อยละ 1.6) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาเทวีลี จำนวน 40 คน (ร้อยละ 0.7) โดยสำนักงานเขตที่ส่งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ เขตดุสิต วัฒนา ปทุมวัน หลักสี่ และพระนคร และจากการประเมินความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจ ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร ด้านสถานที่ เวลา และสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ และด้านความรู้ ความเข้าใจ และการนำไปใช้ พบว่ามีระดับความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน



การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. โครงการสนับสนุนการดำเนินงานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัย โดยกองสุขภาพอาหารได้จัดจ้างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขภาพอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 15 รุ่น ระหว่างวันที่ 21 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม 2562 โดยสำนักงานเขตส่งรายชื่อผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรดังกล่าวจำนวน 34 เขต มีผู้เข้ารับการอบรมฯ จำนวน 1,535 ราย และมีผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,489 ราย (คิดเป็นร้อยละ 98.9) โดยผู้เข้ารับการอบรมเป็นผู้สัมผัสอาหารของเขตคลองสามวา หนองจอก บึงกุ่ม วังทองหลาง สวนหลวง ประเวศ ลาดกระบัง ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางแค ปทุมวัน ป้อมปราบศัตรูพ่าย ภาษีเจริญ วัฒนา หนองแขม บางนา คลองเตย พระโขนง ราชเทวี จตุจักร ดินแดง ดุสิต ดลิ่งชัน พญาไท คลองสาน บางขุนเทียน บางซื่อ บางรัก สาทร หลักสี่ บางกะปิ บางพลัด ดอนเมือง บางบอน พระนคร ลาดพร้าว สายไหม บางคอแหลม ยานนาวา และราษฎร์บูรณะ

3. การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขภาพอาหาร โดยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Study) สำนักงานเขตจำนวน 49 เขต ดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขภาพอาหารในแนวทางการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเอง มีผู้เข้ารับการประเมินผล จำนวน 25,972 คน ผ่านการประเมินผล จำนวน 23,487 คน คิดเป็นร้อยละ 90.4 โดยสำนักงานเขตที่มีผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่เข้ารับการประเมินผล มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ เขตวัฒนา ปทุมวัน จตุจักร บางรัก และราชเทวี (ข้อมูลออกบัตรฯ เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2562)



การประเมินผลความรู้ด้านการสุขภาพอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร

4. สนับสนุนวิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การสุขภาพอาหาร แก่หน่วยงานภายนอก จำนวน 10 หน่วยงาน ได้แก่ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) บริษัท เอส แอนด์ พี เทรนนิ่ง จำกัด บริษัท ซีพี รีเทลลิงค์ จำกัด บริษัทสตาร์บัคส์ คอฟฟี่ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท ดองกิ ทองหล่อ จำกัด บริษัท สยาม แม็คโคร จำกัด (มหาชน) โรงแรมแมนดาริน โรงแรมรามาร์กเด้นส์ สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกากระจายเสียงกิจการโทรทัศน์และกิจการโทรคมนาคมแห่งชาติ (สำนักงาน กสทช.) และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีผู้เข้ารับการอบรมรวมทั้งสิ้นจำนวน 2,086 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,930 คน คิดเป็นร้อยละ 92.5

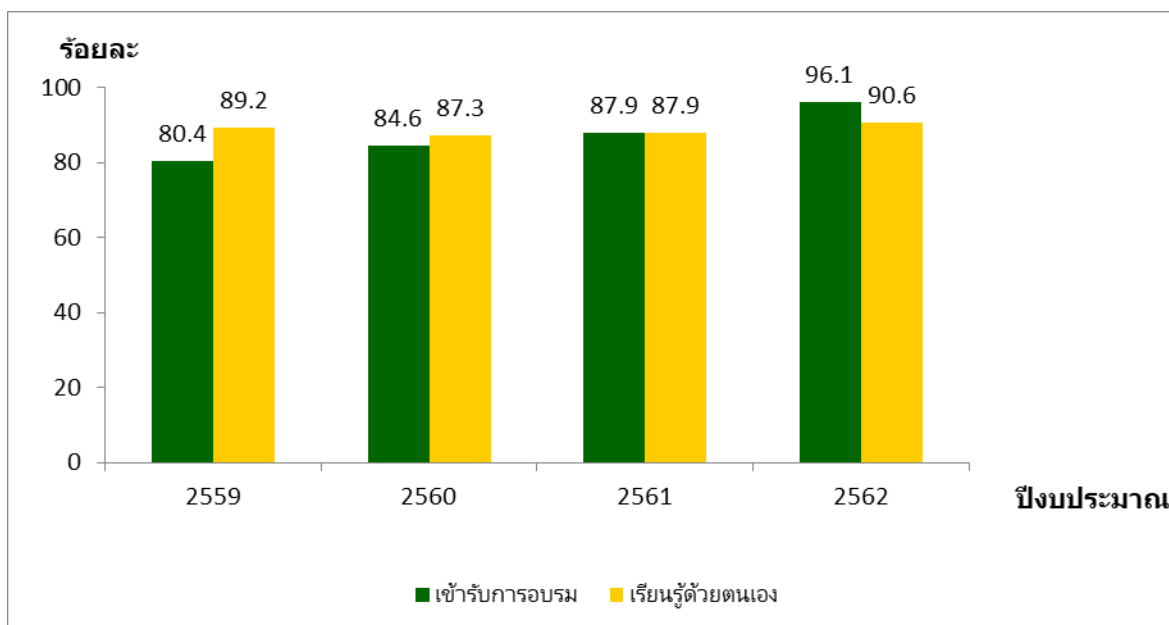


การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแก่หน่วยงานภายนอก

สรุปในปีงบประมาณ 2562 มีผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้รวมทั้งสิ้น 35,231 คน ผ่านการประเมินผล 32,312 คน คิดเป็นร้อยละ 91.7 และกรุงเทพมหานครได้ออกหนังสือรับรองการอบรม และบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้กับผู้ที่ผ่านการประเมินผลความรู้เรียบร้อยแล้ว

ตารางข้อมูลผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการส่งเสริมความรู้ โดยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการอบรม ที่จัดให้ระหว่างปี 2559-2562

ปีงบประมาณ	ประเภทของการส่งเสริมความรู้				รวม	
	เข้ารับการอบรม		เรียนรู้ด้วยตนเอง			
	ทั้งหมด	ผ่าน(%)	ทั้งหมด	ผ่าน(%)	ทั้งหมด	ผ่าน(%)
2559	6,501	5,227 (80.4%)	17,806	15,886 (89.2%)	24,307	21,113 (86.9%)
2560	9,418	7,973 (84.6%)	22,708	19,823 (87.3%)	32,126	27,798 (86.5%)
2561	7,627	6,702 (87.9%)	34,715	30,531 (87.9%)	42,126	37,233 (87.9%)
2562	7,173	6,895 (96.1%)	28,058	25,417 (90.6%)	35,231	32,312 (91.7%)



แสดงร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการอบรมที่จัดให้ ปี 2559-2562

จากภาพร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเองและการอบรมที่จัดให้ ตั้งแต่ปี 2559 - 2562 พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการส่งเสริมความรู้ด้วยแนวทางทั้งสองวิธีการมากกว่าร้อยละ 80 ผ่านการประเมินผลความรู้ และในปี 2562 พบว่าร้อยละของจำนวนผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการอบรมที่จัดให้ผ่านการประเมินผลความรู้มากกว่าผู้ที่เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ภารกิจอื่นๆ

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2562

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 29 กันยายน - 7 ตุลาคม 2562 ประชาชนจำนวนมากให้ความสำคัญกับการถือศีลกินเจ ดึงดูดการบริโภคเนื้อสัตว์และบริโภคผัก และผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น โดยมีการนำผักแห้งจำพวกเก๋ากี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอมมาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง แตงกวา ถั่วฝักยาว ผักปวยเล้ง เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

- สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น
- ฟอรัมาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดทอง เป็นต้น
- สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยข้าว เจ็กเต็ก ดอกไม้จีน ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง / สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิตเพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัยเพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป



ผลการดำเนินงาน : ได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 48 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ ทั้งสิ้น 1,109 ราย



2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด (ได้แก่ บอแรกซ์, ซาลิซิลิก, สารฟอกขาว และฟอร์มาลิน) จำนวนทั้งสิ้น 1,855 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในทุกตัวอย่างอาหาร

ตารางแสดงผลตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด ในตัวอย่างวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารเจ

สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน/ สำนักงานเขต
		พบปนเปื้อน	ไม่พบปนเปื้อน	
๑. บอแรกซ์	678	-	678	-
๒. กรดซาลิซิลิก	351	-	351	-
๓. สารฟอกขาว	484	-	484	-
๔. ฟอร์มาลิน	342	-	342	-
รวมทั้งหมด	1,855	-	1,855 (ร้อยละ 100)	-

3. เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจตรวจหาสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ตกค้าง จำนวนทั้งสิ้น 1,507 ตัวอย่าง ไม่พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในตัวอย่างที่ตรวจ

4. ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ จำนวนทั้งสิ้น 173 ตัวอย่าง พบปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 1 ตัวอย่าง (เขตประเวศ) คิดเป็นร้อยละ 0.6

5. เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภครวบรวมการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 1,454 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.48

6. ตรวจหาปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จำนวนทั้งสิ้น 21 ตัวอย่าง พบตัวอย่างมีปริมาณไอโอดีนไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ตัวอย่าง (เขตทุ่งครุ)

7. เก็บตัวอย่างน้ำส้มสายชูเพื่อตรวจหากรดแอสสเร จำนวนทั้งสิ้น 43 ตัวอย่าง ไม่พบกรดแอสสเรในตัวอย่างที่ตรวจ

8. เก็บตัวอย่างอาหารเจเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ จำนวนทั้งสิ้น 19 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในตัวอย่างอาหาร

9. เก็บตัวอย่างอาหารเจเพื่อตรวจวิเคราะห์หาไนเตรท จำนวนทั้งสิ้น 1 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบไนเตรทในตัวอย่างอาหาร

10. เก็บตัวอย่างอาหารเจเพื่อตรวจวิเคราะห์หาวัตถุกันเสีย จำนวนทั้งสิ้น 49 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบวัตถุกันเสียในปริมาณที่เกินเกณฑ์มาตรฐาน

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



การจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร จัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาศักยภาพด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ให้มีทักษะ ความรู้ ความเข้าใจ และสามารถตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้ถูกต้อง แม่นยำ เพื่อให้การปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ นำไปสู่การคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยของอาหาร

ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภทวิชาการระดับปฏิบัติการ - ชำนาญการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล และประเภททั่วไประดับปฏิบัติงาน - ชำนาญงาน ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวมทั้งสิ้น 141 คน จัดอบรมแบบไป - กลับ จำนวน 2 รุ่นๆละ 2 วัน รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 13 - 14 มีนาคม 2562 และรุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 26 - 27 มีนาคม 2562 เวลา 08.00 - 16.00 น. ณ โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ซึ่งผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นายแพทย์ชินวัตร ศิริินาค) เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม และมีทีมวิทยากรจากสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นผู้บรรยายทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



รูปแบบการอบรม แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การบรรยาย และการฝึกปฏิบัติ โดยมีการทดสอบเพื่อวัดศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งภาคทฤษฎี (ข้อสอบปรนัย 40 ข้อ) และภาคปฏิบัติ (สอบการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น จำนวน 3 ชุดทดสอบ / คน) ซึ่งทำการทดสอบก่อน และหลังการอบรม ผลการทดสอบผู้เข้ารับการอบรมทุกคนสอบผ่านการประเมินทุกราย



ภาพการฟังบรรยายและการฝึกปฏิบัติ



ภาพการสอบภาคทฤษฎีและการสอบปฏิบัติ

ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหารได้ทำแบบสำรวจความพึงพอใจในการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร คะแนนภาพรวมเฉลี่ย 4.33 (คะแนนเต็ม 5) ซึ่งอยู่ในระดับพึงพอใจมาก โดยมีประเด็นที่ผู้เข้ารับการอบรมพึงพอใจมากเป็นอันดับแรก คือ ความพึงพอใจต่อหลักสูตร คะแนนเฉลี่ย 4.5 รองลงมาคือความพึงพอใจต่อวิทยากรภาคบรรยาย และภาคปฏิบัติ คะแนนเฉลี่ย 4.33 โดยในภาพรวมเห็นสมควรให้มีการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานให้มีความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านต่อไป

กิจกรรมการตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของโรงอาหาร อาคารธำนิพนธ์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)

ในปีงบประมาณ 2562 สำนักอนามัยโดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตดินแดง ดำเนินการการตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหารบริเวณชั้นที่ 5 และชั้นใต้ดิน อาคารธำนิพนธ์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) จำนวน 3 ครั้ง ระหว่างเดือนมกราคม - เดือนกรกฎาคม 2562 เพื่อพัฒนาและควบคุมดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหาร บริเวณชั้นที่ 5 และชั้นใต้ดิน อาคารธำนิพนธ์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) ให้เป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2545 สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. การขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

สำนักงานเขตดินแดงได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารให้กับผู้ประกอบการที่จำหน่ายอาหารในโรงอาหารบริเวณชั้นที่ 5 และชั้นใต้ดิน (B1) จำนวน 2 ใบ ได้แก่ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ชั้น B1 ขนาดพื้นที่ 107.38 ตารางเมตร และหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ชั้น F5 ขนาดพื้นที่ 160 ตารางเมตร

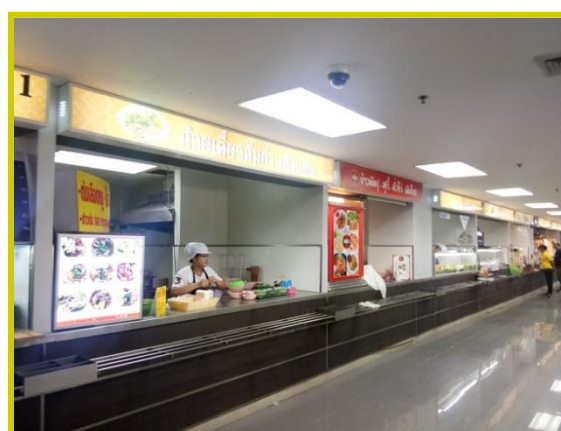
2. ผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพ

2.1 โรงอาหารชั้นที่ 5 พบว่าโดยภาพรวมสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารมีสภาพ การสุขาภิบาลอาหารที่ดี เช่น พื้น ผนังและเพดาน บริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด จัดเป็นระเบียบ มีการติดตั้ง เครื่องดับเพลิงอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจน มีการติดตั้งปล่องระบายควัน จัดเก็บอาหารสดเป็นสัดส่วน อาหารปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร จัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค มีอุปกรณ์สำหรับต้มน้ำแข็งโดยเฉพาะ ภาชนะและอุปกรณ์มีสภาพดี สะอาด จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย และมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน และผู้สัมผัสอาหารสวมผ้ากันเปื้อน ที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร แต่ยังพบปัญหา เช่น ที่ล้างมือ บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหารไม่มีสบู่ล้างมือ เครื่องปรุงรสสำหรับไว้บริการไม่มีการปกปิด บางร้าน มีการวางภาชนะอุปกรณ์บนพื้น ถังรองรับมูลฝอยไม่มีฝาปิด ผู้สัมผัสอาหารบางคนใส่เครื่องประดับ เช่น สร้อยข้อมือ และใส่รองเท้าแตะขณะปฏิบัติงานผู้สัมผัสอาหารบางคนไม่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร



โรงอาหารชั้นที่ 5

2.2 โรงอาหารชั้นใต้ดิน (B1) พบว่าโดยภาพรวมสัญลักษณ์ของการจำหน่ายอาหารมีสภาพการสุขาภิบาลอาหารที่ดี เช่น พื้น ผนังและเพดาน บริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด จัดเป็นระเบียบ มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจน มีการติดตั้งปล่องระบายควัน จัดเก็บอาหารสดเป็นสัดส่วน อาหารปรุงสำเร็จเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร จัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด ไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ภาชนะและอุปกรณ์มีสภาพดี สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย และมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน และผู้สัมผัสอาหารสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร แต่ยังมีปัญหา เช่น บางร้านมีการระบายอากาศไม่เพียงพอ เนื่องจากเครื่องดูดควันไม่มีประสิทธิภาพในการดูดควันจากการประกอบอาหาร เครื่องปรุงรสสำหรับไว้บริการไม่มีการปกปิด บางร้านมีการใช้แก๊สลอนนมในการต้มน้ำแข็งสำหรับบริโภค ถังรองรับเศษอาหารไม่มีฝาปิด ผู้สัมผัสอาหารบางคนใส่รองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม และใส่เครื่องประดับ เช่น สร้อยข้อมือ ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารบางคนไม่ได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด และยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร



โรงอาหารชั้นใต้ดิน

3. ผลการตรวจคุณภาพอาหาร

3.1 ผลด้านเคมี โดยทำการสุ่มตรวจตัวอย่างวัตถุดิบอาหาร เพื่อหาสารเคมีอันตราย (สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และสารโพแทสเซียม) ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) จำนวน 71 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 2 ตัวอย่าง ได้แก่ พบการปนเปื้อนบอแรกซ์ ในหมูบด และพบการปนเปื้อนฟอร์มาลินในปลาหมึกกรอบ ซึ่งบอแรกซ์และฟอร์มาลินเป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 391) พ.ศ. 2561 เรื่อง กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย หากผู้ใดฝ่าฝืนมีโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ทั้งนี้ สำนักงานเขตดินแดง ได้ดำเนินการออกแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงาน ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (แบบ นส.1) ให้ผู้ประกอบการกิจการเปลี่ยนสถานที่ซื้อวัตถุดิบ รวมทั้งออกบันทึกคำให้การ และบันทึกการยึดอาหาร ให้ผู้ประกอบการทำลายปลาหมึกกรอบ และหมูบดที่พบสารปนเปื้อนต่อหน้าพนักงานเจ้าหน้าที่ และพยาน และได้ทำการตรวจซ้ำอีกครั้งเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2562 เวลา 10.00 น. ผลการตรวจสอบไม่พบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหารทั้ง 2 ตัวอย่าง

3.2 ผลด้านจุลินทรีย์ ได้ทำการเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจหาการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 116 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 13 ตัวอย่าง ได้แก่ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ และได้ทำการเก็บตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 60 ตัวอย่าง ส่งตรวจหาเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ณ สำนักงานชั้นสูงตรสาธารณสุข สำนักอนามัย ผลการตรวจพบเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร จำนวน 20 ตัวอย่าง

จากผลการตรวจสุ่มลักษณะด้านกายภาพและคุณภาพอาหาร ได้แนะนำให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการควบคุมสุขลักษณะของการประกอบปรุง จำหน่ายอาหาร และการขนส่ง น้ำแข็ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ดังนี้

1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในโรงอาหาร
 - 1) รักษาความสะอาดของสถานที่ประกอบและปรุงอาหาร
 - 2) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ วางรอจำหน่ายไม่เกิน 4 ชั่วโมง ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ต้องอุ่นอาหารให้ร้อนอย่างทั่วถึง และต้องนำอาหารมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง
 - 3) มีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกวิธี ก่อนนำมาประกอบปรุงอาหาร
 - 4) ใช้อุปกรณ์สำหรับตักน้ำแข็งบริโภคโดยเฉพาะ และต้องมีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ถังน้ำแข็งเป็นประจำทุกวัน
 - 5) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นระเบียบ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
 - 6) ถังรองรับมูลฝอย ต้องจัดให้มีฝาปิดมิดชิด
 - 7) ทำความสะอาดรางระบายน้ำเป็นประจำ ไม่ให้มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง
 - 8) ผู้สัมผัสอาหารต้องหมั่นล้างมือเป็นประจำหลังจากเข้าห้องน้ำ และเมื่อหยิบจับอาหารดิบ หรือสิ่งสกปรกต่างๆ

9) ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามสุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมให้เรียบร้อย ใส่รองเท้าหุ้มส้น และไม่สวมเครื่องประดับ

10) ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

2. แจ้งให้ผู้ประกอบการขนส่งน้ำแข็งเปลี่ยนภาชนะบรรจุน้ำแข็งจากกระสอบเป็นถุงพลาสติกปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค และหมั่นทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรครถกระบะสำหรับขนส่งน้ำแข็ง และอุปกรณ์รองรับถุงน้ำแข็งเป็นประจำ

3. แจ้งให้ผู้ประกอบการที่ดูแลร้านอาหารหมั่นทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรครถเข็นสำหรับขนส่งน้ำแข็งเป็นประจำ



การตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะของร้านอาหาร อาคารธานีพรตน์

**งานวิจัย เรื่องการศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และ
การจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหาร
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร**

หลักการและเหตุผล

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561 มีผลใช้บังคับในวันที่ 16 ธันวาคม 2561 โดยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการอบรมการสุขาภิบาลอาหารได้ถูกกำหนดในหมวด 4 ข้อ 21 (2) กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ทั้งนี้ การดำเนินการตามข้อ 21 (2) ให้ดำเนินการภายในกำหนดเวลา 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2562 มีผลใช้บังคับในวันที่ 25 เมษายน 2562 ได้กำหนดวิธีการอบรมในหมวด 3 ข้อ 11 วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ 15 หรือข้อ 16

(2) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ดังนั้น เพื่อให้การจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครสอดคล้องกับวิธีการจัดการอบรมตามร่างประกาศฯ ดังกล่าว กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จึงได้กำหนดให้มีการศึกษาวิจัยเพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และการจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร และจะได้นำผลการศึกษาวิจัยเป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรุงเทพมหานครให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และการจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย

ดำเนินการเก็บข้อมูลผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ 12 เขต จำนวน ไม่น้อยกว่า 500 คน แบ่งเป็นกลุ่มเขตละ 2 เขต โดยคัดเลือกเขตที่มีสถานที่จำหน่ายอาหารมากกว่า 100 แห่งขึ้นไป รวมจำนวน 12 เขต

- 1) ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมแบบการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวนไม่น้อยกว่า 250 คน
- 2) ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมแบบในห้องอบรม จำนวนไม่น้อยกว่า 250 คน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. จัดทำโครงการเพื่อขออนุมัติโครงการ
2. จ้างเหมาสถาบันการศึกษา หน่วยงานหรือองค์กรดำเนินการศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง และการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร
3. จัดทำรายงานสรุปและประเมินผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน

1. จัดจ้างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานครด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และการจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร
2. ในวันที่ 19 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 - 12.00 น. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินโครงการศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และการจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) ของผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยมีผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นประธาน และผู้เข้าร่วมประชุม ประกอบด้วย หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอาหาร และผู้แทนฯ จำนวน 12 สำนักงานเขต ได้แก่ เขตราชเทวี วังทองหลาง บางกะปิ ลาดกระบัง ยานนาวา บางรัก หลักสี่ ดอนเมือง ภาษีเจริญ บางขุนเทียน คลองสาน และตลิ่งชัน และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 23 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)



การประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินโครงการ

3. การศึกษานี้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงพรรณนาแบบภาคตัดขวาง (Cross - sectional survey study) กลุ่มตัวอย่างคือผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ 12 เขตของกรุงเทพมหานคร (เขตราชเทวี วังทองหลาง บางกะปิ ลาดกระบัง ยานนาวา บางรัก หลักสี่ ดอนเมือง ภาษีเจริญ บางขุนเทียน คลองสาน และเขตตลิ่งชัน) กลุ่มตัวอย่างแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (359 คน) และกลุ่มการจัดอบรมในห้องอบรม (280 คน) โดยสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง และทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมระหว่างกลุ่มการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง และกลุ่มการจัดอบรมในห้องอบรมไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าเฉลี่ยของคะแนนสอบในกลุ่มการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self - study) (ค่าเฉลี่ย 44.9 ± 3.5) สูงกว่ากลุ่มการจัดการอบรมในห้องอบรม (Class room) (ค่าเฉลี่ย 44.5 ± 3.7) เล็กน้อย จากการวิเคราะห์ผลคะแนนเปรียบเทียบทั้งสองกลุ่มแสดงให้เห็นว่า วิธีการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครทั้งสอง วิธี มีประสิทธิภาพที่ดีทั้งสองวิธี นอกจากนี้ ยังพบว่าปัจจัยที่ทำให้ผลสัมฤทธิ์ทางการอบรมอยู่ในระดับต่ำในกลุ่มการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเองมีเพียงปัจจัยเดียวคือทัศนคติต่อการสอบเท่านั้น ($r = 0.243$, $p - \text{value} < 0.01$) ส่วนในกลุ่มการจัดอบรมในห้องอบรมมีหลายปัจจัยที่ส่งผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการอบรม ได้แก่ ทัศนคติต่อการสอบ ($r = 0.252$, $p - \text{value} < 0.01$) อายุ ($r = 0.165$, $p - \text{value} < 0.01$) ระยะเวลาที่ใช้ในการเตรียมตัวสอบ ($r = 0.153$, $p - \text{value} < 0.05$) ระยะเวลาที่ใช้ในการอ่านหนังสือต่อสัปดาห์ ($r = 0.153$, $p - \text{value} < 0.05$) และระยะเวลาที่ใช้ในการอ่านหนังสือต่อวัน ($r = 0.156$, $p - \text{value} < 0.01$)

4. ทำหนังสือขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยในการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self - study) เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

มีการพัฒนาการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรุงเทพมหานครให้มีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561

งานวิจัย เรื่อง การรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กรณีศึกษาเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และผู้ประกอบการร้านอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 135 ตอนที่ 42 ก เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561 มีผลบังคับใช้ในวันที่ 16 ธันวาคม 2561 ซึ่งกฎกระทรวงฉบับนี้จะบังคับใช้ในเขตราชอาณาจักรส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ โดยในการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนั้น ราชการส่วนท้องถิ่นจำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ หลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อควบคุม ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารก็จำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ หลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อนำไปปรับปรุงสถานประกอบการ ทั้งด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ต้องการศึกษารับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อเป็นประโยชน์ในการหาแนวทางการสร้างการรู้และความเข้าใจในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แก่เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษารับรู้และความเข้าใจของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กลุ่มเป้าหมาย

ดำเนินการเก็บข้อมูลเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต 50 เขต ๆ ละ 2 คน รวมจำนวน 100 คน และผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 100 คน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. จัดทำโครงการและแผนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล
2. ขออนุมัติโครงการ
3. พัฒนาแบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีการสร้างและตรวจสอบคุณภาพแบบสอบถามเกี่ยวกับการรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ตามหลักวิชาการ
4. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการเก็บข้อมูล การรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้แบบสอบถาม

5. จัดทำหนังสือขอความอนุเคราะห์เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
ตอบแบบสอบถาม การรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
6. รวบรวมข้อมูล และสรุปผลการดำเนินการ



การเก็บข้อมูล การรับรู้ และความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยใช้แบบสอบถาม

ผลการดำเนินงาน

ผู้ตอบแบบสอบถาม ทั้งหมด 197 คน แบ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขต 50 เขตๆ ละ 2 คน รวมจำนวน 100 คน และผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 97 คน

1. ข้อมูลการรับรู้ของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และผู้ประกอบการ
ร้านอาหาร ต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ภาพรวมของระดับการรับรู้เกี่ยวกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561 ของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 2.53$, S.D. = 0.58)
ส่วนภาพรวมของระดับการรับรู้เกี่ยวกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
ของผู้ประกอบการร้านอาหาร อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{x} = 2.40$, S.D. = 0.63)

2. ช่องทางในการรับรู้กฎหมาย

ผลการศึกษาช่องทางในการรับรู้กฎหมายในกลุ่มเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขต เคยรับรู้กฎหมายผ่านสื่อบุคคล จำนวน 91 คน คิดเป็นร้อยละ 91.0 โดยรับรู้จากหัวหน้างาน
จำนวน 60 คน รองลงมาคือ เพื่อนร่วมงาน จำนวน 47 คน และเคยรับรู้กฎหมายผ่านสื่ออื่นๆ จำนวน 94 คน
คิดเป็นร้อยละ 94.0 โดยรับรู้ทางหนังสือเวียน จำนวน 55 คน รองลงมาคือ เว็บไซต์ของกองสุขาภิบาล
อาหาร จำนวน 43 คน ส่วนผู้ประกอบการร้านอาหาร เคยรับรู้กฎหมายผ่านสื่อบุคคล จำนวน 72 คน คิดเป็น
ร้อยละ 74.2 โดยรับรู้จาก เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน 50 คน รองลงมาคือ
หัวหน้างาน จำนวน 39 คน และเคยรับรู้กฎหมายผ่านสื่ออื่นๆ จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 66.0 โดยรับรู้
ทางสื่อโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, LINE, จำนวน 30 คน รองลงมาคือ คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาล
อาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบทบัญญัติ “กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.
2561” กรมอนามัย จำนวน 25 คน

3. ข้อมูลความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ผลการศึกษาความเข้าใจต่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในกลุ่มเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต พบว่า ข้อที่ตอบถูกมากที่สุด จำนวน 4 ข้อ (ร้อยละ 100) คือ 1) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอาหารสดประเภทต่างๆ และเก็บรักษาอาหารสดในที่อุณหภูมิเหมาะสมตามชนิดอาหาร 2) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค 3) ร้านอาหารต้องจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เพื่อเก็บรักษาภาชนะให้สะอาด และป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคหลังจากการล้าง และ 4) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้ถูกต้อง และป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร และตอบถูกน้อยที่สุด (ร้อยละ 52.0) คือ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่า ข้อที่ตอบถูกมากที่สุด จำนวน 2 ข้อ คือ 1) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอาหารสดประเภทต่างๆ และเก็บรักษาอาหารสดในที่อุณหภูมิเหมาะสมตามชนิดอาหาร 2) ร้านอาหารต้องจัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน เพื่อป้องกันการแพร่กระจายโรคติดต่อที่มาจากน้ำลายปนเปื้อนลงสู่อาหาร ตอบถูกร้อยละ 100 และตอบถูกน้อยที่สุดคือ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ ตอบถูกร้อยละ 86.6

ประโยชน์ที่ได้รับ

ทราบถึงการรับรู้ ความเข้าใจของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และช่องทางในการรับรู้กฎหมาย เพื่อใช้เป็นแนวทางการรับสร้างการรู้และความเข้าใจในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แก่เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการต่อไป

งานวิจัย เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารกับการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 135 ตอนที่ 42 ก เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2561 มีผลบังคับใช้ในวันที่ 16 ธันวาคม 2561 ซึ่งกฎกระทรวงฉบับนี้จะบังคับใช้ในเขตราชอาณาจักรส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ โดยในการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนั้น ผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารจำเป็นต้องมีความรู้ ความเข้าใจ หลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในกฎกระทรวง เพื่อนำไปปรับปรุงสถานประกอบการทั้งด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร มีหน้าที่ ดังนี้

(1) ผู้ประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร อยู่ก่อนในวันที่กฎกระทรวงฉบับนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการปรับปรุง หรือแก้ไขสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง

(2) ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องเข้ารับการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง

(3) ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หลังจากวันที่กฎกระทรวงใช้บังคับ ควรติดต่อกับเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอทราบขั้นตอนต่างๆ ในการขอใบอนุญาต หรือขอหนังสือรับรองการแจ้งและรายละเอียดข้อกำหนดของกฎกระทรวง

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ต้องการศึกษากิจการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อเป็นประโยชน์ในการหาแนวทางส่งเสริมความรู้และความเข้าใจในการปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ได้อย่างถูกต้องแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารต่อไป

วัตถุประสงค์

เพื่อประเมินการปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ของผู้ประกอบการร้านอาหาร

เป้าหมาย

ดำเนินการเก็บข้อมูลและตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 97 แห่ง จาก 20 เขต

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. จัดทำโครงการและแผนการลงพื้นที่เก็บข้อมูล
2. ขออนุมัติโครงการ
3. จัดทำหนังสือประสานสำนักงานเขต แจ้งแผนการลงพื้นที่ตรวจประเมิน

4. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตลงพื้นที่ที่ตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยใช้แบบตรวจสอบสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 พร้อมทั้งสุ่มตรวจสอบคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)

5. รวบรวมข้อมูล และสรุปผลการดำเนินการ



การตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พร้อมทั้งสุ่มตรวจสอบ
คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)

ผลการดำเนินงาน

ประเมินการปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยเก็บข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 97 แห่ง
จาก 20 เขต แบ่งเป็นประเภทร้านอาหาร จำนวน 94 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมาเป็นห้องอาหาร
ในโรงแรม จำนวน 2 แห่ง และศูนย์อาหาร จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.1 และ 1.0 ตามลำดับ โดยแบ่งตาม
ประเภทการอนุญาตเป็นหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 50 แห่ง คิดเป็น
ร้อยละ 51.5 และใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 47 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 48.5

กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทอาหารที่จำหน่าย ส่วนใหญ่คือ อาหารตามสั่ง จำนวน 34 แห่ง
คิดเป็นร้อยละ 35.1 รองลงมาคือ อาหารญี่ปุ่น จำนวน 11 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.3

สถานประกอบการ ในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่คือร้านอาหาร จำนวน 94 คน
คิดเป็นร้อยละ 96.9 รองลงมาคือห้องอาหารในโรงแรม จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.1 และศูนย์อาหาร
จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.0 และสถานประกอบการมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร จำนวน 50 คน
คิดเป็นร้อยละ 51.5 และสถานประกอบการมีพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร จำนวน 47 คน คิดเป็น
ร้อยละ 48.5

สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องตามเกณฑ์การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 1.1 สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 16.5 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ 2) ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ 5) โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด 7) มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน และ 9) ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก. ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 4) มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาด และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 31.1

ข้อ 1.2 สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 61 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 62.9 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 3) ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ 4) มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น 7) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และ 9) ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษ หรือเป็นอันตราย มาใช้บรรจุอาหาร ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 12) มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 84.5

ข้อ 1.3 ห้องส้วม ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 33 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 94.3 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลาให้บริการ และ 2) ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำซัง ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 3) อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา และ 4) ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ปิ้ง เก็บ จำหน่าย บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 94.3

ข้อ 1.4 ค่าความเข้มแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 22.7 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหาร แบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) อย่างน้อย 215 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 69.6 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 3) บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 300 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 36.1

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 87 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 89.7 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ 3) เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ 4) อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 5) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท และ 10) อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติ ถูกต้องน้อยที่สุด คือ 2) เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 92.0

ข้อ 2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ บริโภค ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 96 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.0 โดยข้อที่ สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ที่ให้บริการ 1.1) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) 1.2) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร 3) น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. 2553 หรือผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย. 4) น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปา ต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และ 5) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 2) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้ บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท 2.1) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ 2.2) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 98.6

ข้อ 2.3 น้ำแข็ง ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 87 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.5 โดยข้อที่สถานประกอบการ ปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมาย ว่าด้วยอาหาร (อย.) 2) เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และ 3) บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังแฉะแฉะ หรือใกล้ถังขยะ ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้อง น้อยที่สุด คือ 5) ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค ปฏิบัติถูกต้อง ร้อยละ 95.7

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 79 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 81.4 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้อง มากที่สุด คือ 1) ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น 3) เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด 7) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด และ 10) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลหรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 5) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำ ในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 93.8

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ปฏิบัติถูกต้อง จำนวน 0 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 0 โดยข้อที่สถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องมากที่สุด คือ 1) มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น 2) ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด 3) กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร 7) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และ 8) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 100 และปฏิบัติถูกต้องน้อยที่สุด คือ 4) มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ปฏิบัติถูกต้องร้อยละ 0 ซึ่งสอดคล้องกับกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงใช้บังคับ (ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563)

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร ปฏิบัติได้ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2562
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายชินทร์ ศิรินาค	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางกนกรัตน์ พันธุ์รา	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุกัญญา ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวจุฑาภรณ์ ไยทองคำ	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย

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



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400



โทรศัพท์ 0 2035 1861-2

โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5

ศูนย์ กทม. 1555



www.foodsanitation.bangkok.go.th



@foodsanitation



www.bangkok.go.th/health



@bma.health



Food Sanitation Division
Health Department BMA

