



BMA
กรุงเทพมหานคร
BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION



รายงานประจำปี

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

Food Sanitation Division, Department of Health, BMA

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ANNUAL REPORT 2020



คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้าน สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขตดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาล อาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2563 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผล การดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการ ดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

การรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจาก ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการ สุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
เมษายน 2564



สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	5
โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	6
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	7
งบประมาณ	8
ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562	
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2563 (บูรณาการสำนักงานเขต)	
▪ การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	12
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2563	
▪ เขตอาหารปลอดภัยด้านการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	29
▪ การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	41
❖ การปฏิบัติงานยุทธศาสตร์งานประจำที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2563	
▪ กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	46
❖ การกิจที่สำคัญ	
▪ กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	49
▪ การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด	61
▪ การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	64
▪ กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	69
▪ การพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นต่างด้าว	74



สารบัญ

	หน้า
❖ ภารกิจอื่นๆ	
▪ การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	79
▪ การดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)	82



บทนำ

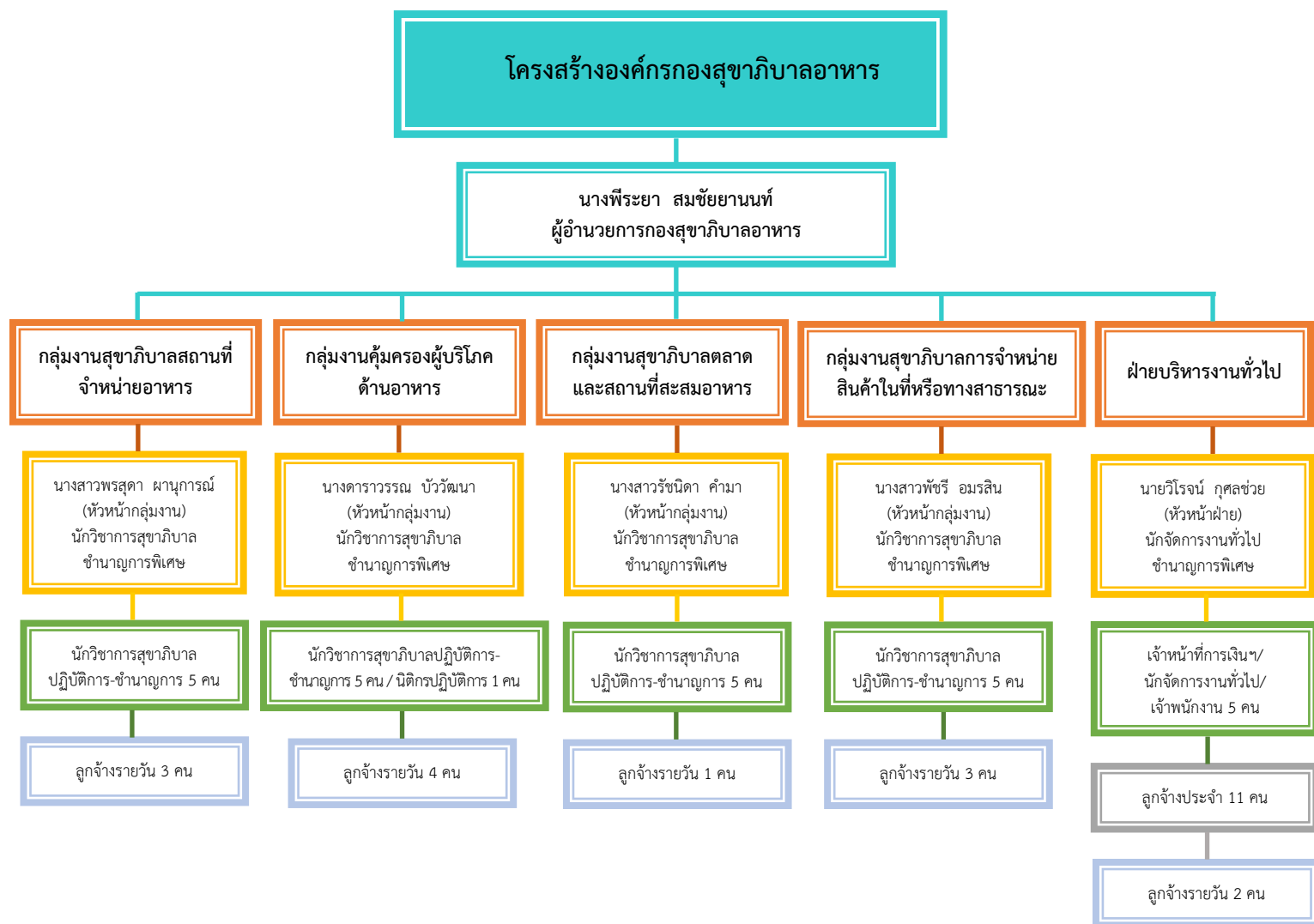
กองสุขาภิบาลอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556 - 2575) ซึ่งกำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น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



ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

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





อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

โครงสร้าง การแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)					
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้าง ชั่วคราว	ลูกจ้าง โครงการ	ลูกจ้าง รายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1					1
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่ จำหน่ายอาหาร	6	-	-	-	3	9
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค ด้านอาหาร	7 (ว่างตำแหน่ง นักวิชาการ สุขาภิบาล ปฏิบัติการ 1 อัตรา)	-	-	-	4	11
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาด และสถานที่สะสมอาหาร	6	-	-	-	1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลการ จำหน่ายสินค้าในที่หรือทาง สาธารณะ	6 (ว่างตำแหน่ง นักวิชาการ สุขาภิบาล ปฏิบัติการ 1 อัตรา)	-	-	-	3	9
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6 (ว่างตำแหน่ง เจ้าพนักงาน ธุรการ ปฏิบัติงาน 1 อัตรา)	11	-	-	2	19
รวม	32	11	-	-	13	56



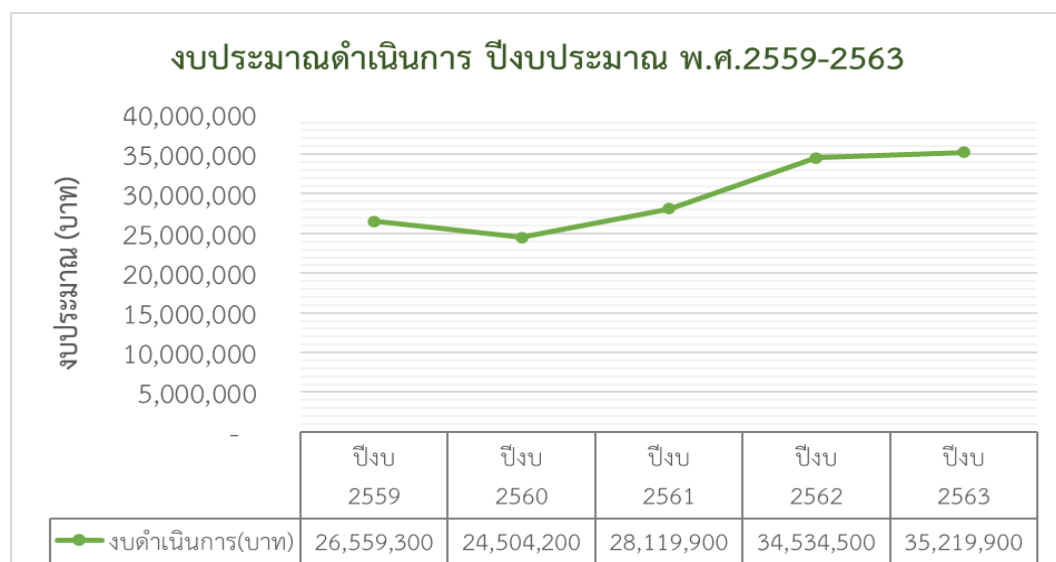
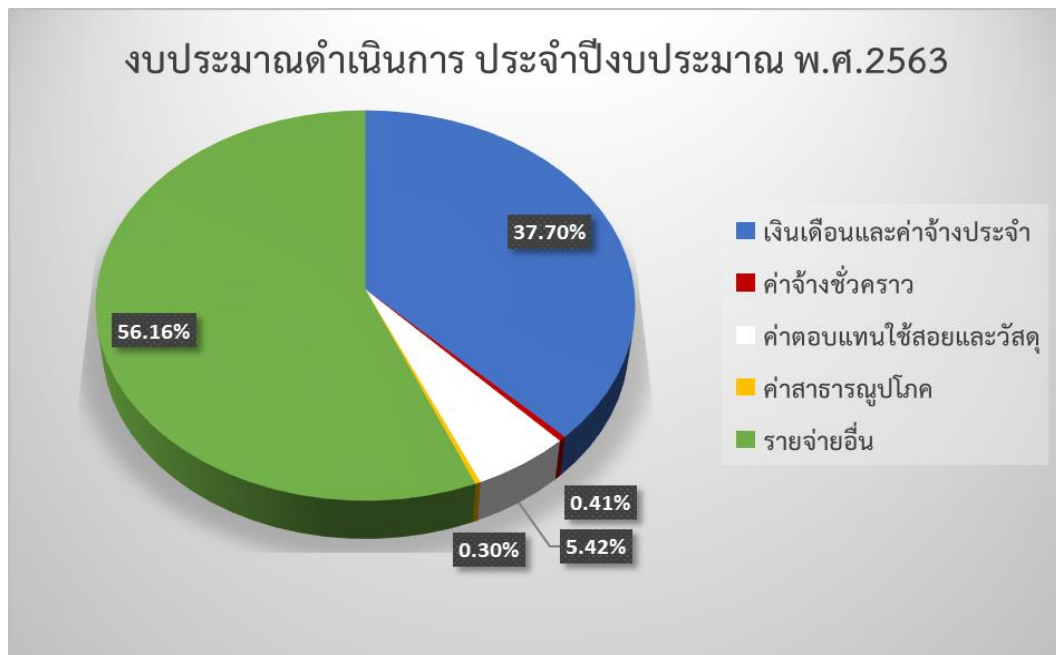
งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ทั้งสิ้น 35,219,900 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ 35,219,900 บาท คิดเป็นร้อยละ 100.0

งบลงทุน - บาท คิดเป็นร้อยละ 00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้



งบประมาณประจำปี 2563 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณ หลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	13,279,600	837,233	-	12,442,367
ค่าจ้างชั่วคราว	144,000	84,000	-	60,000
ค่าตอบแทนใช้สอยและ วัสดุ	1,909,500	568,486	-	1,341,014
ค่าสาธารณูปโภค	106,300	-	6,537	112,837
เงินอุดหนุน	-	-	-	-
รายจ่ายอื่น	19,780,500	5,062,101	-	14,718,399
รวม	35,219,900	6,551,820	6,537	28,674,617
งบลงทุน				
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	-	-	-	-
รวม	-	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	35,219,900	6,551,820	6,537	28,674,617



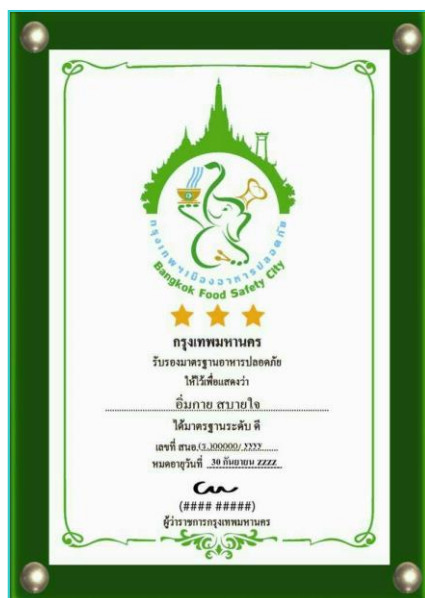
ผลการปฏิบัติราชการตามแผนการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563



รายงานประจำปี ปีงบประมาณ 2563
กองสุขาภิบาลอาสาร สำนักงานมัย

ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2563
(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	: ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
เป้าหมาย	: ร้อยละ 80
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย



การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ความเป็นมาและความสำคัญ

การเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม และการขยายตัวของเขตเมือง ส่งผลให้อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เห็นได้จากเกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้น หากผู้ประกอบการขาดความตระหนักในการประกอบปรุงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ตลอดจนภาครัฐไม่มีระบบตรวจสอบควบคุมกำกับ หรือส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตผู้บริโภคได้

กรุงเทพมหานครให้ความสำคัญกับการพัฒนาสุขอนามัยและคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (2556-2575) ได้กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” ภายในปี พ.ศ. 2575 โดยยุทธศาสตร์ที่ 1 “มหานครปลอดภัย” ให้ความสำคัญกับการเป็นมหานครที่มีอาหารปลอดภัยสำหรับการบริโภค มีเป้าหมาย คือ “ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ” โดยกำหนดเป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” ซึ่งสำนักอนามัยได้ดำเนินโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัยมาอย่างต่อเนื่อง ให้สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร โดยที่ผ่านมาสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เป็นการควบคุมกำกับให้สถานประกอบการอาหารมีการปฏิบัติตามข้อกำหนดของกรุงเทพมหานคร และตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2562 - 30 กันยายน 2563



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. ตรวจสอบประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในพื้นที่ 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ
3. การปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



การประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงาน
โครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยมีการ
แจ้งแนวทางดำเนินการส่งเสริมให้สถาน
ประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร
เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุมใหญ่



ผลดำเนินการ

1. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร คัดกรองผู้บริโภคร และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ซึ่งสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 3 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) (2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) (3) ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ดังนี้

- (1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร
- (2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้
 - (2.1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
 - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด
 - (2.2) การตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนได้ไม่เกินร้อยละ 10
- กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
- (3) ด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร



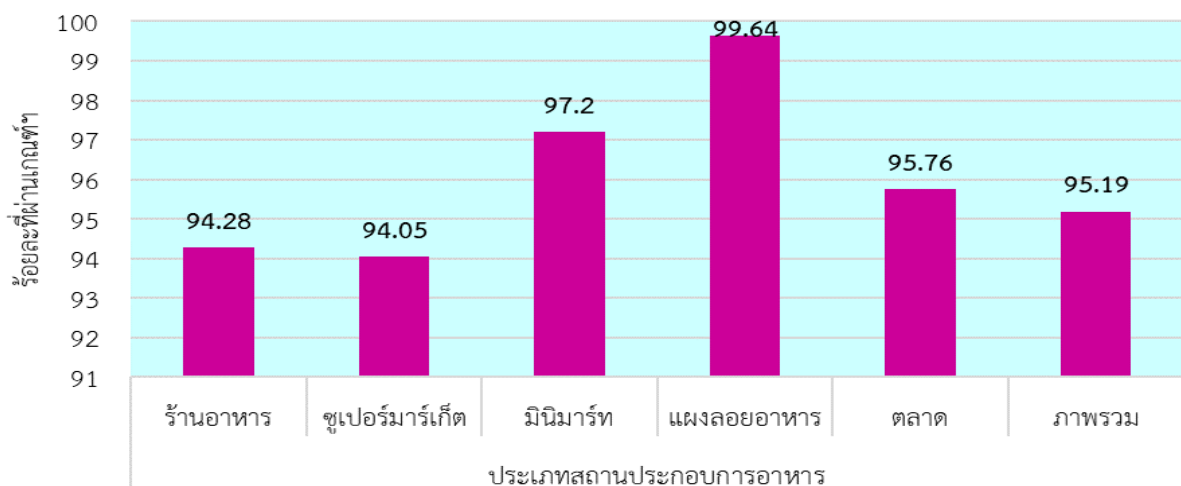
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ได้กำหนดเป้าหมายในการดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ร้อยละ 100 แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) คณะกรรมการประเมินผลการปฏิบัติราชการประจำปีของหน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครได้ปรับลดค่าเป้าหมายเป็นร้อยละ 80 โดยผลดำเนินงานมีสถานประกอบการอาหารที่พัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 19,129 ราย จากจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมด 20,096 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.19 รายละเอียดข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แสดงดังตารางที่ 1 และร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภาพที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ และได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

ประเภท สถานประกอบการอาหาร	จำนวนสถานประกอบการอาหาร (ราย)					
	ร้านอาหาร	ซูเปอร์มาร์เก็ต	มินิมาร์ท	แผงลอยอาหาร	ตลาด	รวมทั้งสิ้น
สถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ทั้งหมด	14,313	252	3,935	1,124	472	20,096
สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ทั้งหมด	13,495	237	3,825	1,120	452	19,129
คิดเป็นร้อยละ	94.28	94.05	97.20	99.64	95.76	95.19

*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2563

แผนภาพที่ 1 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563



*ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2563





จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนา ยกระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติข้อมูล จำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มสูงขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานครประจำปี กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร” โดยกำหนดค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 ส่วนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งบางแห่งมีการปิดดำเนินการ เปลี่ยนวิธีการจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลให้การดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครได้ ร้อยละ 95.19 รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ 2548 - 2563 แสดงดังตารางที่ 2 และตามแผนภาพที่ 2.1 และ 2.2



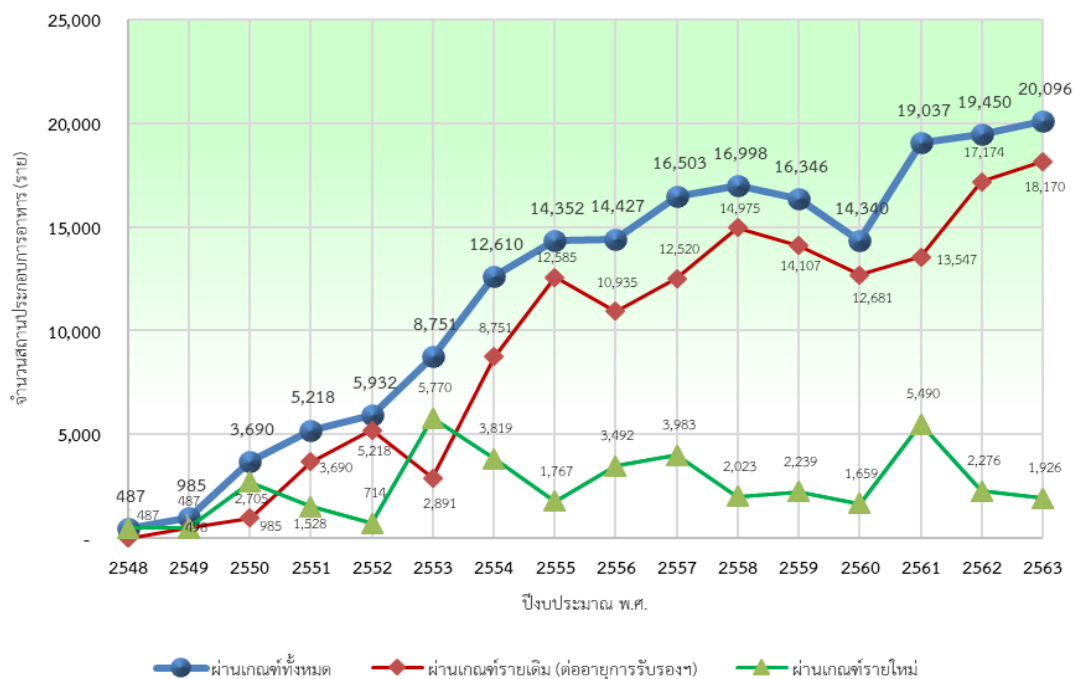
ตารางที่ 2 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ 2548 – 2563

ปี งบประมาณ พ.ศ.	เป้าหมาย (ร้อยละ)	จำนวน สถานประกอบการ อาหาร ที่ได้รับอนุญาต ทั้งหมด (ราย)	สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์					
			จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละของ จำนวน สถานประกอบการ ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ รายใหม่		ผ่านเกณฑ์ รายเดิม (ต่ออายุการรับรองฯ)	
					จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละของ จำนวน สถานประกอบการ ที่ผ่านเกณฑ์	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละของ จำนวน สถานประกอบการ ที่ผ่านเกณฑ์
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
2563	100	20,096	19,129	95.19	1,926	10.07	18,170	89.93

ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

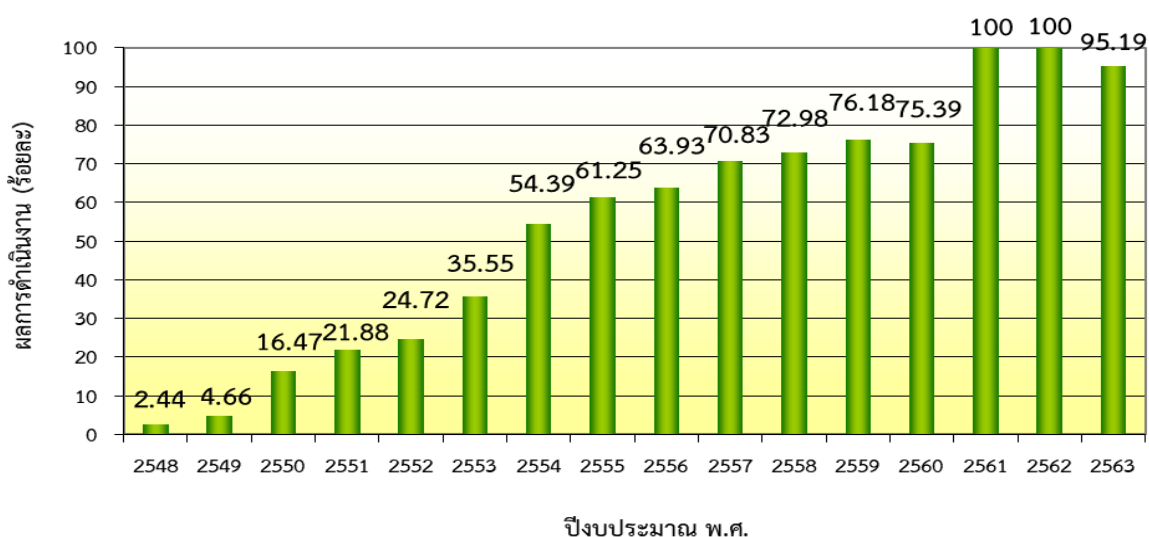


แผนภาพที่ 2.1 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร แยกเป็นสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ รายใหม่ และรายเดิม
(ต่ออายุการรับรองฯ) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2563



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

แผนภาพที่ 2.2 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2563



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



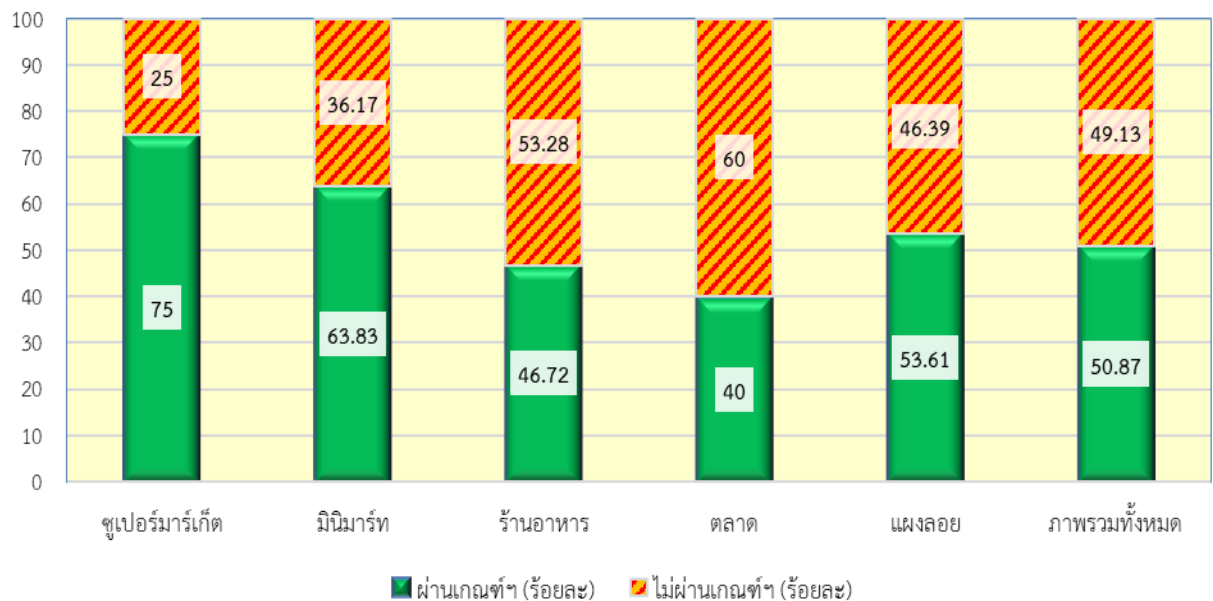
สำนักอนามัย จัดทำแผนการออกตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารอาหารประเภท ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหาร และตลาด ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระหว่างวันที่ 17 ธันวาคม 2562 - 26 มีนาคม 2563 จำนวน 401 ราย คิดเป็นร้อยละ 2.06 ของจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สรุปผลการตรวจ ดังนี้

2.1 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมิน จำนวน 401 ราย มีการรักษามาตรฐาน โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 204 ราย (ร้อยละ 50.87) และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 197 ราย (ร้อยละ 49.13) เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ มากที่สุด ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ร้อยละ 75) และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ตลาด (ร้อยละ 40) รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 3



แผนภาพที่ 3 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ซึ่งข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

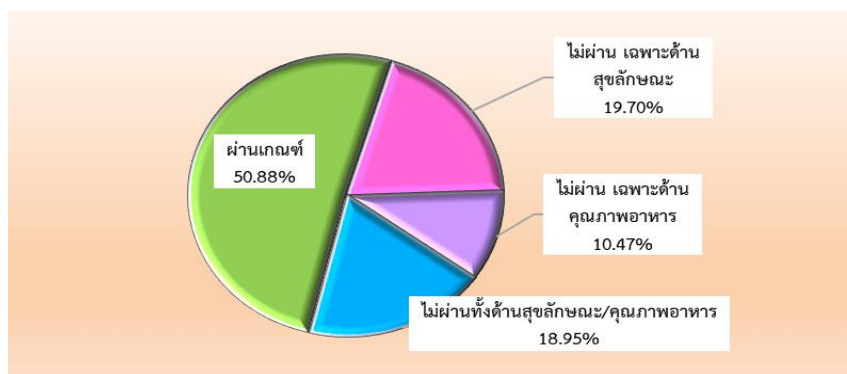
- 1) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 79 ราย (ร้อยละ 19.41)
- 2) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 76 ราย (ร้อยละ 18.67)
- 3) สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 42 ราย (ร้อยละ 10.47)

โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดยพบว่าผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน ไม่สวมรองเท้านิรภัย มีการสวมเครื่องประดับและไว้เล็บยาว ด้านการจัดการวัตถุดิบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ การจัดเก็บไม่มีการปกปิดป้องกัน การปนเปื้อน มีการนำสิ่งของอื่นเช่นน้ำแข็งสำหรับบริโภค ด้านการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บสูงจากพื้นน้อยกว่า 60 เซนติเมตร ด้านการจัดการสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ โดยสถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือห้องครัว มีน้ำขัง ขำรุด มีเศษอาหารตกหล่น และถังดับเพลิงไม่ได้รับการตรวจสอบสภาพการใช้งาน และด้านการจัดการของเสียและควบคุมสัตว์ แมลงนำโรค ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ บ่อตกไขมันมีสภาพขำรุด มีไขมันตกค้าง ไม่ได้มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ตามลำดับ

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



แผนภาพที่ 4 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน



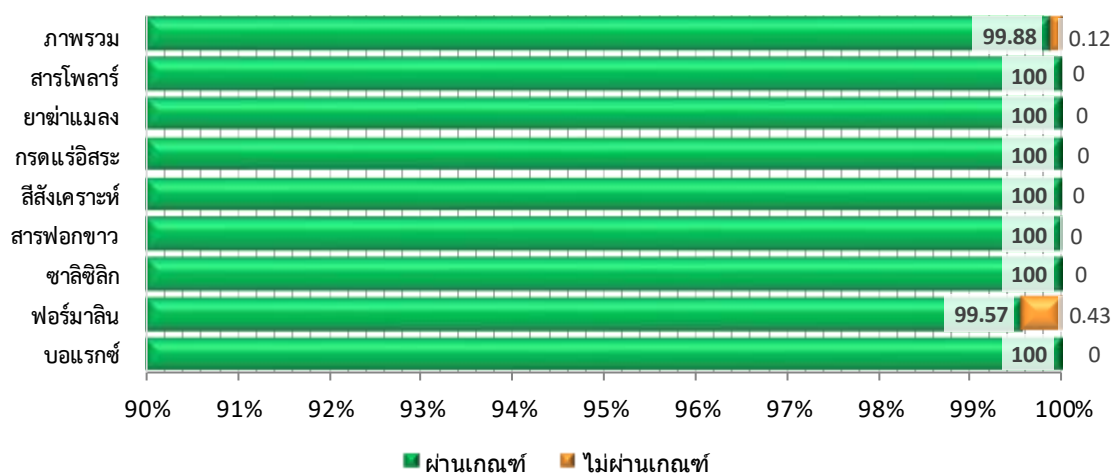
ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

2.2 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ในภาพรวมสรุปผลดังนี้

2.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านเคมี โดยสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) ตรวจหาสารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน ซาลิซิลิก สารฟอกขาว สีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามใส่สี กรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวนทั้งหมด 860 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 1 ตัวอย่าง ได้แก่ พบสารฟอร์มาลินในเครื่องในวัว (ผ้าชีรีข้าว) คิดเป็นร้อยละ 0.12 โดยสรุปผลการตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) แสดงดังแผนภาพที่ 5

แผนภาพที่ 5 ผลการตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit)
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร





2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,692 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 143 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.45) ดังนี้

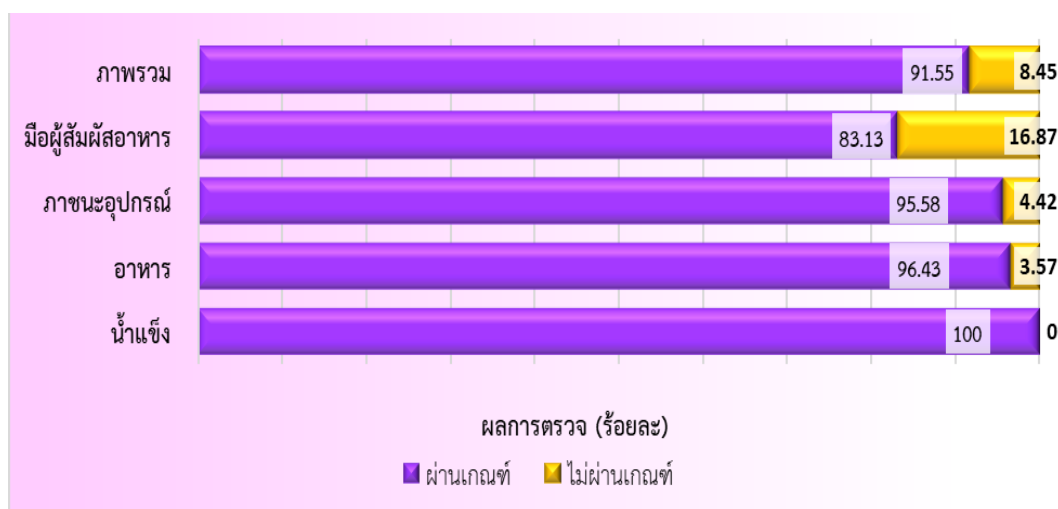
- น้ำแข็ง/น้ำดื่ม จำนวน 39 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
- อาหาร จำนวน 196 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.57)

- ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 882 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 39 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.42)

- มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 575 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 97 ตัวอย่าง (ร้อยละ 16.87)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 6

แผนภาพที่ 6 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563



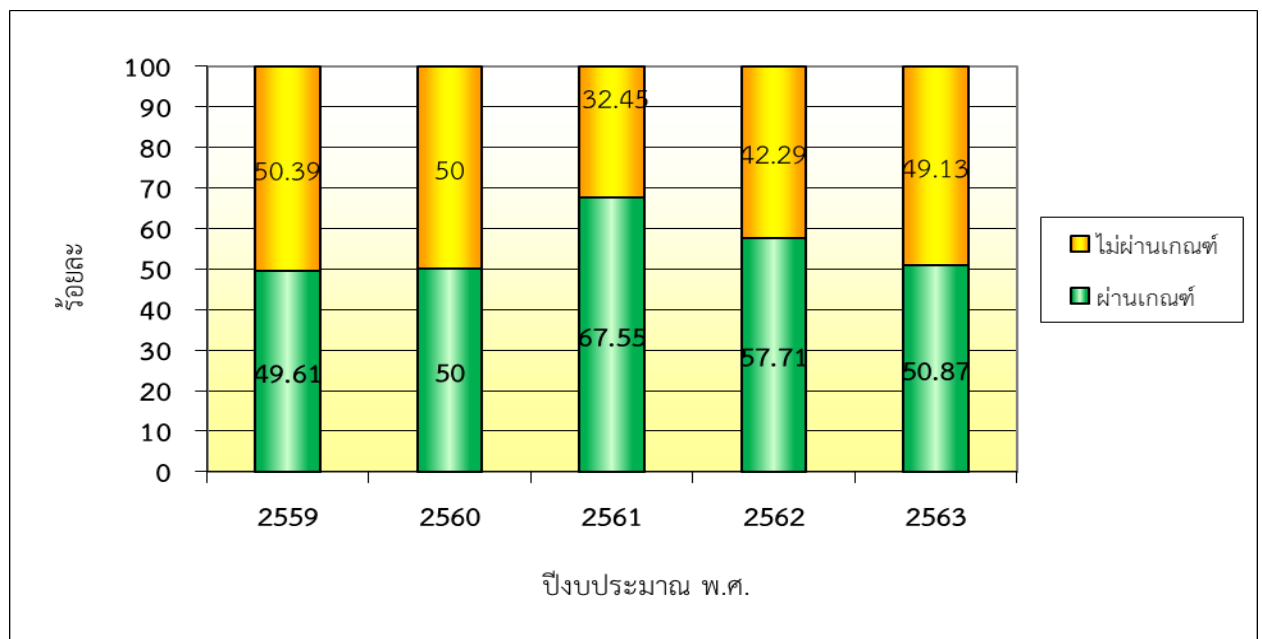
ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ดำเนินการให้คำแนะนำสถานประกอบการให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไม่คงที่ กล่าวคือมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 คิดเป็นร้อยละ 49.61 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 คิดเป็นร้อยละ 50 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 คิดเป็นร้อยละ 67.55 และค่อยๆ ลดลงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2563 คิดเป็นร้อยละ 57.71 และร้อยละ 50.87 ตามลำดับ ซึ่งพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานสูงสุด (ร้อยละ 67.55) และปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานต่ำสุด (ร้อยละ 49.61) รายละเอียดสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563) แสดงดังแผนภาพที่ 7

แผนภาพที่ 7 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 - 2563)



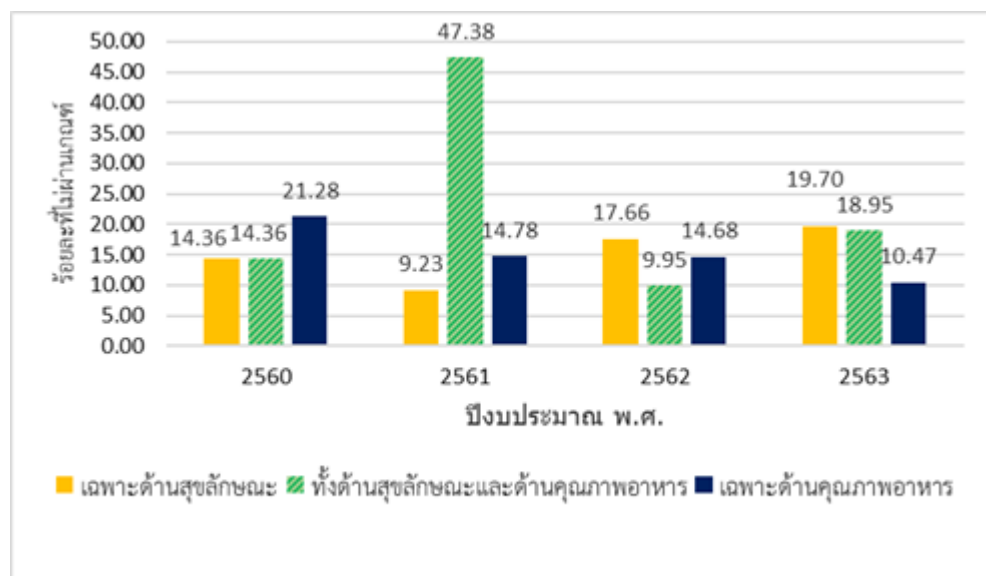
ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



รายงานประจำปี ปีงบประมาณ 2563
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 4 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 – 2563) พบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร โดยในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบมีแนวโน้มไม่คงที่ และข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลง (ร้อยละ 21.28 ร้อยละ 14.78 ร้อยละ 14.68 และร้อยละ 10.47 ตามลำดับ) แต่ข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น โดยพบสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 (ร้อยละ 19.70) แสดงดังแผนภาพที่ 8

แผนภาพที่ 8 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 3 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ.2560 – 2563)



ข้อมูล กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

จากสถานการณ์การพบข้อบกพร่องดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น แต่ในส่วนของสุขลักษณะสถานประกอบการ รวมถึงสุขวิทยาส่วนบุคคล เป็นสิ่งที่ยังขาดความตระหนัก ด้วยการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้นทำได้ยากเจ้าหน้าที่อาจต้องตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และต้องส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้เพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างยั่งยืน และเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



3. การปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย ภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยดำเนินการควบคุม ตรวจสอบ สถานประกอบการอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารปลอดภัย และส่งเสริมสถานประกอบการอาหารให้มีการพัฒนาระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว และผู้มาเยือน ในการเลือกซื้อบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยของผู้บริโภค โดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน โดยมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) เพิ่มขึ้นทุกปีอย่างต่อเนื่อง และตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2561 - 2562 ได้กำหนดเป็นตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี” โดยกำหนดค่าเป้าหมายร้อยละ 100 ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 มีสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี จำนวนร้อยละ 100 ดังนั้น จึงต้องมีการยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร ให้เป็นไปตามแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ 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. ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะสำหรับสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆ
3. ผ่านเกณฑ์การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
4. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหรือเรียนรู้ด้วยตนเองตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด



ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 สำนักอนามัยได้จัดประชุมเพื่อปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 3 ครั้ง โดยได้ปรับปรุงเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ เกณฑ์ด้านคุณภาพอาหาร และกำหนดแนวทางในการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจประเมินคุณภาพอาหารที่ใช้อยู่จนถึงปัจจุบัน และในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 สำนักอนามัยได้มีการประชุมปรับปรุง พัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อให้เกณฑ์การรับรองสอดคล้องกับกฎระเบียบ และสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่สำนักอนามัย สำนักงานเขต และบุคลากรจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารปลอดภัย เพื่อร่วมพิจารณาจัดทำเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในระดับ 4 ดาว (ระดับดีมาก) และระดับ 5 ดาว (ระดับดีเลิศ) โดยได้เพิ่มเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว



ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการพัฒนา ยกระดับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต่อเนื่องจากปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 โดยแบ่งเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) ระดับดีมาก (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ซึ่งสถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาดและสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร
2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่
 - (1) อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้
 - ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอรัมาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
 - ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
 - ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
 - ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด
 - (2) ตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10
3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารทุกราย



4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) สถานประกอบการอาหารต้องมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 7 ข้อ ดังนี้

- (1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (2) ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
- (3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
- (4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น
- (5) มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- (6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

- ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3
- ระดับดีมาก (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
- ระดับดีเลิศ (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

- 1) ผู้ประกอบการด้านอาหารยังขาดความตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหา และการปฏิบัติที่ถูกต้องตามมาตรฐาน และสุขลักษณะที่ดี
- 2) การประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรู้จักเลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการอาหาร โดยการสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ยังไม่แพร่หลายและขาดความต่อเนื่อง
- 3) การตรวจสอบข้อมูล/รายงาน เพื่อออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อยู่ระหว่างพัฒนาระบบสารสนเทศรองรับ ทำให้เกิดความล่าช้าไม่เป็นปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

- 1) ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และจัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการเกิดความกระตือรือร้น ที่จะพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการให้มีการเตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยมากยิ่งขึ้น
- 2) สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ facebook เว็บไซต์ เป็นต้น
- 3) พัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารให้มีระบบการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทั้งสำนักงานเขตและสำนักงานโยธา (ซึ่งอยู่ระหว่างดำเนินการ)



ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2563

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: 1. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ผลลัพธ์) 2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ผลลัพธ์)
เป้าหมาย	: 1. ร้อยละ 95 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค 2. ร้อยละ 100 ของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ
ค่านิยาม	: 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 8 ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ และกรดแอสซาร์ โดยการสุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) กรณีพบการปนเปื้อนสารพิษ ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย และกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ



กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยและกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

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

1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงานเขตอาหารปลอดภัย

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการอาหารต่าง ๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นทางด้านจุลินทรีย์และด้านเคมี ทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) โดยมีตัวชี้วัดเป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ดังนี้

กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	2,800	2,801
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	93,740	99,917
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	400	400
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	127,340	128,960
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ตัวชี้วัด)	ร้อยละ 95	ร้อยละ 97.54
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ตัวชี้วัด)	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

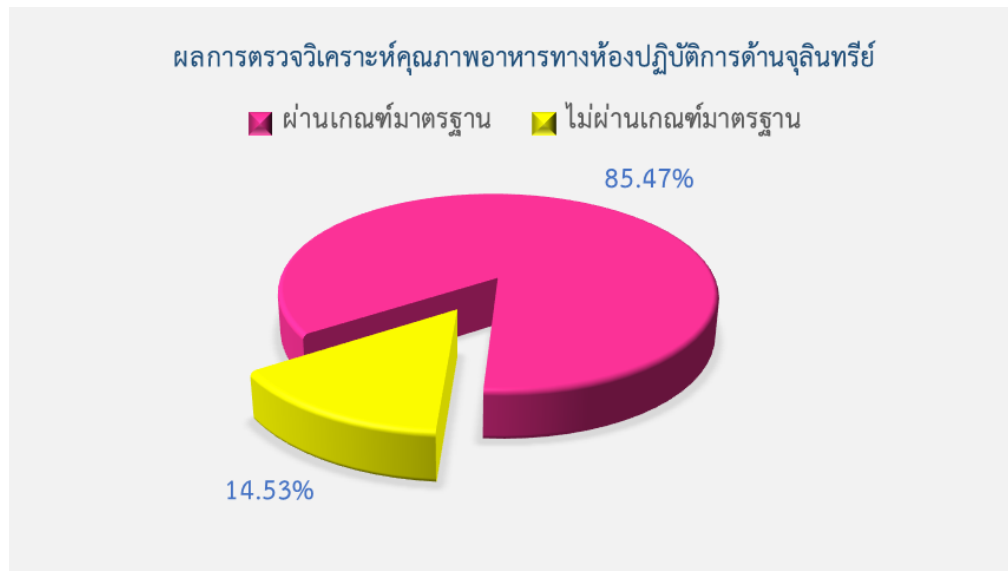
2. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และอาหารริมบาทวิถี จากสำนักงานเขตจำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด ได้แก่ *Salmonella* spp. *E.coli* *Staphylococcus aureus* และ *Vibrio cholerae* โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 2,801 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,394 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.47 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 407 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.53 ดังแสดงในแผนภาพที่ 9

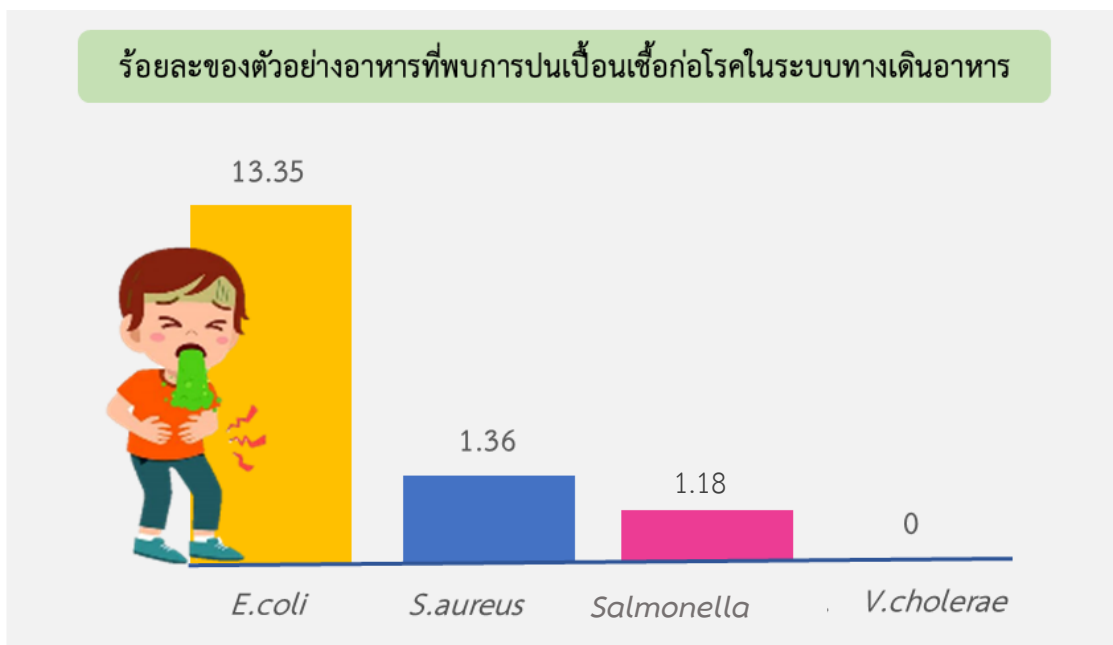


แผนภาพที่ 9 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์



เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 13.35 รองลงมาคือ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 1.36 พบเชื้อ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 1.18 และไม่พบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 10

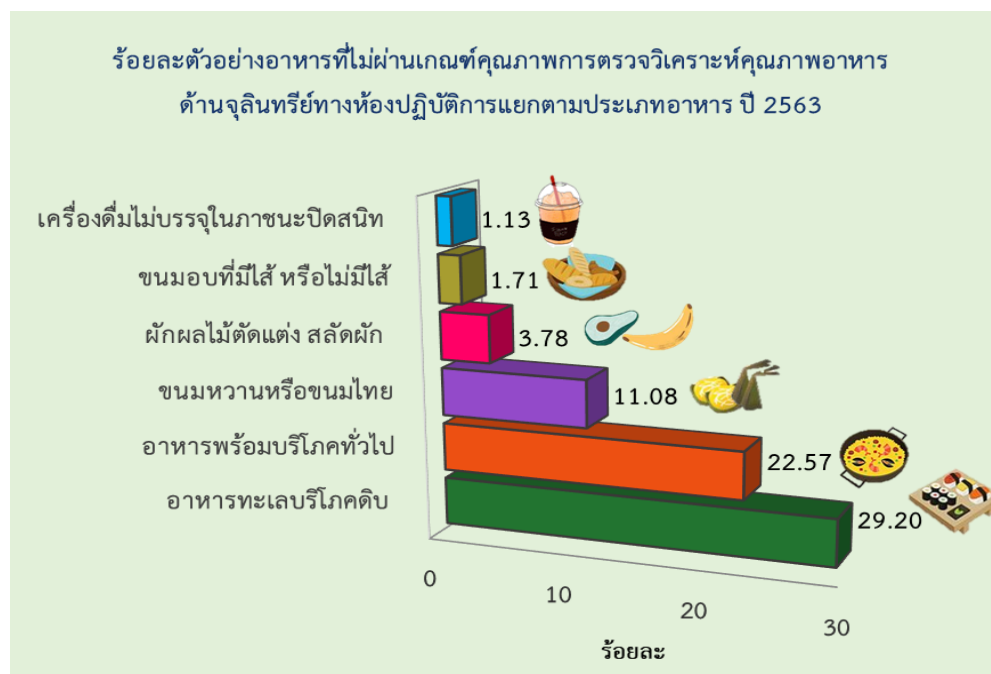
แผนภาพที่ 10 แสดงร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร



2.1.1 แยกวิเคราะห์ตามประเภทของอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ อาหารทะเลที่บริโภคดิบตรวจทั้งหมด 113 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 29.20 รองลงมาคือ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปตรวจทั้งหมด 1,378 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 311 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 22.57 ขนมหวานหรือขนมไทยตรวจทั้งหมด 397 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.08 ผักผลไม้สด ผักสดตรวจทั้งหมด 238 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.78 ขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ตรวจทั้งหมด 410 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.71 และเครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทตรวจทั้งหมด 265 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.13 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 11

แผนภาพที่ 11 แสดงร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการแยกตามประเภทอาหาร ปี 2563

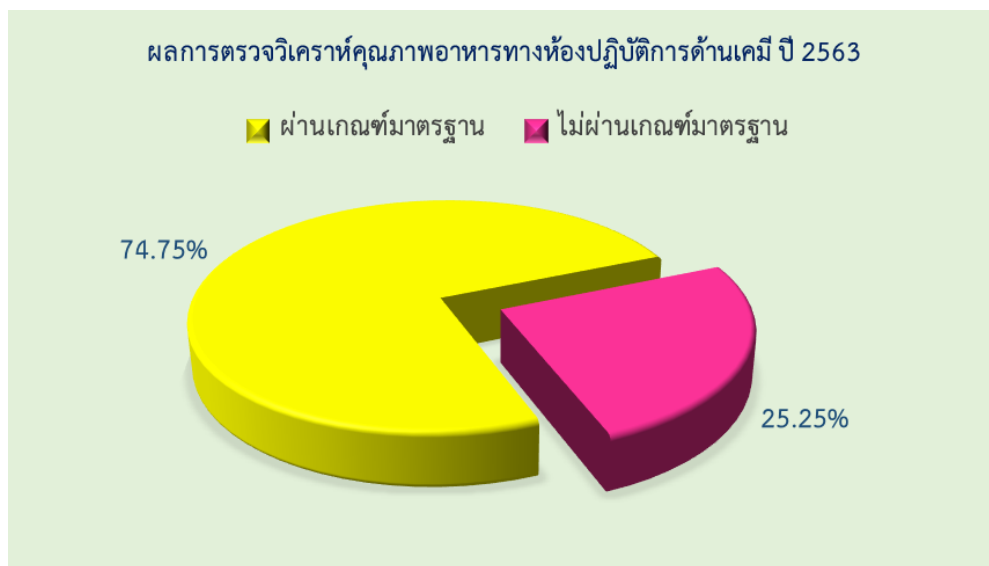


2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดสด ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และอาหารริมบาทวิถีจากสำนักงานเขตจำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง Aflatoxin Sodium hydroxide (NaOH) Trans fatty acid และวัตถุกันเสีย โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 400 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 299 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 74.75 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 101 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 25.25 ดังแสดงในแผนภาพที่ 12



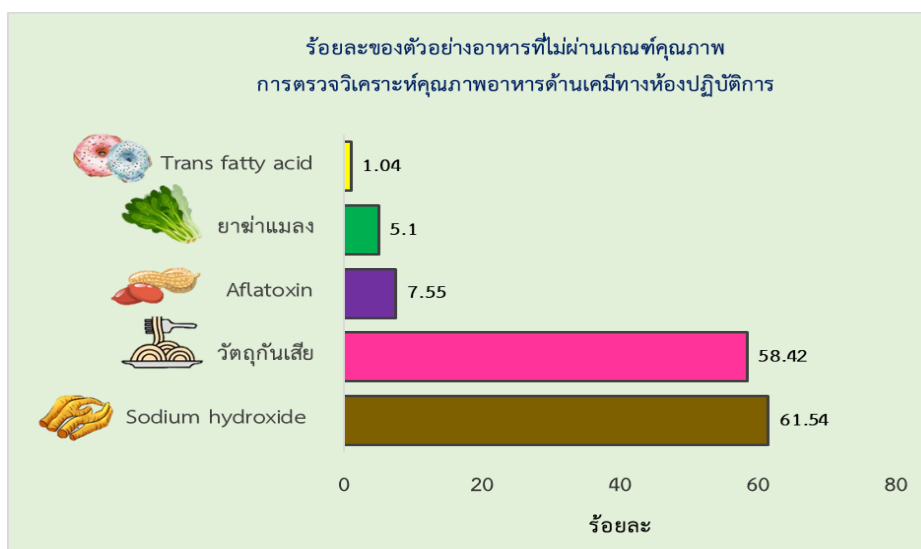
แผนภาพที่ 12 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี



2.2.1 แยกวิเคราะห์ตามประเภทของอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ Sodium hydroxide (NaOH) ตรวจทั้งหมด 52 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.54 รองลงมาคือ วัตถุกันเสีย ตรวจทั้งหมด 101 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 59 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 58.42 Aflatoxin ตรวจทั้งหมด 53 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.55 ยาฆ่าแมลง ตรวจทั้งหมด 98 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.10 และ Trans fatty acid ตรวจทั้งหมด 96 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.04 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 13

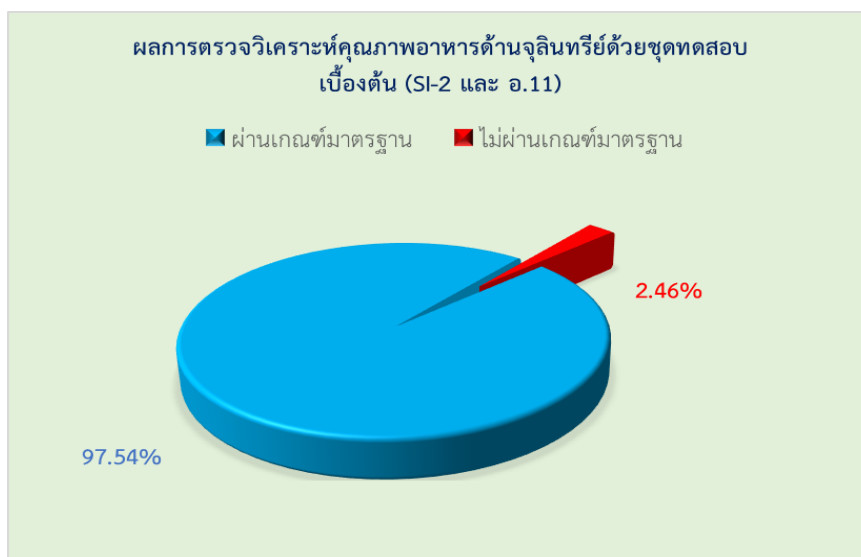
แผนภาพที่ 13 แสดงร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการแยกตามประเภทอาหาร ปี 2563



2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2 และ อ.11)

ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 2 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.11) ทั้งหมด 99,917 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 97,458 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.54 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2,459 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.46 ดังแสดงในแผนภาพที่ 14

แผนภาพที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2 และ อ.11)

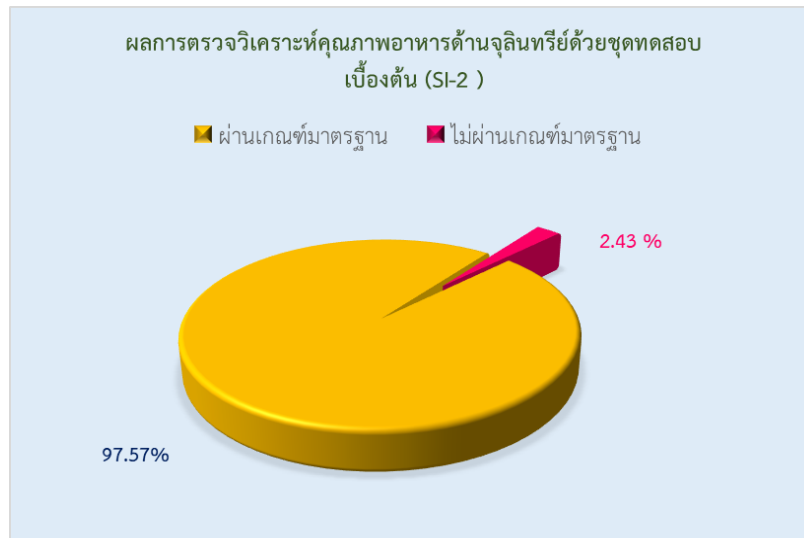


2.3.1 ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)

ตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 95,971 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 93,638 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.57 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2,333 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.43 ดังแสดงในแผนภาพที่ 15

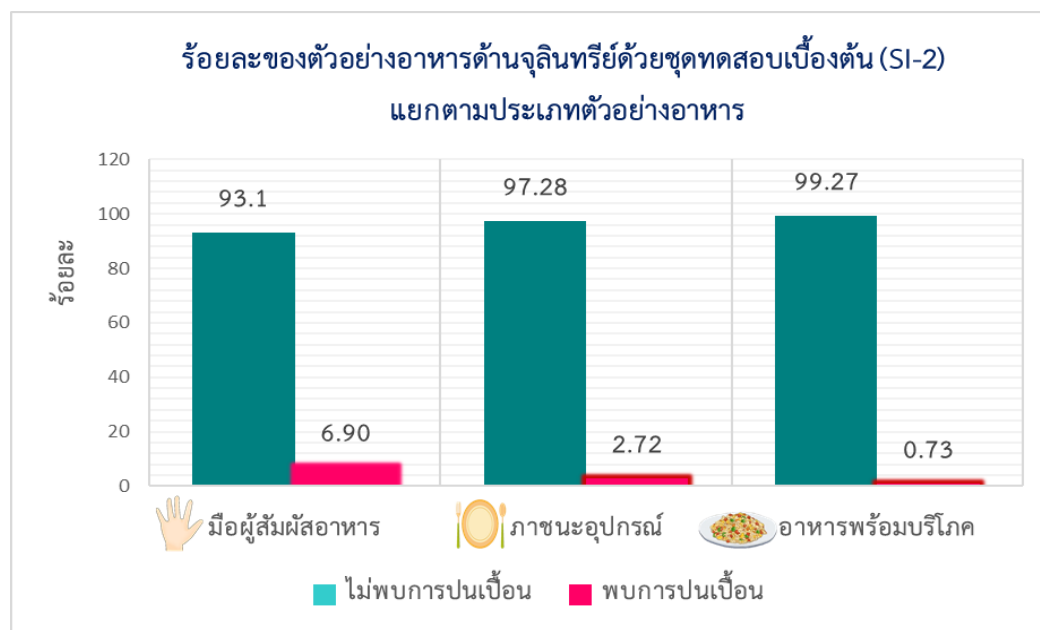


แผนภาพที่ 15 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และอาหารพร้อมบริโภค คิดเป็นร้อยละ 6.90 2.72 และ 0.73 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 16

แผนภาพที่ 16 แสดงร้อยละของตัวอย่างด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) แยกตามประเภทตัวอย่าง



ตารางที่ 3 แสดงร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามชนิดตัวอย่าง (SI-2)

ประเภทอาหาร	จำนวน ที่ตรวจ	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	416	411	98.80	5	1.20
อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	124	124	100	0	0
ขนมหวานหรือขนมไทย	946	894	94.50	52	5.50
ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	625	625	100	0	0
อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	42,659	42,456	99.52	203	0.48
เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท	289	218	75.43	71	24.57
รวมทั้งสิ้น	45,059	44,728	99.27	331	0.73

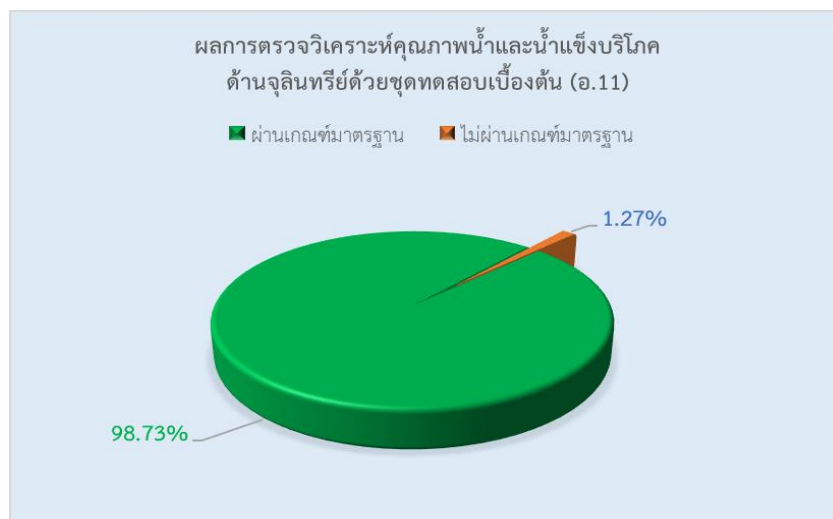
จากตารางที่ 3 เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิทมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมหวานหรือขนมไทย ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก และอาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 24.57 5.50 1.20 และ 0.48 ตามลำดับ

2.3.2 ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.11)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.11) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร จากผลการสำรวจสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 3,946 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 3,820 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.81 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.19 ดังแสดงในแผนภาพที่ 17



แผนภาพที่ 17 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบแบบที่เรียกในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ.11)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ.11) ตรวจพบในน้ำแข็ง และน้ำดื่ม คิดเป็นร้อยละ 3.43 และ 1.91 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามชนิดตัวอย่าง (อ.11)

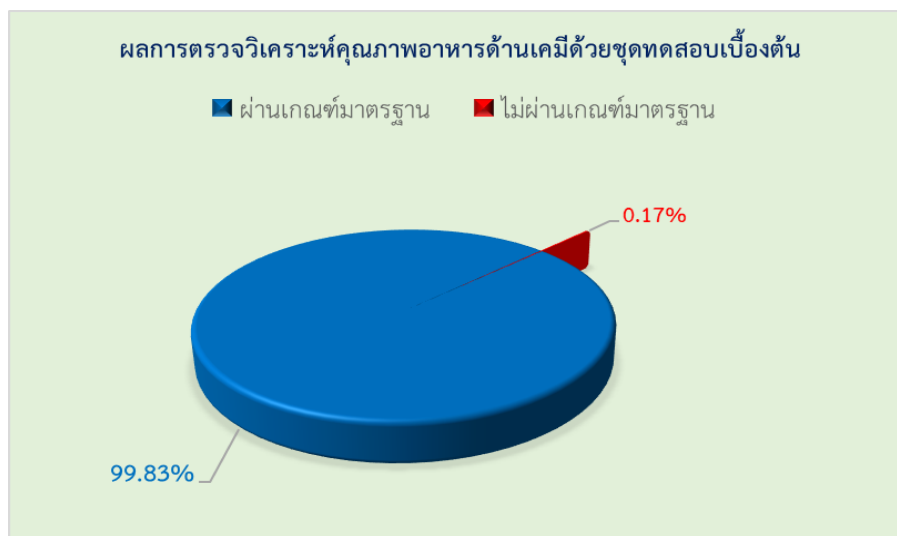
ประเภทของตัวอย่าง	จำนวน ที่ตรวจ	ไม่พบการปนเปื้อน		พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
น้ำแข็ง	3,319	3,205	96.57	114	3.43
น้ำดื่ม	627	615	98.09	12	1.91
รวมทั้งหมด	3,946	3,820	96.81	126	3.19

2.4. ผลการตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยชุดทดสอบเบื้องต้น

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 13 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สารไนเตรท สารไนไตรท์ กรดแอสคอร์บิก (น้ำส้มสายชูปลอม) สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และอาร์เซนิก ในข้าวสาร ทั้งหมด 128,960 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 128,744 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.83 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 216 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.17 ดังแสดงในแผนภาพที่ 18



แผนภาพที่ 18 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit)



ตารางที่ 5 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามชนิดของสารเคมี ปี 2563

สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
สารบอแรกซ์	30,148	30,129 (ร้อยละ 99.94)	19 (ร้อยละ 0.06)
สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	15,400	15,362 (ร้อยละ 99.75)	38 (ร้อยละ 0.25)
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	9,442	9,442 (ร้อยละ 100)	0
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	9,020	9,013 (ร้อยละ 99.92)	7 (ร้อยละ 0.08)
ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	43,625	43,525 (ร้อยละ 99.77)	100 (ร้อยละ 0.23)
สีสังเคราะห์	3,020	3,016 (ร้อยละ 99.87)	4 (ร้อยละ 0.13)
สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดอาหาร	3,747	3,716 (ร้อยละ 99.17)	31 (ร้อยละ 0.83)
วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	2,699	2,697 (ร้อยละ 99.93)	2 (ร้อยละ 0.07)



ตารางที่ 5 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารแยกตามชนิดของสารเคมี ปี 2563 (ต่อ)

สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจ ทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์	
		ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน
ไนเตรท	1,944	1,944 (ร้อยละ 100)	0
ไนไตรท์	1,612	1,612 (ร้อยละ 100)	0
กรดแอสซึร (น้ำส้มสายชูปลอม)	4,212	4,212 (ร้อยละ 100)	0
สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	4,057	4,042 (ร้อยละ 99.63)	15 (ร้อยละ 0.37)
อาร์เซนิกในข้าวสาร	34	34 (ร้อยละ 100)	0
รวมทั้งสิ้น	128,960	128,744 (ร้อยละ 99.83)	216 (ร้อยละ 0.17)

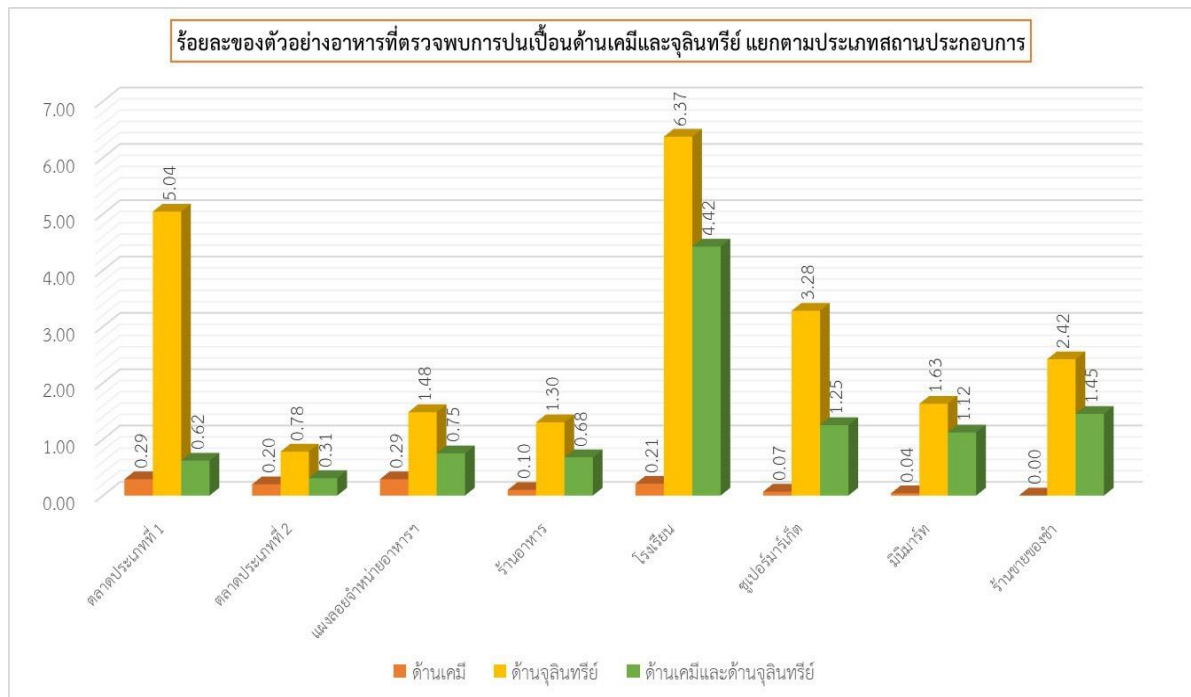
จากตารางที่ 5 สรุปได้ว่าในตัวอย่างอาหารพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.83 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสันเคราะห์ สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) และบอแรกซ์ คิดเป็นร้อยละ 0.37 0.25 0.23 0.13 0.08 0.07 และ 0.06 ตามลำดับ อีกทั้งพบตัวอย่างอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) กรดแอสซึร (น้ำส้มสายชูปลอม) ไนเตรท ไนไตรท์ และอาร์เซนิกในข้าวสาร

2.4.1. ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ พบว่าโรงอาหารในโรงเรียนมีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.42 รองลงมาคือ ร้านขายของชำ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร ตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 1.45 1.25 1.12 0.75 0.68 0.62 และ 0.31 ตามลำดับ เมื่อแยกวิเคราะห์ด้านเคมี พบว่าแผงลอยริมบาทวิถี และตลาดประเภทที่ 1 มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.29 โดยพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุดในโรงอาหารในโรงเรียน คิดเป็นร้อยละ 6.37 ดังที่แสดงในแผนภาพที่ 19



แผนภาพที่ 19 แสดงร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ภารกิจงานยุทธศาสตร์
ของหน่วยงานที่สนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2563

ด้านที่ 1	: มหานครปลอดภัย
มิติที่ 1.6	: ปลอดภัยคนเมือง อาหารปลอดภัย
เป้าหมายที่ 1.6.5	: ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
เป้าประสงค์ที่ 1.6.5.1	: ประชาชนในกรุงเทพมหานครมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน
ตัวชี้วัด	: ร้อยละผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
เป้าหมาย	: ร้อยละ 100 ผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิ์ในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่
คำนิยาม	1. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนผู้เลือกซื้อและ / หรือผู้ได้รับกระเช้าของขวัญปีใหม่ 2. การพิทักษ์สิทธิ์ผู้บริโภค หมายถึง กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าในกระเช้าของขวัญ สามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563 3. เทศกาลปีใหม่ หมายถึง ช่วงเวลาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2562 ถึง 29 กุมภาพันธ์ 2563 4. กระเช้าของขวัญ หมายถึง กระเช้าของขวัญปีใหม่ที่ทำนายในสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2563
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่



การควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญ ในช่วงเทศกาลปีใหม่

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในเทศกาลปีใหม่ ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

1. การตรวจเฉพาะกิจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2563

ตรวจเฉพาะกิจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2563 ของ กรุงเทพมหานคร ในวันที่ 3 ธันวาคม 2562 เวลา 11.00 – 12.00 น. ณ เซ็นทรัล ฟู้ด ฮอลล์ สาขา เซ็นทรัลเวิลด์ เขตปทุมวัน โดยมีรองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (พล.ต.ท. โสภณ พิสุทธิวงษ์) เป็นผู้นำนคณะในการตรวจเฉพาะกิจฯ ทั้งนี้ เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญปีใหม่ โดยกรุงเทพมหานครได้มีนโยบายในการดำเนินการควบคุมดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยในอาหารอย่างต่อเนื่อง และเพิ่มเติมในส่วนของกระเช้ารักคุณรักโลก Health & Green Basket รณรงค์ให้ผู้ประกอบการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการตกแต่งกระเช้าของขวัญ ลดการใช้พลาสติก



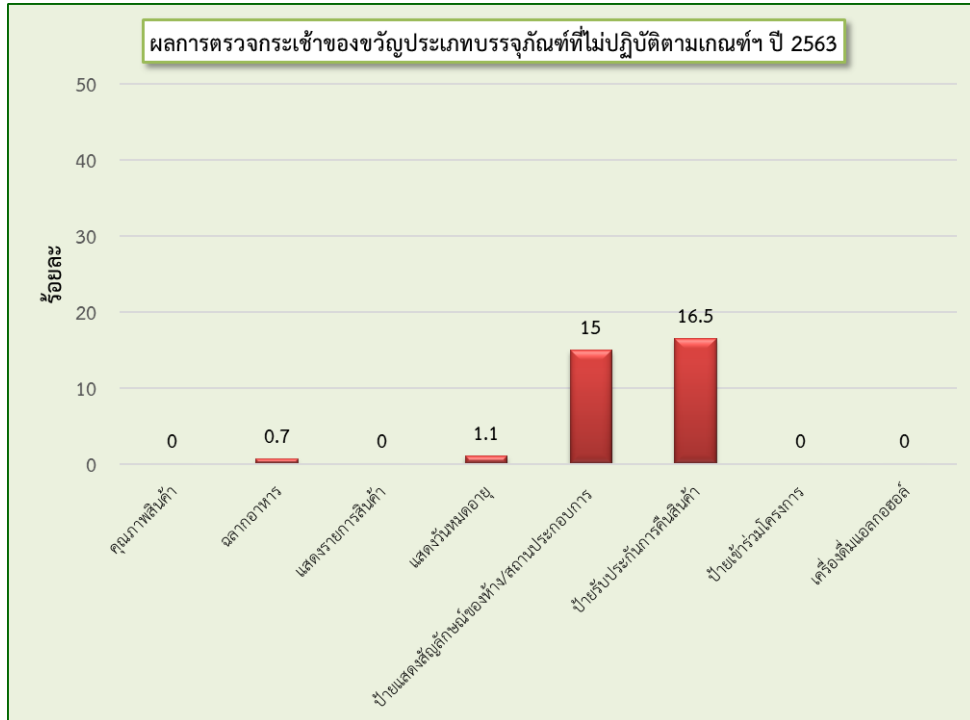
2. การสำรวจการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ขอความร่วมมือสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการสำรวจสถานประกอบการที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี พ.ศ. 2563 ที่เข้าร่วมโครงการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม 2562 - 29 กุมภาพันธ์ 2563 กรณีที่ผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพของสินค้าในกระเช้าของขวัญปีใหม่สามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563 โดยผลดำเนินการสำรวจสถานประกอบการ จำนวนทั้งหมด 568 แห่ง ไม่พบว่ามีกร้องเรียน หรือมีการนำสินค้าในกระเช้าของขวัญปีใหม่มาแลกเปลี่ยน/คืน โดยผลการตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานครในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2563 ในสถานประกอบการที่รับจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

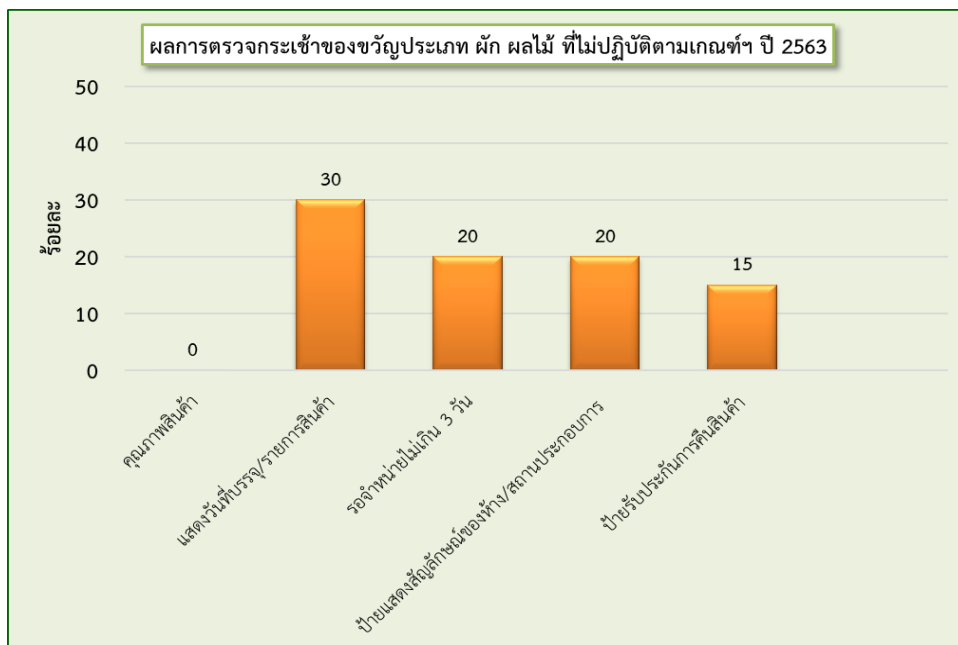


ผลการสุ่มตรวจกระเช้าของขวัญปีใหม่ ปี 2563

1) กระเช้าของขวัญประเภทบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 568 ราย พบปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ ป้ายแสดงวันที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนสินค้า ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563 บนกระเช้า จำนวน 94 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.5 และพบว่าทุกรายการ มีการคัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี และมีผลากอาหารที่ถูกต้อง มี อย. รับรอง นำมาจัดลงในกระเช้า



2) กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 568 ราย มีผู้ประกอบการจำหน่ายกระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้ จำนวน 20 ราย และพบการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มากที่สุด คือ ไม่แสดงรายละเอียดชื่อ ประเภท หรือชนิดอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ จำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 30



3) กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (OTOP) สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวนทั้งสิ้น 568 ราย มีผู้ประกอบการจำหน่ายกระเช้าประเภทสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น จำนวน 57 ราย และผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทุกราย

4) กระเช้าทางเลือกอื่น ๆ เช่น กระเช้าขนมไทย สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 568 ราย มีผู้ประกอบการจัดและจำหน่ายกระเช้าทางเลือก จำนวน 71 ราย และผู้ประกอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ทุกราย

5) กระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 568 ราย พบว่าสถานประกอบการทุกแห่งปฏิบัติเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกราย



**ภารกิจยุทธศาสตร์งานประจำ
ที่หน่วยงานดำเนินการเพื่อสนับสนุนแผนปฏิบัติการกรุงเทพมหานคร
ประจำปี พ.ศ. 2563**

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	: โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร)



กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร เพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารให้มีความรู้ และมีทักษะในการปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยจัดกิจกรรมเป็นรายกลุ่มเขต กลุ่มเขตละ 1 ครั้งๆ ละ 1 วันแบบไป-กลับ โดยใช้สถานที่ราชการ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารสังกัด ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย แต่เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จึงทำให้สามารถจัดกิจกรรมในห้องประชุม (Class room) ได้ จำนวน 3 กลุ่มเขต และจัดกิจกรรมในรูปแบบการเรียนรู้ด้วยตนเอง (self-study) จำนวน 3 กลุ่มเขต ดังนี้

1. การจัดกิจกรรมในห้องประชุม (Class room)

- กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ จัดเมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2563 เวลา 08.00 - 16.00 น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสายไหม

- กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก จัดเมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2563 เวลา 08.00 - 16.00 น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตมีนบุรี

- กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ จัดเมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2563 เวลา 08.00 - 16.00 น.

ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสาทร

โดยรูปแบบการจัดกิจกรรมแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ การบรรยายและการฝึกปฏิบัติ มีการทดสอบความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมโดยใช้แบบทดสอบเป็นข้อสอบปรนัย รายละเอียดดังนี้

- การบรรยาย โดยทีมวิทยากรจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นการบรรยายหลักการทำงานของชุดทดสอบแต่ละชุด ขั้นตอนในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และความรู้เกี่ยวกับสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร สารห้ามใช้ในอาหาร เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง รวมถึงเทคนิควิธีการในการปฏิบัติการทางด้านจุลชีววิทยาที่สอดคล้องกับเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำที่ก่อให้เกิดโรค เพื่อให้การปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปในทางเดียวกัน

- การฝึกปฏิบัติ มีการแบ่งกลุ่มเพื่อฝึกปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น โดยแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา และสารฟอกขาว

กลุ่มที่ 2 กรดแอสซีส กรดอินทรีย์ สารโพลาไรซ์ และยาฆ่าแมลง (ชุด MJPK)

กลุ่มที่ 3 สีสังเคราะห์ การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2)

การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ.11)

กลุ่มที่ 4 ไนเตรท ไนไตรท์ วัตถุกันเสีย และอาร์เซนิกตกค้างในข้าวสาร

ทั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมในรูปแบบปกติ จำนวนทั้งสิ้น 80 คน ผ่านเกณฑ์การทดสอบจำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 92.50 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50



กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ



กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก



กลุ่มเขตกรุงเทพใต้



2. การจัดกิจกรรมในรูปแบบการเรียนรู้ด้วยตนเอง (self-study) กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำคู่มือปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานครให้กับเจ้าหน้าที่ที่ยังไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมฯ จำนวน 3 กลุ่มเขตได้ศึกษาและเรียนรู้ด้วยตนเอง ได้แก่ กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ กลุ่มเขตกรุงธนใต้ และกลุ่มเขตกรุงเทพกลาง พร้อมทั้งทำการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 72 คน มีผู้ผ่านเกณฑ์การทดสอบจำนวน 51 คน คิดเป็นร้อยละ 70.83 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 29.17



คู่มือปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่กรุงเทพมหานคร

ในกรณีที่ผู้ไม่ผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งดำเนินการจัดให้ทำแบบทดสอบอีกครั้ง จนกระทั่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบความรู้ทั้งหมด

3. การประเมินผลการจัดกิจกรรม กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำแบบประเมินความคิดเห็นที่มีต่อการจัดกิจกรรมฯ ดังนี้

3.1 การจัดกิจกรรมในห้องประชุม (Class room) คะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ยอยู่ที่ 4.39 (คะแนนเต็ม 5) ซึ่งอยู่ในระดับที่พึงพอใจมาก โดยมีประเด็นที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจอันดับแรกคือ ความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดกิจกรรม มีคะแนนเฉลี่ยที่ 4.27 และความพึงพอใจต่อวิทยากรในการบรรยายและการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 4.27

3.2 การจัดกิจกรรมในรูปแบบการเรียนรู้ด้วยตนเอง (self-study) คะแนนความพึงพอใจโดยรวมเฉลี่ยอยู่ที่ 4.21 (คะแนนเต็ม 5) ซึ่งอยู่ในระดับที่พึงพอใจมาก โดยคะแนนความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดกิจกรรม มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 4.29 และคะแนนความพึงพอใจต่อรูปแบบของเอกสารและสื่อการสอนอยู่ที่ 4.13 ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้มีข้อเสนอแนะให้ทางกองสุขาภิบาลอาหารจัดทำเนื้อหาเพิ่มเติมในเรื่องของกฎหมายที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารควรทราบ และแนวทางดำเนินการกรณีตรวจพบอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค



ภารกิจที่สำคัญ

กิจกรรมย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

หลักการและเหตุผล

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

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว
2. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมาย

ส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยวย่านเยาวราช ย่านถนนข้าวสารย่านตลาดนางเลิ้ง และย่านซอยอารีย์ ให้สะอาด ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน





ขั้นตอนการดำเนินการ

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

ผลการดำเนินการ

1. จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการอาหารย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว บริเวณซอยอารีย์ เขตพญาไท เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2563 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานกอนามย เจ้าหน้าที่สำนักงานเขต ผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 100 คน โดยในการจัดกิจกรรมดังกล่าวได้มีการส่งเสริมความรู้ความเข้าใจให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมในเรื่องการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหารของกรุงเทพมหานคร และการจัดการการสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานคร





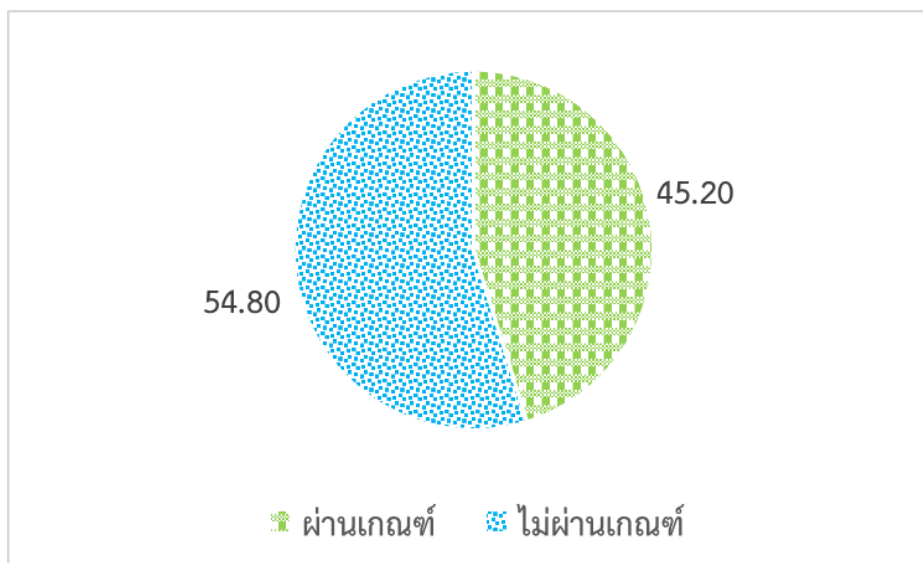
2. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารและความปลอดภัยอาหาร

2.1 ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร บริเวณถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์ ถนนข้าวสาร เขตพระนคร ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย และซอยอารีย์ เขตพญาไท โดยสุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารประเภทร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งหมด จำนวน 427 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 193 ราย คิดเป็นร้อยละ 45.20 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 234 ราย คิดเป็นร้อยละ 54.80

โดยสุ่มตรวจร้านอาหารทั้งหมดจำนวน 83 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.10 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 63 ราย คิดเป็นร้อยละ 75.90 และสุ่มตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีทั้งหมดจำนวน 344 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 173 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.29 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 171 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.71



แผนภาพที่ 20 แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร



โดยพบข้อบกพร่องในเรื่องการแต่งกายและสุขวิทยาส่วนบุคคล (ไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน สวมเครื่องประดับ ไม้เล็บยาว) การไม่ปกปิดอาหาร และการจัดการขยะ (ไม่มีถังขยะใช้ถุงหิ้วหรือถุงดำใส่ขยะหรือมีแต่ไม่มีการปิดฝาทิ้งขยะเมื่อไม่ใช้งาน)

ตารางที่ 6 แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารแยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจด้านกายภาพ		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์ (ราย)	ไม่ผ่านเกณฑ์ (ราย)
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	186	82 (ร้อยละ 44.09)	104 (ร้อยละ 55.91)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	92	11 (ร้อยละ 11.96)	81 (ร้อยละ 88.04)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	103	54 (ร้อยละ 52.43)	49 (ร้อยละ 47.57)
4	ซอยอารีย์ เขตปทุมธานี	46	46 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0)
รวม		427	193 (ร้อยละ 45.20)	234 (ร้อยละ 54.80)



กรณีพบข้อบกพร่องในเบื้องต้นกองสุขาภิบาลอาหารได้แนะนำให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนด และได้ประสานให้สำนักงานเขตดำเนินการออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุงแก้ไข พร้อมติดตามผลการปฏิบัติตามคำสั่ง และบังคับใช้กฎหมายในกรณีที่มีการฝ่าฝืนคำสั่ง ซึ่งจากการรายงานผลการดำเนินงานของสำนักงานเขต พบว่าผู้ประกอบการได้มีการปรับปรุงข้อบกพร่องให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร



2.2 ตรวจสอบคุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

1) ด้านเคมี สุ่มตรวจสอบหาสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา โดยสุ่มตรวจวิเคราะห์ทั้งหมด จำนวน 181 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนในตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจทุกตัวอย่าง

ตารางที่ 7 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผลการตรวจด้านเคมี											
			บอแรกซ์		สารกันรา		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลิน		สีสังเคราะห์		ยาฆ่าแมลง	
			พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	168	0	81	0	5	0	22	0	59	0	1	0	0
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	105	0	51	0	6	0	29	0	19	0	0	0	0
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	60	0	25	0	2	0	21	0	9	0	1	0	2
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	8	0	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
รวม		341	0	163	0	13	0	73	0	87	0	2	0	3

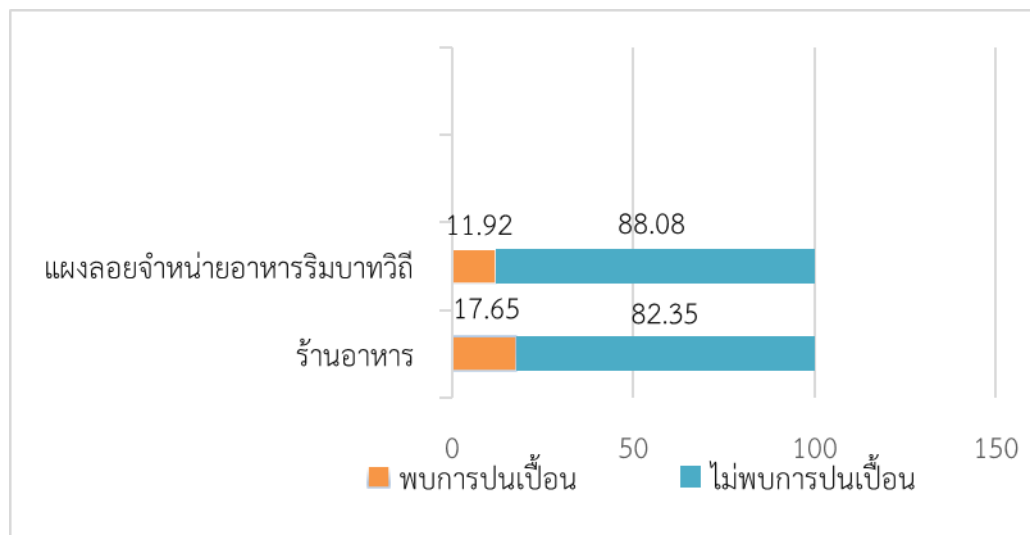




2) ด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร จำนวน 185 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 161 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.03 พบการปนเปื้อน จำนวน 24 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.97

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพบว่าจากการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 34 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 28 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.35 พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.65 และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 151 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 133 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.08 พบการปนเปื้อน จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 11.92

แผนภาพที่ 21 แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



ตารางที่ 8 แสดงผลการตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		สุ่มตรวจ ทั้งหมด (ตัวอย่าง)	อาหาร	
			พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	101	15 (ร้อยละ 14.85)	86 (ร้อยละ 85.15)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	18	1 (ร้อยละ 5.56)	17 (ร้อยละ 94.44)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	48	5 (ร้อยละ 10.42)	43 (ร้อยละ 89.58)
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	18	3 (ร้อยละ 16.67)	15 (ร้อยละ 83.33)
รวม		185	24 (ร้อยละ 12.97)	161 (ร้อยละ 87.03)

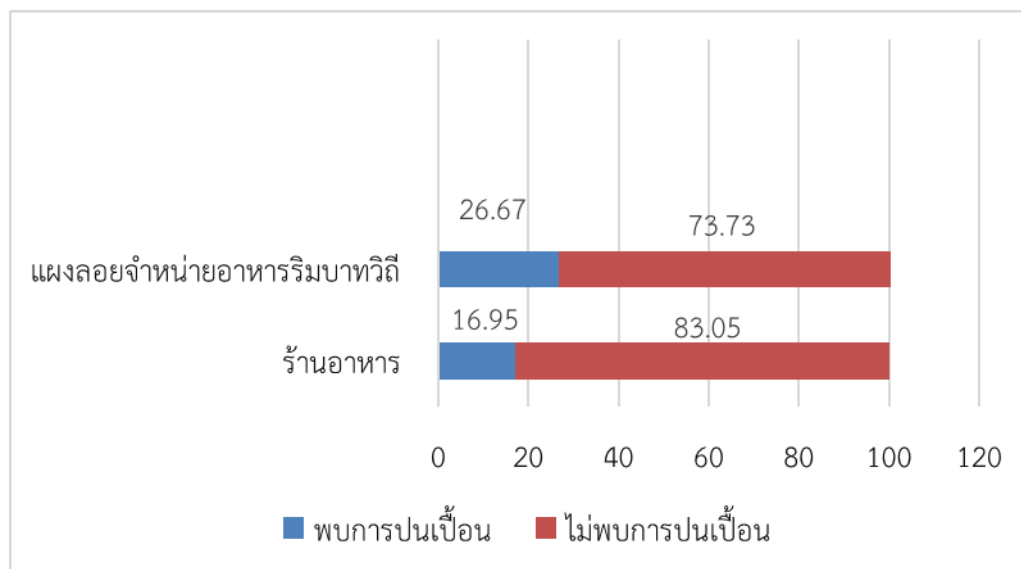


2.3 ตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยสุ่มตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 434 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 331 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 76.27 พบการปนเปื้อน จำนวน 103 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 23.73

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพบว่าจากการสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 118 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 98 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.05 พบการปนเปื้อน จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.95 และสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 316 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 233 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 73.73 พบการปนเปื้อน จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 26.67



แผนภาพที่ 22 แสดงผลการตรวจความสะอาดของมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



ตารางที่ 9 แสดงผลการตรวจความสะอาดของมือของผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		มือผู้สัมผัสอาหาร		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	197	25 (ร้อยละ 12.69)	172 (ร้อยละ 87.31)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	103	24 (ร้อยละ 23.30)	79 (ร้อยละ 76.70)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	89	30 (ร้อยละ 33.71)	59 (ร้อยละ 66.29)
4	ซอยอารีย์ เขตพญาไท	45	24 (ร้อยละ 53.33)	21 (ร้อยละ 46.67)
รวม		434	103 (ร้อยละ 23.73)	331 (ร้อยละ 76.27)

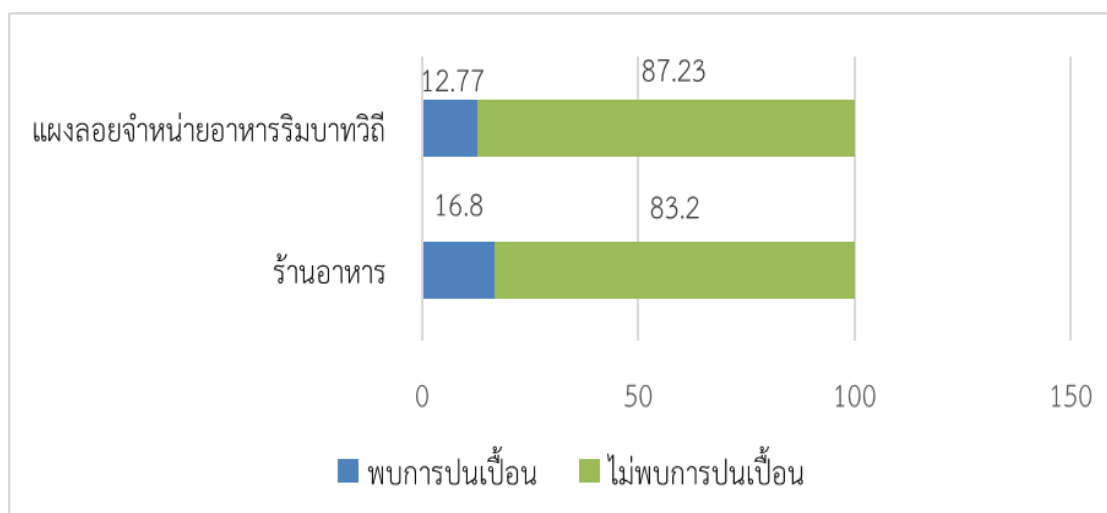




2.4 ตรวจสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยสุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 172 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 145 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.30 พบการปนเปื้อน จำนวน 27 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.70

เมื่อแยกวิเคราะห์ระหว่างร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพบว่า สุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ ในร้านอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 125 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 104 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.20 พบการปนเปื้อน จำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.80 และสุ่มตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน 47 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 41 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 87.23 พบการปนเปื้อน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 12.77

แผนภาพที่ 23 แสดงผลการตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

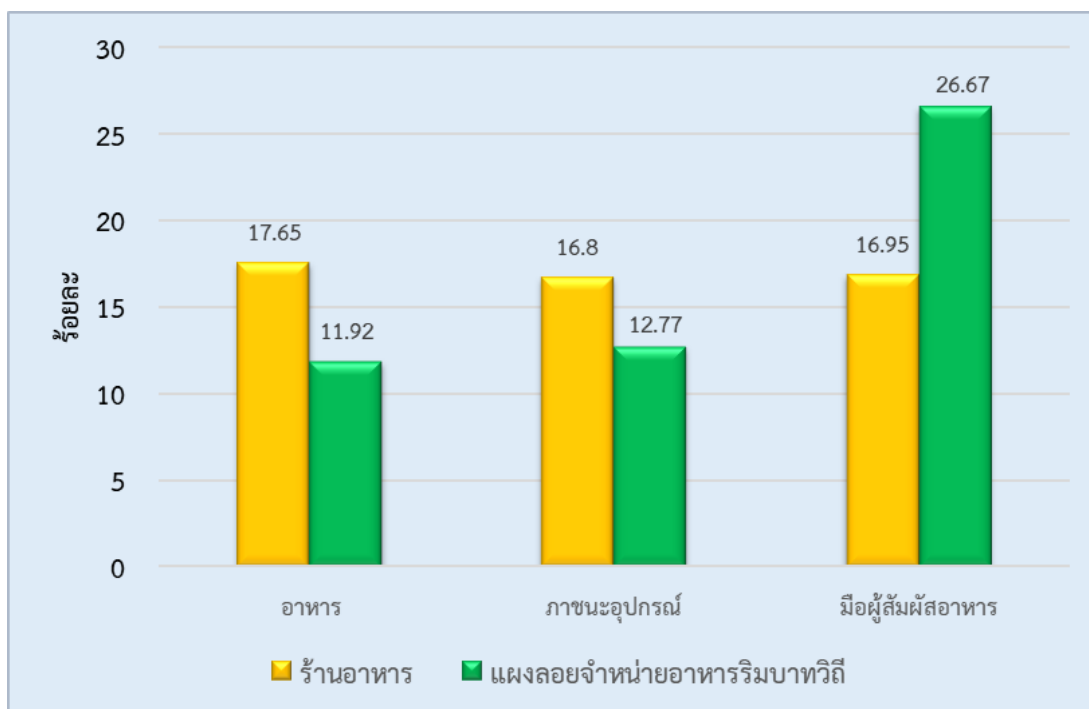


ตารางที่ 10 แสดงผลการตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ โดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) แยกรายเขต

ลำดับ	บริเวณ/สำนักงานเขต	ผลการตรวจทางด้านจุลินทรีย์ SI-2		
		ภาชนะอุปกรณ์		
		สุ่มตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบ	ไม่พบ
1	ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์	104	20 (ร้อยละ 19.23)	84 (ร้อยละ 80.77)
2	ถนนข้าวสาร เขตพระนคร	27	1 (ร้อยละ 3.70)	26 (ร้อยละ 96.30)
3	ตลาดนางเลิ้ง เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย	41	6 (ร้อยละ 14.63)	35 (ร้อยละ 85.37)
รวม		172	27 (ร้อยละ 15.70)	145 (ร้อยละ 84.30)



แผนภาพที่ 24 ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหาร เปรียบเทียบกับแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี



จากการสุ่มตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย พบว่าอาหารและภาชนะอุปกรณ์มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในร้านอาหารมากกว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในผู้ค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีมากกว่าผู้ค้าในร้านอาหาร



3. การรับรองมาตรฐานย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

จากการดำเนินงานส่งเสริมพัฒนาสถานประกอบการอาหารบริเวณแหล่งท่องเที่ยว ย่านเยาวราช ย่านถนนข้าวสารย่านตลาดนางเลิ้ง และย่านซอยอารีย์ จำนวนทั้งหมด 226 ราย พบว่ามีสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานและได้รับป้ายย่านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 203 ราย คิดเป็นร้อยละ 89.82



4. ปัญหา-อุปสรรคในการดำเนินการ

4.1 ผู้ประกอบการอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

4.2 ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

5. ข้อเสนอแนะ

5.1 ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีความตระหนักและให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภค

5.2 รณรงค์ส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจและตระหนักถึงสิทธิของผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

6. ประโยชน์ที่ประชาชนได้รับ

6.1 ประชาชนได้รับการคุ้มครองในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

6.2 สถานประกอบการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

6.3 เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัย และการคุ้มครองผู้บริโภคของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว



การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

1. การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ ให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการล้างตลาดและบริเวณพื้นที่โดยรอบตามหลักการสุขาภิบาล และให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ตลอดจนเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและกระตุ้นให้ทุกภาคส่วนเกิดความตระหนัก และมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง โดยขอความร่วมมือสำนักงานเขตรณรงค์จัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล เพื่อเตรียมความพร้อมต้อนรับเทศกาลวันตรุษจีน ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ และสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อใช้ในการดำเนินการให้กับทุกสำนักงานเขต ได้แก่ รองเท้าบูทกันน้ำ จำนวน 20 คู่ ถุงมือยางกันน้ำ จำนวน 20 คู่ น้ำยาทำความสะอาดพื้น จำนวน 1 ถัง ป้ายไว้นิสสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ จำนวน 1 แผ่น และชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ จำนวน 20 ผืน โดยผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ได้ให้ความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างดี



2. การจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 สู่ตลาด Premium Market

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 สู่ตลาด Premium Market ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี 2563 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาด ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งในด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งได้จัดการประชุม จำนวน 2 ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ 1 เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2562 เวลา 09.30 - 16.00 น. ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 23 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ดินแดง โดยมีนางปิระยา สมชัยยานนท์ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประธานการประชุม และจัดประชุมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 09.30 - 16.00 น. ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 23 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 โดยมีนางกนกรัตน์ พันธนรา รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วยผู้แทนสำนักสิ่งแวดล้อม ผู้แทนส่วนราชการในสังกัดสำนักอนามัย และผู้แทนฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต รวมจำนวนทั้งสิ้น 15 คน



สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

1. กำหนดเกณฑ์การตรวจประเมินตลาด Premium Market ประกอบด้วย

1.1 ด้านสุขลักษณะ

ตลาดประเภทที่ 1 มีทั้งหมด 72 ช้อ แบ่งเป็น 5 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด (เพิ่มเติมเกณฑ์มาตรฐานห้องน้ำสาธารณะของกรุงเทพมหานคร) หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด หมวดที่ 3 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค และหมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

1.2 ด้านคุณภาพอาหาร

1) สุ่มตรวจวัตถุอันตรายด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี และกรดแอสซินิกในส้มสายชู สำหรับยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ต้องอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

2) สุ่มตรวจความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาพขณะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

3) แฉงจำหน่ายเนื้อสัตว์มีเอกสารรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (แบบรณ.) ตามกฎหมายว่าด้วยการจำหน่ายเนื้อสัตว์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของแฉงจำหน่ายเนื้อสัตว์ทั้งหมดในตลาด

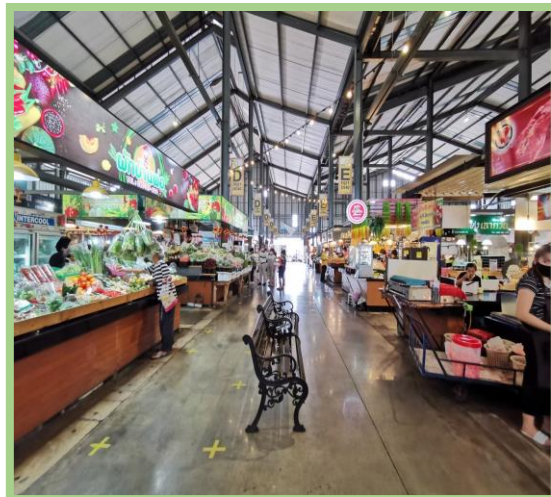


1.3 ด้านผู้สัมผัสอาหาร

ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ร้อยละ 100 ของจำนวนผู้สัมผัสอาหารทั้งหมดในตลาด

2. ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์และคัดเลือกตลาดประเภทที่ 1 ในพื้นที่ เข้าร่วมประกวดสุดยอดตลาดต้นแบบ Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งมีตลาดสมัครเข้าร่วมโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น 9 แห่ง ได้แก่

1. ตลาดอ่อนนุช เขตวัฒนา
2. ตลาดเสรีมาร์เก็ต เขตสวนหลวง
3. ตลาดแฮปปี้แลนด์ใหม่@เสรีไทย 41 เขตบึงกุ่ม
4. ตลาดบุญเรือง เขตประเวศ
5. ตลาดบองมาร์เช่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร
6. ตลาดเมืองทอง เขตหลักสี่
7. ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน
8. ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา
9. ตลาดใหม่ทุ่งครุ เขตทุ่งครุ



เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) จึงทำให้ต้องชะลอการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 สู่ตลาด Premium Market โดยจะดำเนินการต่อไปในปีงบประมาณ 2564



กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาทั้งในระดับกลุ่มเขตและเขต เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขตให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน และนำนโยบายด้านการจัดการอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไปดำเนินการให้เกิดการพัฒนาในสถานศึกษา และร่วมมือกันพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต รวมทั้งผลักดันให้สถานศึกษา มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องรับรู้นโยบายของกรุงเทพมหานคร และขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยตามมาตรการการจัดการอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 คณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา พื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามคำสั่ง กรุงเทพมหานคร ที่ 256/2559 ลงวันที่ 21 มกราคม 2559 ได้มีการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนพื้นที่กรุงเทพมหานคร เพื่อขับเคลื่อนให้สำนักงานเขตสร้างเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน และมอบนโยบายไปยังกลุ่มเขตให้มีการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน รวมทั้งติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน โดยจัดการประชุม จำนวน 6 ครั้ง ตามกลุ่มเขต ในวันที่ 23 และ 25 ธันวาคม 2562 และในวันที่ 6 8 9 และ 10 มกราคม 2563 ณ สำนักงานเขตสาทร สายไหม ป้อมปราบศัตรูพ่าย มีนบุรี บางบอน และบางกอกน้อย ตามลำดับ

กลุ่มเขตกรุงเทพใต้



กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ



กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง



กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก



รูปที่ 1 การประชุมคณะกรรมการเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน 6 กลุ่มเขต



2. การดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

แผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่

- 1) ด้านกายภาพ การปรับปรุงโรงอาหาร และการปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน
- 2) ด้านคุณภาพอาหารและน้ำ การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ และการตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมในโรงเรียน และ 3) ด้านบุคลากร (ผู้สัมผัสอาหาร) ต้องเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียนดัง มีดังนี้

1) การปรับปรุงโรงอาหาร สำนักงานเขตตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ตามเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย (สอรร.7) มีผลการประเมินอยู่ในเกณฑ์ระดับดีมาก จำนวน 221 โรงเรียน (ร้อยละ 50.6) ระดับดี จำนวน 212 โรงเรียน (ร้อยละ 48.5) และไม่ผ่านการประเมินฯ จำนวน 4 โรงเรียน (ร้อยละ 0.9)

2) การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบกักเก็บน้ำบนดิน โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำบนดินแล้ว จำนวน 359 โรงเรียน (ร้อยละ 82.1) โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน จำนวน 71 โรงเรียน (ร้อยละ 16.2) และโรงเรียนไม่มีถังเก็บน้ำ (ต่อตรง) จำนวน 7 โรงเรียน (ร้อยละ 1.6)

3) การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ โรงเรียนมีการจัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่มีใบอนุญาตฯ 433 โรงเรียน (ร้อยละ 99.1) และซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ไม่มีใบอนุญาตฯ จำนวน 4 โรงเรียน (ร้อยละ 0.9)

4) การตรวจสอบระบบการเก็บรักษานมในโรงเรียน โรงเรียนที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 แห่ง โดยโรงเรียนมีการจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม 431 โรงเรียน (ร้อยละ 100)

5) การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน จำนวน ทั้งหมด 1,630 คน มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,482 คน (ร้อยละ 90.9)

6) การตรวจสอบสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหารในโรงเรียน จำนวนทั้งหมด 1,630 คน มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกไส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,630 คน (ร้อยละ 100)



ตารางที่ 12 แสดงจำนวนและร้อยละของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน

กิจกรรม	จำนวนและร้อยละของโรงเรียนที่ดำเนินการตามแผนฯ		
	ปี 2561	ปี 2562	ปี 2563
1. การจัดการสุขลักษณะกายภาพ			
1.1 การผ่านเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร โรงอาหารของกรมอนามัย (สอรร.7)			
- ผ่านมาตรฐาน ระดับดีมาก	214 (ร้อยละ 49.0)	202 (ร้อยละ 46.3)	221 (ร้อยละ 50.6)
- ผ่านมาตรฐาน ระดับดี	207 (ร้อยละ 47.4)	206 (ร้อยละ 47.3)	212 (ร้อยละ 48.5)
- ไม่ผ่านการประเมินฯ	16 (ร้อยละ 3.7)	28 (ร้อยละ 6.4)	4 (ร้อยละ 0.9)
		ไม่ได้รับการประเมิน 1 แห่ง เนื่องจากอยู่ระหว่างการปรับปรุงโรงอาหาร	
1.2 การปรับปรุงระบบกักเก็บน้ำใต้ดินเป็นระบบเก็บน้ำบนดิน			
- โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำบนดิน	303 (ร้อยละ 69.3)	339 (ร้อยละ 77.6)	359 (ร้อยละ 82.1)
- โรงเรียนมีระบบกักเก็บน้ำใต้ดิน	126 (ร้อยละ 28.8)	77 (ร้อยละ 17.6)	71 (ร้อยละ 16.2)
- โรงเรียนไม่มีถังเก็บน้ำ (ต่อตรง)	8 (ร้อยละ 1.8)	21 (ร้อยละ 4.8)	7 (ร้อยละ 1.6)
2. การจัดการสุขลักษณะอาหาร			
2.1 วัตถุดิบอาหารมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรอง	269 (ร้อยละ 61.6)	428 (ร้อยละ 97.9)	433 (ร้อยละ 99.1)
2.2 นมโรงเรียนมีการจัดเก็บที่เหมาะสม (มีโรงเรียน 431 แห่ง ที่มีโครงการนมโรงเรียน)	ขนาดถังเหมาะสม 425 (ร้อยละ 98.4) อุณหภูมิเหมาะสม 430 (ร้อยละ 99.5)	431 (ร้อยละ 100)	431 (ร้อยละ 100)
3. การจัดการสุขอนามัยผู้สัมผัสอาหาร			
3.1 ผู้สัมผัสอาหารได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี	1,610 คน (ร้อยละ 100)	1,667 คน (ร้อยละ 100)	1,630 คน (ร้อยละ 100)
3.2 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	779 คน (ร้อยละ 48.4)	1,061 คน (ร้อยละ 63.6)	1,482 คน (ร้อยละ 90.9)

หมายเหตุ - ผลการดำเนินงานตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน และข้อมูลการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร จากการรายงานของสำนักงานเขต

- โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร มีจำนวน 437 แห่ง
- ปี 2561 นมโรงเรียนเป็นนมพาสเจอร์ไรส์ ปี 2562 นมโรงเรียน เปลี่ยนจากนมพาสเจอร์ไรส์เป็นนม UHT



3. ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ ได้แก่ ชุดทดสอบหาสารบอแรกซ์ ชุดทดสอบหาสารฟอร์มาลีน ชุดทดสอบหาสารซาลิซิลิก ชุดทดสอบหาโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ในอาหาร ชุดทดสอบหาเชื้อแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น และวัสดุอุปกรณ์สำหรับการตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ แอลกอฮอล์ ฆ่าเชื้อ ไม้พันสำลี สำลีก้อน ให้กับสำนักงานเขต เมื่อวันที่ 23 - 24 มิถุนายน 2563 เพื่อนำไปมอบให้โรงเรียนในสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง ใช้ในการตรวจสอบเฝ้าระวังการปนเปื้อนในอาหารและน้ำด้วยตนเอง สรุปผลดังตาราง

ตารางที่ 13 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียน

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนชุดทดสอบที่จัดสรรให้ (ชุด)	จำนวนที่ต้องตรวจ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
บอแรกซ์	437	21,850	7,317	33.5	7,309	99.9	8	0.1
ฟอร์มาลีน	6,330	6,330	2,131	33.7	2,130	99.9	1	0.1
ซาลิซิลิก	437	21,850	4,557	20.8	4,557	100	0	0.0
โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์	437	43,700	6,394	14.6	6,394	100	0	0.0
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย	437	21,850	1,4263	65.3	1,3694	96.0	569	4.0
น้ำสำหรับอุปโภคบริโภค	437	21,850	6,541	29.9	6,498	99.3	43	0.7
รวม	8,515	137,430	41,203	30.0	40,582	98.5	621	1.5

หมายเหตุ - ข้อมูลผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในโรงเรียนจากการรายงานของสำนักงานเขต

- กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผล ซึ่งไม่พบการปนเปื้อน



กิจกรรมการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

1. การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ ในทุกสถานประกอบกิจการทั้งร้านอาหาร บาเทวีลี ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท จะต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลที่กรุงเทพมหานครกำหนด และการยื่นขออนุญาตประกอบกิจการอาหารรายใหม่หรือต่ออายุใบอนุญาตประจำปีนั้น ผู้ประกอบกิจการจะต้องแนบหนังสือรับรองการผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเป็นหลักฐานประกอบการขออนุญาตและต่ออายุใบอนุญาตด้วยตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 อีกทั้งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรม

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ระหว่างวันที่ 15 มกราคม – 1 สิงหาคม 2563 แบ่งเป็นหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน 22 รุ่น และหลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 64 รุ่น สรุปผลได้ ดังนี้

หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้จำนวน 1,089 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,059 คน คิดเป็นร้อยละ 97.6 แบ่งเป็นผู้ประกอบกิจการจากสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงแรม และสถานศึกษา) จำนวน 967 คน (ร้อยละ 91.3) สถานที่เสิร์ฟอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท) จำนวน 35 คน (ร้อยละ 3.3) ตลาด จำนวน 13 คน (ร้อยละ 1.2) และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 44 คน (ร้อยละ 4.2) และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร ด้านสถานที่ เวลา และสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ และด้านความรู้ ความเข้าใจ และการนำไปใช้ พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน



หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้ จำนวน 6,169 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,059 คน คิดเป็นร้อยละ 98.5 แบ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร โรงแรม และสถานศึกษา) จำนวน 5,798 คน (ร้อยละ 95.6) สถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท) จำนวน 167 (ร้อยละ 2.8) ตลาด จำนวน 92 คน (ร้อยละ 1.5) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 2 คน (ร้อยละ 0.1) และจากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจ ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร ด้านสถานที่ เวลา และสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ และด้านความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้ พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน



รูปที่ 2 การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. การส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

จัดให้เฉพาะกลุ่มสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเท่านั้น มีสำนักงานเขต จำนวน 46 เขต ดำเนินการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารในแนวทางศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเอง มีผู้เข้ารับการทดสอบ จำนวน 6,467 คน ผ่านการประเมินผล จำนวน 5,960 คน คิดเป็นร้อยละ 92.2 แบ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท) จำนวน 3,319 คน (ร้อยละ 55.7) ตลาด จำนวน 1,675 คน (ร้อยละ 28.1) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 495 คน (ร้อยละ 8.3) และอื่นๆ จำนวน 471 คน (ร้อยละ 7.9) (ข้อมูลออกบัตรราเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2563)



รูปที่ 3 การประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร



3. การให้บริการงานวิชาการหน่วยงานภายนอก

การสนับสนุนวิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การสุขาภิบาลอาหาร แก่หน่วยงานภายนอก จำนวน 2 หน่วยงาน ได้แก่ บริษัท ออลล์ เทรนนิง จำกัด และบริษัท สห ลอร์สัน จำกัด มีผู้เข้ารับการอบรมรวมทั้งสิ้น จำนวน 1,842 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,836 คน คิดเป็นร้อยละ 99.7



รูปที่ 4 การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารแก่หน่วยงานภายนอก

ปีงบประมาณ 2563 มีผู้เข้ารับการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร สรุปผลได้ ดังนี้

1. โดยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) แบ่งเป็นหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 1,089 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,059 คน (ร้อยละ 97.6) และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 6,169 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,059 คน (ร้อยละ 98.5)

2. โดยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) มีผู้สัมผัสอาหาร เข้ารับการทดสอบความรู้ จำนวน 8,309 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 7,796 คน (ร้อยละ 93.8)

ทั้งนี้ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานครได้ออกหนังสือรับรองการอบรมและบัตรประจำตัวให้แก่ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ จำนวน 1,059 ชุด และผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 13,855 ชุดเรียบร้อยแล้ว

ตารางที่ 14 จำนวนสถานประกอบการที่ส่งคนเข้ารับการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ กรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2563

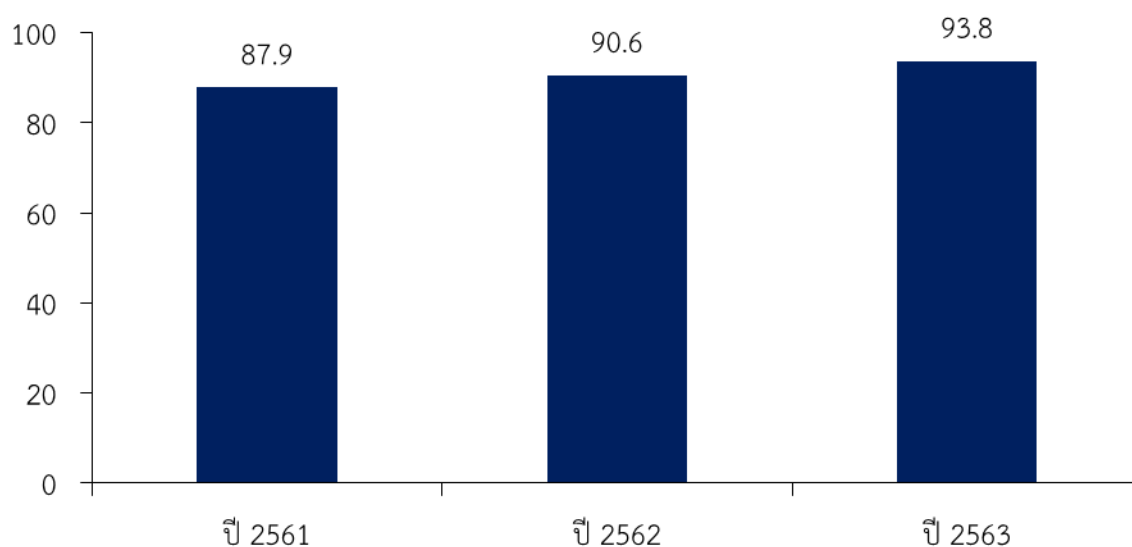
ประเภท	การอบรมในห้องอบรม		การเรียนรู้ด้วยตนเอง
	หลักสูตรผู้ประกอบการ	หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	
สถานที่จำหน่ายอาหาร	751	2,412	-
สถานที่เสิร์ฟอาหาร	19	74	801
ตลาด	7	25	180
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	35	2	219
รวม	812	2,513	1,200



- หมายเหตุ : 1. การส่งเสริมความรู้โดยวิธีการอบรมในห้องอบรม (Class room) จัดให้กับสถานประกอบการ
กิจการประเภท สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่าย
อาหารริมบาทวิถี
2. การส่งเสริมความรู้โดยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) จัดให้กับสถานประกอบการกิจการ
ประเภท สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

ตารางที่ 15 จำนวนผู้เข้ารับการอบรมและผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ โดยวิธีการอบรมในห้องอบรมและการ
เรียนรู้ด้วยตนเอง ประจำปี พ.ศ. 2563

ประเภท	การอบรมในห้องอบรม				การเรียนรู้ด้วยตนเอง	
	หลักสูตรผู้ประกอบการ		หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร			
	ผู้เข้าอบรม (คน)	ผู้ผ่านฯ (คน)	ผู้เข้าอบรม (คน)	ผู้ผ่านฯ (คน)	ผู้เข้าอบรม (คน)	ผู้ผ่านฯ (คน)
สถานที่จำหน่ายอาหาร	996	967	5,908	5,798	-	-
สถานที่สะสมอาหาร	35	35	167	167	5,970	5,626
ตลาด	14	13	92	92	1,759	1,675
แผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี	44	44	2	2	580	495
รวม	1,089	1,059	6,169	6,059	8,309	7,796



แผนภาพที่ 27 แสดงร้อยละของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) ประจำปี พ.ศ. 2561-2563



ในปี 2561 มีผู้สัมผัสอาหารจากทุกกลุ่มสถานประกอบการ (สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 34,715 คน และมีผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 30,531 คน และในปี 2562 มีผู้เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 28,058 คน มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 25,417 คน ซึ่งจะเห็นได้ว่าจำนวนผู้เข้ารับการอบรมในปี 2562 ลดลงจากปี 2561 จำนวน 6,657 คน เนื่องจากประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 25 เมษายน 2562 ส่งผลให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเองได้ จึงทำให้ผู้เข้ารับการอบรมในปี 2562 มีจำนวนลดลงเมื่อเทียบกับปี 2561 และในปี 2563 มีผู้สัมผัสอาหาร (เฉพาะกลุ่มสถานประกอบการประเภท สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง จำนวน 8,309 คน และมีผู้ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 7,796 คน และจากรูปที่ 3 แสดงให้เห็นว่าผู้สัมผัสอาหารที่เข้ารับการประเมินความรู้ ด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเอง ระหว่างปี 2561-2563 มีแนวโน้มผ่านการประเมินผลเพิ่มขึ้นทุกปี จากร้อยละ 87.9 ในปี 2561 เป็น ร้อยละ 93.8 ในปี 2563 ทั้งนี้อาจเนื่องจากสำนักงานเขตปฏิบัติตามแนวทางการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) อย่างเคร่งครัด รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารเห็นถึงความสำคัญของการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมาย



การพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

ปัจจุบันพบว่าสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีแรงงานต่างด้าวเข้ามาทำงานเป็นพ่อครัว ผู้ช่วยพ่อครัว ทำหน้าที่เตรียม ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร จำนวนมาก ทั้งในตลาด ร้านอาหาร โรงแรม ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท จากผลการสำรวจผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร ปี 2561 ของสำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร พบว่า สถานที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด 13,249 แห่ง มีผู้ประกอบการกิจการทั้งหมด 13,508 คน แบ่งเป็นคนไทย 12,885 คน คนต่างด้าว 623 คน และผู้สัมผัสอาหารทั้งหมด 58,377 คน แบ่งเป็น คนไทย 48,527 คน คนเมียนมา 5,835 คน กัมพูชา 1,544 คน ลาว 1,643 คน เวียดนาม 155 คน และสัญชาติอื่นๆ 673 คน จากข้อมูลดังกล่าวพบว่าจำนวนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวมียอดรวมทั้งสิ้น 10,473 คน คิดเป็นร้อยละ 15 ในขณะที่การจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่จัดโดยกองสุขาภิบาลอาหารเป็นหลักสูตรภาคภาษาไทยเท่านั้น ดังนั้น เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวได้รับความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารสามารถนำไปสู่การปฏิบัติที่ถูกต้องลักษณะและเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการในสถานประกอบการด้านอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จึงได้กำหนดให้มีการจ้างเหมาดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว จัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว เพื่อส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าวมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาหารให้ถูกต้องลักษณะ สะอาดปลอดภัย อันเป็นการส่งเสริมสุขภาพอนามัยของประชาชน

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้างมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ดำเนินการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว พร้อมทั้งจัดทำวีดิทัศน์ (Video Clip) ความยาวไม่น้อยกว่า 90 นาที จำนวน 4 แบบ ได้แก่ วีดิทัศน์บรรยายเสียงภาษาอังกฤษ ภาษาเมียนมา ภาษากัมพูชา และภาษาลาว พร้อมคำบรรยายภาษาอังกฤษ และการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว จำนวน 4 รุ่น สรุปผลได้ ดังนี้

1. การพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

1.1 การจัดประชุม Focus group เพื่อระดมสมองและให้ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับจุดแข็ง จุดอ่อน และปัญหาอุปสรรคในการส่งเสริมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว โดยผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตรที่เป็นวิทยากรจากศูนย์นวัตกรรมการเรียนรู้ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ศูนย์วิจัยการย้ายถิ่นแห่งเอเชีย และมหาวิทยาลัยรังสิต ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรการอบรมสุขาภิบาลอาหารจากบริษัทปัญญธารา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ผู้มีส่วนได้เสียในการพัฒนาหลักสูตรจากสถานประกอบการร้านอาหารที่มีพนักงานเป็นคนต่างด้าวทำงาน และผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว และหน่วยงานราชการจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักงานเขต และกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร จำนวน 38 คน เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องกิ่งทอง โรงแรมเอเชีย เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยที่ประชุมได้ให้ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ สรุปได้ดังนี้

1) สื่อวีดิทัศน์ที่พัฒนาขึ้นต้องมีเนื้อหาสอดคล้องกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



- 2) เนื้อหาบรรยายควรร้อยเรียงเรื่องราวให้สอดคล้องกับหัวข้อการอบรมตามประกาศกระทรวง เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
- 3) เทคนิคการนำเสนอควรเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจได้ง่าย และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง
- 4) ผู้เข้ารับการอบรมต้องอ่านออกเขียนได้ในภาษาราชการของประเทศตนเอง



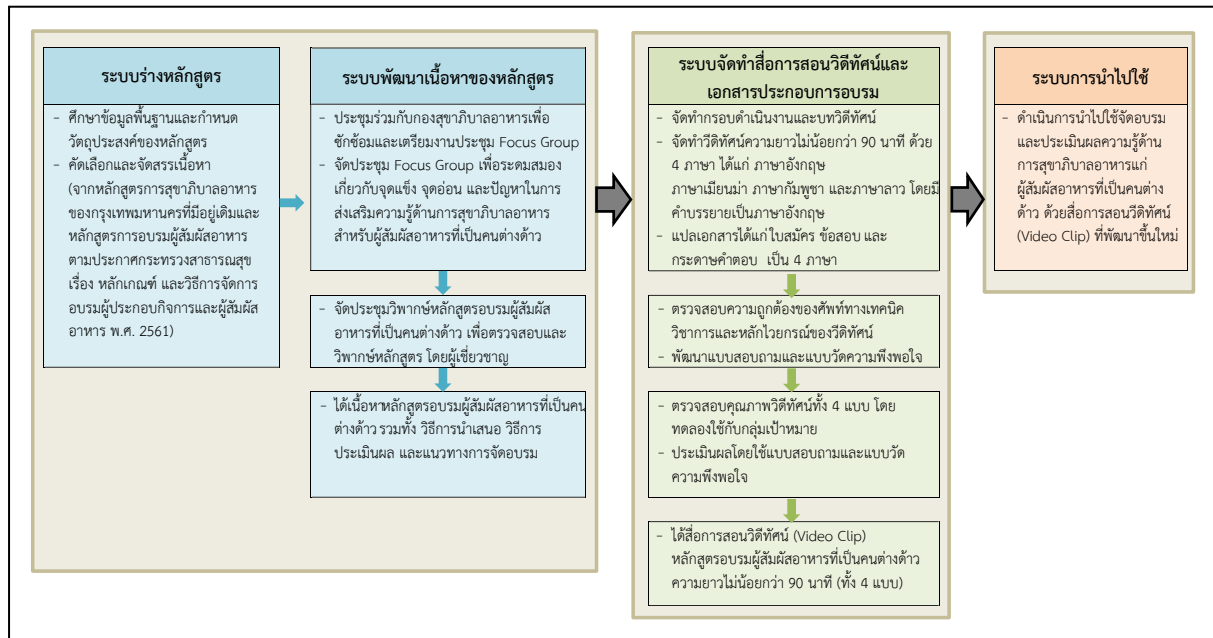
รูปที่ 5 การประชุม Focus group

1.2 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว โดยนำความคิดเห็น ข้อเสนอแนะจากการประชุม Focus group มาออกแบบหลักสูตรฯ และได้จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหาร และผู้เชี่ยวชาญด้านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5 ท่าน ได้แก่

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1) นายสุชาติ สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ กรมอนามัย |
| 2) นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กรมอนามัย |
| 3) อาจารย์นลิน สิทธิธูรณ์ | รองคณบดีสำนักวิชาการสาธารณสุข มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี |
| 4) ผศ.ดร.ศิริภาณี ศรีใส | อาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 5) ผศ.ดร.พันธ์ศักดิ์ พลสารมัย | หัวหน้าภาควิชานโยบายการจัดการและความเป็นผู้นำทางการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |



ผู้เชี่ยวชาญได้พิจารณาหลักสูตรฯ และมีความเห็นว่า ควรปรับชื่อหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว เป็นหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารสำหรับคนต่างด้าว เนื้อหาหลักสูตรควรใช้คำศัพท์ที่เข้าใจง่าย พร้อมทั้งยกตัวอย่างประกอบการบรรยาย โดยเน้นให้ผู้สัมผัสอาหารสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง แบบทดสอบต้องมีความสอดคล้องกับเนื้อหาที่บรรยาย และควรมีแบบทดสอบอย่างน้อย 2 ชุด และจากการประชุมทั้ง 2 ครั้ง ได้กรอบแนวคิดและเนื้อหาการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว ดังนี้



รูปที่ 6 กรอบแนวคิดและเนื้อหาการพัฒนาหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว



รูปที่ 7 การประชุมวิพากษ์หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหารสำหรับคนต่างด้าว



1.3 การจัดทำวีดิทัศน์ (Video Clip) หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร สำหรับคนต่างด้าว 4 ภาษา ได้แก่ เมียนมา กัมพูชา ลาว และภาษาอังกฤษในรูปแบบวีดิทัศน์ความยาว 90 นาที พร้อมเอกสารประกอบการอบรม ได้แก่ ใบสมัครเข้ารับการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารภาษาละ 500 ชุด แบบทดสอบความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารภาษาละ 2 ฉบับๆ ละ 200 ชุด และกระดาษคำตอบภาษาละ 500 ชุด

2. การจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว

ดำเนินการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้สัมผัสอาหารที่เป็นคนต่างด้าว เชื้อชาติเมียนมา กัมพูชา ลาว และเชื้อชาติอื่นที่ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร จำนวน 21 รุ่น ระหว่างวันที่ 27 ตุลาคม – 10 พฤศจิกายน 2563 มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้ จำนวน 706 คน แบ่งเป็นผู้สัมผัสอาหารเชื้อชาติเมียนมา จำนวน 331 คน เชื้อชาติลาว 205 คน เชื้อชาติกัมพูชา 137 คน และเชื้อชาติอื่นที่ใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร 33 คน โดยผู้เข้ารับการอบรมมาจากสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร และศูนย์อาหาร) จำนวน 706 คน (ร้อยละ 99.2) และตลาด จำนวน 6 คน (เชื้อชาติลาว 5 คน และกัมพูชา 1 คน) (ร้อยละ 0.8)



รูปที่ 4 การอบรมหลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร สำหรับคนต่างด้าว



ภารกิจอื่นๆ



รายงานประจำปี ปีงบประมาณ 2563
กองบริหารวิชาการ สำนักอนามัย

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปี 2563

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 17 – 25 ตุลาคม 2563 ประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น โดยมีการนำผักแห้งจำพวกเก๋ากี้ ดอกไม้จีน เยื่อไผ่ เห็ดหูหนูขาวและเห็ดหอม มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหารได้ขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจอย่างต่อเนื่องทุกปีโดยดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ และผู้บริโภคทั่วไป เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นนิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักกาดหอม ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง แตงกวา ถั้วฝักยาว ผักปวยเล้ง เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

- สารบอแร็กซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น
- พอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น
- สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดทอง เป็นต้น
- สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยฉิว เจ็กเต็ก ดอกไม้จีน ชิงชอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจสอบปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 ตรวจสอบปริมาณวัตถุกันเสียในอาหารประเภทเส้น

2.5 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัดพร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิตเพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัยเพื่อดำเนินการต่อไป

2.6 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป



ผลการดำเนินงาน : ได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 50 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ ทั้งสิ้น 1,176 ราย



2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด (ได้แก่ บอแรกซ์, กรดซาลิซิลิก, สารฟอกขาว และฟอร์มาลิน) จำนวนทั้งสิ้น 1,751 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน 5 ตัวอย่าง รายละเอียดดังตารางที่ 12

ตารางที่ 16 แสดงผลตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อน 4 ชนิด ในตัวอย่างวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารเจ

สารเคมีที่ตรวจ	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		ตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน/สำนักงานเขต
		พบปนเปื้อน	ไม่พบปนเปื้อน	
๑. บอแรกซ์	660	1	659	ปลาหมึกเจ/สนข.พระโขนง
๒. กรดซาลิซิลิก	324	1	323	ผักกาดทอง/สนข.จตุจักร
๓. สารฟอกขาว	503	3	500	ถั่วงอก 2, เห็ดหูหนูขาว 1/สนข.พระโขนง
๔. ฟอร์มาลิน	264	-	264	-
รวมทั้งหมด	1,751	5 (ร้อยละ 0.29)	1,746 (ร้อยละ 99.71)	-



3. เก็บตัวอย่างผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจตรวจสอบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้าง จำนวนทั้งสิ้น 1,334 ตัวอย่าง ไม่พบสารเคมีกำจัดศัตรูพืชตกค้างในตัวอย่างที่ตรวจ
4. ตรวจสอบปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ จำนวนทั้งสิ้น 160 ตัวอย่าง ไม่พบปริมาณสารโพลาร์เกินร้อยละ 25 ในตัวอย่างน้ำมันทอดอาหาร
5. เก็บตัวอย่างอาหารเจพร้อมบริโภคตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนทั้งสิ้น 1,451 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน 36 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.48
6. ตรวจสอบปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จำนวนทั้งสิ้น 21 ตัวอย่าง พบตัวอย่างที่มีปริมาณไอโอดีนไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง (เขตทุ่งครุ)
7. เก็บตัวอย่างน้ำส้มสายชูเพื่อตรวจหากรดแอสซีสระ จำนวนทั้งสิ้น 21 ตัวอย่าง ไม่พบกรดแอสซีสระในตัวอย่างที่ตรวจ
8. เก็บตัวอย่างอาหารเจเพื่อตรวจวิเคราะห์หาสีสังเคราะห์ จำนวนทั้งสิ้น 19 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบการปนเปื้อนสีสังเคราะห์ในตัวอย่างอาหาร
9. เก็บตัวอย่างอาหารประเภทเส้นเพื่อตรวจวิเคราะห์หาวัตถุกันเสีย จำนวนทั้งสิ้น 126 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ ไม่พบวัตถุกันเสียในปริมาณที่เกินเกณฑ์มาตรฐาน
10. กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ปรับปรุงแก้ไข ให้คำแนะนำและดำเนินการตรวจซ้ำ



การดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1. จัดกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กองสุขภาพอาหารได้จัดกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจในการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) แก่ผู้ประกอบการตลาดในกรุงเทพมหานครทั้งหมด 456 แห่ง และเจ้าหน้าที่สำนักงานเขต รวมจำนวนทั้งสิ้น 670 คน เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2563 ณ ห้องบางกอก ชั้น B2 อาคารไอราวัตพัฒนา ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร ดินแดง โดยได้รับเกียรติจาก พล.ต.ท.โสภณ พิสุทธิวงษ์ รองผู้ว่าราชการ กรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธี มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเสริมความรู้ สร้างความตระหนักในการเฝ้าระวัง ป้องกันและพร้อมรับมือสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคดังกล่าว ได้อย่างถูกต้อง และสามารถดูแลตัวเองได้อย่างปลอดภัย ซึ่งกิจกรรมมีการบรรยายแนวทางการเฝ้าระวังป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) และสาธิตการทำแอลกอฮอล์ล้างมืออย่างง่าย



2. การตรวจติดตามสถานประกอบการด้านอาหารตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19)

กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาด มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เพื่อให้มีการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรการป้องกันโรคตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด



3. การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรการป้องกันโรคโรคติดต่อเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในรูปแบบอินโฟกราฟฟิก เพื่อเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ



กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และภาคีเครือข่ายสนับสนุนการรณรงค์จัดระเบียบตลาดสด ตลาดนัด โดยได้สนับสนุนอ่างล้างมือเท้าเหยียบต้นแบบให้กับตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และสนับสนุน สื่อรณรงค์ “ใส่หน้ากาก ล้างมือ เว้นระยะห่าง สู้โควิด-19” ในรูปแบบสโปตเสียงตามสาย บอร์ดนิทรรศการ ป้ายไวนิล และสติ๊กเกอร์



รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2563
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นางปานฤดี	มโนมัยพิบูลย์	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางภาวิณี	รุ่งทนต์กิจ	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุภาวดี	ศรีนวล	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุดารัตน์	สุวรรณวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวสาธิตา	ปั้นทอง	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

อาคารสำนักงานเขตราชเทวีชั้น 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

