กทม

รายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

Food sanitation division, Department of Health, BMA

ANNUAL REPORT 2023

คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุมกำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตทั้ง 50 สำนักงานเขต ดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2566 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมาและใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

การรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

สิงหาคม 2567

สารบัญ

		หน้า
บทนำ		**8**
	ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	9
	โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	10
	อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	11
	งบประมาณ	12
ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร		**14**
1. ผลการปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2566 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย		**15**
1.1	ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	16
	1. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	
	2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	
	กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้ยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ตัดโอนเงินให้เขต) และกิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	17
1.2	ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร “ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร”	36
	กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	37
2. ภารกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร		**60**
2.1	**โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย**	
	- กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	61
	- กิจกรรมที่ 5 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด	70
	- กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาสุขาภิบาลในสถานที่สะสมอาหาร	77
	- กิจกรรมที่ 7 การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	79
	- กิจกรรมที่ 8 การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	87
	- กิจกรรมที่ 9 การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่	94
	- กิจกรรมที่ 11 การนิเทศงานสุขาภิบาลอาหารฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขต	104

		หน้า
2.2	**โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566**	112
2.3	**โครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร**	115
2.4	**โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service**	126
3. ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร		**128**
3.1	การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์	129
3.2	การตรวจเฝ้าระวัง	143
	(1) การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (Mobile Unite For Food Safety)	143
	(2) การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร	152
	(3) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	155
	(4) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	159
4. ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร		**162**
4.1	โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร	163
4.2	กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	165
5. ภารกิจอื่นๆ		**169**
5.1	การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”	170
5.2	การขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม	175

สารบัญภาพ

	หน้า
แผนภาพที่ 1 ร้อยละของงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง ประจำปีงบประมาณ 2566	19
แผนภาพที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	21
แผนภาพที่ 3 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	21
แผนภาพที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	22
แผนภาพที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี	23
แผนภาพที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	24
แผนภาพที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (น้ำยาทดสอบ SI - 2, อ 11 และ อ 12)	25
แผนภาพที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)	25
แผนภาพที่ 9 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์	26
แผนภาพที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)	27
แผนภาพที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12)	28
แผนภาพที่ 12 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์	28
แผนภาพที่ 13 แผนภาพที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านเคมี	30
แผนภาพที่ 14 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	32
แผนภาพที่ 15 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	44

	หน้า
แผนภาพที่ 16 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2566	46
แผนภาพที่ 17 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566	48
แผนภาพที่ 18 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทสถานประกอบการ	50
แผนภาพที่ 19 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมินในภาพรวม	52
แผนภาพที่ 20 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมินแต่ละประเภทสถานประกอบการ	52
แผนภาพที่ 21 ร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	53
แผนภาพที่ 22 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566)	54
แผนภาพที่ 23 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566)	55
แผนภาพที่ 24 แสดงผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา	81
แผนภาพที่ 25 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2566	96
แผนภาพที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2566	97
แผนภาพที่ 27 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง	120
แผนภาพที่ 28 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง แยกรายข้อ	120
แผนภาพที่ 29 ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร	121
แผนภาพที่ 30 ผลการตรวจด้านคุณภาพน้ำแข็งที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร	122
แผนภาพที่ 31 สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็ง ปลอดภัย มั่นใจ บริโภค”	123

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	17
ตารางที่ 2 สรุปรายละเอียดการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	18
ตารางที่ 3 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	20
ตารางที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร	26
ตารางที่ 5 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง	27
ตารางที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร	29
ตารางที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามชนิดของพารามิเตอร์ที่ตรวจ	31
ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	33
ตารางที่ 9 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	40
ตารางที่ 10 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	41
ตารางที่ 11 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	43
ตารางที่ 12 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2566	45
ตารางที่ 13 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566	47
ตารางที่ 14 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	49
ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	51
ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code “อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม.”	58

	หน้า
ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	83
ตารางที่ 18 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	85
ตารางที่ 19 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี พ.ศ. 2566	91
ตารางที่ 20 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	92
ตารางที่ 21 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	95
ตารางที่ 22 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	96
ตารางที่ 23 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	97
ตารางที่ 24 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	98
ตารางที่ 25 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	98
ตารางที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566	99
ตารางที่ 27 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	112
ตารางที่ 28 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร	113
ตารางที่ 29 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร	114
ตารางที่ 30 แผนการลงพื้นที่เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อเฝ้าระวังสถานการณ์คุณภาพอาหาร	143
ตารางที่ 31 ผลการตรวจสุขลักษณะของตลาด	144
ตารางที่ 32 ผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit)	146
ตารางที่ 33 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	153
ตารางที่ 34 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร	154

บทนำ

กองสุขาภิบาลอาหารมีภารกิจหน้าที่รับผิดชอบงานด้านสุขาภิบาลอาหารและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารและด้านสาธารณสุขในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยปฏิบัติงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ภายใต้แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง กำหนดวิสัยทัศน์ให้กรุงเทพมหานครเป็น “มหานครแห่งเอเชีย” โดยการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาโดยการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี 2561 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ 13 การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาวะที่ดี แผนย่อยที่ 1 การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาวะและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาวะ โดยมีส่วนสนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) หมุดหมายที่ 2 ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน รวมทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 - 2580 ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีล่าสุด (ปี พ.ศ. 2561 - 2565) พบว่าอัตราการป่วยต่อแสนประชากรเท่ากับ 133.06 120.63 87.55 55.95 และ 59.00 ตามลำดับ ซึ่งมีแนวโน้มลดลง ในปี พ.ศ. 2562 - 2564 และสูงขึ้นในปี พ.ศ. 2565 สะท้อนให้เห็นว่ากรุงเทพมหานครยังคงเผชิญกับสภาพปัญหาความไม่ปลอดภัยด้านอาหาร อีกทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคม และการขยายตัวของเขตเมือง อัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจอาหารเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ส่งผลให้เกิดสถานประกอบการอาหารเพิ่มจำนวนมากขึ้นตามแรงขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจที่มีผลมาจากนโยบายการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐในผู้ประกอบการรายย่อย โดยมีจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร 21,907 ราย (ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2566) อีกทั้งยังส่งผลให้รูปแบบการประกอบธุรกิจด้านอาหารมีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีแต่ความเร่งรีบต้องการบริการที่ความสะดวกสบาย เช่น การเพิ่มจำนวนของธุรกิจจำหน่ายอาหารแบบออนไลน์และบริการส่งถึงที่ (Ready-to-Eat Food Delivery) การจำหน่ายอาหารในลักษณะของ Food Truck รถเร่ขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น สำนักอนามัย จึงได้จัดทำโครงการและกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม กำกับ สถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

ทำเนียบรายชื่อผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

1. **นายไพโรจน์ สันตนิรันดร์**

   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง 13 มิถุนายน 2548 - 17 กันยายน 2558

2. **นางวันพร ศรีเลิศ**

   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง 10 พฤศจิกายน 2558 - 8 สิงหาคม 2560

3. **นางพีระยา สมชัยยานนท์**

   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง 9 สิงหาคม 2560 - 10 สิงหาคม 2566

4. **นายวาสุเทพ บุญชู**

   ระยะเวลาดำรงตำแหน่ง 23 กุมภาพันธ์ 2567 - ปัจจุบัน

โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร
- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการและชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างรายวัน 1 คน

กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการและชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างรายวัน 3 คน

กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการและชำนาญการ 5 คน
- ลูกจ้างรายวัน 3 คน

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
- หัวหน้ากลุ่มงาน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
- นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการและชำนาญการ 5 คน
- นิติกรปฏิบัติการ 1 คน
- ลูกจ้างรายวัน 4 คน

ฝ่ายบริหารงานทั่วไป
- หัวหน้าฝ่าย นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ
- นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ 1 คน
  เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน 1 คน
  เจ้าพนักงานพัสดุชำนาญงาน 1 คน
  เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน 2 คน
- ลูกจ้างประจำ 11 คน
- ลูกจ้างชั่วคราว 1 คน
- ลูกจ้างรายวัน 2 คน

อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

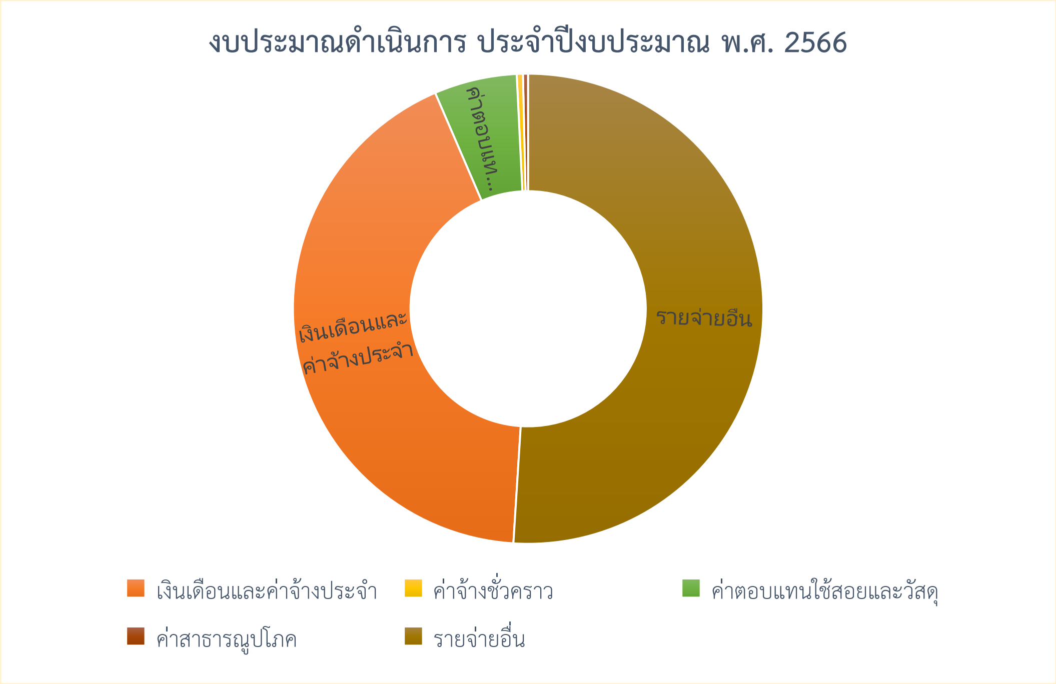
โครงสร้าง การแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)				
	ข้าราชการ	ลูกจ้างประจำ	ลูกจ้างชั่วคราว	ลูกจ้างรายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1	-	-	-	1
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร	6	-	-	1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	6	-	-	3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาล การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	6	-	-	3	9
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	7	-	-	4	11
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	11	1	2	20
รวม	32	11	1	13	57

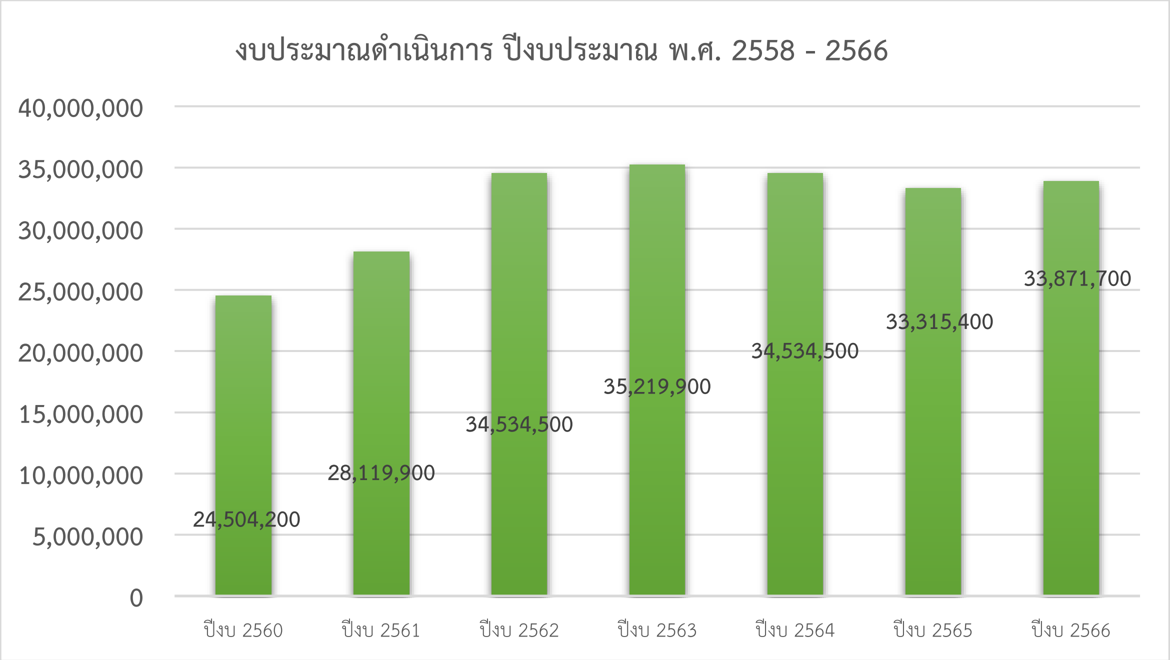
งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ทั้งสิ้น **33,871,700** บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ	33,871,700	บาท	คิดเป็นร้อยละ	100.0
งบลงทุน	-	บาท	คิดเป็นร้อยละ	00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้





งบประมาณประจำปี 2566 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณหลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	14,405,500	0	0	14,405,500
ค่าจ้างชั่วคราว	144,000	0	0	144,000
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	1,928,200	162,500	0	1,765,700
ค่าสาธารณูปโภค	119,600	0	0	119,600
เงินอุดหนุน				
รายจ่ายอื่น	17,274,400	0	9,000	17,283,400
รวม	**33,871,700**	**162,500**	**9,000**	**33,718,200**
ค่าครุภัณฑ์	0	0	0	0
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง				
รวม	0	0	0	0
รวมทั้งสิ้น	**33,871,700**	**162,500**	**9,000**	**33,718,200**

ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร

1. ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2566
2. ภารกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร
3. ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร
4. ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร
5. ภารกิจอื่นๆ

1. ผลการปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2566

1. ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2566

1.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

"ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ และเชื้อโรค"

ยุทธศาสตร์ที่ 1	การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์
ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5	เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
เป้าประสงค์ที่ 1.5.11	ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
กลยุทธ์ ที่ 1.5.11.2	ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
ตัวชี้วัด / ค่าเป้าหมาย	1) **ชื่อตัวชี้วัด** ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค / **ค่าเป้าหมาย** ร้อยละ 96 2) **ชื่อตัวชี้วัด** ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ / ค่า**เป้าหมาย** ร้อยละ 98
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมเขตอาหารปลอดภัย และกิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

กิจกรรมที่ 1 เขตอาหารปลอดภัยภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย (ตัดโอนเงินให้เขต)

1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปรับปรุงสภาพการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐควบคุมคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเพื่อควบคุม ติดตาม และเฝ้าระวัง มิให้มีการปนเปื้อนเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นอันตรายในอาหารและน้ำ และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมายและผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กิจกรรม	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	3,000	3,000
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	127,580	113,240
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	300	300
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	108,033	96,739
3. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค (ตัวชี้วัด)	96	100
4. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจ ไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ (ตัวชี้วัด)	98	100

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

2. ผลการดำเนินงานกิจกรรมเขตอาหารปลอดภัยของสำนักงานเขตตามงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

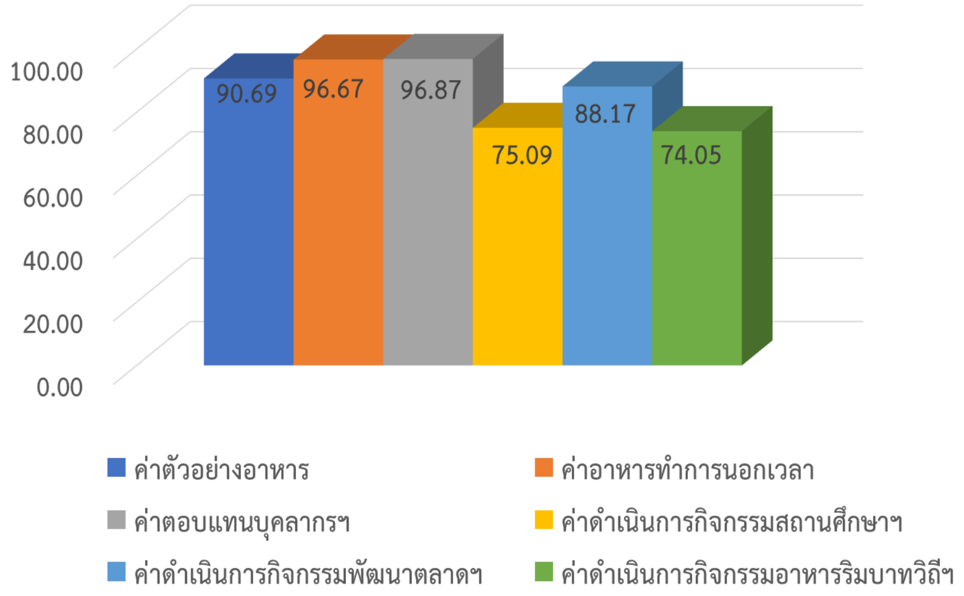
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขต สำหรับเป็นค่าตัวอย่างอาหาร ค่าอาหารทำการนอกเวลา ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย และค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,016,280 บาท รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 สรุปรายละเอียดการจัดสรรงบประมาณให้สำนักงานเขตประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ลำดับ	รายการจัดสรรงบประมาณ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (บาท)	งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง (บาท)	ร้อยละ
1	ค่าตัวอย่างอาหาร	1,435,000	1,301,337	90.69
2	ค่าอาหารทำการนอกเวลา	1,129,000	1,091,400	96.67
3	ค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข	962,280	932,120	96.87
4	ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	500,000	375,433	75.09
5	ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	590,000	520,223	88.17
6	ค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	400,000	296,204	74.05
	รวม	5,016,280	4,516,717	90.04

เมื่อวิเคราะห์ตามรายการจัดสรรงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง เบิกค่าตอบแทนบุคลากรด้านการแพทย์และสาธารณสุข. มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.87 รองลงมาคือ ค่าอาหารทำการนอกเวลา คิดเป็นร้อยละ 96.67 ค่าตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90.69 ค่าดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย คิดเป็นร้อยละ 88.17 ค่าดำเนินกิจกรรมที่จะสนับสนุนการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา คิดเป็นร้อยละ 75.09 และค่าดำเนินการกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี คิดเป็นร้อยละ 74.05 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 1

แผนภาพที่ 1 ร้อยละของงบประมาณที่เบิกจ่ายจริง ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต จำนวน 3,300 ตัวอย่าง มีการดำเนินการเก็บตัวอย่างระหว่างวันที่ 9 กุมภาพันธ์ – 15 กรกฎาคม 2566 สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมาย คือ 3,300 ตัวอย่าง โดยเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร จำนวน 3,000 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (Pesticide 4 groups) จำนวน 150 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง มีรายละเอียดแสดงดังตารางที่ 3

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 3,300 ตัวอย่าง แบ่งตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ จากทั้งหมด 3 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2,748 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.72 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 552 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.73 แสดงดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

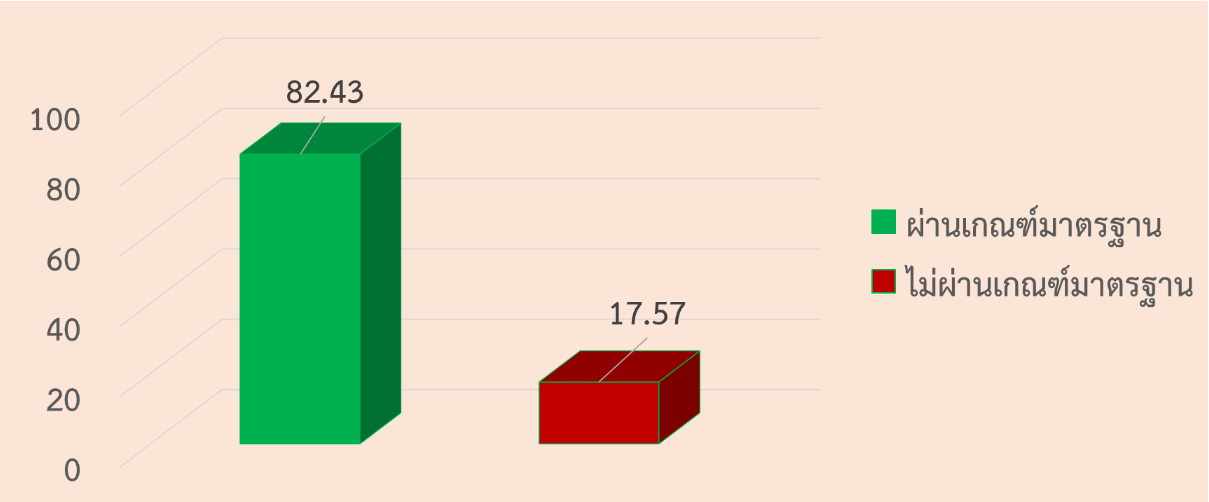
ลำดับที่	ประเภทรายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด	3,000	2,473	82.43	527	17.57
2	สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)	150	127	84.67	23	15.33
3	สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)	150	148	98.67	2	1.33
รวม		**3,300**	**2,748**	**83.72**	**552**	**16.73**

1.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ *Escherichia coli, Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus Vibrio cholerae* และ *Bacillus cereus* โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการสุ่มเก็บ

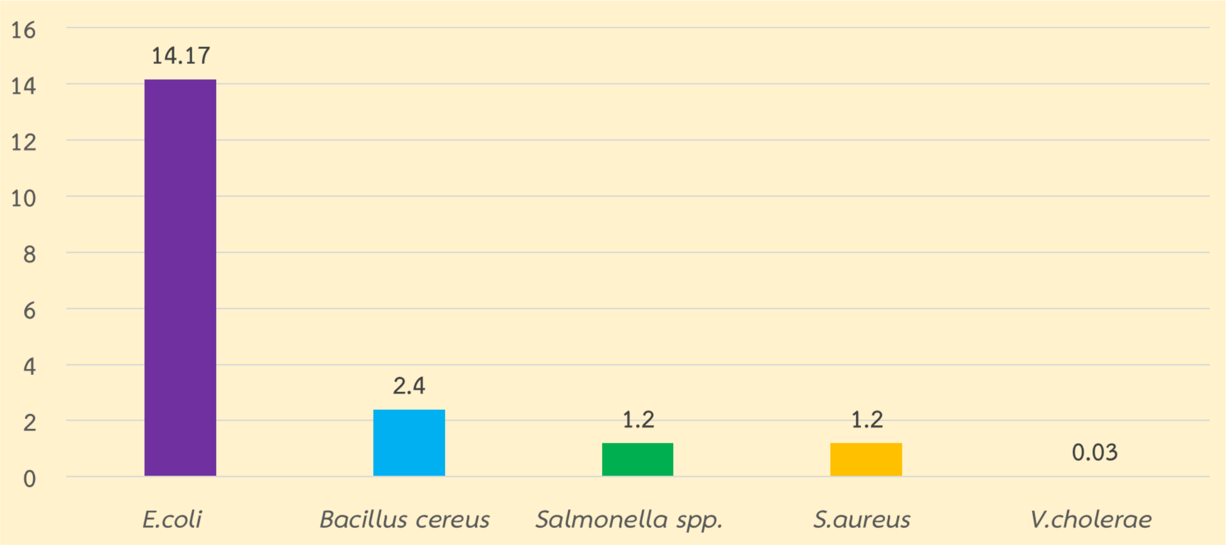
ตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 3,000 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 2,473 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 82.43 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 527 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 17.57 แสดงดังแผนภาพที่ 2

แผนภาพที่ 2 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



เมื่อวิเคราะห์แยกรายเชื้อพบว่าอาหารปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 14.17 รองลงมาคือ *Bacillus cereus* คิดเป็นร้อยละ 2.40 *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 1.20 พบเชื้อ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 1.20 และพบเชื้อ *V.cholerae* คิดเป็นร้อยละ 0.03 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 3

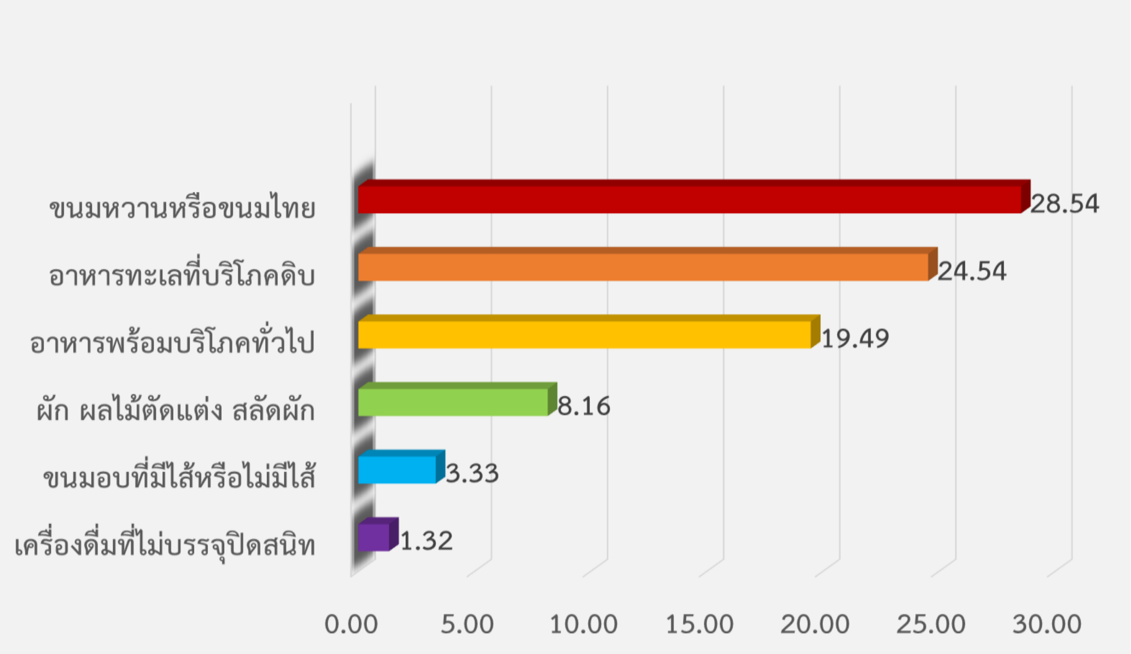
แผนภาพที่ 3 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



1.1.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจวิเคราะห์จำแนกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ ขนมหวานหรือขนมไทยตรวจทั้งหมด 438 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 125 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 28.54 รองลงมาคือ อาหารทะเลที่บริโภคดิบตรวจทั้งหมด 273 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 67 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.54 อาหารพร้อมบริโภคทั่วไปตรวจทั้งหมด 1,555 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 303 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 19.49 ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักตรวจทั้งหมด 282 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.16 ขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.33 และเครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทตรวจทั้งหมด 302 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.32 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 4

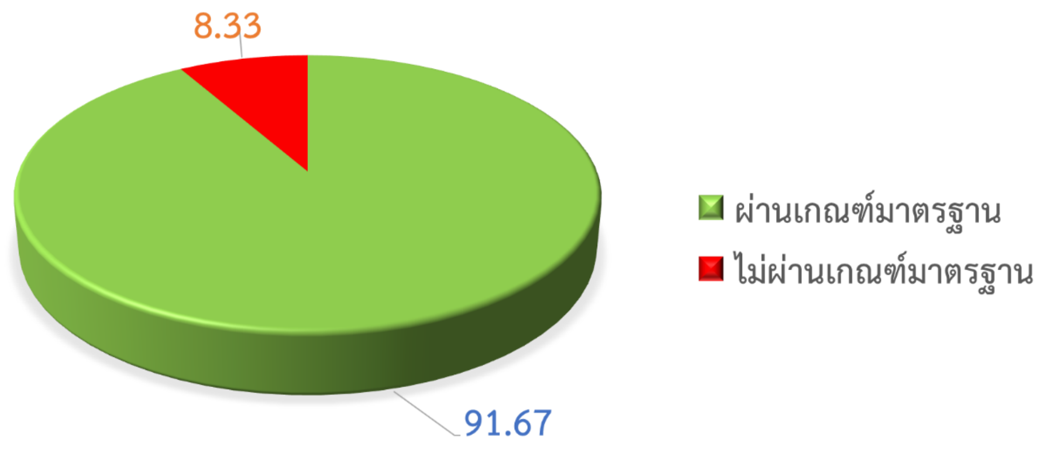
แผนภาพที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



1.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร ด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 2 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และ Aflatoxin โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 300 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 275 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.67 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 8.33 แสดงดังแผนภาพที่ 5

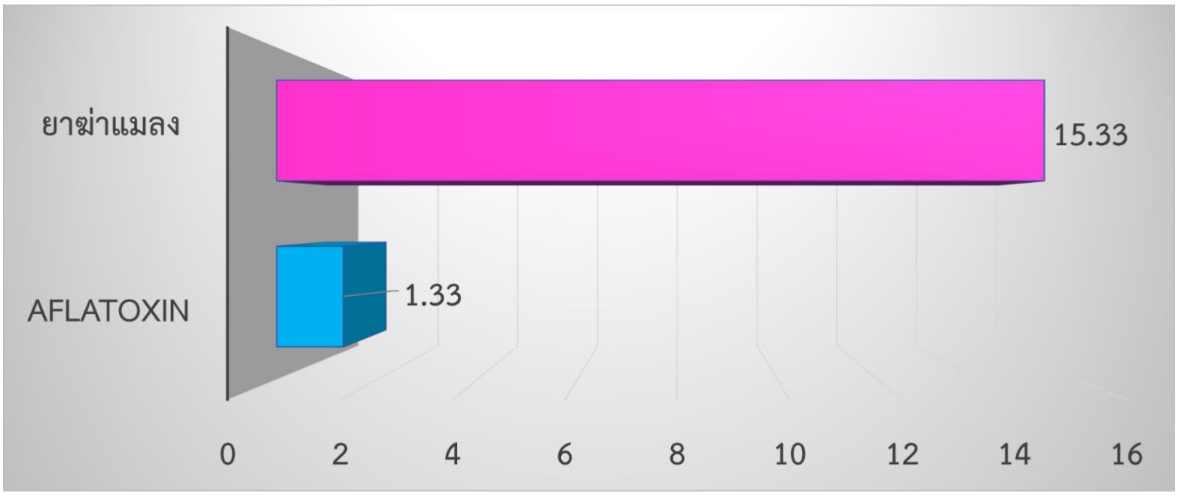
แผนภาพที่ 5 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมี



1.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของอาหารทางด้านเคมี โดยจำแนกตามประเภทอาหาร

เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทของอาหาร พบว่าอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมีทางห้องปฏิบัติการมากที่สุด คือ ยาฆ่าแมลง ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.33 และ Aflatoxin ตรวจทั้งหมด 150 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.33 ตามลำดับ แสดงดังแผนภาพที่ 6

แผนภาพที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ ด้านเคมีจำแนกตามประเภทอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



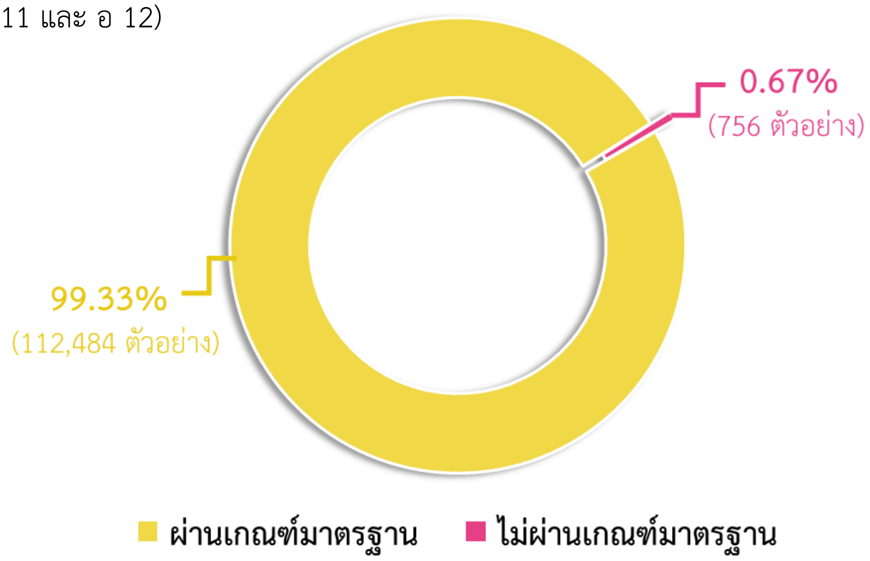
2. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – Kit)

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ตรวจหาสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว กรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และตรวจหาจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 209,949 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 209,126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.61 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 832 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.39 โดยสามารถแบ่งออกเป็นด้านจุลินทรีย์และเคมี ดังต่อไปนี้

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์

ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 3 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) และตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (อ 12) โดยสุ่มตรวจทั้งหมด จำนวน 113,240 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 112,484 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.33 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 756 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.67 ดังแสดงในแผนภาพที่ 7

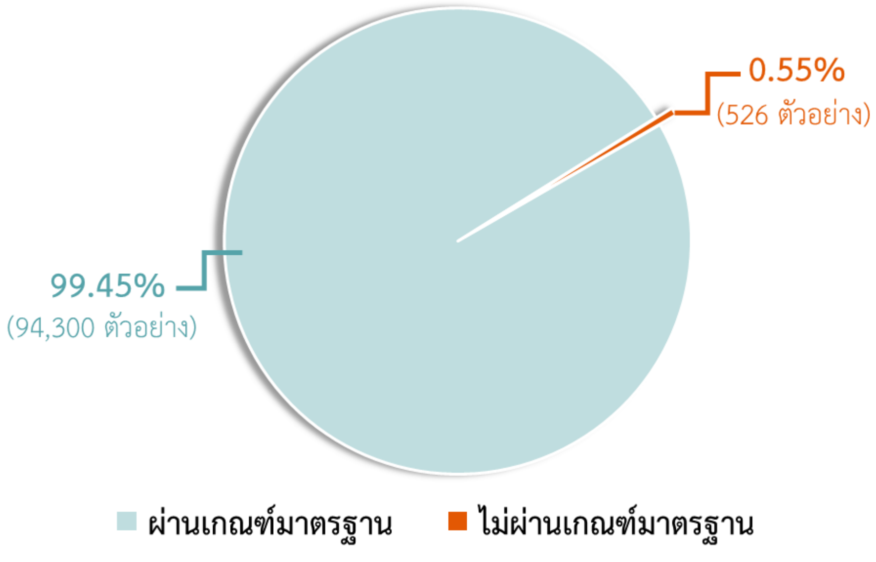
แผนภาพที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์ (น้ำยาทดสอบ SI - 2, อ 11 และ อ 12)



2.1.1 เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์

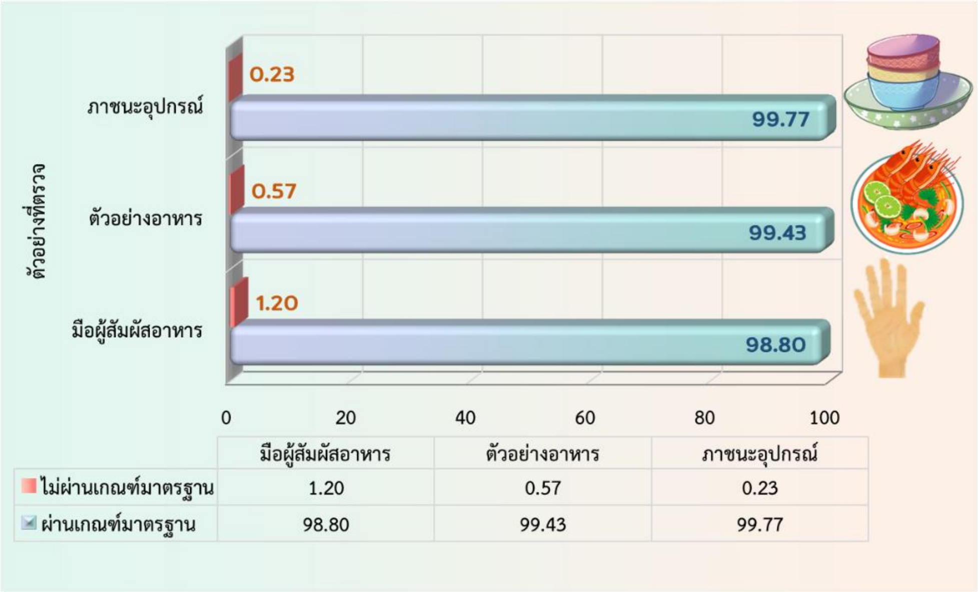
ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำนวน 94,826 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 94,300 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.45 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 526 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.55 ดังแสดงในแผนภาพที่ 8

แผนภาพที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 1.20 0.57 และ 0.23 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 9

แผนภาพที่ 9 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์



เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารประเภทผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 1.56 รองลงมาคือเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.80 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.57 รองลงมาคืออาหารทะเลที่บริโภคดิบ คิดเป็นร้อยละ 0.52 รองลงมาคือขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 0.41 และประเภทอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มฯ ได้แก่อาหารประเภทขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ ดังแสดงในตารางที่ 4

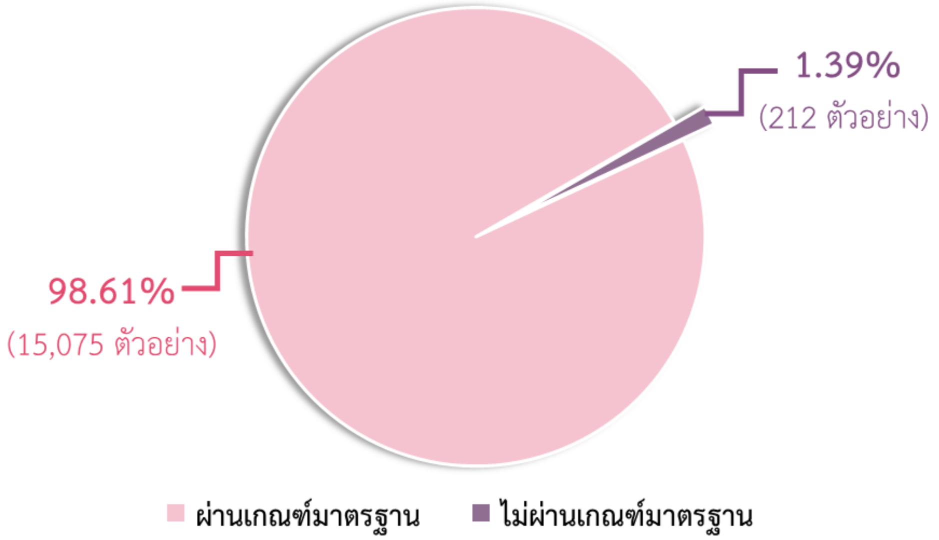
ตารางที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	576	567	98.43	9	1.56
2	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท	4,518	4,482	99.20	36	0.80
3	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	16,590	16,495	99.43	95	0.57
4	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	194	193	99.48	1	0.52
5	ขนมหวานหรือขนมไทย	1,951	1,943	99.59	8	0.41
6	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	2,098	2,098	100	0	-
รวม		**25,927**	**25,778**	**99.43**	**149**	**0.57**

2.1.2 น้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง โดยน้ำยาทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) จำนวน 15,287 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 15,075 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.61 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 212 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.39 ดังแสดงในแผนภาพที่ 10

แผนภาพที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียตรวจพบในน้ำแข็ง และน้ำบริโภค คิดเป็นร้อยละ 1.46 และ 0.63 ตามลำดับ ดังแสดงในตารางที่ 5

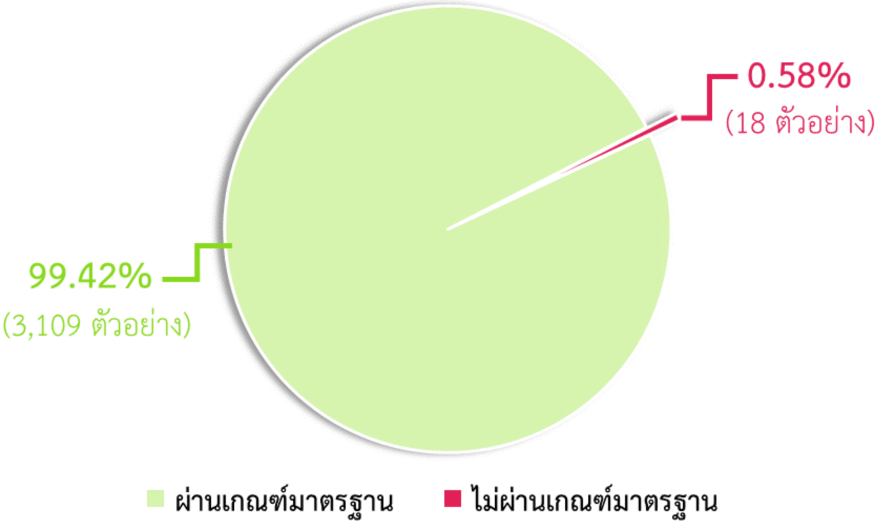
ตารางที่ 5 ร้อยละของตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง

ลำดับที่	ตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	น้ำแข็ง	11,564	11,480	99.27	84	0.73
2	น้ำบริโภค	708	703	99.29	5	0.71
รวม		**12,272**	**12,183**	**99.27**	**89**	**0.73**

2.1.3 น้ำยาทดสอบหาเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ (อ 12)

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาซัลโมเนลลาในอาหาร (อ 12) จำนวน 3,127 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3,109 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.42 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.58 ดังแสดงในแผนภาพที่ 11

แผนภาพที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12)



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 0.95 0.38 และ 0.30 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภาพที่ 12

แผนภาพที่ 12 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์

	ภาชนะอุปกรณ์	มือผู้สัมผัสอาหาร	ตัวอย่างอาหาร
ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	0.30	0.38	0.95
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	99.70	99.62	99.05

เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารประเภทผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 1.56 รองลงมาคือเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.80 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.57 รองลงมาคืออาหารทะเลที่บริโภคดิบ คิดเป็นร้อยละ 0.52 รองลงมาคือขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 0.41 และประเภทอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มฯ ได้แก่อาหารประเภทขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ ดังแสดงในตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	576	567	98.43	9	1.56
2	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท	4,518	4,482	99.20	36	0.80
3	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	16,590	16,495	99.43	95	0.57
4	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	194	193	99.48	1	0.52
5	ขนมหวานหรือขนมไทย	1,951	1,943	99.59	8	0.41
6	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	2,098	2,098	100	0	-
รวม		**25,927**	**25,778**	**99.43**	**149**	**0.57**

2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 9 รายการ ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) กรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขสามารถจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี ดังนี้

กลุ่มสารห้ามใช้ในอาหาร

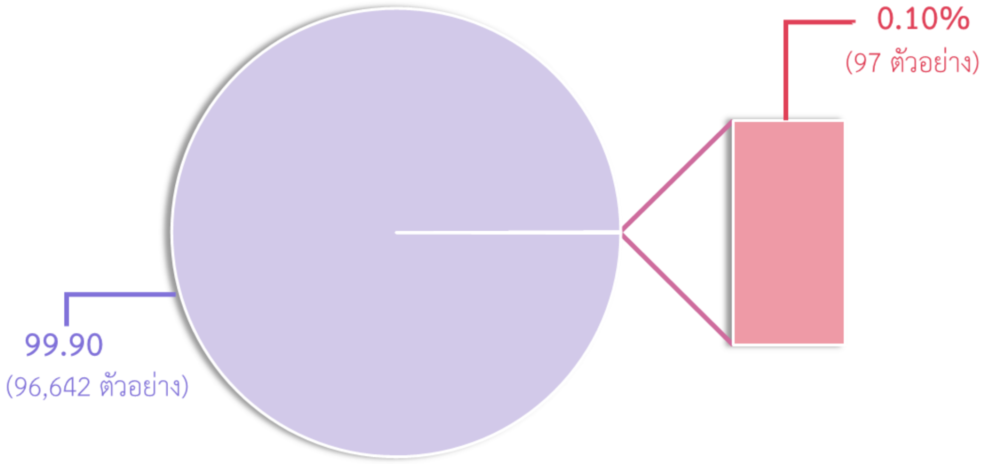
1 บอแรกซ์
2 ฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)
3 โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว)
4 กรดซาลิซิลิค (สารกันรา)
5 กรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู

กลุ่มอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด

1 สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักสด (ยาฆ่าแมลง) (กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟส และคาร์บาเมต)
2 วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว
3 สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ
4 ไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน

ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารทั้งสิ้น จำนวน 96,739 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 96,642 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.90 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 97 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 ดังแสดงในแผนภาพที่ 13

แผนภาพที่ 13 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านเคมี



เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามชนิดของสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าสารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหารตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) และกรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม) พบว่าตัวอย่างอาหารพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) มากที่สุด จำนวน 56 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.38 รองลงมาคือสารบอแรกซ์ จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 และสารกันรา (กรดซาลิซิลิค) จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 ส่วนพารามิเตอร์สารอื่นๆ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ไม่พบการปนเปื้อน) ทุกตัวอย่าง

ส่วนพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนตามเกณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จากผลการตรวจวิเคราะห์พบว่า ตัวอย่างอาหารพบ

สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด จำนวน 23 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.60 รองลงมาคือ สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.09 รองลงมาคือ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.01 และตัวอย่างอาหารเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ตรวจวิเคราะห์หาวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ผ่านเกณฑ์มาตฐานทุกตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามชนิดของพารามิเตอร์ที่ตรวจ

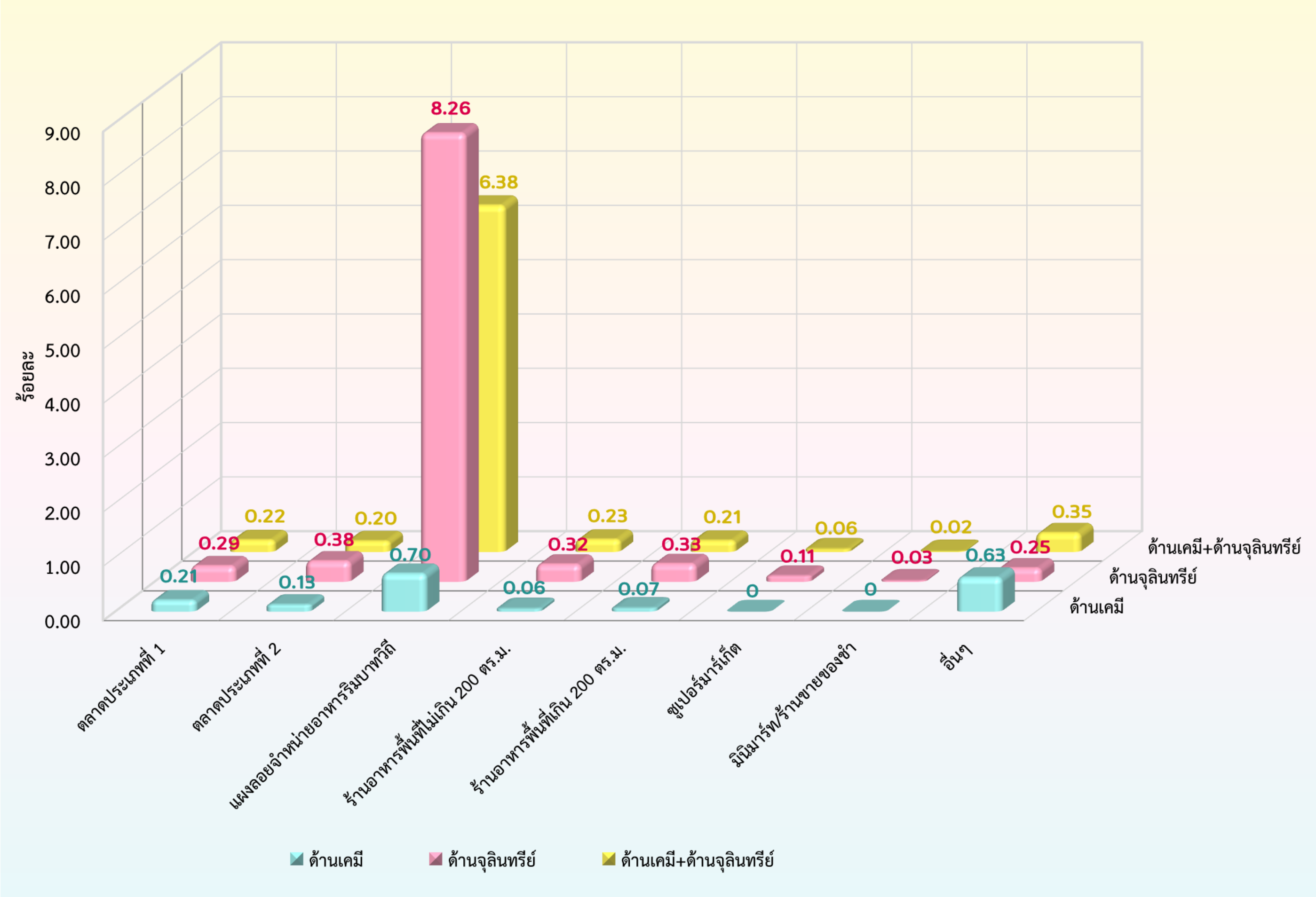
ลำดับที่	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์ (จำนวน/ร้อยละ)	
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
สารเคมีอันตราย (ห้ามใช้ในอาหาร)				
1	สารบอแรกซ์	29,711	29,702 (ร้อยละ 99.97)	9 (ร้อยละ 0.03)
2	สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	14,684	14,628 (ร้อยละ 99.62)	56 (ร้อยละ 0.38)
3	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	6,024	6,024 (ร้อยละ 100)	0
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิค)	6,454	6,452 (ร้อยละ 99.97)	2 (ร้อยละ 0.03)
5	กรดแร่อิสระ (น้ำส้มสายชูปลอม)	2,519	2,519 (ร้อยละ 100)	0
สารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน				
6	ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	29,019	29,015 (ร้อยละ 99.99)	4 (ร้อยละ 0.01)
7	วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	1,118	1,118 (ร้อยละ 100)	0
8	สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	3,821	3,798 (ร้อยละ 99.40)	23 (ร้อยละ 0.60)
9	สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	3,389	3,386 (ร้อยละ 99.91)	3 (ร้อยละ 0.09)
รวมทั้งสิ้น		**96,739**	**96,642 (ร้อยละ 99.90)**	**97 (ร้อยละ 0.10)**

2.3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

ผลวิเคราะห์ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.38 รองลงมาคือ อื่นๆ อาทิ ร้านจำหน่ายอาหารในเทศกาลต่างๆ เป็นต้น ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ตลาดประเภทที่ 1 ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. ตลาดประเภทที่ 2 ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของ คิดเป็นร้อยละ 0.35 0.23 0.22 0.21 0.20 0.06 และ 0.02 ตามลำดับ

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจคุณภาพอาหารแยกตามด้านที่ตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ ด้านจุลินทรีย์และเคมี พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีปัญหาตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และเชื้อซัลโมเนลลามากที่สุด โดยด้านเคมีคิดเป็นร้อยละ 0.70 และด้านจุลินทรีย์คิดเป็นร้อยละ 8.26 ดังแสดงในแผนภาพที่ 14

แผนภาพที่ 14 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อนด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร



เมื่อวิเคราะห์แยกตามพารามิเตอร์ที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี พบสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร และโคลิฟอร์มแบคทีเรียและเชื้อซัลโมเนลลาในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ อาหารพร้อมบริโภค รวมไปถึงโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็งมากที่สุด โดยพบการปนเปื้อน สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันราในอาหาร และยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ เกินเกณฑ์มาตรฐาน รวมไปถึงพบการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์ที่พบว่าปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐานในทุก พารามิเตอร์ กล่าวคือพบปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารพร้อม บริโภคคิดเป็นร้อยละ 6.34 เชื้อซัลโมเนลลาในอาหาร คิดเป็นร้อยละ 4.39 และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ บริโภคและน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 1.11 ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการ อาหาร

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร								
	ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	3,353	5	0.15	3,309	0	-	640	2	0.31
ฟอร์มาลิน	1,976	21	1.06	1,843	15	0.81	124	1	0.81
สารฟอกขาว	1,160	0	-	1,221	0	-	131	0	-
สารกันรา	1,099	0	-	887	0	-	131	2	1.53
ยาฆ่าแมลง	6,103	0	-	5,063	2	0.04	425	2	0.47
วัตถุกันเสีย	136	0	-	115	0	-	22	0	-
โพลาร์	172	4	2.33	736	1	0.14	223	6	2.69
กรดแร่อิสระ	89	0	-	214	0	-	69	0	-
ไอโอเดท	127	0	-	155	0	-	84	0	-
รวมด้านเคมี	**14,215**	**30**	**0.21**	**13,543**	**18**	**0.13**	**1,849**	**13**	**0.70**
SI – 2	2,460	8	0.33	4,457	18	0.40	4,872	309	6.34
อ 11	212	0	-	495	2	0.40	597	147	24.62
อ 12	62	0	-	278	0	-	114	5	4.39
รวมด้านจุลินทรีย์	**2,734**	**8**	**0.29**	**5,230**	**20**	**0.38**	**5,583**	**461**	**8.26**
รวมทั้งหมด	**16,949**	**38**	**0.22**	**18,773**	**38**	**0.20**	**7,432**	**474**	**6.38**

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร								
	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.			ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.			ซูเปอร์มาร์เก็ต		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	8,599	0	-	7,658	2	0.03	3,433	0	-
ฟอร์มาลิน	4,570	9	0.20	5,004	10	0.20	904	0	-
สารฟอกขาว	1,729	0	-	1,395	0	-	257	0	-
สารกันรา	1,232	0	-	1,202	0	-	829	0	-
ยาฆ่าแมลง	6,856	0	-	6,136	0	-	2,900	0	-
วัตถุกันเสีย	395	0	-	284	0	-	49	0	-
โพลาร์	1,325	8	0.60	1,286	4	0.31	39	0	-
กรดแร่อิสระ	1,019	0	-	841	0	-	137	0	-
ไอโอเดท	1,399	0	-	1,250	2	0.16	159	0	-
รวมด้านเคมี	**27,124**	**17**	**0.06**	**25,056**	**18**	**0.07**	**8,707**	**0**	**-**
SI – 2	40,840	111	0.27	25,183	69	0.27	7,465	8	0.11
อ 11	6,903	42	0.61	3,384	18	0.53	1,175	2	0.17
อ 12	1,336	4	0.30	794	9	1.13	256	0	-
รวมด้านจุลินทรีย์	**49,079**	**157**	**0.32**	**29,361**	**96**	**0.33**	**8,896**	**10**	**0.11**
รวมทั้งหมด	**76,203**	**174**	**0.23**	**54,417**	**114**	**0.21**	**17,603**	**10**	**0.06**

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร					
	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ			อื่นๆ		
	จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ		จำนวนทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ	
		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
บอแรกซ์	2,651	0	-	68	0	-
ฟอร์มาลิน	216	0	-	17	0	-
สารฟอกขาว	124	0	-	7	0	-
สารกันรา	1073	0	-	1	0	-
ยาฆ่าแมลง	1,479	0	-	57	0	-
วัตถุกันเสีย	117	0	-	0	0	-
โพลาร์	40	0	-	0	0	-
กรดแร่อิสระ	149	0	-	1	0	-
ไอโอเดท	207	0	-	8	1	*
รวมด้านเคมี	**6,056**	**0**	**0.00**	**159**	**1**	**0.63**
SI – 2	9,196	3	0.03	353	0	-
อ 11	2,476	0	-	45	1	2.22
อ 12	280	0	-	7	0	-
รวมด้านจุลินทรีย์	**11,952**	**3**	**0.03**	**405**	**1**	**0.25**
รวมทั้งหมด	**18,008**	**3**	**0.02**	**564**	**2**	**0.35**

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวังโดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1. ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2566

1.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

“ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร”

ยุทธศาสตร์ที่ 1	การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์
ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5	เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
เป้าประสงค์ที่ 1.5.11	ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
กลยุทธ์ ที่ 1.5.11.2	ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
ตัวชี้วัด	3. ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
เป้าหมาย	1) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C ตามกฎหมาย (ระดับ 3 ดาว) ร้อยละ 100 2) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ร้อยละ 20 3) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 10
โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน	โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 3 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ความเป็นมาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครมีภารกิจสำคัญในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม สภาพแวดล้อม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในเขตเมือง ซึ่งมีอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจสถานประกอบการอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2561 - 2565) จำนวน 19,037 ราย 19,450 ราย 20,096 ราย 20,166 ราย และ 21,441 ราย ตามลำดับ หากการประกอบกิจการอาหารขาดการบริหารจัดการและระบบควบคุมกำกับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี นอกจากจะส่งผลต่อการเกิดโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษแล้ว อาจส่งผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติสุขของประชาชนได้ เช่น เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญจากการประกอบกิจการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น เสียง ความร้อน การระบายน้ำเสีย หรือฝุ่นละออง

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ได้ดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัย และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 ซึ่งมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ เพิ่มขึ้นทุกปี จนกระทั่งสามารถพัฒนาเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ระดับ 3 ดาว) ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 กรุงเทพมหานครจึงได้พัฒนายกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร โดยกำหนดองค์ประกอบของเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) 2) ด้านคุณภาพอาหาร (Food) 3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ 4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดให้มาตรฐานการรับรองฯ มี 3 ระดับ คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) โดยได้เริ่มดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครได้มีการกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงานพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัยไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ “ประชาชนในกรุงเทพมหานคร มีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหารที่รับประทาน” ซึ่งกำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ร้อยละ 50 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 30 ภายในปี พ.ศ. 2570 โดยการดำเนินงานรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย สนับสนุนตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2566 ได้แก่ “ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” และตัวชี้วัดตามภารกิจสำคัญของหน่วยงาน (ยุทธศาสตร์หน่วยงาน) ภารกิจที่ 1 สร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและควบคุมโรค “ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข” สนับสนุนนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านสุขภาพดี

ประเด็นการพัฒนา 5.1 สนับสนุนและพัฒนากิจกรรมส่งเสริมสุขภาพชุมชนทุกกลุ่ม P118 : กรุงเทพฯ มั่นใจ ปลอดภัยโควิด

การดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจำเป็นต้องดำเนินการอย่างทั่วถึงและต่อเนื่อง เพื่อควบคุมกำกับการประกอบกิจการ และเพิ่มทางเลือกที่ดีกว่าให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์และได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบกิจการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2565 - 30 กันยายน 2566

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะ และความปลอดภัยของอาหารในสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อควบคุม ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีการรักษามาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมายการดำเนินงาน

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้
   1.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) (ร้อยละ 100)
   1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) (ร้อยละ 20)
   1.3 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) (ร้อยละ 10)
2. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข (ร้อยละ 100)

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารและรายงานผลดำเนินการผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety

2. ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข โดยสุ่มตรวจตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ

3. จัดทำป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code “อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม.” มอบให้สถานประกอบการอาหารประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มินิมาร์ท และร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ผลดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร คุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

1.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาด และสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการ ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร แสดงดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
1	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ 100
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ 100
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหารประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ 100
4	ตลาด ประเภทที่ 1	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1	ร้อยละ 100
5	ตลาด ประเภทที่ 2	แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2	ร้อยละ 100
6	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร	ร้อยละ 100
7	ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร		

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

1.2.1 อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมีอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบกรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

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

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามตารางที่ 10

ตารางที่ 10 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

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

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

1.3 <u>ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร</u> (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร

1.4 <u>ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม</u> (Green Service) ประกอบด้วยข้อมาตรฐานทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

1.4.1 ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ **(ข้อมาตรฐานหลัก)**

1.4.2 ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม **(ข้อมาตรฐานหลัก)**

1.4.3 เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

1.4.4 มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

1.4.5 มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

1.4.6 เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

1.4.7 มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

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

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

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

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เป็นการดำเนินการควบคู่กับการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งมีตัวชี้วัดตามภารกิจสำคัญของหน่วยงาน (ยุทธศาสตร์หน่วยงาน) ภารกิจที่ 1 สร้างเสริมสุขภาพ ป้องกันและควบคุมโรค “ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข” ซึ่งการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วยมาตรการดังนี้

Distancing (D) จัดให้มีการเว้นระยะห่างในการเข้ารับบริการ

Mask wearing (M) ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารผู้เข้ารับบริการ ต้องสวมหน้ากากอนามัย

Hand washing (H) จัดให้มีอุปกรณ์ล้างมือสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้รับบริการ

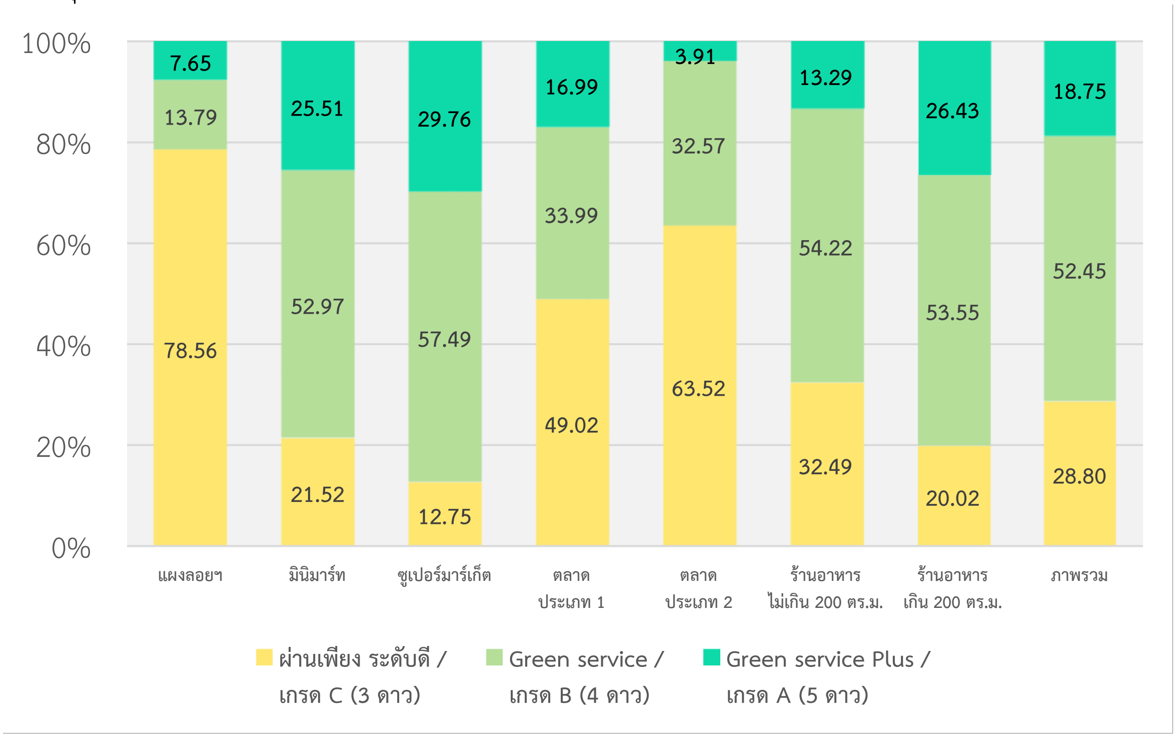
โดยมีสถานประกอบการอาหารประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง รวมทั้งหมด 21,907 ราย ผลดำเนินงานพบว่าสถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) จำนวน 21,907 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 ผ่านเกณฑ์

มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 11,491 ราย คิดเป็นร้อยละ 52.45 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 4,107 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.75 ทั้งนี้ มีสถานประกอบการอาหารที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (*ระดับสูงสุดที่ผ่าน คือ ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว)*) จำนวน 6,309 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.80 โดยสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุขจำนวน 21,907 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 รายละเอียดข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แสดงดังตารางที่ 11 และร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภาพที่ 15

ตารางที่ 11 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีมาตรการป้องกันโรคโควิดตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนสถานประกอบการ (ราย)								
	ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร (ระดับสูงสุดที่ผ่าน)						มีการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิดฯ	
		ระดับดี / เกรด C (3 ดาว)		Green service / เกรด B (4 ดาว)		Green service Plus / เกรด A (5 ดาว)			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	667	524	78.56	92	13.79	51	7.65	667	100
มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	3,379	727	21.52	1,790	52.97	862	25.51	3,379	100
ซูเปอร์มาร์เก็ต	1,576	201	12.75	906	57.49	469	29.76	1,576	100
ตลาดประเภทที่ 1	153	75	49.02	52	33.99	26	16.99	153	100
ตลาดประเภทที่ 2	307	195	63.52	100	32.57	12	3.91	307	100
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	11,379	3,697	32.49	6,170	54.22	1,512	13.29	11,379	100
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,446	890	20.02	2,381	53.55	1,175	26.43	4,446	100
รวม	**21,907**	**6,309**	**28.80**	**11,491**	**52.45**	**4,107**	**18.75**	**21,907**	**100**

แผนภาพที่ 15 ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนา ยกระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มเพิ่มขึ้นและลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานครประจำปี กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนด ค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 ส่วนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งบางแห่งมีการปิดดำเนินการ เปลี่ยนวิธีการจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลให้การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มีสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 19,129 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 20,096 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.19 และในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีสถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 19,260 ราย จากจำนวนสถานประกอบการทั้งหมด 20,166 ราย คิดเป็นร้อยละ 95.51

ทั้งนี้ ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กรุงเทพมหานครมีการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยเพิ่มการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาตรฐานระดับ Green Service กล่าวคือ มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ผลดำเนินงานพบว่ามีสถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ระดับ Green Service และ Green Service Plus) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ในระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566 ร้อยละ 43.06 ร้อยละ 68.16 และร้อยละ 71.20 ตามลำดับ ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 18.75 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 และสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ในระดับ Green Service ได้สูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1,375 รายคิดเป็นร้อยละ 87.25 และสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ น้อยที่สุด ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 143 ราย คิดเป็นร้อยละ 21.44

รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ 2548 - 2566 แสดงดังตารางที่ 11 และสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2566 ตามแผนภาพที่ 16

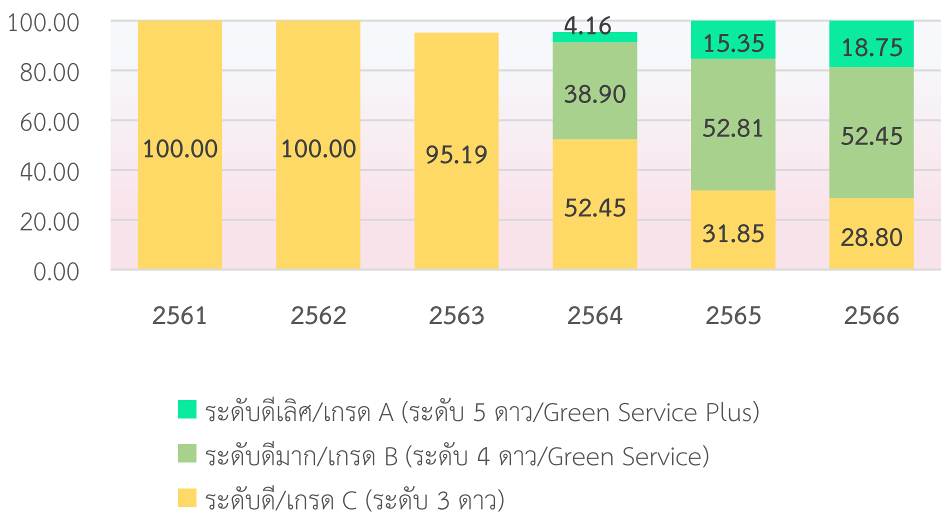
ตารางที่ 12 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2566

ปีงบประมาณ พ.ศ.	จำนวนสถานประกอบการอาหาร (ราย)						
	ได้รับอนุญาตทั้งหมด	ระดับสูงสุดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร					
		ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว)		ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/ Green Service)		ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/ Green Service Plus)	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
2548	20,000	487	**2.44**	-	-	-	-
2549	21,132	985	**4.66**	-	-	-	-
2550	22,400	3,690	**16.47**	-	-	-	-
2551	23,853	5,218	**21.88**	-	-	-	-
2552	23,995	5,932	**24.72**	-	-	-	-
2553	24,616	8,751	**35.55**	-	-	-	-
2554	23,186	12,610	**54.39**	-	-	-	-
2555	23,433	14,352	**61.25**	-	-	-	-
2556	22,568	14,427	**63.93**	-	-	-	-

ตารางที่ 12 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2566 (ต่อ)

	ได้รับอนุญาตทั้งหมด	**ระดับสูงสุดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**					
		ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว)		ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/ Green Service)		ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/ Green Service Plus)	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
2557	23,298	16,503	**70.83**	-	-	-	-
2558	23,290	16,998	**72.98**	-	-	-	-
2559	21,456	16,346	**76.18**	-	-	-	-
2560	19,021	14,340	**75.39**	-	-	-	-
2561	19,037	19,037	**100.00**	-	-	-	-
2562	19,450	19,450	**100.00**	-	-	-	-
2563	20,096	19,129	**95.19**	-	-	-	-
2564	20,166	10,577	**52.45**	7,845	**38.90**	838	**4.16**
2565	21,441	6,828	**31.85**	11,322	**52.81**	3,291	**15.35**
2566	21,907	6,309	**28.80**	11,491	**52.45**	4,107	**18.75**

แผนภาพที่ 16 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2566

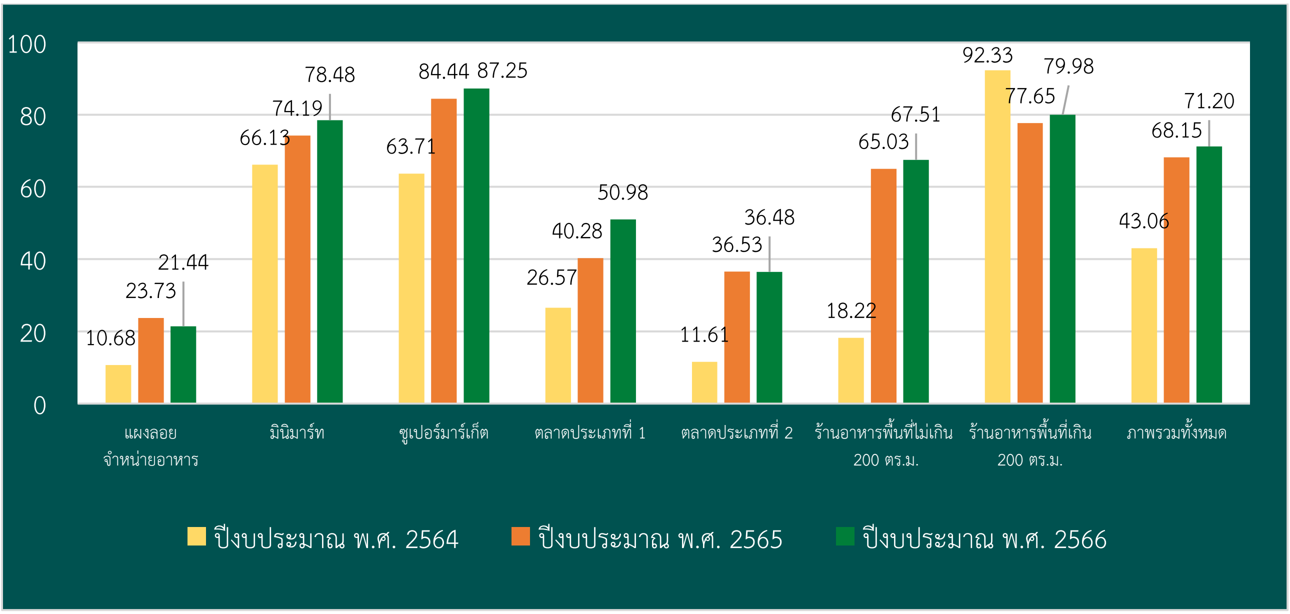


สถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service ในปีงบประมาณ 2564 – 2566 แสดงดังตารางที่ 13 และสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภาพที่ 17

ตารางที่ 13 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับ Green Service ในปีงบประมาณ 2564 - 2566

ประเภท	ผลดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : Green Service (ระดับ A+B)								
	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566		
	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ
	ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ		ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ		ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ	
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	1,011	108	10.68	809	192	23.73	667	143	21.44
มินิมาร์ท	3,909	2,585	66.13	4,192	3,110	74.19	3,379	2,652	78.48
ซูเปอร์มาร์เก็ต	372	237	63.71	1,112	939	84.44	1,576	1,375	87.25
ตลาดประเภทที่ 1	143	38	26.57	144	58	40.28	153	78	50.98
ตลาดประเภทที่ 2	310	36	11.61	323	118	36.53	307	112	36.48
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	10,303	1,877	18.22	10,646	6,923	65.03	11,379	7,682	67.51
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,118	3,802	92.33	4,215	3,273	77.65	4,446	3,556	79.98
รวม	**20,166**	**8,683**	**43.06**	**21,441**	**14,613**	**68.15**	**21,907**	**15,598**	**71.20**

แผนภาพที่ 17 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2566



2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยได้จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 สุ่มตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารอาหารประเภท แผงลอยจำหน่ายอาหาร มินิมาร์ท ซูเปอร์มาเก็ต ตลาด และร้านอาหาร ระหว่างวันที่ 21 ธันวาคม 2565 ถึงวันที่ 19 กรกฎาคม 2566 มีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้

1. สุ่มเลือกสถานประกอบการเพื่อตรวจประเมิน ฯ โดยใช้ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณที่ผ่านมาล่าสุด (วันที่ 30 กันยายน 2565) ตามวิธีการสุ่มตัวอย่าง Taro Yamane at p-value = 0.05 กำหนดเป็นเป้าหมายในการสุ่มตรวจประเมินฯ ไม่น้อยกว่า 393 ราย และดำเนินการสุ่มเลือกสถานประกอบการโดยกระจายสัดส่วนตามจำนวนสถานประกอบการแต่ละประเภท

2. จัดทำแผนการตรวจประเมินฯ แจ้งสำนักงานเขต เพื่อร่วมตรวจประเมินฯ ตามวันเวลาที่กำหนด

3. สรุปผลการตรวจประเมินรายงานผู้บริหารและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ให้สำนักงานเขตรายงานผลการปรับปรุงแก้ไข ให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน

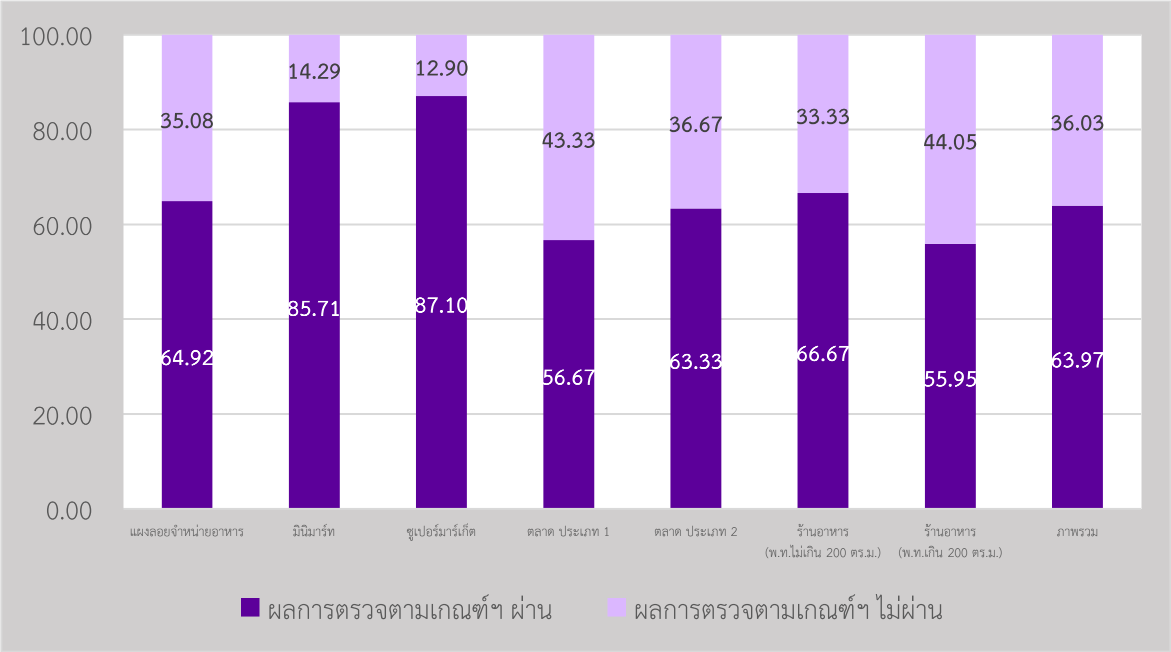
2.1 ผลการตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ผลการตรวจประเมินพบว่าสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมินฯ ทั้งหมด 473 ราย มีการรักษามาตรฐาน โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 312 ราย (คิดเป็นร้อยละ 65.96) และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 161 ราย (คิดเป็นร้อยละ 34.04) เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ มากที่สุด 3 อันดับแรก ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต (ร้อยละ 87.10) รองลงมา ได้แก่ มินิมาร์ท (ร้อยละ 85.71) และร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร (ร้อยละ 66.67) ตามลำดับ และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร (ร้อยละ 55.95) และตลาดประเภทที่ 1 (ร้อยละ 56.67) รายละเอียดผลการตรวจประเมินฯ แสดงดังตารางที่ 14 และแผนภาพที่ 18

ตารางที่ 14 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ประเภทสถานประกอบการ	ตรวจทั้งหมด	ผลการตรวจตามเกณฑ์ฯ			
		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน (ราย)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	191	124	64.92	67	35.08
มินิมาร์ท	35	30	85.71	5	14.29
ซูเปอร์มาร์เก็ต	31	27	87.10	4	12.90
ตลาด ประเภท 1	30	17	56.67	13	43.33
ตลาด ประเภท 2	30	19	63.33	11	36.67
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	72	48	66.67	24	33.33
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	84	47	55.95	37	44.05
รวม	**247**	**158**	**63.97**	**89**	**36.03**

แผนภาพที่ 18 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 72 ราย (ร้อยละ 15.22)

2. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 69 ราย (ร้อยละ 14.59)

3. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 20 ราย (ร้อยละ 4.23)

รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังตารางที่ 15

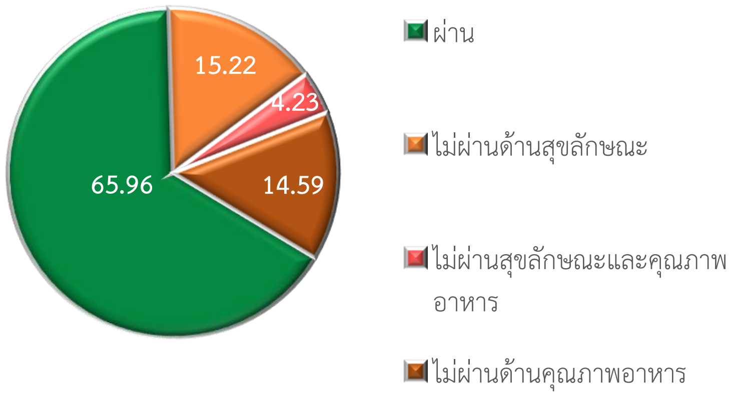
ตารางที่ 15 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ประเภทสถานประกอบการ	ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ								
	สุ่มตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ		ข้อบกพร่องที่พบ (ส่งผลให้ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ)					
				ด้านสุขลักษณะ		ด้านคุณภาพอาหาร		ด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหาร	
		จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็นร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	191	124	64.92	46	24.08	21	10.99	0	0.00
มินิมาร์ท	35	30	85.71	2	5.71	3	8.57	0	0.00
ซูเปอร์มาร์เก็ต	31	27	87.10	2	6.45	2	6.45	0	0.00
ตลาด ประเภท 1	30	17	56.67	8	26.67	1	3.33	4	13.33
ตลาด ประเภท 2	30	19	63.33	8	26.67	0	0.00	3	10.00
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	72	48	66.67	2	2.78	19	26.39	3	4.17
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	84	47	55.95	4	4.76	23	27.38	10	11.90
รวม	473	312	65.96	72	15.22	69	14.59	20	4.23

โดยข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ ด้านการจัดการวัตถุดิบอาหาร อาหารปรุงสำเร็จ การจัดเก็บไม่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ด้านการจัดการของเสีย ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ บ่อดักไขมันมีสภาพชำรุด มีไขมันตกค้าง ไม่ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารไม่สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน สวมเครื่องประดับและไว้เล็บยาว

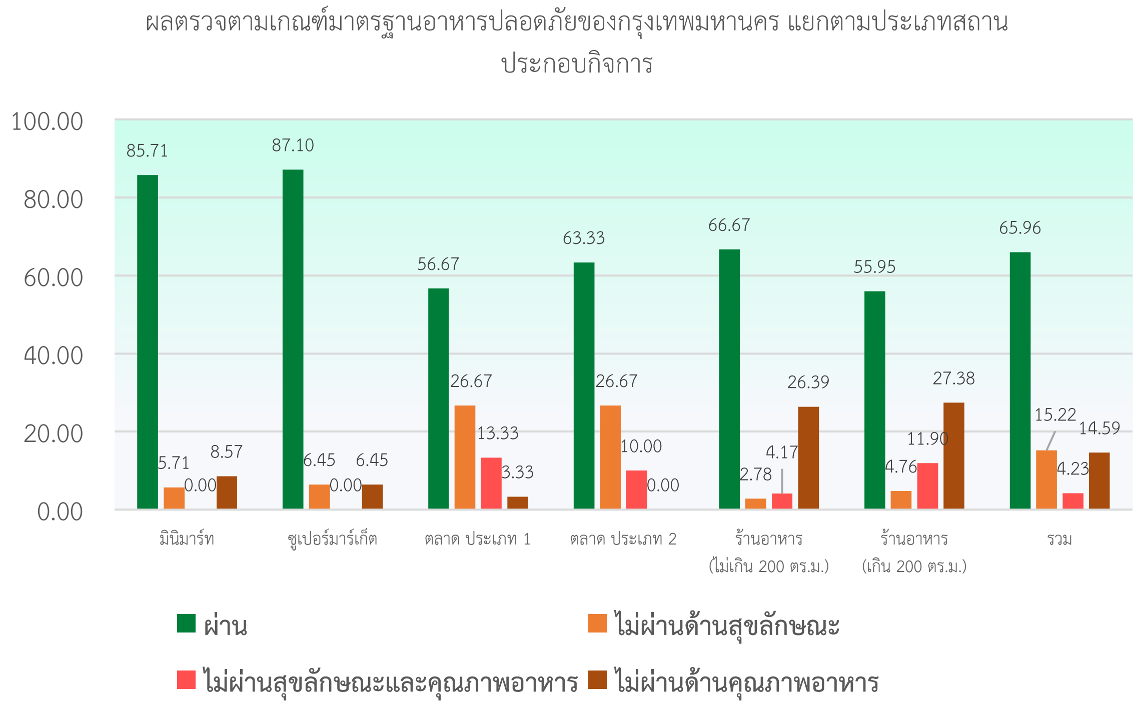
ส่วนข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารที่พบมากที่สุด ได้แก่ ผลตรวจคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย) โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) สรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 19 และ 20

แผนภาพที่ 19 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมินในภาพรวม



หมายเหตุ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

แผนภาพที่ 20 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมินแต่ละประเภทสถานประกอบการ



2.2 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ในภาพรวมสรุปผลดังนี้

2.2.1 สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) ตรวจหาสารบอแรกซ์ 431 ตัวอย่าง ฟอร์มาลิน 292 ตัวอย่าง ซาลิซิลิก 97 ตัวอย่าง สารฟอกขาว 132 ตัวอย่าง กรดแร่อิสระ 1 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง 495 ตัวอย่าง และสารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง รวมจำนวนทั้งหมด 1,453 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมี พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน ในสไบนางและปลาหมึกกรอบ รวมจำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.40

2.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,835 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 164 ตัวอย่าง (ร้อยละ 8.94) ดังนี้

2.2.2.1 น้ำแข็ง/น้ำดื่ม จำนวน 48 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 4.17)

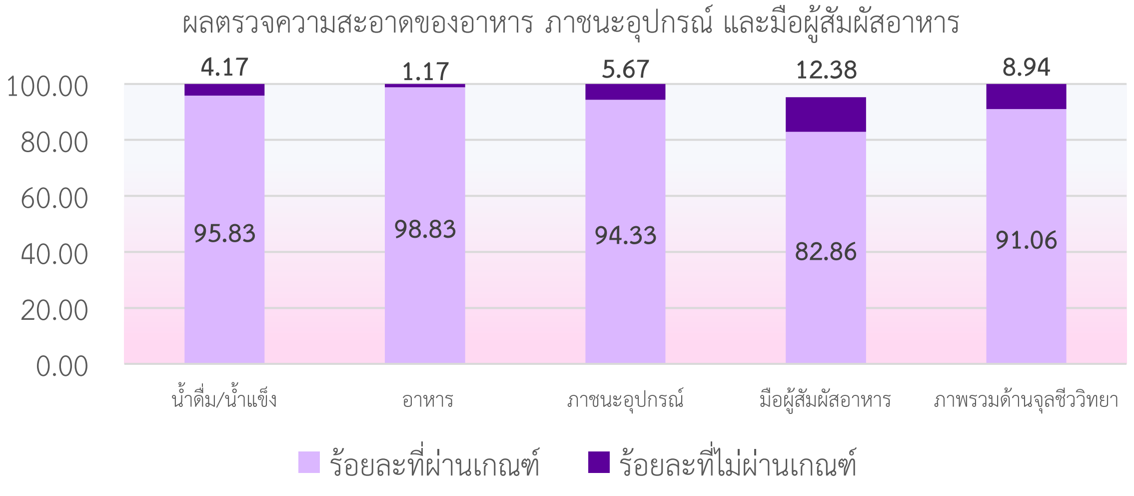
2.2.2.2 อาหาร จำนวน 257 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.17)

2.2.2.3 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 900 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 51 ตัวอย่าง (ร้อยละ 5.67)

2.2.2.4 มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 630 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 78 ตัวอย่าง (ร้อยละ 12.38)

จากผลการตรวจจะเห็นได้ว่าพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด (ร้อยละ 12.38) รองลงมา คือ ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 5.67) และน้ำแข็ง/น้ำดื่ม (ร้อยละ 4.17) ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภาพที่ 21

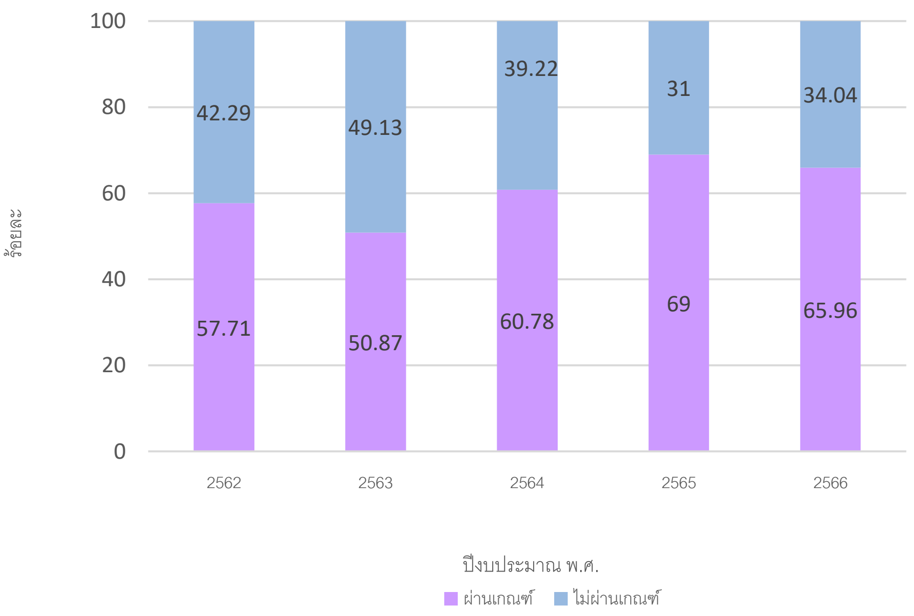
แผนภาพที่ 21 ร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ให้คำแนะนำสถานประกอบการ ให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

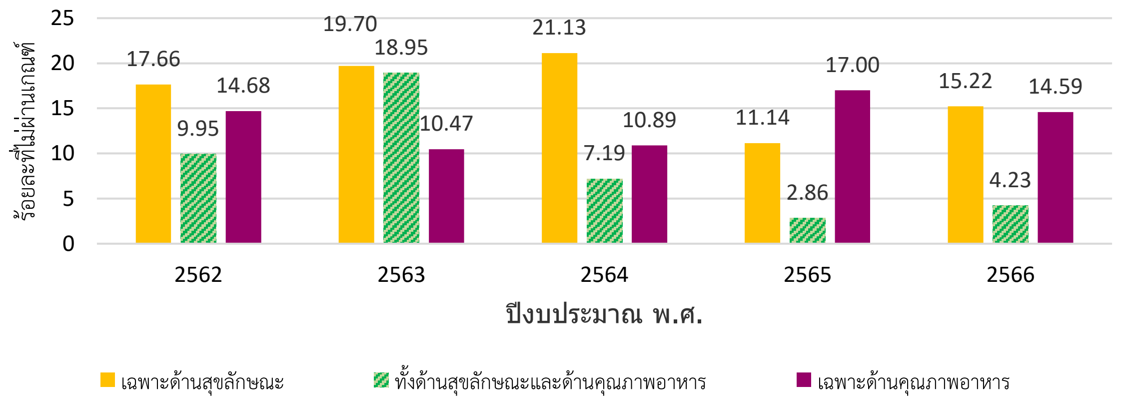
จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ไม่คงที่ กล่าวคือมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 คิดเป็นร้อยละ 57.71 และลดลงต่ำสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 คิดเป็นร้อยละ 50.87 ตามลำดับ และมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (ร้อยละ 60.78) และรักษาคุณภาพมาตรฐานสูงสุด ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ร้อยละ 69) จากนั้น ลดลงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ร้อยละ 65.96) รายละเอียดสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566) แสดงดังแผนภาพที่ 22

แผนภาพที่ 22 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566)



นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566) พบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร โดยในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบมีแนวโน้มไม่คงที่ ข้อบกพร่องเฉพาะด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มลดลงต่ำสุด ในปี 2563 (ร้อยละ 10.47) แต่มีแนวโน้มพบข้อบกพร่องเพิ่มขึ้น ในปี 2564 (ร้อยละ 10.08) และปี 2565 (ร้อยละ 17.00) จากนั้นลดลงในปี 2566 (ร้อยละ 14.59) ส่วนข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะมีแนวโน้มสูงขึ้น ในปี 2562 - 2564 โดยพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (ร้อยละ 21.13) และลดลงในปี 2565 (ร้อยละ 11.14) โดยเพิ่มขึ้นอีกครั้งในปี 2566 (ร้อยละ 15.22) ทั้งนี้ เมื่อเปรียบเทียบข้อบกพร่องที่พบ จะเห็นว่าในปี 2562 - 2564 และปี 2566 พบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงกว่าข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหาร แต่ในปี 2565 พบข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารสูงกว่าข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ ข้อมูลผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภาพที่ 23

แผนภาพที่ 23 แสดงผลการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2566)



จากสถานการณ์การพบข้อบกพร่องดังกล่าว สะท้อนให้เห็นว่าผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในด้านสุขลักษณะ และมีการจัดการด้านสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะเพิ่มขึ้น แต่มีข้อจำกัดในการเลือกซื้อวัตถุดิบอาหารที่ยังคงพบความไม่ปลอดภัยด้านคุณภาพอาหารจากแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ (ตรวจพบสารฟอร์มาลิน) จึงต้องมีการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อควบคุมแหล่งผลิตอาหารซึ่งไม่ได้อยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ ผลตรวจด้านคุณภาพอาหารด้านโคลิฟอร์มแบคทีเรียยังสะท้อนให้เห็นผลจากพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร หรือสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารที่ยังขาดความตระหนักและการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนั้นทำได้ยาก เจ้าหน้าที่จะต้องตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอและต้องส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ เพื่อให้สถานประกอบการอาหารมีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างยั่งยืน และเป็นการส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

3. การจัดทำป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code "อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม."

สำนักอนามัยได้พัฒนาระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และแอปพลิเคชั่น BKK Food Safety โดยเริ่มให้สำนักงานเขตใช้เป็นเครื่องมือในการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร และรายงานขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ซึ่งสำนักงานเขตสามารถพิมพ์ใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้แก่ผู้ประกอบการ หรือประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการดาวน์โหลดแอปพลิเคชั่น BKK Food Safety เพื่อดาวน์โหลดและพิมพ์ใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วยตนเองได้

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 สำนักอนามัย ดำเนินการจัดทำป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code "อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม." เชื่อมต่อข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ กับแอปพลิเคชั่น BKK Food Safety ผ่าน QR Code ของสถานประกอบการอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร มอบให้สถานประกอบการอาหารประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มินิมาร์ท และร้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการสื่อสารให้ประชาชนเกิดความมั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานประกอบการอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

2. เพื่อเป็นการส่งเสริมมาตรการยกระดับมาตรฐานด้านอาหารปลอดภัยของสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร กระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารเห็นความสำคัญ และให้ความร่วมมือปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค

3. เพื่อเสริมสร้างภาพลักษณ์ และประชาสัมพันธ์งานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การแสดงข้อมูลผ่าน QR code

<u>เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน</u>

ใช้เป็นเครื่องมือปฏิบัติงานภาคสนาม แสกนเพื่อเข้าถึงข้อมูลสถานประกอบการ และตรวจประเมินสถานประกอบการ ซึ่งช่วยลดขั้นตอนและเพิ่มความสะดวก รวดเร็ว ในการปฏิบัติงาน ลดการรายงานผลดำเนินการโดยใช้กระดาษ และสามารถทำงานได้ในทุกที่ ทุกเวลา สามารถเก็บข้อมูลไว้ในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร โดยไม่ต้องนำเข้าซ้ำผ่านเครื่องคอมพิวเตอร์ ประหยัดเวลาในการทำงาน

<u>ผู้ประกอบกิจการ</u>

1. เข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2. สามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลสถานประกอบกิจการของตนเองได้

3. สามารถประเมินสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้วยตนเอง (Self-check) ก่อนการขอรับหรือขอต่ออายุใบอนุญาตได้

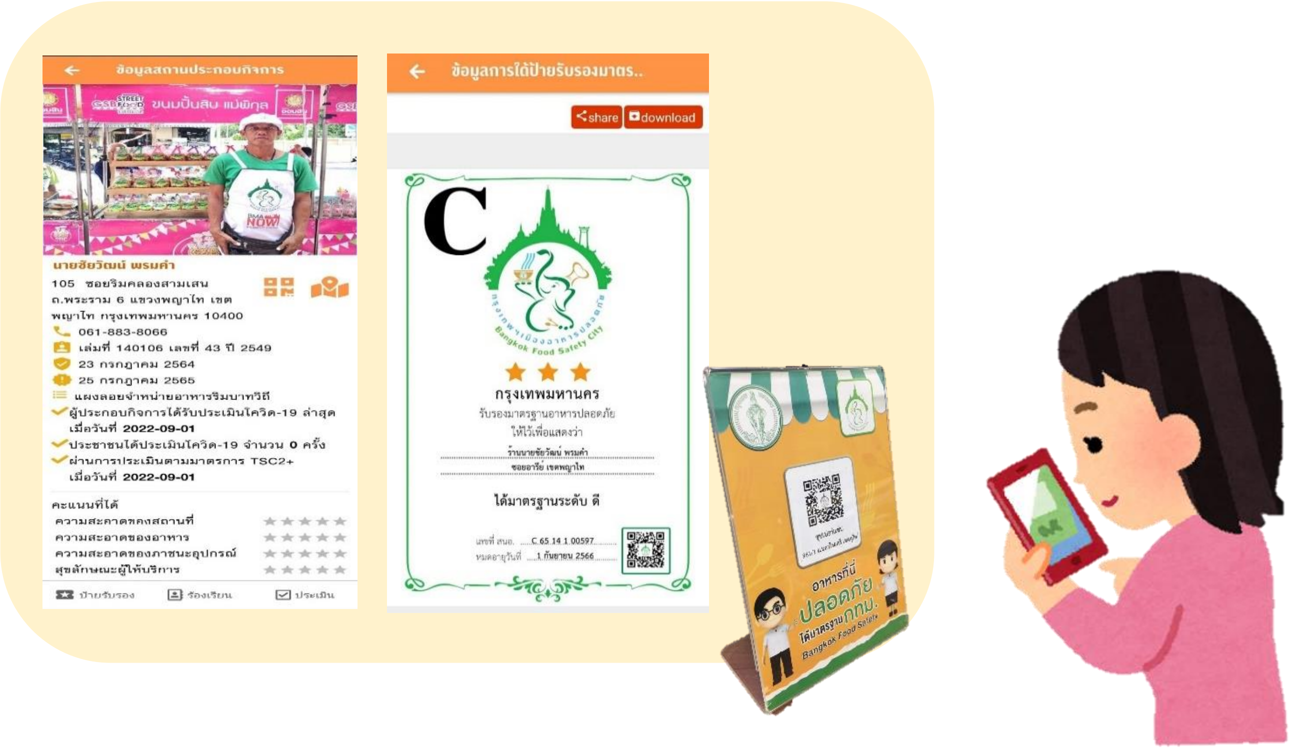
4. สามารถดาวน์โหลดและพิมพ์ใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วยตนเองได้

<u>ประชาชนผู้บริโภค</u>

1. สามารถตรวจสอบได้ว่าสถานประกอบการอาหารที่เข้าใช้บริการ ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับใด ได้รับการรับรอง และหมดอายุการรับรองฯ เมื่อใด

2. เข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านการสุขาภิบาลอาหาร เช่น ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ข่าวสารด้านอาหารปลอดภัย และข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

3. มีส่วนร่วมในการตรวจสอบร้านค้าที่ไปใช้บริการ เป็นหน่วยตรวจสอบแทนเจ้าหน้าที่โดยการประเมินความสะอาด และให้ดาว (Star Rating) และสามารถแจ้งร้องเรียนร้านอาหารได้



ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กองสุขาภิบาลอาหารได้ส่งมอบป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code “อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม.” ให้สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต เพื่อมอบให้สถานประกอบการอาหารในกลุ่ม มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมจำนวน 20,105 ราย รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 16 ดังนี้

ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายอะคริลิคสำหรับสแกน QR Code “อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม.”

จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายอะคริลิค สำหรับสแกน QR Code “อาหารที่นี่ปลอดภัยได้มาตรฐาน กทม.” (ราย)				รวม
แผงลอยฯ	มินิมาร์ท	ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	
651	3,388	11,366	4,700	20,105

ข้อเสนอแนะ

1. ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

2. จัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการเกิดความกระตือรือร้นที่จะพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ และให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น

3. สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ Facebook เว็บไซต์ เป็นต้น

4. พัฒนา ปรับปรุงระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในส่วนของระบบการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทุกภาคส่วน

5. ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง

2. ภารกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร

2.1 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ 2566
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันผู้ค้าอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ที่ได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข มีจำนวนทั้งสิ้น 819 ราย จะถูกควบคุมกำกับภายใต้พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ลงวันที่ 28 มกราคม พ.ศ. 2563 และ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 จากผลการร่วมตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของสำนักอนามัยและสำนักงานเขต ในปี 2565 โดยสุ่มตรวจประเมินแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์ฯ คิดเป็นร้อยละ 31.28 ข้อบกพร่องที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะที่สำคัญ 3 อันดับแรก ได้แก่ ไม่สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่มีการปกปิดอาหารที่วางจำหน่าย และบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหารไม่สะอาดและมีน้ำขัง บริเวณแผงค้าไม่เป็นระเบียบมีการสะสมสิ่งของเป็นจำนวนมาก

กองสุขาภิบาลอาหาร จัดกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในวันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน 2566 เวลา 08.00 - 16.00 น. ห้องบางกอก อาคารไอราวัตพัฒนา ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานการพัฒนาผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี กิจกรรมประกอบด้วยการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหลักปฏิบัติที่ดีของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี แนวทางการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของกรุงเทพมหานคร และการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เทคนิคการสื่อสารเพื่อเพิ่มยอดขาย และการจัดนิทรรศการเกี่ยวกับการจัดการขยะในสถานประกอบการ การติดตั้งถังดักไขมันรักษ์โลก การลดการใช้น้ำมันทอดซ้ำ และการใช้ภาชนะบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

วัตถุประสงค์

เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐาน สถานประกอบการอาหารด้านสุขลักษณะด้านความปลอดภัยอาหาร การป้องกันโรคอุบัติใหม่ รวมถึงพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความร่วมมือของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย

เป้าหมาย

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยผู้ค้าอาหารแผงลอยริมบาทวิถี เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงาน รวมจำนวน 150 คน

ผลการดำเนินงาน

จัดกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในวันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน 2566 เวลา 08.00 - 16.00 น. ณ ห้องบางกอก อาคารไอราวัตพัฒนา ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวนทั้งสิ้น 155 คน ประกอบด้วยผู้ค้าอาหารแผงลอยริมบาทวิถี จำนวน 121 คน เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน 17 คน และ เจ้าหน้าที่ดำเนินงาน 17 คน โดยสรุปผลการจัดกิจกรรม ดังนี้

4.1 บรรยายให้ความรู้

4.1.1 “หลักปฏิบัติที่ดีของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี” โดย นายวัชระ พัฒอำพันธ์ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย ปัจจัยที่เป็นสาเหตุของการปนเปื้อนของอาหาร และการป้องกันควบคุมการปนเปื้อนของอาหาร

4.1.2 “การพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เทคนิคการสื่อสาร เพื่อเพิ่มยอดขาย” โดย นายกรณิศ บัวจันทร์ ผู้อำนวยการสำนักงานนันทนาการและส่งเสริมการเรียนรู้ สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี สร้างความดึงดูด ความน่าสนใจจากผู้บริโภคโดยเพิ่มคุณค่าและภาพลักษณ์ให้กับอาหารและสถานที่มีความสะอาด ปลอดภัย และอร่อยถูกใจ

4.1.3 “แนวทางการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะของกรุงเทพมหานคร” โดย นายวิรัตน์ สายแวว หัวหน้ากลุ่มงานกิจการพิเศษ ส่วนตรวจและบังคับการ 1 สำนักงานตรวจและบังคับการ สำนักเทศกิจ โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ลงวันที่ 28 มกราคม 2563 และ (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2564 และการดำเนินการจัดการแก้ไขปัญหาการดำเนินการตามขั้นตอนของกฎหมาย

4.2 จัดนิทรรศการให้ความรู้

4.2.1 สำนักสิ่งแวดล้อม ร่วมจัดบูธนิทรรศการหัวข้อการบริหารจัดการขยะในสถานประกอบการ และการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์

4.2.2 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมจัดบูธนิทรรศการหัวข้อการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

4.2.3 บริษัท ผลิตภัณฑ์กระดาษไทย จำกัด เป็นบริษัทที่มีการออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์สำหรับลูกค้าผู้ประกอบธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาหารที่ส่งถึงมือลูกค้า

4.2.4 บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน) เป็นบริษัทที่มีการออกแบบผลิตภัณฑ์จากเยื่อพืชธรรมชาติ และพัฒนาชิ้นงานให้หมาะสมกับการใช้งาน สะอาด ปลอดภัย และไม่สร้างภาระให้กับสิ่งแวดล้อม

4.2.5 สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เป็นหน่วยงานของรัฐที่จัดตั้งขึ้นเพื่อศึกษาวิจัยและพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาประเทศไทย มีการออกแบบถังดักไขมัน Street Food รักษ์โลก และรถเข็นนวัตกรรมรักษ์โลก ในการยกระดับมาตรฐานคุณภาพ ความสะอาด และปลอดภัยของอาหารสตรีทฟูด

4.2.6 บริษัท บางจาก คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) ได้นำเสนอการจัดทำโครงการ “ทอดไม่ทิ้ง” ชวนประชาชนนำน้ำมันพืชใช้แล้วมาขาย ไม่ทิ้งน้ำมันปรุงอาหารใช้แล้วสู่พื้นที่สาธารณะ ป้องกันปัญหาจากการทิ้งของเสียอย่างไม่ถูกวิธีที่จะก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำที่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ

4.3 ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.29

ประเด็นความพึงพอใจ	ร้อยละ	ระดับ
1. การบรรยายให้ความรู้ หัวข้อ หลักปฏิบัติที่ดีของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี	94.86	มากที่สุด
2. การบรรยายให้ความรู้ หัวข้อ การพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และเทคนิคการสื่อสารเพื่อเพิ่มยอดขาย	94.29	มากที่สุด
3. การบรรยายให้ความรู้ หัวข้อ แนวทางการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะของกรุงเทพมหานคร	93.71	มากที่สุด
4. การจัดนิทรรศการให้ความรู้ เกี่ยวกับการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	94.86	มากที่สุด
5. สถานที่การจัดกิจกรรม	90.86	มากที่สุด
6. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	92.57	มากที่สุด
7. การให้บริการอาหารว่าง และอาหารกลางวัน	96.57	มากที่สุด
8. รูปแบบการดำเนินงานและการปฏิบัติของเจ้าหน้าที่ดำเนินงาน	96.57	มากที่สุด
รวม	94.29	มากที่สุด

จากตารางพบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมากที่สุด โดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายจากค่าเฉลี่ย คิดเป็นร้อยละ 94.29

ปัญหาอุปสรรค

1. ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ตามเป้าหมายของกิจกรรมติดภารกิจอื่นที่ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ในวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด

2. ผู้ประกอบการอาหารไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ผู้ค้าอาหารแผงลอยริมบาทวิถีได้รับความรู้ในหลักปฏิบัติที่ดีของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี การพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และแนวทางการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของกรุงเทพมหานคร

2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ การนำเทคโนโลยีกับการพัฒนามาประยุกต์ใช้ ก่อให้เกิดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร วิธีการ และองค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่สามารถนำมาพัฒนาปรับใช้ได้จริง เพื่อให้เกิดการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ความสะดวกสบายในการประกอบอาชีพ และเป็นการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมต่อไปได้

3. ผู้ค้าอาหารแผงลอยริมบาทวิถีให้ความร่วมมือในการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐาน และ ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน

ข้อเสนอแนะ

1. ส่งเสริมให้ผู้ค้าอาหารแผงลอยริมบาทวิถีมีความตระหนักและให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งมีส่วนร่วมในการคุ้มครองผู้บริโภค

2. การนำเทคโนโลยีที่ได้รับการพัฒนามาปรับใช้ให้เกิดรูปธรรมในพื้นที่ทำการค้าที่มีความต้องการ ความจำเป็น และความเหมาะสม ให้เกิดจิตสำนึกร่วมในประโยชน์ของการพัฒนา และต่อยอดสู่พื้นที่ทำการค้าอื่นๆ ต่อไป

การจัดกิจกรรมพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปี 2566
ในวันที่ 26 มิถุนายน 2566 เวลา 08.00 - 16.00 น. ห้องบางกอก อาคารไอราวัตพัฒนา
ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 (ดินแดง)

นางทวีพร โชตินุชิต รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม
นางพีระยา สมชัยยานนท์ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นผู้กล่าวรายงาน

การบรรยายให้ความรู้

การบรรยายในหัวข้อ “การพัฒนารูปแบบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี เทคนิคการสื่อสาร เพื่อเพิ่มยอดขาย” โดยนายกรณิศ บัวจันทร์ ผู้อำนวยการสำนักงานนันทนาการและส่งเสริมการเรียนรู้ สำนักวัฒนธรรม กีฬา และการท่องเที่ยว

การบรรยายในหัวข้อ “หลักปฏิบัติที่ดีของผู้ค้าอาหารริมบาทวิถี”
โดย นายวัชระ พัฒอำพันธ์ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตจตุจักร

การบรรยายในหัวข้อ “แนวทางการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะของกรุงเทพมหานคร” โดย นายวิรัตน์ สายแวว หัวหน้ากลุ่มงานกิจการพิเศษ ส่วนตรวจและบังคับการ 1 สำนักงานตรวจและบังคับการ สำนักเทศกิจ

จัดบูธนิทรรศการ

การจัดบูธนิทรรศการ "การบริหารจัดการขยะในสถานประกอบการ และการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์"
โดย สำนักสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร

การจัดบูธนิทรรศการ "การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - Kit)"
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

การจัดบูธนิทรรศการ "ผลิตภัณฑ์บรรจุอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม"
โดย บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อมไทย จำกัด (มหาชน)

การจัดบูธนิทรรศการ “ผลิตภัณฑ์บรรจุอาหารที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม”
โดย บริษัท ผลิตภัณฑ์กระดาษไทย จำกัด

การจัดบูธนิทรรศการ “นำเสนอโครงการ ทอดไม่ทิ้ง”
โดย บริษัท บางจาก คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)

การจัดบูธนิทรรศการ “ถังดักไขมัน Street Food รักษ์โลก รถเข็นนวัตกรรมรักษ์โลก และอ่างล้างภาชนะพร้อมถังดักไขมัน” โดย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมให้ความสนใจในการรับฟังการบรรยายและเยี่ยมชมบูธนิทรรศการ

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 5 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

1. การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ ให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการล้างตลาดและบริเวณพื้นที่โดยรอบตามหลักการสุขาภิบาล และให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ตลอดจนเพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและกระตุ้นให้ทุกภาคส่วนเกิดความตระหนัก และมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยขอความร่วมมือสำนักงานเขตรณรงค์จัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

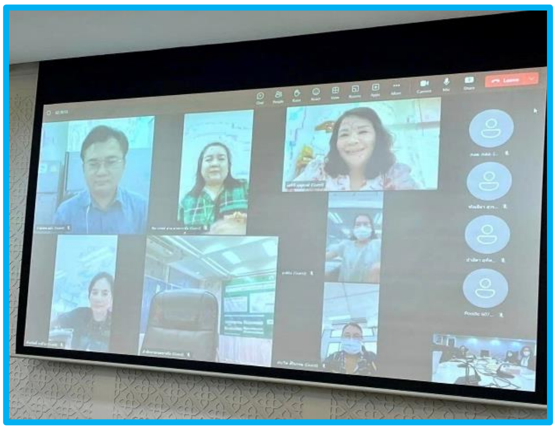
ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้ในการดำเนินการให้กับทุกสำนักงานเขต ได้แก่ ป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ รองเท้าบูทกันน้ำ ถุงมือยางกันน้ำ และน้ำยาทำความสะอาดพื้น โดยผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดได้ให้ความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างดี

2. การจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

2.1 จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย สั่งราชการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประธานกรรมการ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นกรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการประกอบด้วย ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข นายกสมาคมตลาดสดไทย ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการกองควบคุมโรคติดต่อ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต 6 กลุ่มเขต สรุปรายละเอียดได้ดังนี้

2.1.1 จัดประชุมครั้งที่ 1 วันที่ 27 มกราคม 2566 คณะกรรมการฯ ได้กำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินตลาด Premium Market ประกอบด้วย 7 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ 2) ด้านคุณภาพอาหาร 3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร 4) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค 5) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 6) ด้านการจัดการขยะ และ 7) ด้านการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการปลอดภัยสำหรับองค์กร (Covid Free Setting) โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์และคัดเลือกตลาดเข้าร่วมกิจกรรม ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน 2566

2.1.2 จัดประชุมครั้งที่ 2 วันที่ 24 พฤษภาคม 2566 คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาผลการตรวจประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม (ผลการตรวจประเมินเบื้องต้น) จำนวน 11 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน 2) ตลาดถนอมมิตร เขตบางเขน 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต เขตประเวศ 6) ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน 8) ตลาดเสนีย์ฟู้ด เขตภาษีเจริญ 9) ตลาดอ่อนนุช เขตวัฒนา 10) ตลาดบองมาเช่ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร และ 11) ตลาดเอี่ยมสมบัติ เขตสวนหลวง



โดยคณะกรรมการฯ ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ลงพื้นที่ตรวจประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมพร้อมให้คำแนะนำในการแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

2.1.3 จัดประชุมครั้งที่ 3 วันที่ 8 สิงหาคม 2566 ผู้ประกอบการตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ตลาด Premium Market และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาและคัดเลือกตลาดที่ผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2566 จำนวนทั้งสิ้น 8 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน 2) ตลาดถนอมมิตร เขตบางเขน 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต เขตประเวศ 6) ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน และ 8) ตลาดเสนีย์ฟู้ด เขตภาษีเจริญ

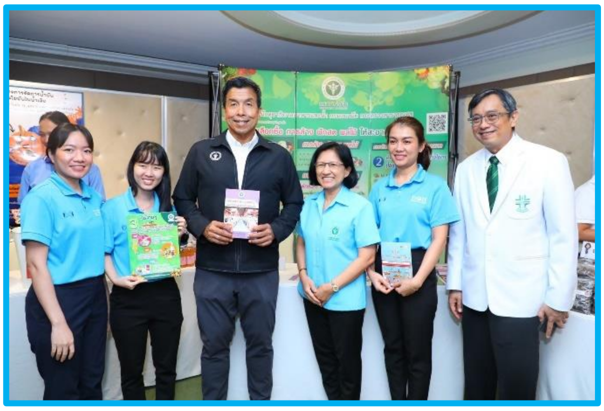
2.2 จัดกิจกรรมมอบป้ายรับรองตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2566 (Bangkok Premium Market) และโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดพิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร (Bangkok Premium Market) แก่ผู้ประกอบการตลาด และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2566 ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) โดยมีผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธี และมี นายภิมุข สิมะโรจน์ เลขานุการผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ร่วมในพิธีเปิดงาน ผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย นายแพทย์สุนทร สุนทรชาติ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักงานเขต สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบการตลาด ผู้แทนกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้เกี่ยวข้อง

โดยกิจกรรมภายในงาน มีการบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “ตลาดกับการนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาประยุกต์ใช้ (Market Digital Transformation) หรือ “ตลาดสดยุควิถีใหม่” โดยผู้แทนจากแพลตฟอร์ม Thaimarket และแพลตฟอร์ม Proud

พิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2566 (Bangkok Premium Market) ให้กับตลาดที่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 8 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน 2) ตลาดถนอมมิตร เขตบางเขน 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต เขตประเวศ 6) ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน และ 8) ตลาดเสนีย์ฟู้ด เขตภาษีเจริญ และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณให้แก่สำนักงานเขต จำนวน 7 เขต ได้แก่ เขตบางเขน เขตปทุมวัน เขตมีนบุรี เขตประเวศ เขตทวีวัฒนา เขตตลิ่งชัน และเขตภาษีเจริญ เพื่อเป็นการสร้างขวัญกำลังใจให้กับผู้ประกอบการตลาดและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

ทั้งนี้ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร บริษัท ผลิตภัณฑ์กระดาษไทย จำกัด บริษัท บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน) บริษัท ผลิตภัณฑ์กระดาษไทย จำกัด แพลตฟอร์มProud แพลตฟอร์ม ThaiMarket ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี ตลาดสามย่าน ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต ตลาดยิ่งเจริญ ตลาดถนอมมิตร ตลาดเสรีมาร์เก็ต ร่วมจัดบูธและนิทรรศการภายในบริเวณงานด้วย



Bangkok Mobile Unit for Food Safety
Thaimarket

grace
grace

Sam Yan market
Sam Yan market
RECYCLE
FOOD WASTE
GARBAGE

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กองสุขาภิบาลอาหารจัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร วัตถุประสงค์ เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารประเภทสถานที่สะสมอาหาร ด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยอาหาร และการป้องกันโรคอุบัติใหม่ รวมถึงพัฒนาความรู้ความเข้าใจ และความร่วมมือของผู้ประกอบการ และเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย โดยกำหนดจัดกิจกรรมในวันศุกร์ที่ 26 พฤษภาคม 2566 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ห้องบางกอก อาคารไอราวัตพัฒนา ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (ดินแดง) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยผู้ประกอบการสถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ต/มินิมาร์ท) และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต รวมจำนวน 200 คน รูปแบบการจัดกิจกรรมประกอบด้วย

1. การบรรยายให้ความรู้ “การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหารให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดย นางสาวรุ้งลาวัณย์ พรรณขาม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ทั้งในกรณีที่มีพื้นที่เกินกว่า 200 ตางรางเมตร และไม่เกิน 200 ตารางเมตร

2. การบรรยายชี้แจงแนวทาง “การประกอบกิจการ Food truck (รถพุ่มพวง) อย่างไรให้ถูกกฎหมาย”และ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) โดย นายเอกชัย ชัยเดช

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับการควบคุมกิจการ Food Truck ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในชีวิตวิถีใหม่ (New Normal) และการจัดการ Food Truck/รถเร่ในชีวิตวิถีใหม่ (New Normal)

3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง “ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565” และ “การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดย นางสาวรัชนิดา คำมา หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

4. ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร พบว่าผู้เข้ารับกิจกรรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.20

5. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เข้าร่วมกิจกรรม

5.1 สามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ไปพัฒนาสถานประกอบการได้ ควรจัดกิจกรรมเช่นนี้ต่อไป

5.2 ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม วิทยากรบรรยายได้ชัดเจน เข้าใจง่าย

5.3 ควรยกตัวอย่างประกอบการบรรยายเพื่อให้เห็นภาพเนื้อหาได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ทั้งนี้ ควรเพิ่มกิจกรรมถาม-ตอบ เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม

5.4 ควรเพิ่มรูปแบบการจัดกิจกรรมในรูปแบบออนไลน์

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 7 กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการดำเนินงาน ดังนี้

1. ตรวจติดตาม กำกับ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา และเก็บตัวอย่างน้ำบริโภคตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลชีววิทยา ในสถานศึกษา จำนวน 45 แห่ง ในพื้นที่ 19 เขต (คลองสาน คลองสามวา จอมทอง ธนบุรี บางกอกใหญ่ บางกะปิ บางขุนเทียน บางแค บางรัก บึงกุ่ม ภาษีเจริญ มีนบุรี ยานนาวา วังทองหลาง สวนหลวง สะพานสูง สายไหม หลักสี่ และห้วยขวาง) ครอบคลุม 6 กลุ่มเขต ระหว่างวันที่ 23 พฤษภาคม – 21 สิงหาคม 2566 วัตถุประสงค์เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานศึกษาให้มีความสะอาด ปลอดภัย รวมทั้งกระตุ้นให้สถานศึกษาเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร และปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐาน

ผลการดำเนินงาน ดังนี้

1.1 ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ พบว่า ตรวจทั้งหมดจำนวน 45 แห่ง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 37 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 82.2 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.8

1.2 ผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร มีดังนี้

1.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ตรวจทั้งหมดจำนวน 173 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑมาตรฐาน จำนวน 171 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.8 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.2

1.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอรมแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 320 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 193 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 60.3 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 127 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 39.7 มีรายละเอียดดังนี้

1.2.2.1 อาหารพร้อมบริโภค ตรวจทั้งหมดจำนวน 9 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 66.7 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 33.3

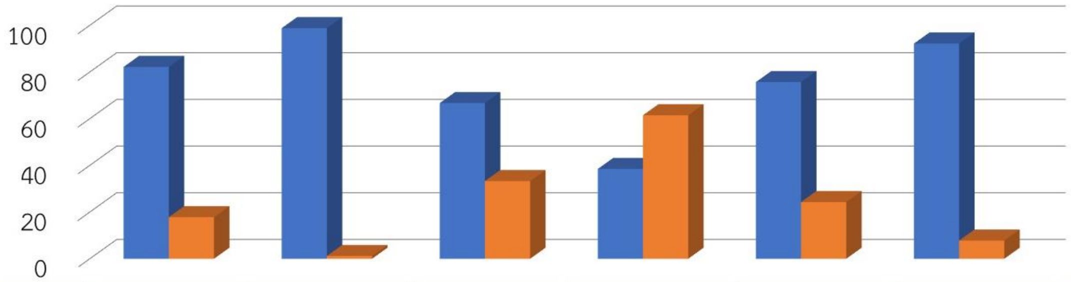
1.2.2.2 มือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจทั้งหมดจำนวน 130 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 50 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 38.5 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 80 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 61.5

1.2.2.3 ภาชนะอุปกรณ์ ตรวจทั้งหมดจำนวน 181 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 137 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.7 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 44 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.3

1.2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอรมแบคทีเรียในน้ำ โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำนวน 183 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 128 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 69.9 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 55 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 30.1

1.3 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางห้องปฏิบัติการ ณ สำนักงานชันสูตรสาธารณสุข สำนักอนามัย จำนวน 90 ตัวอย่าง พบอยู่ในมาตรฐานคุณภาพน้ำทางแบคทีเรีย (โคลิฟอร์มแบคทีเรียน้อยกว่า 1.1 เอ็มพีเอ็นต่อ 100 มิลลิลิตร และไม่พบอีโคไลต่อ 100 มิลลิลิตร) จำนวน 83 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.2 และไม่อยู่ในมาตรฐาน จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.8

แผนภาพที่ 24 แสดงผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา



	สุขลักษณะ	คุณภาพอาหาร ด้านเคมี	คุณภาพอาหาร พร้อมบริโภค	ความสะอาดของ มือผู้สัมผัสอาหาร	ความสะอาดของ ภาชนะอุปกรณ์	คุณภาพน้ำ ห้องปฏิบัติการ
ผ่าน	37 แห่ง ร้อยละ 82.2	171 ตัวอย่าง ร้อยละ 98.8	6 ตัวอย่าง ร้อยละ 66.7	50 ตัวอย่าง ร้อยละ 38.5	137 ตัวอย่าง ร้อยละ 75.7	83 ตัวอย่าง ร้อยละ 92.2
ไม่ผ่าน	8 แห่ง ร้อยละ 17.8	2 ตัวอย่าง ร้อยละ 1.2	3 ตัวอย่าง ร้อยละ 33.3	80 ตัวอย่าง ร้อยละ 61.5	44 ตัวอย่าง ร้อยละ 24.3	7 ตัวอย่าง ร้อยละ 7.8

2. การดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีเป้าหมายการดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100) และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร (สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6) จำนวน 85 แห่ง (ร้อยละ 10) โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 383 แห่ง พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. การจัดทำแผนการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร พบว่า

1.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ จำนวน 413 แห่ง (ร้อยละ 94.5) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 24 แห่ง (ร้อยละ 5.5) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

1.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ จำนวน 317 แห่ง (ร้อยละ 82.8) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 66 แห่ง (ร้อยละ 17.2) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

2. การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย

2.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100)

2.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 383 แห่ง (ร้อยละ 100)

3. การจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม

3.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 แห่ง โดยมีสถานศึกษามีการจัดเก็บนม UHT อย่างเหมาะสม จำนวน 429 แห่ง (ร้อยละ 99.5) และจัดเก็บนม UHT ไม่เหมาะสม จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 0.5)

3.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีบริการนม จำนวน 270 แห่ง โดยมีสถานศึกษามีการจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม จำนวน 267 แห่ง (ร้อยละ 98.9) และจัดเก็บนมไม่เหมาะสม จำนวน 3 แห่ง (ร้อยละ 1.1)

4. การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

4.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน 342 แห่ง (ร้อยละ 78.3) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษาจำนวนทั้งหมด 1,762 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,594 คน (ร้อยละ 90.5)

4.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน 173 แห่ง (ร้อยละ 45.2) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,368 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารและได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 1,157 คน (ร้อยละ 84.6)

5. การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารตรวจสุขภาพ

5.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน 309 แห่ง (ร้อยละ 70.7) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,762 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค โรคบิด ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,594 คน (ร้อยละ 90.5)

5.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี จำนวน 188 แห่ง (ร้อยละ 49.1) และมีผู้สัมผัสอาหารในสถานศึกษา จำนวนทั้งหมด 1,368 คน พบว่าผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการตรวจสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค โรคบิด ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ จำนวน 1,071 คน (ร้อยละ 78.3)

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครและนอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ดำเนินการตามแผนการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กิจกรรม	จำนวนและร้อยละของสถานศึกษาที่ดำเนินการตามแผนฯ	
	สังกัดกรุงเทพมหานคร (437 แห่ง)	นอกสังกัดกรุงเทพมหานคร (383 แห่ง)
1. สถานศึกษาผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร	413 (ร้อยละ 94.5)	317 (ร้อยละ 82.8)
2. สถานศึกษาจัดซื้อวัตถุดิบอาหารมาจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย	437 (ร้อยละ 100)	383 (ร้อยละ 100)
3. สถานศึกษามีการจัดเก็บนมโรงเรียนที่เหมาะสม (สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครมีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 แห่ง และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีบริการนม จำนวน 270 แห่ง	429 (ร้อยละ 99.5)	267 (ร้อยละ 98.9)
4. ผู้สัมผัสอาหาร		
- สถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	342 (ร้อยละ 78.3)	173 (ร้อยละ 45.2)
- สถานศึกษาที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี	309 (ร้อยละ 70.7)	188 (ร้อยละ 49.1)

หมายเหตุ : จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

3. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องตน (Test - kit)

3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องตน ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต่นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) หาสารเคมี 10 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสังเคราะห์ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร กรดแรอิสระ (น้ำสมสายชูปลอม) สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)

3.1.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 3,134 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3,122 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 12 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4

3.1.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,678 ตัวอย่างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2,669 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.7 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 9 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.3

3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ อุปกรณ์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นตน (SI–2)

3.2.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 5,450 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5,266 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 184 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.4

3.2.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 7,134 ตัวอย่างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 6,978 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.8 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 156 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.2

3.3 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค ด้วยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)

3.3.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 1,686 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,647 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.7 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 39 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.3

3.3.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 1,321 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,271 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.2 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 50 ตัวอย่างคิดเป็นร้อยละ 3.8

3.4 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12)

3.4.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 223 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 217 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.3 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.7

3.4.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 164 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 162 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.8 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.2

ตารางที่ 18 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
บอแรกซ์	2,051	2,048 (ร้อยละ 99.9)	3 (ร้อยละ 0.1)
สารฟอรมาลิน (ฟอรมัลดีไฮด์)	165	164 (ร้อยละ 99.4)	1 (ร้อยละ 0.6)
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	305	305 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารกันรา (กรดซาลิซิลิค)	72	72 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้	1,866	1,858 (ร้อยละ 99.6)	8 (ร้อยละ 0.4)
สีสังเคราะห์	13	13 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	249	247 (ร้อยละ 99.2)	2 (ร้อยละ 0.8)
กรดแรอิสระ (น้ำสมสายชูปลอม)	332	332 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	728	721 (ร้อยละ 99.0)	7 (ร้อยละ 1.0)
วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	31	31 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)

ตารางที่ 18 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ต่อ)

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ (SI-2)	12,584	12,244 (ร้อยละ 97.3)	340 (ร้อยละ 2.7)
โคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ 11)	3,007	2,918 (ร้อยละ 97.0)	89 (ร้อยละ 3.0)
เชื้อซัลโมเนลลาในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ (อ 12)	387	379 (ร้อยละ 97.9)	8 (ร้อยละ 2.1)

หมายเหตุ : จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการตรวจติดตามผล

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 8 การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

ตามที่กรุงเทพมหานคร ได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546 กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหาร บาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ต้องมีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด และการยื่นขอประกอบกิจการด้านอาหาร ผู้ประกอบกิจการจะต้องแนบหนังสือรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารเพื่อเป็นหลักฐานประกอบการพิจารณาหรือรับแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และให้เป็นไปตามที่ระบุในคู่มือสำหรับประชาชน (การอำนวยความสะดวกของทางราชการ) โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้ดำเนินการดังนี้

1. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต

สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้าง บริษัท อีเอชซี จำกัด ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร โดยจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ระหว่างวันที่ 8 กุมภาพันธ์ - 6 มิถุนายน 2566 สรุปผลได้ดังนี้

1.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน 25 รุ่น มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการอบรม จำนวน 1,336 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,325 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,315 คน คิดเป็นร้อยละ 99.2 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1.1.1 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 752 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 433 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 64 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 22 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 18 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 13 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 13 คน

1.1.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 644 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 310 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 42 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 16 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 12 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 11 แห่ง และซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 9 แห่ง

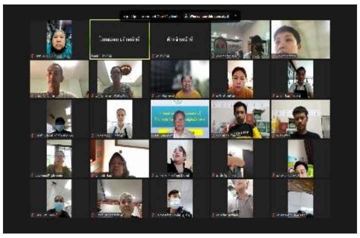
1.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 2,789 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,728 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,716 คน คิดเป็นร้อยละ 99.6 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1.2.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,039 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,029 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 474 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต

จำนวน 94 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 46 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 26 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 7 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 1 คน

1.2.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 545 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 292 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 117 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 21 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 20 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 5 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 3 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 1 แห่ง

1.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจ แบ่งระดับการประเมินออกเป็น 6 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสารด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม ด้านเวลา และสิ่งอำนวยความสะอาด ด้านการจัดอบรม (วิทยากร และการแนะนำจากทีมผู้จัดอบรม) และด้านความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้ พบว่า มีระดับความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน



ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยกองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขต

2. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขต

สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) จำนวน 23 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสามวา จตุจักร จอมทอง ดินแดง ดุสิต ทุ่งครุ ธนบุรี บางกะปิ บางแค บางซื่อ บางรัก ปทุมวัน ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร ภาษีเจริญ ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ ลาดพร้าว วังทองหลาง วัฒนา และหลักสี่ จัดอบรมทั้งสิ้น 109 รุ่น โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 25 รุ่น และใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 84 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม ทั้งสิ้น จำนวน 5,101 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 5,072 คน คิดเป็นร้อยละ 99.4 มาจากสถานประกอบกิจการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 138 คน (ร้อยละ 2.7) มินิมาร์ท/ร้านของชำ จำนวน 24 คน (ร้อยละ 0.5) ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 80 คน (ร้อยละ 1.6) ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 360 คน (ร้อยละ 7.1) ตลอดประเภทที่ 2 จำนวน 403 คน (ร้อยละ 7.9) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,176 คน (ร้อยละ 23.2) ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,837 คน (ร้อยละ 36.2) และประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 1,054 คน (ร้อยละ 20.8)

2.1 การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย

หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 1,652 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,645 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,645 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 876 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 344 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 254 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 104 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 41 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 21 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 คน

2.1.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 104 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 117 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 48 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 7 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 4 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 3 แห่ง และตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง

2.2 การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน 21 รุ่น มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการอบรม จำนวน 657 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 657 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 657 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.2.1 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 287 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 207 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 98 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 22 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 20 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 18 คน และ มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 คน

2.2.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 243 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 67 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 26 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 16 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 7 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 6 แห่ง และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 4 แห่ง

2.2.3 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 63 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 2,792 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,770 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,770 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.2.3.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 754 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 852 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 545 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 360 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 106 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 79 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 60 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 14 คน

2.2.3.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 258 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 150 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 93 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 34 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 29 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 25 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 13 แห่ง และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 8 แห่ง

ภาพการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยสำนักงานเขต

3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) จำนวน 44 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสาน คลองสามวา คันนายาว จตุจักร จอมทอง ดอนเมือง ดินแดง ดุสิต ตลิ่งชัน ทวีวัฒนา ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางกะปิ บางขุนเทียน บางเขน บางคอแหลม บางแค บางซื่อ บางนา บางบอน บางพลัด บึงกุ่ม ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร มีนบุรี ยานนาวา ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ ลาดกระบัง ลาดพร้าว วังทองหลาง วัฒนา สวนหลวง สะพานสูง สาทร สายไหม หนองแขม หลักสี่ และห้วยขวาง มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 7,171 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 7,106 คน คิดเป็นร้อยละ 99.1 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

3.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 2,014 คน อื่นๆ (สถานศึกษา , โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 1,511 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1,247 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 849 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 807 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 678 คน

3.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 671 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 476 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา , โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 394 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 96 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 94 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 79 แห่ง

ภาพการประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารด้วยแบบทดสอบกลางของกรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 19 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ประเภทสถานประกอบกิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room) ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย		อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)	
	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้ประกอบกิจการ (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้ประกอบกิจการ (คน)
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	16	18	-	-
2.มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	4	5	11	13
3.ซูเปอร์มาร์เก็ต	7	20	9	22
4.ตลาดประเภทที่ 1	-	-	12	13
5.ตลาดประเภทที่ 2	6	22	16	18
6.ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม	243	287	644	752
7.ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม	67	207	310	433
8.อื่นๆ	26	98	42	64
รวม	369	657	1,044	1,315

ตารางที่ 20 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ประเภทสถานประกอบกิจการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)		เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)	
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย					
	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบกิจการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	48	41	34	79	1	1	671	807
2.มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	3	5	8	14	21	46	476	678
3.ซูเปอร์มาร์เก็ต	-	-	13	60	20	94	96	849
4.ตลาดประเภทที่ 1	7	254	29	106	3	7	79	2,014
5.ตลาดประเภทที่ 2	1	21	25	360	5	26	94	1,247
6.ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม	117	344	258	545	545	1,029	-	-
7.ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม	104	876	150	754	292	1,039	-	-
8.อื่นๆ	4	104	93	852	117	474	394	1,511
รวม	284	1,645	610	2,770	1,004	2,716	1,810	7,106

จากผลการดำเนินงาน พบว่าสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 25 รุ่น และใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 84 รุ่น จะเห็นได้ว่าสำนักงานเขตเลือกใช้วิธีการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัยมากกว่าแบบมีวิทยากรบรรยาย อาจเนื่องจากการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์มีกระบวนการไม่ซับซ้อน สะดวกในการดำเนินงาน และมีวิทยากรเป็นผู้ดำเนินรายการเพียง 1 คน

สำหรับการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการที่เข้าร่วมการส่งเสริมความรู้มากที่สุด 3 ลำดับแรก ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 อื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหาร ในสถานที่ราชการ) และตลาดประเภทที่ 2 ตามลำดับ สถานประกอบกิจการประเภทตลาดเข้าร่วมการส่งเสริมความรู้เป็นจำนวนมาก เนื่องจากกองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งในด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร ด้านผู้สัมผัสอาหาร และด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีเงื่อนไขด้านผู้สัมผัสอาหารคือ ต้องผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จึงมีผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบกิจการประเภทตลาดทั้ง 2 ประเภท เข้าร่วมเป็นจำนวนมาก และในส่วนของสถานประกอบกิจการประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จากลักษณะการประกอบกิจการที่ไม่เข้าข่ายต้องได้รับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาต แต่ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจ ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย สำนักงานเขตจึงได้ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบกิจการดังกล่าวเข้าร่วมการส่งเสริมความรู้นี้ด้วย

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
กิจกรรมที่ 9 การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ในช่วงเทศกาลปีใหม่

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566 โดยมีวัตถุประสงค์ในการเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ เพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย เพิ่มความความมั่นใจในการบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่ ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มีนโยบายในการดำเนินการควบคุมดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยในอาหารอย่างต่อเนื่อง และรณรงค์ให้ผู้ประกอบการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการตกแต่งกระเช้าของขวัญและลดการใช้พลาสติก

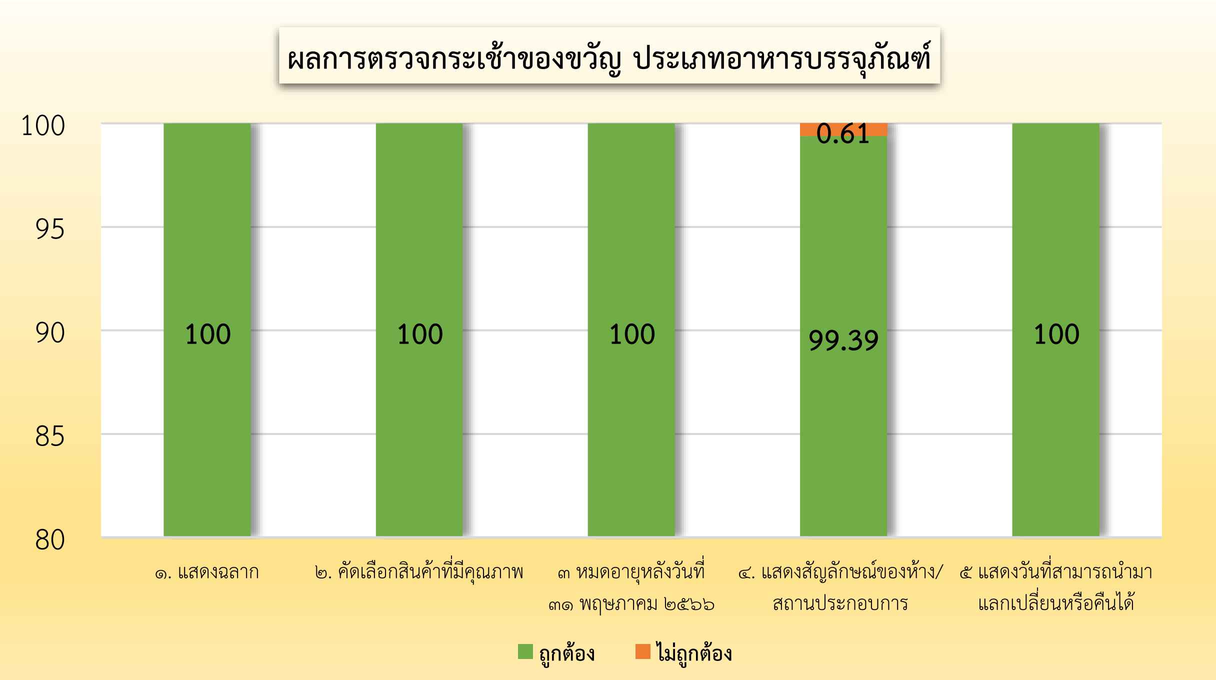
โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ผลดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ดูแล การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ทั้งในส่วนของห้างสรรพสินค้าและสถานประกอบการรายย่อยในพื้นที่กรุงเทพมหานครจำนวนทั้งสิ้น 530 แห่ง 13 ธันวาคม 2565 - 28 กุมภาพันธ์ 2566 สรุปผลดังนี้

1. กระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 328 แห่ง พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 326 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.39 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 0.61 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ไม่แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ

ตารางที่ 21 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. *แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดและจำนวนของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (1)	328	100	0	0
2. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพ และฉลากอาหารที่ถูกต้องมี อย.รับรอง	328	100	0	0
3. สินค้าที่จะนำมาบรรจุลงกระเช้าต้องมีวันหมดอายุหลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2566	328	100	0	0
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	328	99.39	2	0.61
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า โดยระบุข้อความบนฉลากว่า “หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566” บนกระเช้าของขวัญ	328	100	0	0

แผนภาพที่ 25 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

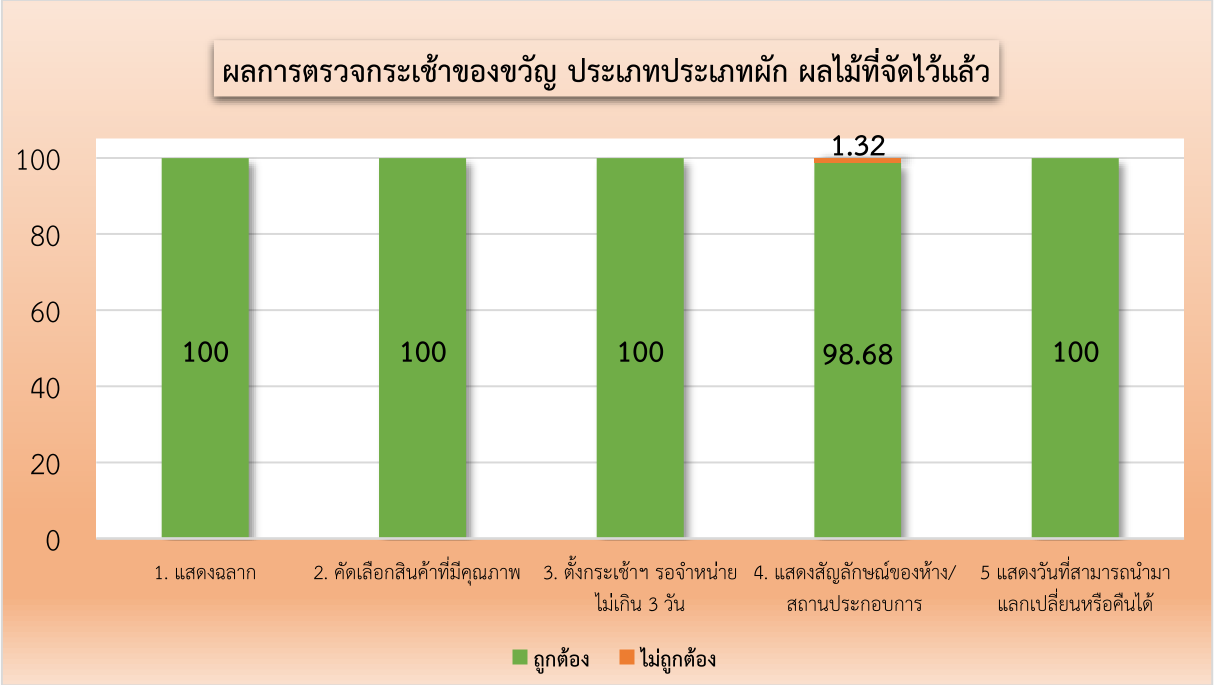


2. กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 151 แห่ง พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 149 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.68 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 2 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.32 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ไม่แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ

ตารางที่ 22 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. *แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ “ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ”	151	100	0	0
2. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี สด ใหม่	151	100	0	0
3. ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน	151	100	0	0
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	151	98.68	2	1.32
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลาก ทั้งนี้ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ	151	100	0	0

แผนภาพที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



3. กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์) สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 64 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกแห่ง

ตารางที่ 23 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์) ปีงบประมาณ พ.ศ.2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. * แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจนอ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (เฉพาะอาหารบรรจุภัณฑ์) (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (1)	64	100	0	0
2. แสดงวัน/เดือน/ปีที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลากก่อนวันหมดอายุของสินค้าที่มีอายุสั้นที่สุดในกระเช้า	64	100	0	0
3. บริเวณที่จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นให้จัดทำป้ายโดยมีข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น”	64	100	0	0

4. กระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ เช่น กระเช้าสุขภาพ กระเช้าขนมไทย หรือกระเช้าที่มีสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” (Healthier Choice) สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 303 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกแห่ง

ตารางที่ 24 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. * แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหาร ตาม (1)	303	100	0	0
2. ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ	303	100	0	0
3. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	303	100	0	0

5. กระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 530 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 ทุกแห่ง

ตารางที่ 25 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. ห้ามวางจำหน่ายหรือแสดงกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วย	530	100	0	0
2. กรณีการจำหน่ายกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วยสามารถกระทำได้เฉพาะกรณีที่ผู้ซื้อเลือกซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และนำมาให้พนักงานบรรจุรวมในกระเช้าโดยไม่ได้เป็นการจัดกระเช้าไว้รอจำหน่าย	530	100	0	0
3. ต้องไม่จัดทำใบปลิว/รายการ/โบรชัวร์/ใบแนะนำสินค้าหรือกระทำการใดๆที่เป็นการสื่อการตลาดกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	530	100	0	0

6. บริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกแห่ง

ตารางที่ 26 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. กำหนดพื้นที่หรือบริเวณตั้งวางกระเช้าโดยแสดงประเภทกระเช้าให้ชัดเจน	530	100	0	0
2. ผู้ประกอบการแสดงป้าย (เฉพาะบริเวณจำหน่ายกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์) มีขนาดไม่น้อยกว่า 40x50 ซม. หรือสามารถปรับขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสมของสถานที่ (แบบแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้) โดยกำหนดให้ขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๙๕ พอยต์ และระบุข้อความว่า“หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าให้นำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566”	530	100	0	0
3. ผู้ประกอบการแสดงป้ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 40x50 ซม. หรือสามารถปรับขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสมของสถานที่ (แบบแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้) โดยกำหนดให้ขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า 95 พอยต์ และระบุข้อความว่า“สถานประกอบการแห่งนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2566” หรือ “(ระบุชื่อสถานประกอบการ) แห่งนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2566” (โดยให้มีตราสัญลักษณ์ของกรุงเทพมหานคร และแสดง QR code หลักเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566 ปรากฏอยู่บนป้ายด้วย)	530	100	0	0

7. ไม่มีการแลกเปลี่ยนหรือคืนกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า กล่าวคือผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ คิดเป็นร้อยละ 100

8. กรณีผู้ประกอบการที่มีการปฏิบัติไม่ถูกต้องหรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ที่กำหนด สำนักงานเขตได้มีการให้คำแนะนำและลงพื้นที่สุ่มตรวจสอบซ้ำ เพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกฎหมายที่กำหนด

หมายเหตุ : *เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ ลงวันที่ 14 ธันวาคม 2553

**เป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

ภาพการดำเนินงานการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566

1. การตรวจ กำกับ ติดตาม การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566 ของคณะผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ณ ห้างสรรพสินค้าแม็คโคร สาขาสาทร เขตสาทร เมื่อวันศุกร์ที่ 9 ธันวาคม 2565 เวลา 11.00 - 12.00 น.

2. การตรวจ กำกับ ติดตาม การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566 ของคณะผู้บริหารสำนักอนามัยและผู้บริหารสำนักงานเขตบางซื่อ ณ ห้างสรรพสินค้าโลตัส สาขาประชาชื่น และห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี สาขาวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 29 ธันวาคม 2565 เวลา 10.00 - 12.00 น.

3. สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการตรวจสอบกำกับดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2566 ทั้งในส่วนของห้างสรรพสินค้าและสถานประกอบการรายย่อยในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 530 แห่ง ระหว่างวันที่ 13 ธันวาคม 2565 – 28 กุมภาพันธ์ 2566

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมที่ 11 การนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

วัตถุประสงค์

เพื่อติดตามสถานการณ์และความก้าวหน้า ให้คำปรึกษาหารือ แก้ไขปัญหาอุปสรรค ในการดำเนินงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งสนับสนุนการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ระดับพื้นที่เขต ให้เป็นไปตามแนวทางที่กำหนดไว้ และนำผลการติดตามนิเทศงานไปปรับปรุงการปฏิบัติงานและการบริหารงานโครงการ

เป้าหมาย

จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน 6 กลุ่มเขตๆ ละ 1 ครั้ง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประกอบด้วยหัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล และเจ้าหน้าผู้รับผิดชอบโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 222 คน

กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. สำรวจ สภาพปัญหาในการดำเนินการของสำนักงานเขต พร้อมกำหนดประเด็นการนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร
2. จัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ณ ห้องประชุมสถานที่ตั้งตัวแทนกลุ่มเขต (on-site) จำนวน 6 ครั้ง ครั้งละ 1 กลุ่มเขต
3. สรุปผลการประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหารรายงานผู้บริหาร พร้อมแจ้งให้สำนักงานเขตและผู้เกี่ยวข้องทราบ

ผลการดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดให้มีประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน 6 กลุ่มเขต ได้แก่ กลุ่มกรุงเทพเหนือ กรุงธนใต้ กรุงเทพกลาง กรุงธนเหนือ กรุงเทพใต้ และกรุงเทพตะวันออก ในวันที่ 14 17 19 24 25 และ 26 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตสายไหม บางบอน ดุสิต จอมทอง สาทร และมีนบุรี ตามลำดับ โดยมีนางทวีพร โชตินุชิต รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานในการประชุมนิเทศงานฯ โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ในกิจกรรมที่สำคัญในช่วงครึ่งปีแรก และตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการของกรุงเทพมหานครของแต่ละกลุ่มเขต และเปิดโอกาสให้สำนักงานเขตได้นำเสนอปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติราชการของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสำนักงานเขตได้นำเสนอประเด็นปัญหาอุปสรรค และหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวร่วมกับกองสุขาภิบาลอาหาร สรุปผลการดำเนินงานการจัดประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหารและแนวทางแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

กลุ่มกรุงเทพเหนือ

กลุ่มกรุงธนใต้

กลุ่มกรุงเทพกลาง

กลุ่มกรุงธนเหนือ

กลุ่มกรุงเทพใต้

กลุ่มกรุงเทพตะวันออก

ภาพการประชุมนิเทศงานสุขาภิบาลอาหาร ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
1. การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	
1.1 มีบางสำนักงานเขตไม่ได้ดำเนินการตามแผนเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (รถโมบาย)	ขอความร่วมมือสำนักงานเขตร่วมจัดทำแผน และดำเนินการตามแผนเฝ้าระวังคุณภาพอาหารของหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (รถโมบาย)
1.2 ต้องการสื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ สติ๊กเกอร์ ฯลฯ ให้กับสำนักงานเขต เนื่องจากสถานประกอบการบางรายนั้นเข้าไม่ถึงสื่อประชาสัมพันธ์ที่ผ่านช่องทางออนไลน์	กองสุขาภิบาลอาหารได้มีการนำเสนอคณะกรรมการสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อพิจารณา แต่ทางคณะกรรมการสื่อประชาสัมพันธ์ของทางกรุงเทพมหานครได้แนะนำให้ทำเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น คลิป infographic เป็นต้น กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้จัดทำ infographic ความรู้เรื่องต่างๆ ให้หลากหลาย เพื่อให้สำนักงานเขตนำไปใช้ปฏิบัติงานได้ ส่วนในปีถัดไป จะได้นำเสนอคณะกรรมการสื่อประชาสัมพันธ์พิจารณาต่อไป

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
2. การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี/เกรด C/3 ดาว (ร้อยละ 100) ระดับ Green Service (ระดับดีมาก/เกรด B/4 ดาว และระดับดีเลิศ/ เกรด A/5 ดาว) (ร้อยละ 20)	
- ควรมีการปรับเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในข้อมีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ เนื่องจากสถานประกอบการอาหารส่วนใหญ่ยังไม่ได้ดำเนินการ ทำให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (5 ดาว/Green Service) ไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด	กองสุขาภิบาลอาหาร รับไว้พิจารณาในการประชุมปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครครั้งต่อไป

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
3. การสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร	
3.1 แผงลอยจำหน่ายอาหารรอบโรงเรียน หรือบริเวณที่ไม่ได้อยู่พื้นที่ที่ประกาศทำการค้าของกทม. จะมีการแก้ไขปัญหาอย่างไร และสามารถอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ได้หรือไม่	แผงลอยรอบโรงเรียน หรือบริเวณที่ไม่ได้อยู่พื้นที่ที่ประกาศทำการค้าของกทม. ในฐานะที่เป็นเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข เมื่อลงไปตรวจแล้วพบการกระทำผิด โดยประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต จะต้องดำเนินการตามกฎหมาย และเนื่องจากผู้สัมผัสอาหารกลุ่มนี้ ไม่ได้มีใบอนุญาตที่ชัดเจน สามารถให้เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ได้ และทางกองสุขาภิบาลอาหารจะรับไปนำเสนอผู้บริหารทราบแล้วจักได้จัดทำแนวทางให้กับสำนักงานเขตต่อไป
3.2 การจัดสรรงบประมาณ ปี 2566 ให้สำนักงานเขต เพื่อดำเนินกิจกรรมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีสำหรับจุดที่ยังไม่ได้ประกาศให้ทำการค้าต้องรอให้มีการประกาศก่อนหรือไม่และถ้าดำเนินกิจกรรมไม่ทันต้องคืนงบประมาณหรือไม่	จุดที่ยังไม่ได้ประกาศให้ทำการค้า แต่ยังมีการต่อใบอนุญาตอยู่นั้นยังมีสิทธิที่ทำการค้าอยู่ สำนักงานเขตสามารถดำเนินกิจกรรมฯ ได้ตามงบประมาณที่จัดสรรให้ จากการประสานสำนักเทศกิจ ได้ยื่นเสนอจุดใหม่ทั้งหมด 31 จุด พร้อมกับยกเลิกจุดเดิม และสำนักเทศกิจอยู่ระหว่างการปรับปรุงแก้ไขประกาศฉบับเดิม เนื่องจากประกาศฉบับเดิมนั้นทำให้มีปัญหาในการคัดเลือกผู้ค้าต้องมีการจับฉลากรายชื่อและเกิดการฟ้องร้องกัน
3.3 การออกใบอนุญาตร้านจำหน่ายสินค้า DIY เข้าข่ายเป็นกิจการประเภทไหน	กรณีถ้าร้านขายสินค้า DIY มีการจำหน่ายขนมและเครื่องดื่มเข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพลำดับที่ (17) (18) แต่ถ้ามีการจำหน่ายซอสปรุงรส จะเข้าข่ายเป็นสถานที่สะสมอาหาร
3.4 ซูเปอร์มาร์เก็ตที่ออกใบอนุญาตจัดตั้งตลาด จะมีแนวทางการแก้ไขอย่างไร เนื่องจากออกใบอนุญาตไม่ถูกต้อง	กองสุขาภิบาลอาหาร จะดำเนินการสำรวจและรวบรวมจำนวนตลาดที่ออกใบอนุญาตในลักษณะนี้ ทั้ง 50 สำนักงานเขต เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาต่อไป

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
3. การสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร (ต่อ)	
3.5 กรณีซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไปจะมีใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทสะสมยาฆ่าแมลง จะต้องมีการทำประชาพิจารณ์ก่อน ขอให้มีการทบทวนเรื่องปริมาณสะสมยาฆ่าแมลง หรือพื้นที่เท่าไหร่ถึงจะต้องทำประชาพิจารณ์	ถ้าประกาศกระทรวงไม่ได้กำหนดปริมาณที่สะสมว่าเท่าไหร่ หรือพื้นที่ขนาดเท่าไหร่ที่ต้องทำการประชาพิจารณ์ผู้ประกอบการยังคงต้องทำประชาพิจารณ์ตามกฎหมาย แต่ผู้ประกอบการที่ได้รับผลกระทบสามารถทำหนังสือขอหารือไปที่กระทรวงสาธารณสุขได้

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
4. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	
4.1 หน่วยงานที่รับอนุญาตให้จัดอบรมได้ เวลาออกบัตรผู้สัมผัสอาหารจะไม่มีเลขบัตรประชาชน ขอให้ทางกองสุขาภิบาลอาหารประสานกรมอนามัยบริหารจัดการบริษัทที่ได้รับความเห็นชอบให้จัดอบรมฯ เกี่ยวกับการรูปแบบการออกใบประกาศนียบัตร ทำให้เกิดความล่าช้าในการลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร	ส่วนใหญ่หน่วยงานที่รับจัดอบรมฯ จะออกเป็นประกาศนียบัตร ไม่สามารถที่จะมีเลขบัตรประชาชนปรากฏได้ ดังนั้นให้สอบถามจากร้านให้เพิ่มข้อมูลตรงนี้มาให้ด้วย และมีอีกช่องทางหนึ่ง คือ ให้ผู้ประกอบการลงทะเบียนเข้าใช้ระบบสารสนเทศและสามารถลงข้อมูลตรงนี้ได้เหมือนกัน และทางกองสุขาภิบาลจะรับไปประสานกับสำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งส่วนใหญ่ทางบริษัทน่าจะมีข้อมูลอยู่ในระบบแต่เราเข้าไม่ถึงข้อมูล และขอฝากทางสำนักงานเขตแนะนำผู้ประกอบการให้ทำทะเบียนผู้สัมผัสอาหารสำหรับให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบข้อมูลด้วย
4.2 ผู้ประกอบการบางส่วนที่เป็นผู้สูงอายุค่อนข้างเยอะ ไม่สะดวกที่จะไปอบรมเอง	สำนักงานเขตต้องรวบรวมจำนวนให้มากพอ แล้วจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการ โดยใช้สื่อของกรมอนามัย

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
5. การใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application	
5.1 การขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ใช้เวลาในการอนุมัติป้ายรับรองฯ ค่อนข้างนาน และบางครั้งมีการกรอกข้อมูลในระบบแล้วข้อมูลหาย	กองสุขาภิบาลอาหาร มีการแบ่งภารกิจให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้อง เพื่อกดรับอนุมัติให้การรับรองฯ ทุกวัน และเรียงลำดับสำนักงานเขตในการดำเนินการ โดยมีบางสำนักงานเขตที่ขอป้ายรับรองฯ มา แต่ทางกองสุขาภิบาลอาหาร ได้พิจารณาแล้วไม่สามารถกดรับอนุมัติป้ายรับรองฯ ได้ เนื่องจากยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด เช่น การลงข้อมูลการตรวจคุณภาพอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ครบถ้วน ทำให้ข้อมูลค้างอยู่ในหน้าประมวลผลจำนวนมาก ส่งผลให้ระบบหน่วงช้า จึงต้องใช้เวลานานในการกดรับอนุมัตินาน จึงขอความร่วมมือให้สำนักงานเขตปรับแก้ไขข้อมูลให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน และประสานแจ้งทางกองสุขาภิบาลอาหาร ในกรณีมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการพิจารณากดรับอนุมัติป้ายรับรองฯ
5.2 ระบบสารสนเทศไม่เสถียร ระบบค้าง อยากให้ทางกองสุขาภิบาลอาหารแจ้งด้วยว่าใช้เวลาในการพิจารณากดรับอนุมัติป้ายรับรองฯ กี่วันหลังจากที่ขอรับป้ายรับรองฯ	เนื่องจากข้อมูลมีจำนวนมาก และสำนักงานเขตขอรับป้ายรับรองฯ จำนวนมาก ทำให้ในหน้าประมวลผลเพื่อรออนุมัติค้าง และอีกส่วนหนึ่งที่เกิดความล่าช้า เนื่องจากระบบสารสนเทศ ฯ ใช้ทรัพยากรร่วมกับทาง กทม. Data Center และเครือข่าย กทม. ล่ม
5.3 การลงข้อมูลการตรวจคุณภาพอาหารในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารแล้วข้อมูลหาย และในการลงระบบสามารถเลือกวัตถุประสงค์ในการตรวจหลายๆ วัตถุประสงค์ได้หรือไม่	กรณีที่ลงข้อมูลแล้วข้อมูลหาย สามารถแจ้งผ่านไลน์กลุ่ม BKK FOOD SAFTY ได้เป็นครั้งๆ ไป และในการลงระบบไม่สามารถเลือกหลายๆ วัตถุประสงค์ได้ เนื่องจากจะไปกระทบกับน้ำยาชุดทดสอบจะต้อง 1:1 ในการตรวจแต่ละครั้ง แต่อนุโลมให้ว่าสามารถลงเพิ่มอีกวัตถุประสงค์ได้ แต่ต้องลงข้อมูลอีกครั้งนึง

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
5. การใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application (ต่อ)	
5.4 การขอป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ได้ขอรับป้ายรับรองฯ 2 รอบ เมื่อคิดเปอร์เซ็นต์สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองทำให้เปอร์เซ็นต์สูงเกินจริง จึงอยากให้นำข้อมูลที่ขอป้ายรับรองฯ ครั้งล่าสุดไปคิดเปอร์เซ็นต์เท่านั้น และการพิมพ์หน้ารายงาน เช่น เอกสารการรายงาน ขป. อยากให้เพิ่มเติมโลโก้ของ กทม. ในหน้ารายงานฯ เพื่อให้เป็นทางการ และให้มีระบุด้วยว่าเจ้าหน้าที่ท่านใดเป็นผู้รายงาน	เนื่องจากการใช้งานระบบสารสนเทศ ต้องพัฒนาไปเรื่อยๆ ดังนั้นสามารถแจ้งกองสุขาภิบาลอาหารผ่านไลน์กลุ่ม BKK Food Safety ได้ เพื่อให้บริษัทนำไปพัฒนาระบบต่อไป
5.5 การขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย กรณีขนาดพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จะต้องมีผู้สัมผัสอาหารให้สอดคล้องกับขนาดพื้นที่ แต่เนื่องจากในร้านนั้นผู้สัมผัสอาหารเป็นต่างด้าว ทำให้ไม่สามารถเข้ารับการอบรมเพื่อให้ได้บัตรผู้สัมผัสอาหารได้	สามารถประสานแจ้งกองสุขาภิบาลอาหารเป็นรายๆ ได้ ส่วนในเรื่องการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับต่างด้าว อยู่ระหว่างการพัฒนาหลักสูตรอยู่
5.6 สำหรับร้านเล็กๆ ที่เป็นหนังสือรับรองการแจ้ง เนื่องจากมีผู้ประกอบกิจการแค่คนเดียว สามารถลงข้อมูลเป็นผู้ประกอบกิจการคนเดียวได้หรือไม่	กรณีที่ขนาดพื้นที่เล็กจริงๆ มีผู้ประกอบการคนเดียวให้ลงข้อมูลเป็นผู้ประกอบกิจการเพียงอย่างเดียวได้
5.7 การลงข้อมูลผู้ประกอบการในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลต้องลงอย่างไร กรณีผู้ประกอบการมีใบอนุญาตหลายที่	ผู้ประกอบการสามารถอยู่ได้หลายที่ แต่ผู้สัมผัสอาหารสามารถเลือกได้เพียงที่เดียว ดังนั้นให้เลือกร้านหลักๆที่ทำงานอยู่
5.8 ผู้ค้าแผงค้าในตลาด ขายหลายที่ต้องลงข้อมูลแผงค้าอย่างไร	ตลาด กฎหมายกำหนดให้ออกใบอนุญาตใบเดียว จึงเป็นปัญหากับคนที่เป็นเจ้าของแผง แต่ขายหลายที่ ซึ่งได้ประสานทางบริษัทให้ปลดล็อคเฉพาะตลาดประเภทที่ 2 ให้สามารถลงได้หลายที่ แต่ให้มีสัญลักษณ์พิเศษบอกด้วยว่าผู้ค้ารายนี้อยู่ที่ไหนบ้าง ส่วนตลาดประเภทที่ 1 ให้อยู่ได้แค่ 1 ที่ โดยจะเร่งให้บริษัทรีบดำเนินให้เสร็จโดยเร็ว

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
6. การดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข การบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยอาหาร ฯลฯ	
- ให้มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยอาหาร	กองสุขาภิบาลอาหาร รับไว้พิจารณาในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยอาหาร เนื่องจากปัจจุบันถูกตัดงบประมาณส่วนนี้ อาจจะต้องขอเงินนอกงบประมาณ เพื่อดำเนินการในปีต่อไป

ประเด็นปัญหา	ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา
7. อื่นๆ	
- การดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิมยังมีจำนวนผู้ประกอบการที่สมัครเข้าร่วมโครงการน้อย	ขอความร่วมมือให้สำนักงานเขตคลองสามวา สำนักงานเขตมีนบุรี และสำนักงานเขตหนองจอก เชิญชวนให้ผู้ประกอบการสมัครเข้าร่วมโครงการฯ เพิ่มมากขึ้น และในปี 2567 ให้มีการดำเนินการทั้ง 50 สำนักงานเขต

2.2 โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ได้จัดทำโครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen) เพื่อให้โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้นแบบด้านโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ และเป็นแบบอย่างให้กับหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร ตามบันทึกข้อตกลงความมือด้านการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคคนทำงานในสถานประกอบการของกรุงเทพมหานคร

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ และสำนักการโยธา ได้ดำเนินการตรวจสุขลักษณะของร้านค้าในโรงอาหารอาคารสำนักการโยธา และอาคารสำนักการระบายน้ำ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและตรวจเฝ้าระวังการดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) จำนวน 3 ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ 1 ในวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2566 ครั้งที่ 2 ในวันที่ 20 เมษายน 2566 และ ครั้งที่ 3 ในวันที่ 26 มิถุนายน 2566 สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ

ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารสำนักการโยธา มีจำนวน 9 ร้าน และอาคารสำนักการระบายน้ำ มีจำนวน 8 ร้าน รวมทั้งสิ้น 17 ร้าน ผลการตรวจ พบว่า ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม โดยภาพรวมสะอาดและถูกสุขลักษณะ แต่ยังพบข้อบกพร่องบางประการ ได้แก่ ถังขยะบางร้านไม่มีฝาปิด และผู้สัมผัสอาหารบางรายสวมรองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมขณะปฏิบัติงาน ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้ให้คำแนะนำแก่ผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 27

ตารางที่ 27 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	อาคารสำนักการโยธา		อาคารสำนักการระบายน้ำ	
		จำนวนร้าน (ร้าน)	ผ่านเกณฑ์ฯ (ร้าน)	จำนวนร้าน (ร้าน)	ผ่านเกณฑ์ฯ (ร้าน)
1	23 กุมภาพันธ์ 2566	9	5 (ร้อยละ 55.55)	8	3 (ร้อยละ 37.50)
2	20 เมษายน 2566	9	4 (ร้อยละ 44.44)	7 (ร้านปิด 1 ร้าน)	2 (ร้อยละ 28.57)
3	26 มิถุนายน 2566	7 (ร้านปิด 2 ร้าน)	5 (ร้อยละ 71.43)	8	5 (ร้อยละ 62.50)

2. ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) (สารบอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค และสารโพลาร์) จำนวน 57 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (Si-2) จำนวน 16 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง และสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11) จำนวน 11 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 28

ตารางที่ 28 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์			
		วัตถุดิบอาหาร		อาหารพร้อมบริโภค		น้ำแข็ง	
		ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
1	23 กุมภาพันธ์ 2566	20	20 (ร้อยละ 100)	4	4 (ร้อยละ 100)	4	0
2	20 เมษายน 2566	21	21 (ร้อยละ 100)	5	5 (ร้อยละ 100)	5	0
3	26 มิถุนายน 2566	16	16 (ร้อยละ 100)	7	7 (ร้อยละ 100)	2	0
รวมทั้งสิ้น		57	57 (ร้อยละ 100)	16	16 (ร้อยละ 100)	11	0

3. ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

สุ่มตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (Si-2) โดยสุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 54 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 48 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 88.89 และสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 53 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 45 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.91 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 29

ตารางที่ 29 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	ภาชนะอุปกรณ์		มือผู้สัมผัสอาหาร	
		ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
1	23 กุมภาพันธ์ 2566	18	16 (ร้อยละ 88.89)	20	17 (ร้อยละ 85.00)
2	20 เมษายน 2566	17	16 (ร้อยละ 94.12)	17	14 (ร้อยละ 82.35)
3	26 มิถุนายน 2566	19	16 (ร้อยละ 94.74)	16	14 (ร้อยละ 97.50)
รวมทั้งสิ้น		54	48 (ร้อยละ 88.89)	53	45 (ร้อยละ 84.91)

4. การดำเนินการด้านโภชนาการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ดำเนินการส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกร้านมีเมนูชูสุขภาพ พบว่าร้านที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มทั้ง 17 ร้าน จัดทำเมนูชูสุขภาพที่ได้มาตรฐานคุณค่า พลังงาน และสารอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข และแสดงรายละเอียดของเมนูชูสุขภาพให้ผู้บริโภคเห็นอย่างชัดเจน

สรุปผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินการพัฒนาโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ยังพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะ และด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยมีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารยังขาดความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ประสานให้สำนักการโยธากำชับให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร และได้รับการตรวจสุขภาพ 9 โรค เพื่อป้องกันโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งได้กำหนดให้มีการดำเนินโครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen) อย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปี เพื่อส่งเสริม พัฒนา และเฝ้าระวัง ให้โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้คุณค่าทางโภชนาการแก่ผู้บริโภค

2.3 โครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

1. หลักการและเหตุผล

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง ให้ความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย โดยกำหนดเป้าหมายการดำเนินการตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ในการพัฒนาการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งสอดรับกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย 4 ปี (พ.ศ. 2565 - 2568) ภารกิจพื้นฐานที่ 6 สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม

กรุงเทพมหานครโดยสำนักอนามัย ได้ดำเนินการจัดทำโครงการ กิจกรรมต่างๆ เพื่อควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการประกอบกิจการเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องมาอย่างต่อเนื่อง ทั้งในด้านสุขลักษณะและคุณภาพความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่าย โดยเฉพาะคุณภาพน้ำแข็งที่ผลิตจำหน่ายเพื่อการบริโภค หากกระบวนการผลิต การขนส่ง การจำหน่ายไม่ถูกสุขลักษณะ และไม่มีการควบคุมกำกับให้ดำเนินการเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภคได้ โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ได้ดำเนินโครงการพัฒนาสุขลักษณะของการผลิต ขนส่ง และจำหน่ายน้ำแข็งให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นโครงการสำคัญ (Flagship Project) ภายใต้แผนพัฒนาสำนักอนามัย 4 ปี (พ.ศ. 2565 - 2568) ผลดำเนินงานพบว่ามีตัวอย่างน้ำแข็งที่สุ่มตรวจจำนวนมากไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง โดยผลตรวจคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการผลิตน้ำแข็งจำนวน 114 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 4 ตัวอย่าง (ร้อยละ 3.5) และผลตรวจคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร จำนวน 118 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์ 85 ตัวอย่าง (ร้อยละ 72.03) โดยพบว่าสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งไม่ผ่านเกณฑ์มากที่สุด ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (ร้อยละ 100) รองลงมา ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้อยละ 74.14) และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ (ร้อยละ 40) ตามลำดับ นอกจากนี้ผลการตรวจคุณภาพน้ำแข็งทางห้องปฏิบัติการในภาพรวม ยังพบเชื้อ *E.coli* ร้อยละ 55.93 และเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคด้วย ได้แก่ *S.aureus* (ร้อยละ 31.36) และ *Salmonella* spp. (ร้อยละ 2.54) และผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร จำนวน 190 ราย ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 130 ราย (ร้อยละ 68.42) โดยพบข้อบกพร่องที่สำคัญ ได้แก่ ความสะอาดของสถานที่จำหน่าย ภาชนะอุปกรณ์ การเก็บสะสมและจำหน่ายน้ำแข็ง และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

จากผลดำเนินการดังกล่าว จะเห็นได้ว่าน้ำแข็งมีการปนเปื้อนส่งผลให้ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ ตั้งแต่สถานที่ผลิต จนกระทั่งถึงสถานประกอบการอาหารที่มีการสะสมและจำหน่ายน้ำแข็งเพื่อการบริโภค โดยเฉพาะในสถานประกอบการอาหารพบไม่ผ่านเกณฑ์จำนวนมาก ดังนั้น จึงต้องมีมาตรการในการควบคุม กำกับ และส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด เพื่อลดการปนเปื้อนที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพผู้บริโภค กองสุขาภิบาลอาหารจึงได้จัดทำโครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร เพื่อศึกษา วิเคราะห์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา และจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาดปลอดภัย รวมทั้งจัดทำมาตรการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐาน ที่

เกี่ยวข้องในพื้นที่เขตนำร่อง เพื่อเป็นต้นแบบในการดำเนินงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อส่งมอบน้ำแข็งที่มีคุณภาพให้แก่ผู้บริโภค ครอบคลุมการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยให้สามารถตอบรับกับยุทธศาสตร์ในการสร้างให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองสุขภาพดี (Healthy City) ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาดปลอดภัย
2. เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาสุขลักษณะของการจำหน่ายน้ำแข็งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
3. เพื่อตรวจประเมินสุขลักษณะ และคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารพื้นที่นำร่องของกรุงเทพมหานคร
4. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคน้ำแข็งที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยจากสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

เป้าหมาย

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตนำร่องของกรุงเทพมหานครมีการจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายเป็นไปตามมาตรฐานที่กรุงเทพมหานครกำหนด อย่างน้อย 20 ราย
2. ร้อยละ 70 ของตัวอย่างน้ำแข็งที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค

ลักษณะโครงการ

สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) และแผนปฏิบัติราชการกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2566 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ 1.5.11 ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ 1.5.5.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร กลยุทธ์ 1.5.1.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร รวมทั้งสอดคล้องกับแผนพัฒนาสำนักอนามัย 4 ปี (พ.ศ. 2565 - 2568) ภารกิจพื้นฐานที่ 6 สุขาภิบาลอาหารและอนามัยสิ่งแวดล้อม มาตรการที่ 1 ควบคุม กำกับให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของกรุงเทพมหานคร มาตรการที่ 2 ควบคุม กำกับ ให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ มาตรการที่ 3 ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ และมาตรการที่ 4 ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการ ผู้ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน 2565 - กันยายน 2566

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. กรุงเทพมหานครมีแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับขยายผลดำเนินการต่อไปให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร
2. สถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง ได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหาร และมินิมาร์ท/ร้านของของชำ มีการจำหน่ายน้ำแข็งที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. ประชาชนได้บริโภคน้ำแข็งที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

2. วิธีดำเนินการศึกษา

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. แต่งตั้งคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหาร
2. จัดประชุมคณะทำงานพัฒนาคุณภาพน้ำแข็งในสถานประกอบการอาหารเพื่อจัดทำแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย และจัดทำเกณฑ์การประเมินเพื่อมอบป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็ง ปลอดภัย มั่นใจ บริโภค”
3. ประสานแจ้งสำนักงานเขตพื้นที่นำร่อง เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารดำเนินการตามแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย
4. กองสุขาภิบาลอาหารร่วมกับสำนักงานเขตลงพื้นที่ตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็งในพื้นที่นำร่อง โดยตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ตรวจความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) เก็บตัวอย่างน้ำแข็งตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเชื้อแบคทีเรียในน้ำบริโภค (อ.11) และเก็บตัวอย่างน้ำแข็งส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ
5. สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อคัดเลือกสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ และจะได้รับป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค” กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ประสานแจ้งสำนักงานเขตดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ให้ผู้ประกอบการปรับปรุงแก้ไข และเก็บตัวอย่างตรวจซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อน
6. จัดกิจกรรมการส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารและมอบป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค”
7. สรุป และประเมินผลการดำเนินโครงการ

กลุ่มตัวอย่าง

ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 36 แห่ง (กลุ่มเขตละ 2 เขต เขตละ 3 แห่ง) มินิมาร์ท จำนวน 30 แห่ง (กลุ่มเขตละ 1 เขต เขตละ 5 แห่ง) และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่มีการบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค จำนวน 29 ราย (14 เขตๆ ละ 1 - 3 ราย) รวมทั้งหมด 95 แห่ง ดังนี้

กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนร้านที่เข้าร่วมประกวด (แห่ง/ราย)
กรุงเทพกลาง	พญาไท	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
	พระนคร	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		มินิมาร์ท	5
		แผงลอยจำหน่ายอาหาร	3
	ดุสิต	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	3
	ป้อมปราบศัตรูพ่าย	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
	สัมพันธวงศ์	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
กรุงเทพใต้	ยานนาวา	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		มินิมาร์ท	5
	สาทร	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
	บางคอแหลม	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	1
	บางนา	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	3
กรุงเทพเหนือ	จตุจักร	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		มินิมาร์ท	5
	ลาดพร้าว	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
	ดอนเมือง	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	3
	บางซื่อ	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
กรุงเทพตะวันออก	คันนายาว	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
	ประเวศ	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		แผงลอยจำหน่ายอาหาร	3
	ลาดกระบัง	มินิมาร์ท	5
กรุงธนเหนือ	ตลิ่งชัน	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
	บางพลัด	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
	บางกอกน้อย	มินิมาร์ท	5
	คลองสาน	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
	ธนบุรี	แผงลอยจำหน่ายอาหาร	2
กรุงธนใต้	บางขุนเทียน	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		แผงลอยจำหน่ายอาหาร	1
	บางแค	สถานที่จำหน่ายอาหาร	3
		มินิมาร์ท	5
		รวม 23 เขต	**95**

เกณฑ์การประเมินเพื่อมอบป้ายรับรองฯ มีดังนี้

เกณฑ์การประเมิน	ผลตรวจสุขลักษณะ	ผลตรวจคุณภาพอาหาร (Test kit)	ผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ (Lab)
ผ่านเกณฑ์	ร้อยละ 100	ร้อยละ 70	ไม่พบการปนเปื้อน
ไม่ผ่านเกณฑ์	น้อยกว่าร้อยละ 100	น้อยกว่าร้อยละ 70	พบการปนเปื้อน

หมายเหตุ : ผลตรวจสุขลักษณะ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100 (อ้างอิงจากเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร)

ผลการตรวจคุณภาพอาหาร (Test Kit) คือ SI-2 และ อ.11

กรณีไม่ผ่านเกณฑ์ (ผลตรวจไม่ผ่านอย่างใดอย่างหนึ่งถือว่าไม่ผ่าน)

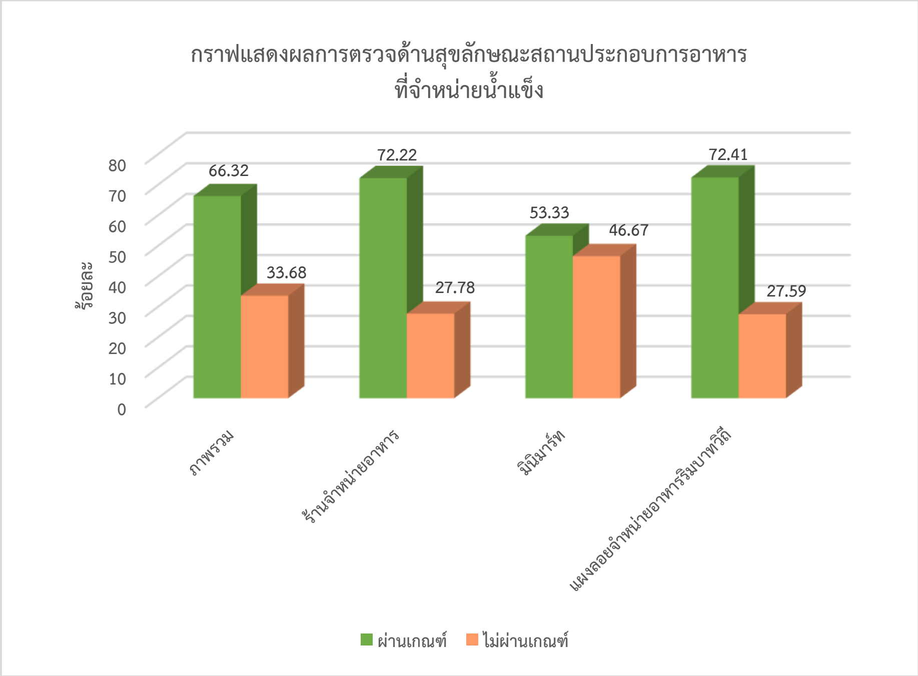
กรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะและคุณภาพอาหาร ให้สำนักงานเขตจัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้ประกอบการอาหารทราบและดำเนินการตรวจติดตามผล

3. สรุปผลการศึกษา

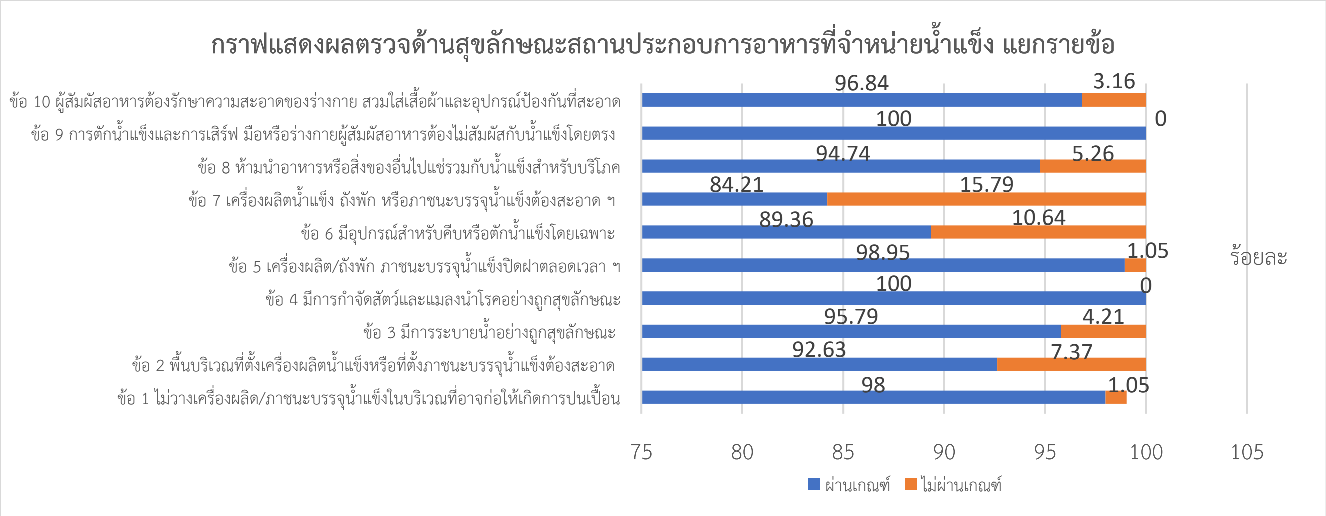
3.1 ด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร

ตรวจสถานประกอบการ จำนวน 95 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 63 ราย คิดเป็นร้อยละ 66.32 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 32 ราย คิดเป็นร้อยละ 33.68 ผลการดำเนินงานแบ่งตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 36 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.22 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.78 มินิมาร์ท จำนวน 30 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 16 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.33 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 14 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.67 และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 29 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 72.41 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.59 ข้อบกพร่องที่พบมากที่สุดคือ หมวด 2 ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ ได้แก่ เครื่องผลิตน้ำแข็ง ถังพักภาชนะบรรจุน้ำแข็ง ไม่สะอาด โดยไม่ได้มีการล้างทำความสะอาดสม่ำเสมอและถูกสุขลักษณะ รองลงมาคือ ไม่มีอุปกรณ์ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และหมวด 1 ได้แก่ พื้นบริเวณที่ตั้งเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือที่ตั้งภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่สะอาด มีเศษขยะ เศษอาหาร หรือมีน้ำขัง ตามลำดับ

แผนภาพที่ 27 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง



แผนภาพที่ 28 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง แยกรายข้อ

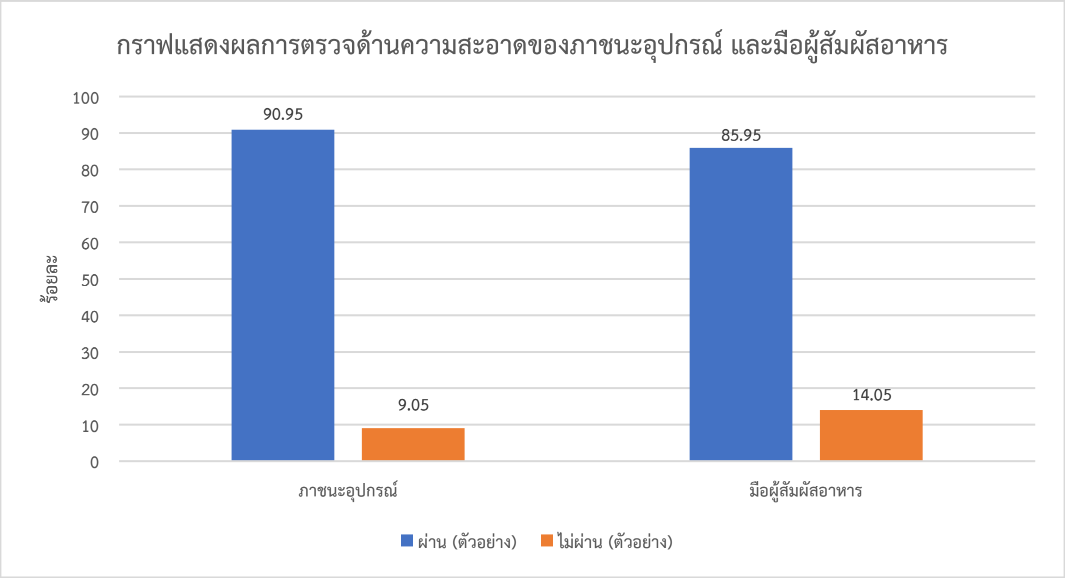


หมายเหตุ : หมวด 1 ที่ตั้ง (ที่ตั้งเครื่องผลิตน้ำแข็งหรือภาชนะบรรจุน้ำแข็ง) (ข้อ 1 – 4)
หมวด 2 ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ (ข้อ 5 – 8)
หมวด 3 สุขวิทยาส่วนบุคคล (ข้อ 9 - 10)

ภาพการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร

3.2 ตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจโดยชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ทั้งหมดจำนวน 353 ตัวอย่าง แบ่งเป็น ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ แก้วผสมเครื่องดื่ม ช้อนชง และที่ตักน้ำแข็ง จำนวน 232 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 211 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.95 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 21 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 9.05 ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 121 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 104 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 85.95 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 17 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 14.05

แผนภาพที่ 29 ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

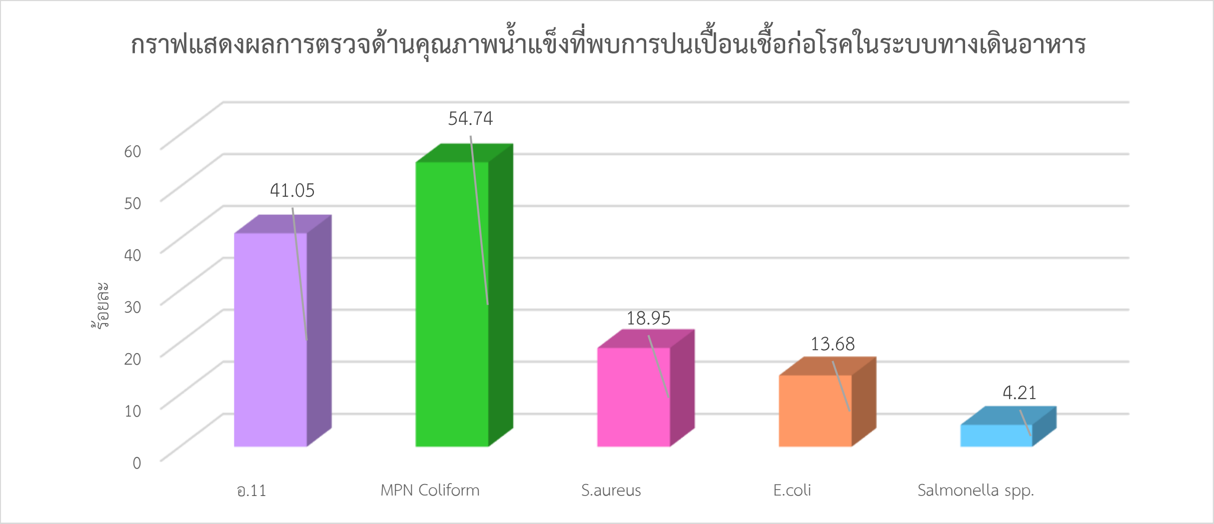


ภาพการตรวจประเมินด้านความสะอาดของที่ตักน้ำแข็งและมือผู้สัมผัสอาหาร
ในสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง

3.3 ด้านคุณภาพน้ำแข็ง

ตรวจด้านคุณภาพของน้ำแข็งโดยใช้ชุดตรวจเบื้องต้นหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ.11) จำนวน 95 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 56 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 58.95 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 38 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 41.05 และส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ จำนวน 95 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 43 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 45.26 โดยเชื้อที่น้ำแข็งปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ MPN Coliform จำนวน 52 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 54.74 รองลงมาคือ *S.aureus* จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 18.95 *E.coli* จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.68 และ *Salmonella.spp* จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.21 ตามลำดับ

แผนภาพที่ 30 ผลการตรวจด้านคุณภาพน้ำแข็งที่พบการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร

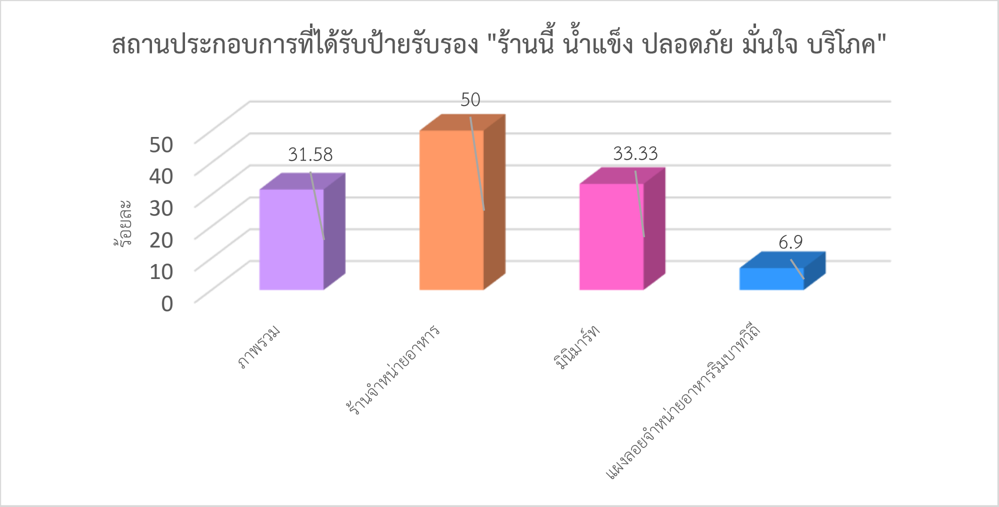


ภาพการเก็บตัวอย่างน้ำแข็ง เพื่อตรวจประเมินด้านคุณภาพน้ำแข็ง
ในสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายน้ำแข็ง

3.4 สถานประกอบการที่ได้ป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็ง ปลอดภัย มั่นใจ บริโภค”

กองสุขาภิบาลอาหาร สรุปผลการตรวจประเมินฯ จากทั้งหมด 95 ราย มีสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร (Test kit) และผลตรวจทางห้องปฏิบัติการ (Lab) และได้รับป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็ง ปลอดภัย มั่นใจ บริโภค” จำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 31.58 ผลการดำเนินงานแบ่งตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่าร้านจำหน่ายอาหารได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 18 ราย (ทั้งหมด 36 ราย) มินิมาร์ทได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 10 ราย (ทั้งหมด 30 ราย) คิดเป็นร้อยละ 33.33 และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีได้รับป้ายรับรองฯ จำนวน 2 ราย (ทั้งหมด 29 ราย) คิดเป็นร้อยละ 6.90

แผนภาพที่ 31 สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็ง ปลอดภัย มั่นใจ บริโภค”



ภาพกิจกรรมการส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาด ปลอดภัยในสถานประกอบการอาหาร

วันพฤหัสบดีที่ 31 สิงหาคม 2566 นายขจิต ชัชวานิชย์ ปลัดกรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธีเปิดการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณภาพน้ำแข็งสะอาดปลอดภัยในสถานประกอบการอาหาร ณ ห้องประชุมเธียเตอร์ ชั้น 2 ศูนย์เยาวชนกรุงเทพมหานคร (ไทย-ญี่ปุ่น) เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร โดยมีนายสุนทร สุนทรชาติ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นผู้กล่าวรายงาน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย ผู้บริหารสำนักอนามัย ผู้อำนวยการสำนักงานประชาสัมพันธ์ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการร้านมินิมาร์ท ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร รวมจำนวน 150 คน ซึ่งจัดขึ้นภายใต้โครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร วัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองและสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการบริโภคน้ำแข็งที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยจากสถานประกอบการอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร กิจกรรมภายในงานประกอบด้วย การชมบูธนิทรรศการการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดสอบอย่างง่าย (Test Kit) และพิธีมอบป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค” โดยมีสถานประกอบการได้รับป้ายรับรองดังกล่าว จำนวน 30 ราย ได้แก่ สถานประกอบการประเภทร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 18 แห่ง มินิมาร์ท จำนวน 10 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่มีการบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค จำนวน 2 ราย

4. ข้อเสนอแนะ

4.1 กรุงเทพมหานคร ควรมีการประชาสัมพันธ์แนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย รวมทั้งสร้างความเข้าใจ และสร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบกิจการในการปฏิบัติตามแนวทางดังกล่าว รวมทั้งข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งแก้ไขปรับปรุงแนวทางหรือคำแนะนำให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

4.2 สำนักงานเขตควรควบคุมกำกับด้านสุขลักษณะ ด้านความปลอดภัยของอาหารและน้ำแข็งที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหารอย่างสม่ำเสมอ

4.3 ผู้ประกอบกิจการ ควรปฏิบัติตามแนวทางจัดการคุณภาพน้ำแข็งฯ รวมทั้งข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด

4.4 ประชาชนควรเลือกบริโภคน้ำแข็งจากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐาน ผ่านการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ

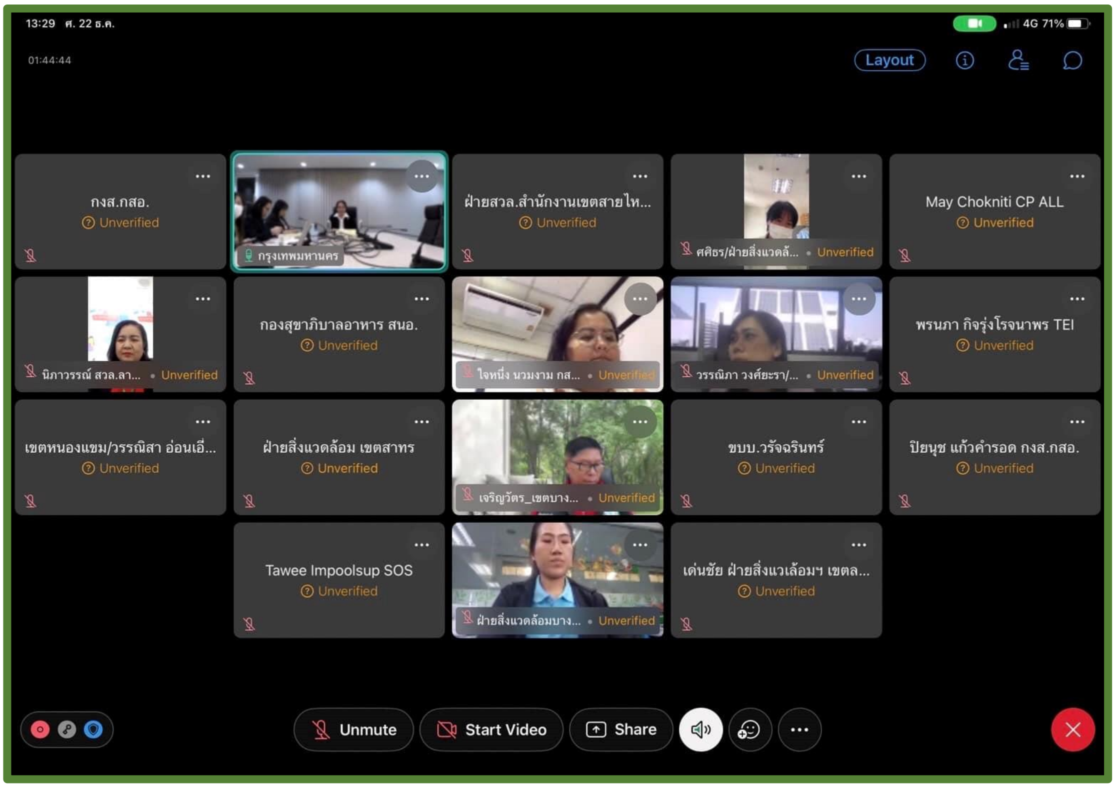
2.4 โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ปีงบประมาณ 2566 และ 2567

แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและหยุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) กำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก / เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ร้อยละ 50 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ร้อยละ 30 ภายในปี พ.ศ. 2570 เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้ดำเนินงานโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ร่วมกับโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อเป็นการขับเคลื่อนและผลักดันการดำเนินงานให้สถานประกอบการอาหารมีการผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นไปตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570)

ผลดำเนินการ

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้มีการจัดตั้งคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานตามโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service โดยมีผู้อำนวยการสำนักอนามัยเป็นประธานกรรมการ รองผู้อำนวยการสำนักอนามัยสั่งราชการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นรองประธานกรรมการ และหัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร เป็นกรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการประกอบด้วย ผู้แทนมูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย ผู้แทนมูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ซัสทีแนนซ์ ผู้แทนบริษัทเอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด ผู้แทนบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อมหรือผู้แทน ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลผู้แทนกลุ่มการปฏิบัติงานของสำนักงานเขตหรือผู้แทน และหัวหน้ากลุ่มงานสังกัดกองสุขาภิบาลอาหาร รวมจำนวนทั้งสิ้น 17 คน



ทั้งนี้ ได้มีจัดการประชุมคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหาร สู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 2 ครั้ง เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานและการจัดกิจกรรมพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ Green Service โดยในการประชุมดังกล่าวคณะกรรมการฯ ได้มีการปรับปรุงเนื้อหาคู่มือแนวทางการจัดสถานประกอบการอาหารเข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร และจัดทำแนวทางการดำเนินงาน รูปแบบการจัดกิจกรรมพัฒนาสถานประกอบการอาหาร โดยกำหนดแผนการดำเนินงานตามโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหาร สู่มาตรฐาน Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ต่อไป

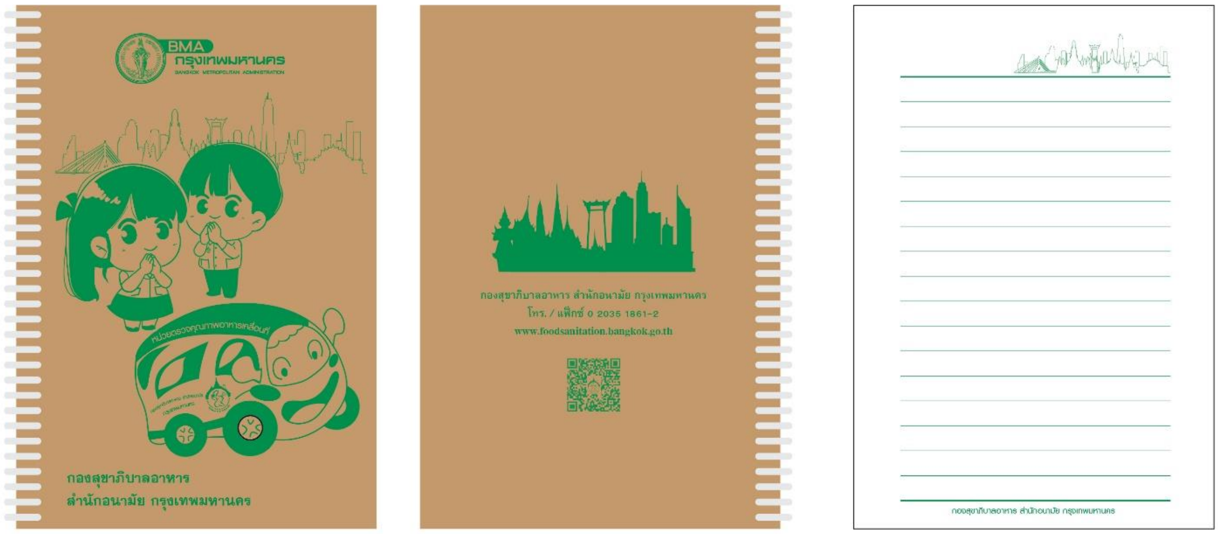
3. ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3.1 ผลการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ตามโครงการ กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี 2566

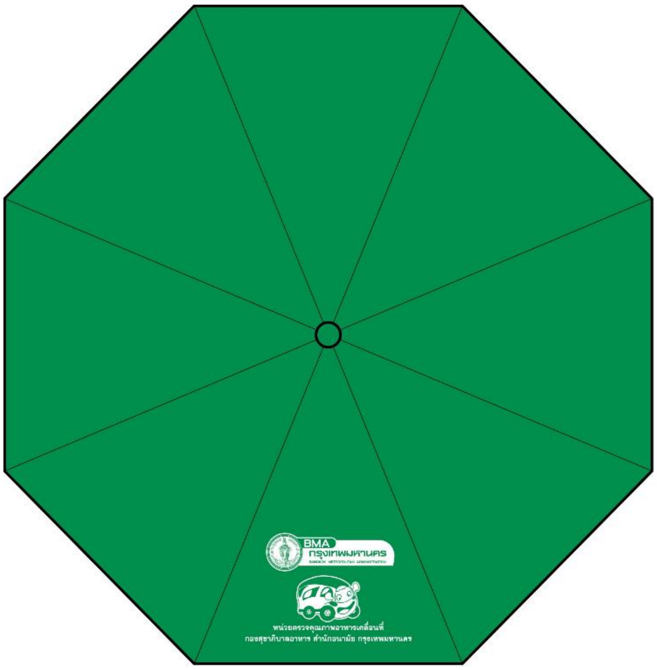
1. การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1.1 กระเป๋าพับได้ จำนวน 1,300 ใบ

1.2 สมุดโน้ต จำนวน 2,000 เล่ม



1.3 ร่มพับ 3 ตอน จำนวน 2,000 ชิ้น



1.4 กระบอกน้ำ จำนวน 1,000 อัน

1.5 พัดสปริง จำนวน 2,000 อัน

1.6 เต็นท์ 1 หลัง

ภาพตัวอย่าง โครงเต้นท์ผ้าใบและสี

1.7 ธงญี่ปุ่นพร้อมโครง 8 อัน

size 50 x 180 cm

size 50 x 180 cm

size 50 x 180 cm

size 50 x 180 cm

size 50 x 180 cm

size 50 x 180 cm

2. กิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

2.1 ชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ จำนวน 1,500 ผืน

2.2 ทำถุงผ้าประชาสัมพันธ์ เรื่อง อาหารปลอดภัยในเทศกาลตรุษจีน จำนวน 2,000 ใบ

3. กิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market

3.1 ทำป้ายตลาด Premium Market จำนวน 18 แผ่น

4. การสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

4.1 ทำคู่มือแนวทางการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา 1,250 เล่ม

5. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

5.1 ทำคู่มือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน 3,250 เล่ม

5.2 ทำคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 200 เล่ม

6. การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร

6.1 ทำคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่สะสมอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 จำนวน 500 เล่ม

7. การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

7.1 ทำถุงผ้าประชาสัมพันธ์ เรื่อง การบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่จำนวน 2,000 ใบ

7.2 ทำป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 500 แผ่น

8. โครงการพัฒนาต้นแบบร้านน้ำแข็งแห่งมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

8.1 ทำป้ายรับรอง “ร้านนี้ น้ำแข็งปลอดภัย มั่นใจ บริโภค” จำนวน 30 แผ่น

9. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทความวิชาการ (infographic) จำนวน 42 เรื่อง ผ่าน Facebook และ Website กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และ Application BKK food safety

3.2 การตรวจเฝ้าระวัง

1. การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยหน่วยตรวจคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (Mobile Unite For Food Safety)

ปัจจุบันเทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมอาหารได้มีการพัฒนาก้าวหน้าไปอย่างรวดเร็ว เทคโนโลยีใหม่ ๆ นี้มักใช้สารเคมีช่วยในการเก็บถนอมอาหารสารชนิดนี้เรียกว่า“กรดเบนโซอิก”สารชนิดนี้นิยมใช้กันมากในอุตสาหกรรมผลิตอาหาร เนื่องจากมีความเป็นพิษน้อยเมื่อรับประทานเข้าไปร่างกายสามารถขับสารกลุ่มนี้ออกจากร่างกายได้ทางปัสสาวะ ทำให้โอกาสที่สะสมในร่างกายมีน้อย แต่ถ้าร่างกายได้รับปริมาณมากเกินไปหรือได้รับติดต่อกันเป็นเวลานานๆ ก็อาจจะก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้โดยมีผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร ทำให้มีอาการคลื่นไส้อาเจียน ปวดท้อง และท้องเสียได้

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนลงพื้นที่ตรวจเฝ้าระวังสถานการณ์การปนเปื้อนกรดเบนโซอิกในอาหาร ระหว่างวันที่ 19 เมษายน - 8 พฤษภาคม 2566 ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมที่ 2 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ วัตถุประสงค์เพื่อตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในสถานประกอบการอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตลาดกระบัง ประเวศ ดุสิต ดอนเมือง ยานนาวา บางรัก พญาไท บางเขน ตลิ่งชัน จอมทอง ราษฎร์บูรณะ และทุ่งครุ ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยงด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) ในตลาดจำนวน 14 แห่ง รวมทั้งสิ้น 155 ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 100)

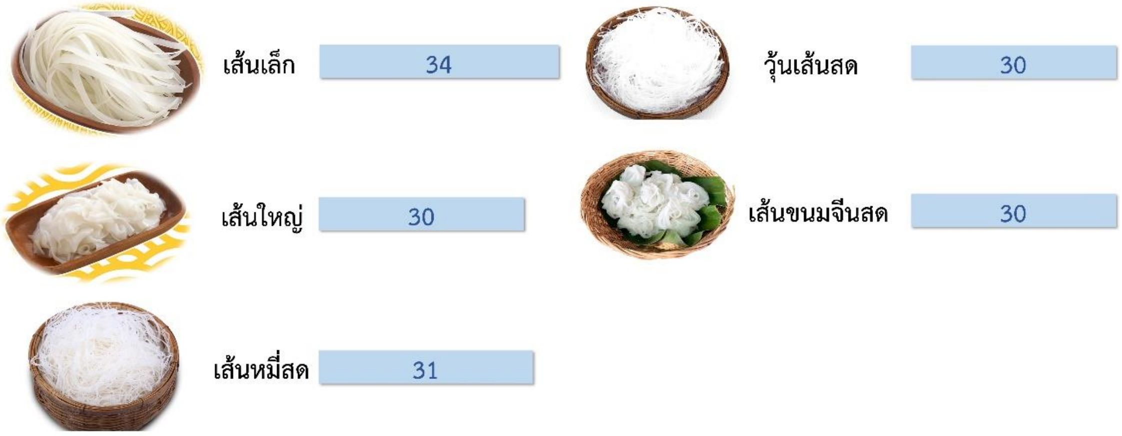
ตารางที่ 30 แผนการลงพื้นที่เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อเฝ้าระวังสถานการณ์คุณภาพอาหาร

ลำดับที่	วัน/เดือน/ปี	สถานที่	สำนักงานเขต
1	19 เมษายน 2566	ตลาดหัวตะเข้	ลาดกระบัง
		ตลาดลานบุญ	
2	20 เมษายน 2566	ตลาดนัมเบอร์วัน	ประเวศ
3	21 เมษายน 2566	ตลาดราชวัตร	ดุสิต
		ตลาดสี่ย่าน	
4	24 เมษายน 2566	ตลาดวัฒนานันท์	ดอนเมือง
5	25 เมษายน 2566	ตลาดรุ่งเจริญ	ยานนาวา
6	26 เมษายน 2566	ตลาดวัดแขก	บางรัก
7	27 เมษายน 2566	ตลาดมิ่งขวัญบ้านนา	พญาไท
8	28 เมษายน 2566	ตลาดยิ่งเจริญ	บางเขน
9	2 พฤษภาคม 2566	ตลาดฟู้ดวิลล่า	ตลิ่งชัน
10	3 พฤษภาคม 2566	ตลาดใหม่จอมทอง	จอมทอง
11	3 พฤษภาคม 2566	ตลาดบางปะกอก	ราษฎร์บูรณะ
12	8 พฤษภาคม 2566	ตลาดยิ่งรวย 76	ทุ่งครุ

ตารางที่ 31 ผลการตรวจสุขลักษณะของตลาด

ลำดับที่	สำนักงานเขต	กลุ่มเขต	สถานที่	วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ	ผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ	
					ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1	ดอนเมือง	กรุงเทพเหนือ	ตลาดวัฒนานันท์	24 เมษายน 2566	√	-
2	บางเขน		ตลาดยิ่งเจริญ	28 เมษายน 2566	√	-
3	ลาดกระบัง	กรุงเทพตะวันออก	ตลาดหัวตะเข้ ตลาดลานบุญ	19 เมษายน 2566	√	-
4	ประเวศ		ตลาดนัมเบอร์วัน	20 เมษายน 2566	√	-
5	ดุสิต	กรุงเทพกลาง	ตลาดราชวัตร ตลาดศรีย่าน	21 เมษายน 2566	√	-
6	พญาไท		ตลาดมิ่งขวัญบ้านนา	27 เมษายน 2566	√	-
7	ยานนาวา	กรุงเทพใต้	ตลาดรุ่งเจริญ	25 เมษายน 2566	√	-
8	บางรัก		ตลาดวัดแขก	26 เมษายน 2566	√	-
9	ตลิ่งชัน	กรุงธนเหนือ	ตลาดฟู้ดวิลล่า	2 พฤษภาคม 2566	√	-
10	จอมทอง		ตลาดใหม่จอมทอง	3 พฤษภาคม 2566	√	-
11	ราษฎร์บูรณะ	กรุงธนใต้	ตลาดบางปะกอก	3 พฤษภาคม 2566	√	-
12	ทุ่งครุ		ตลาดยิ่งรวย 76	8 พฤษภาคม 2566	√	-
รวม					12 แห่ง	-

ผลตรวจเฝ้าระวังกรดเบนโซอิกในอาหารประเภทเส้นปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



หมายเหตุ

ไม่ผ่านเกณฑ์ (อยู่ในช่วงมากกว่า 1,000 ppm)

ผ่านเกณฑ์ (อยู่ในช่วงน้อยกว่า 1,000 ppm)

ภาพแสดงผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยงประเภทเส้น

ภาพการลงพื้นที่เพื่อสุ่มเก็บตัวอย่าง

ตารางที่ 32 ผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงเทพกลาง	ดุสิต	เส้นเล็ก	5	5	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	2	2	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	3	3	100.00	0	0.00
		รวม	13	13	100.00	0	0.00
	พญาไท	เส้นเล็ก	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	0	0	0.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	3	3	100.00	0	0.00
		รวม	6	6	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		19	19	100.00	0	0.00

ตารางที่ 32 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงเทพตะวันออก	ลาดกระบัง	เส้นเล็ก	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	4	4	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	3	3	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	4	4	100.00	0	0.00
		รวม	15	15	100.00	0	0.00
	ประเวศ	เส้นเล็ก	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	2	2	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	4	4	100.00	0	0.00
		รวม	12	12	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		27	27	100.00	0	0.00

ตารางที่ 32 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงเทพเหนือ	ดอนเมือง	เส้นเล็ก	5	5	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	5	5	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	4	4	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	3	3	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	3	3	100.00	0	0.00
		รวม	20	20	100.00	0	0.00
	บางเขน	เส้นเล็ก	2	2	100	0	0.00
		เส้นใหญ่	3	3	100	0	0.00
		เส้นหมี่สด	4	4	100	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	4	4	100	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	3	3	100	0	0.00
		รวม	16	16	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		36	36	100.00	0	0.00

ตารางที่ 32 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงเทพใต้	ยานนาวา	เส้นเล็ก	4	4	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	4	4	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	0	0	0.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	0	0	0.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	2	2	100.00	0	0.00
		รวม	10	10	100.00	0	0.00
	บางรัก	เส้นเล็ก	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	1	1	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	3	3	100.00	0	0.00
		รวม	7	7	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		17	17	100.00	0	0.00

ตารางที่ 32 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงธนเหนือ	ตลิ่งชัน	เส้นเล็ก	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	1	1	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	3	3	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	1	1	100.00	0	0.00
		รวม	7	7	100.00	0	0.00
	จอมทอง	เส้นเล็ก	1	1	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	0	0	0.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	4	4	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	1	1	100.00	0	0.00
		รวม	8	8	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		15	15	100.00	0	0.00

ตารางที่ 32 ภาพผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) (ต่อ)

สรุปผลการตรวจวิเคราะห์หากรดเบนโซอิกในอาหารกลุ่มเสี่ยง							
กลุ่มเขต	สำนักงานเขต	ประเภทตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ			
				ผ่าน	ร้อยละ	ไม่ผ่าน	ร้อยละ
กรุงธนใต้	ราษฎร์บูรณะ	เส้นเล็ก	5	5	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	5	5	100.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	10	10	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	8	8	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด	4	4	100.00	0	0.00
		รวม	32	32	100.00	0	0.00
	ทุ่งครุ	เส้นเล็ก	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นใหญ่	0	0	0.00	0	0.00
		เส้นหมี่สด	5	5	100.00	0	0.00
		วุ้นเส้นสด	2	2	100.00	0	0.00
		เส้นขนมจีนสด					
		รวม	9	9	100.00	0	0.00
	รวมทั้งหมด		41	41	100.00	0	0.00
รวมทั้งสิ้น			155	155	100.00	0	0.00

วิธีตรวจสารอันตรายในเส้นก๋วยเตี๋ยว

เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใส่สารอันตรายจะเหนียวผิดปกติกัดไม่ค่อยขาด เมื่อนำไปลวกในหม้อสังเกตได้ว่าน้ำที่ลวกจะขุ่น เส้นก๋วยเตี๋ยวปกตินั้นทิ้งไว้ข้ามคืนก็ขึ้นราและบูด แต่ถ้าเป็นเส้นที่ใส่สารกันบูดทิ้งไว้ ๒-๓ วัน สภาพก็ยังเหมือนเดิม เมื่อลองดมดูจะได้กลิ่นเหม็นเปรี้ยวทันที ดังนั้น เมื่อผู้บริโภคจะซื้อเส้นก๋วยเตี๋ยวให้สังเกตดูว่าเส้นนิ่มไม่มีน้ำมัน เมื่อบริโภคแล้วจะได้ปลอดภัย

อ้างอิง นางสุมาลี ศิลา. (2023). เส้นก๋วยเตี๋ยว....อันตรายจริงหรือ. สืบค้นเมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2566, จาก https://ocpb.go.th/download/article/article_20130916123812.pdf

2. การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยได้กำหนดแผนการตรวจประเมินฯ จำนวน 2 ครั้ง ดังนี้ ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 16 - 27 มกราคม 2566 และครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 22 พฤษภาคม ถึงวันที่ 2 มิถุนายน 2566 เพื่อเป็นการควบคุม กำกับ ดูแลให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียน มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยกับเด็กนักเรียน

ผลการดำเนินงาน

โรงเรียนที่มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียน มีจำนวน 352 แห่ง จากจำนวนโรงเรียนทั้งหมด 437 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80.54 และโรงเรียนทุกแห่งไม่มีร้านอาหารและแผงลอยที่มีการจำหน่ายอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาบริเวณโดยรอบโรงเรียน สรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร ในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ได้ดังนี้

1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ

ตรวจประเมินตามแบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (แบบตรวจ สอ. 01) และแบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี (แบบตรวจ สณ. 01) รายละเอียดดังนี้

ผลตรวจสุขลักษณะร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ครั้งที่ 1 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 65 แห่ง แบ่งเป็น ประกอบกิจการโดยได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จำนวน 7 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกแห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ และประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จำนวน 58 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 36 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 62.1 ตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,890 ราย ทุกรายประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,140 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.3 และครั้งที่ 2 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 50 แห่ง แบ่งเป็น ประกอบกิจการโดยได้รับอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จำนวน 3 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกแห่ง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ และประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จำนวน 47 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 29 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 62.7 และตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,765 ราย ทุกรายประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,236 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.1 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 32

ตารางที่ 33 ผลการตรวจสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ครั้งที่	**ร้านอาหาร**					**แผงลอย**		
	ตรวจทั้งหมด (แห่ง)	มีใบอนุญาต		ไม่มีใบอนุญาต		ตรวจทั้งหมด (ราย)	ไม่มีใบอนุญาต	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน		ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	65	7 (100%)	0	36 (62.1%)	22 (37.9%)	1,890	1,140 (60.3%)	750 (39.7%)
2	50	3 (100%)	0	29 (61.7%)	18 (38.3%)	1,765	1,236 (70.1%)	529 (29.9%)

2. ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ตรวจโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ซึ่งเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียถือเป็นดัชนีชี้วัดสุขลักษณะในการปรุงประกอบอาหาร รายละเอียดดังนี้

สุ่มตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) โดยสุ่มตรวจอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่1 จำนวน 3,184 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 2,870 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.1 ครั้งที่ 2 จำนวน 3,112 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 2,974 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.6 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 34

ตารางที่ 34 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ครั้งที่	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	3,184	2,870 (90.1%)	314 (9.9%)
2	3,112	2,947 (95.6%)	138 (4.4%)

สรุปผลการดำเนินงาน

จากผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 พบว่ายังมีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ ด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษในนักเรียนโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครได้ ทั้งนี้ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตรวจติดตามให้ผู้ประกอบการ แก้ไข ปรับปรุงข้อบกพร่องให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อเป็นการควบคุม กำกับดูแลให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนมีการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยกับเด็กนักเรียนต่อไป

3. การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 15 – 23 ตุลาคม 2566 ประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น และมีการนำผลิตภัณฑ์แปรรูป ชนิดต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ และขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจมาอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

1. จัดทำ Infographic ให้ความรู้และประชาสัมพันธ์การเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารเจ และการบริโภคอาหารเจอย่างถูกต้อง ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนสารเคมีและเชื้อโรคที่อาจเป็นอันตราย ผ่านทางช่องทาง Facebook page กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจ ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหายาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักคะน้า ถั่วฝักยาว แตงกวา องุ่น เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น

ฟอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น

สารกันรา (กรดซาลิซิลิค) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดดอง เป็นต้น

สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยซัว เง็กเต็ก ดอกไม้จีน ขิงซอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจหาปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิตเพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัยเพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหารกรุงเทพมหานครต่อไป

<u>ผลการดำเนินงาน</u> : ได้รับรายงานผลการดำเนินงานจากสำนักงานเขต ทั้งสิ้น 50 เขต สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. มีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้แก่ผู้จำหน่ายอาหารเจ
2. เก็บตัวอย่างวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน 12 ชนิด จำนวนทั้งสิ้น 3,106 ตัวอย่าง รายละเอียดดังนี้

พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		การดำเนินการแก้ไข
		พบปนเปื้อน/ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่พบปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	
1. บอแรกซ์	384	-	384	-
2. กรดซาลิซิลิก	252	-	252	-
3. สารฟอกขาว	399	-	399	-
4. ฟอร์มาลิน	107	-	107	-
5. วัตถุกันเสีย	110	-	110	-
6. SI-2	1,067	27	1,040	ให้คำแนะนำ
7. สารโพลาร์ในน้ำมัน	129	-	129	-
8. ยาฆ่าแมลง	613	-	613	-
9. อ 11	23	3	20	ให้คำแนะนำ
10. ไอโอเดท	2	-	2	-
11. อ 12	12	-	12	-
12. กรดแร่อิสระ	8	-	8	-
รวมทั้งหมด	**3,106**	**30 (ร้อยละ 0.97)**	**3,076 (ร้อยละ 99.03)**	

3. กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ปรับปรุงแก้ไข พร้อมให้คำแนะนำและดำเนินการตรวจซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อนแล้ว

ภาพการลงพื้นที่ตรวจคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

ภาพการลงพื้นที่ตรวจคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

4. การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

เทศกาลตรุษจีน ถือเป็นวันสำคัญอีกวันหนึ่งของชาวไทยเชื้อสายจีน เพราะเป็นเทศกาลวันขึ้นปีใหม่ มีการไหว้เจ้า ไหว้บรรพบุรุษ เพื่อความเป็นสิริมงคลให้แก่ชีวิตและคนในครอบครัว จึงมีการยึดถือปฏิบัติกันมาอยู่ 3 วัน คือ วันจ่าย วันไหว้ และวันเที่ยว มีการจัดกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดเตรียมอาหารหลากหลายเมนูสำหรับไหว้บรรพบุรุษ การนัดรวมตัวกันระหว่างญาติมิตร หรือมีการจัดงานเลี้ยงที่มีการรวมตัวของคนจำนวนมาก โดยเฉพาะย่านสำคัญ คือ ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) และให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2566 ณ บริเวณวงเวียนโอเดียน ถนนเยาวราช จำนวน 21 แผง โดยเก็บตัวอย่างอาหารที่มีความสุ่มเสี่ยงจำนวน 23 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 21 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 91.30) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2 ตัวอย่าง (คิดเป็นร้อยละ 8.70)

ภาพการสุ่มเก็บตัวอย่างบริเวณวงเวียนโอเดียน ถนนเยาวราช

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ณ ซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี๊ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช จำนวน 15 แผง โดยเก็บตัวอย่างอาหารที่มีความสุ่มเสี่ยงจำนวน 21 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (คิดเป็นร้อยละ 100.00)

ภาพการสุ่มเก็บตัวอย่างบริเวณซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี๊ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช

ผลการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)

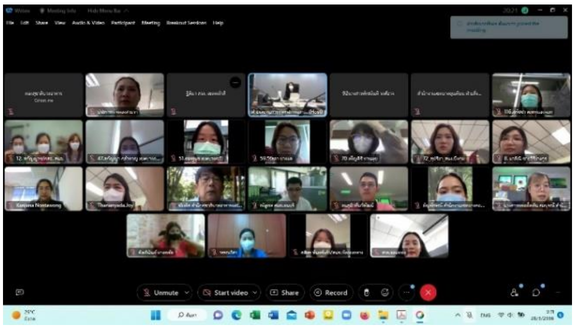
พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		การดำเนินการแก้ไข
		พบปนเปื้อน/ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่พบปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	
บริเวณวงเวียนโอเดียน ถนนเยาวราช				
1. บอแรกซ์	7	-	7	-
2. กรดซาลิซิลิก	1	-	1	-
3. สารฟอกขาว	2	-	2	-
4. ฟอร์มาลิน	1	-	1	-
5. SI-2	10	2	8	ให้คำแนะนำ
6. ยาฆ่าแมลง	1	-	1	-
7. อ 11	1	-	1	-
ซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี๊ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช				
1. บอแรกซ์	4	-	4	-
2. กรดซาลิซิลิก	11	-	11	-
3. สารฟอกขาว	1	-	1	-
4. ฟอร์มาลิน	1	-	1	-
5. SI-2	4	-	4	-

กรณีที่พบการปนเปื้อน สำนักงานเขตได้แจ้งผลการตรวจต่อผู้ประกอบการ และมีหนังสือแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ปรับปรุงแก้ไข พร้อมให้คำแนะนำและดำเนินการตรวจซ้ำจนไม่พบการปนเปื้อนแล้ว

4. ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร

4.1 โครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กองสุขาภิบาลอาหารจัดทำโครงการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาการด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญให้มีความรู้และความเข้าใจด้านวิชาการสุขาภิบาลอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน รูปแบบการอบรมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ระหว่างวันที่ 28 - 29 มีนาคม 2566 เวลา 08.30 - 16.30 น. ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วย ข้าราชการกรุงเทพมหานครสามัญ ประเภทวิชาการ ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ-ชำนาญการพิเศษ และประเภททั่วไป ตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน-ชำนาญงาน สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต เขตละ 2 คน รวม 100 คน สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จำนวน 20 คน รวมจำนวน 120 คน



รูปแบบการอบรมประกอบด้วยการบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยอาหารและกฎหมาย ที่เกี่ยวข้อง สรุปสาระสำคัญของการฝึกอบรม ดังนี้

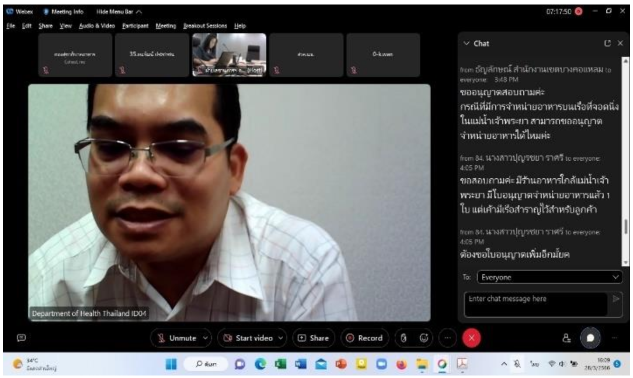
1. การบรรยายให้ความรู้โดยวิทยากรจากหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งมีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับหลักสูตรในการฝึกอบรม ได้แก่

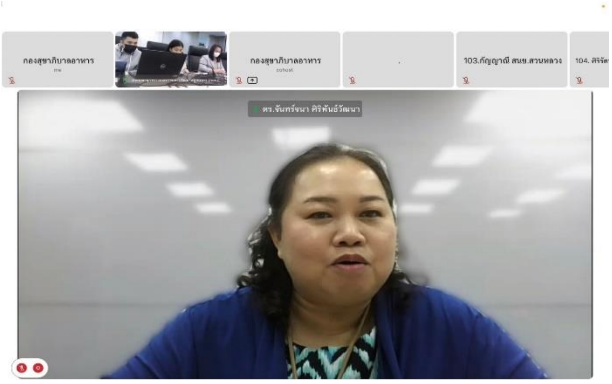
1.1 หัวข้อ “ความรู้และเทคโนโลยีด้านการสุขาภิบาลอาหารในชีวิตวิถีใหม่ (New Normal)” โดย นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

1.2 หัวข้อ “แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย นางสาววรรณวิสา ฮับหลี ตำแหน่งนักวิชาการอาหารและยาชำนาญการพิเศษ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1.3 หัวข้อ “บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร” โดย นายกานต์ เจิมพวงผล ตำแหน่งนิติกรปฏิบัติการ กองกฎหมาย กรมอนามัย

1.4 หัวข้อ “ข้อกำหนด/มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหาร และเทคนิคการตรวจแนะนำสถานประกอบกิจการ ด้านอาหาร” และ “แนวทางและการประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร” โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ตำแหน่งผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





2. ผลการประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม โดยใช้แบบทดสอบความรู้แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ (30 คะแนน) พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกรายผ่านเกณฑ์การประเมิน คิดเป็นร้อยละ 100 และได้คะแนนทดสอบก่อนฝึกอบรมโดยเฉลี่ยเท่ากับ 21.95 คะแนนและคะแนนทดสอบหลังฝึกอบรมเฉลี่ย 28.22 คะแนน

3. ผลการประเมินความพึงพอใจในการจัดฝึกอบรมในภาพรวม พบว่าผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก คิดเป็นร้อยละ 88.91

4. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เข้ารับการฝึกอบรม

4.1 การจัดอบรมในครั้งนี้เป็นการอบรมที่ครอบคลุมเนื้อหา ระยะเวลามีความเหมาะสม วิทยากรบรรยายได้น่าสนใจ เข้าใจง่าย

4.2 ควรเพิ่มเนื้อหาแนวทางปฏิบัติในการออกหนังสือแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น กรณีที่ตรวจพบข้อบกพร่องของสถานประกอบกิจการ

4.3 ควรจัดอบรมในรูปแบบในห้องอบรมมากกว่าอบรมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อที่จะได้มีสมาธิ/ตั้งใจในการอบรมมากกว่านี้ เพื่อนำความรู้ความเข้าใจมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น

4.2 กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยจัดกิจกรรมฯ ในวันที่ 4 เมษายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 9 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ประจำรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวมจำนวนทั้งสิ้น 185 คน โดยการจัดกิจกรรม เป็นการบรรยายให้ความรู้และสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับหาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ (Test - kit) และทดสอบความรู้หลังการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) ดังนี้

1. การบรรยาย โดยวิทยากรจากบริษัทยูแอนด์วี โฮลดิ้ง (ไทยแลนด์) จำกัด และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย บรรยายเรื่อง 1) หลักการทำงานของชุดทดสอบ จำนวน 12 รายการ ได้แก่ ชุดตรวจหาสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว กรดแร่อิสระ ไอโอดีน สารโพลาร์ ยาฆ่าแมลง (ชุด MJPK) วัตถุกันเสีย การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) และการตรวจหา Salmonella (อ 12) 2) ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีปนเปื้อนในอาหารและสารห้ามใช้ในอาหาร และ 3) เทคนิควิธีการตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลชีววิทยาที่สอดคล้องกับเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารและน้ำที่ก่อให้เกิดโรค

ภาพกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร (การบรรยายและสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น)

ภาพกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร (การบรรยายและสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น)

2. การทดสอบความรู้ เป็นการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวนทั้งสิ้น 185 คน ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 171 คน (ร้อยละ 92.52) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 14 คน (ร้อยละ 7.48) ในกรณีที่ไม่ผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งให้ทำแบบทดสอบอีกครั้ง จนกระทั่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบความรู้ทั้งหมด

แบบทดสอบ

(QR Code สำหรับการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form))

3. การประเมินความพึงพอใจการจัดกิจกรรม กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำแบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 148 คน มีความพึงพอใจระดับดีมากคิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีข้อเสนอแนะว่าควรจัดอบรมในรูปแบบ onsite ต่อไป เนื่องจากสามารถสอบถามวิธีการและปัญหาในการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นจากวิทยากรได้อย่างใกล้ชิดและได้ลงมือปฏิบัติจริง

5. ภารกิจอื่นๆ

5.1 การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ร่วมกับมูลนิธิช่วยการสาธารณสุขชุมชนในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ (มสช.) โดยมีสำนักงานเขตสวนหลวง บางเขน บางบอน ทวีวัฒนา บางซื่อ มีนบุรี ประเวศ ตลิ่งชัน วังทองหลาง พระโขนง ลาดพร้าว บางพลัด ดินแดง บางแค และสาทร ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ อาสาสมัครสาธารณสุขในพื้นที่ พร้อมเจ้าหน้าที่ร่วมออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ให้บริการแก่ประชาชนทั่วไป

วัตถุประสงค์

เพื่อจัดบริการด้านสาธารณสุขเชิงรุก จัดบริการตรวจคัดกรองสุขภาพให้แก่ประชาชนในชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร

กลุ่มเป้าหมาย

1. พระภิกษุสงฆ์ สามเณร
2. ประชาชนที่ต้องการรับบริการในศูนย์บริการสาธารณสุข
3. ประชาชนในพื้นที่
4. รถ Mobile Medical Unit ที่สามารถให้บริการครอบคลุมตามนโยบาย
5. ให้บริการเพื่อตอบสนองการป้องกันโรคให้ครอบคลุมทุกพื้นที่เขต

กิจกรรมที่ดำเนินการ

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ โดยเก็บตัวอย่างและตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตรวจสุขลักษณะตลาด ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ และการเล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึก

ผลการดำเนินงาน

1. ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และการตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

ว/ด/ป	สำนักงานเขต	สถานที่เก็บตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจคุณภาพอาหาร	ผลการตรวจด้านสุขลักษณะฯ
20 ตุลาคม 2565	สวนหลวง	ตลาดเอี่ยมสมบัติ	25	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
23 พฤศจิกายน 2565	บางเขน	ตลาดถนอมมิตร	25	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
22 ธันวาคม 2565	บางบอน	ตลาดศิริชัย	20	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
26 มกราคม 2566	ทวีวัฒนา	ตลาดเวิลด์มาร์เก็ต	55	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
9 กุมภาพันธ์ 2566	บางซื่อ	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	6	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
22 กุมภาพันธ์ 2566	มีนบุรี	โรงเรียนคลองสองต้นนุ่น	18	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
8 มีนาคม 2566	ประเวศ	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ และตลาดพัฒนาการ	15	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
8 มิถุนายน 2566	ตลิ่งชัน	โรงเรียนวัดอินทราวาส	3	พบการปนเปื้อน 1 ตัวอย่าง (SI-2)	ผ่านเกณฑ์
22 มิถุนายน 2566	วังทองหลาง	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	18	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
13 กรกฎาคม 2566	พระโขนง	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	14	พบการปนเปื้อน 3 ตัวอย่าง (SI-2)	ผ่านเกณฑ์
27 กรกฎาคม 2566	ลาดพร้าว	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	35	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
10 สิงหาคม 2566	บางพลัด	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	49	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
24 สิงหาคม 2566	ดินแดง	ตลาดห้วยขวาง	20	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
14 กันยายน 2566	บางแค	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ออกหน่วยฯ	23	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
20 กันยายน 2566	สาทร	Sook canteen	3	ไม่พบการปนเปื้อน	ผ่านเกณฑ์
รวม			70 (100.00)	**พบการปนเปื้อนทั้งหมด 4 ตัวอย่าง** (5.71)	**ผ่านเกณฑ์ทั้งหมด** (100.00)

2. ผลการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและการเล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึกแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ

กิจกรรม	สถานที่	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)	ของที่ระลึกทั้งหมด	
			ชนิด	จำนวน
1. บริการให้คำปรึกษาแนะนำและสาธิตการใช้ชุดทดสอบ **2. เล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึก**	1. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา-พัฒนาการ	100	กระเป๋าผ้า	2,600
			พัดสปริง	540
	2. วัดศิริพงษ์ธรรมนิมิต	120	กระบอกน้ำ	490
	3. วัดนินสุขาราม	334	สมุดโน้ต	490
	4. ชุมชนหมู่บ้านร่วมเกื้อ	300	กระเป๋าพับ	490
	5. ชุมชนรถจักรตึกสีแดง	280	ร่ม	490
	6. มัสยิดอัตตักวา	250		
	7. วัดกระทุ่มเสือปลา	290		
	8. วัดอินทราวาส	113		
	9. ชุมชนหมู่บ้านพลับพลา	450		
	10. วัดวชิรธรรมสาธิตวรวิหาร	92		
	11. วัดลาดปลาเค้า	100		
	12. ลานใต้สะพานพระราม 8	200		
	13. ลานกีฬาชุมชนห้วยขวาง-เฉลิมพระเกียรติ 72 พรรษา	280		
	14. วัดม่วง	100		
	15. สวนสาธารณะเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา	150		
รวม		**3,159**	**5,100**	

ภาพการปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ ปีงบประมาณ พ.ศ.2566
"โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ"

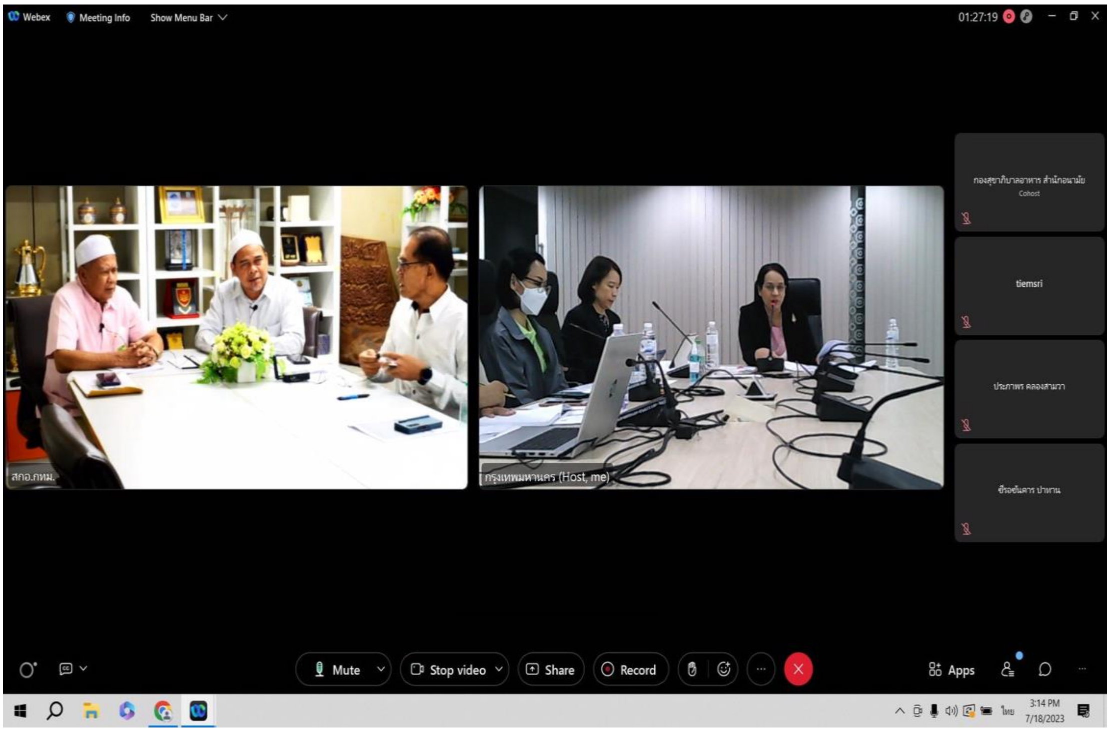
ภาพการปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ ปีงบประมาณ พ.ศ.2566
“โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”

5.2 การขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม

ความเป็นมา

คณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร นำโดย นายซีรอซันคาร ปาทาน รองประธานกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานครและประธานฝ่ายยุทธศาสตร์และประเมินผล และ ดร.ไพศาล เต็งหิรัญ ประธานฝ่ายกิจการฮาลาล ได้นำคณะอนุกรรมการฝ่ายกิจการฮาลาล ร่วมประชุมหารือกับผู้อำนวยการสำนักอนามัย และผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันจันทร์ที่ 16 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานพัฒนาระบบสาธารณสุข ชั้น 11 อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง) เกี่ยวกับการส่งเสริมผู้ประกอบการ (มุสลิม) จำหน่ายอาหารรายย่อยในกรุงเทพมหานคร ให้ได้รับการรับรองฮาลาลของคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร (กอ.กทม.) โดยที่ประชุมได้มีมติในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเข้าร่วมโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม ซึ่งได้กำหนดพื้นที่เขตนำร่อง ได้แก่ เขตคลองสามวา เขตมีนบุรี และเขตหนองจอก ซึ่งคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร ได้มีหนังสือ ที่ สกอ.กทม.16/1147 ลงวันที่ 31 พฤษภาคม 2566 เรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เพื่อขอรับการสนับสนุนจากกรุงเทพมหานคร โดยการมอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม ซึ่งปลัดกรุงเทพมหานคร (นางวันทนีย์ วัฒนะ รองปลัดกรุงเทพมหานคร รักษาราชการแทนปลัดกรุงเทพมหานคร) มอบหมายให้สำนักอนามัยพิจารณาดำเนินการ โดยประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

สำนักอนามัย ได้จัดประชุมการขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 14 อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Webex Meetings โดยรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวีพร โชตินุชิต) เป็นประธานการประชุม ผู้ร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้แทนคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร (กอ.กทม.) ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร หัวหน้าฝ่ายและเจ้าหน้าที่ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพื้นที่นำร่อง ได้แก่ เขตคลองสามวา เขตมีนบุรี และเขตหนองจอก พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร โดยสำนักอนามัยได้ขอความร่วมมือสำนักงานเขตคลองสามวา สำนักงานเขตเขตมีนบุรี และสำนักงานเขตหนองจอก ร่วมดำเนินการขับเคลื่อนโครงการดังกล่าว พร้อมร่วมพิจารณาจัดทำแผนปฏิบัติงาน และกำหนดแนวทางในการขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิมให้ได้รับรองมาตรฐานฮาลาล เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับชาวมุสลิม นักท่องเที่ยว และประชาชนทั่วไป



การรับรองมาตรฐานฮาลาล

วัตถุประสงค์ของโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิมสู่มาตรฐานฮาลาล

1. เพื่อยกระดับร้านอาหารมุสลิม ให้ดำเนินการได้อย่างถูกต้องตามหลักการของศาสนาอิสลาม

2. เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหาร บริการดี มีคุณภาพ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตลอดจนมีความรับผิดชอบต่อสังคม

3. เพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนร้านอาหารฮาลาลที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับภาพลักษณ์ของประเทศ

คุณสมบัติของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการมี ดังนี้

1. เจ้าของเป็นมุสลิม

2. มิได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลตามกฎหมาย (กรณีจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลตามกฎหมาย สามารถขอรับรองฮาลาลได้ในนามบุคคลธรรมดา เนื่องจากหากขอรับรองฮาลาลในนามนิติบุคคลจะต้องเสียค่าธรรมเนียมในอัตราที่สูง)

3. ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากกรุงเทพมหานคร (สำนักงานเขตที่สถานที่จำหน่ายอาหารตั้งอยู่)

4. ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

5. จดทะเบียนพาณิชย์ร้านค้า (ถ้ามี)

ประเภทร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ เป็น 3 ประเภท ตามขนาดของร้านอาหาร ได้แก่

1. ร้านอาหารขนาดเล็ก คือ มีเก้าอี้นั่งไม่เกิน 30 ที่นั่ง เป็นร้านอาหารที่ก่อสร้างเป็นร้าน บ้าน หรือในอาคารถาวร ในตลาด ในชุมชน ที่สาธารณะ ไม่เคลื่อนย้าย อาจมีเลขที่หรือไม่มีเลขที่ก็ได้ ครัวสถานศึกษามุสลิม ร้านในศูนย์อาหารของโรงเรียนมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม ร้านที่อยู่ในศูนย์อาหาร (Food Court) โรงพยาบาล ห้างสรรพสินค้าและศูนย์การค้า โดยแยกภาชนะและอุปกรณ์สำหรับมุสลิม

2. ร้านอาหารขนาดกลาง คือ มีเก้าอี้นั่งตั้งแต่ 31 ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน 70 ที่นั่ง ลักษณะของร้านก่อสร้างเป็นตึกแถวหรือเป็นไม้ มีเลขที่ เป็นอาคาร 1 - 2 คูหา มีพื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 200 ตารางเมตรขึ้นไป แต่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร รวมถึงร้านอาหารในศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าหรือโรงพยาบาล

3. ร้านอาหารขนาดใหญ่ คือ มีที่นั่ง 70 ที่นั่งขึ้นไป ลักษณะของร้านก่อสร้างเป็นตึกหรือเป็นไม้ มีเลขที่ เป็นอาคาร 2 - 3 คูหา รวมถึงร้านอาหารในศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าหรือโรงพยาบาล มีพื้นที่ใช้สอยตั้งแต่ 400 ตารางเมตรขึ้นไป หรือมีที่นั่งตั้งแต่ 100 ที่นั่งขึ้นไป

ค่าธรรมเนียมการรับรองฮาลาล/สิทธิประโยชน์

ค่าธรรมเนียมการรับรองฮาลาล (ค่าตรวจประเมิน ค่าพาหนะ ค่าหนังสือรับรองฮาลาล)

1. ร้านอาหารประเภทขนาดเล็ก	300 บาท
2. ร้านอาหารขนาดกลาง	500 บาท
3. ร้านอาหารกลางใหญ่	1,000 บาท

สิทธิประโยชน์ที่ได้รับ

1. หนังสือรับรองฮาลาล (อายุการรับรองฮาลาล 2 ปี)
2. ตราสัญลักษณ์มาตรฐานร้านอาหาร Halal Bangkok

มาตรฐานฮาลาลร้านอาหารมุสลิม

1. มาตรฐานฮาลาล เป็นมาตรฐานบังคับ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ 2 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด ร้านอาหารที่จะผ่านการประเมิน ต้องปฏิบัติตามหลักพื้นฐานฮาลาล (Halal Basic Standard) เนื่องจากเป็นเรื่องของศาสนาทุกตัวชี้วัดจะต้องผ่าน จะขาดตัวชี้วัดตัวหนึ่งตัวใดไม่ได้

2. มาตรฐานตอยยิบัน (สุขลักษณะ) เป็นมาตรฐานการส่งเสริม ประกอบด้วย 11 องค์ประกอบ 35 เกณฑ์ 75 ตัวชี้วัด ในการประเมินร้านอาหารต้องมีและปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

พระราชบัญญัติป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย พระราชบัญญัติสาธารณสุข การประเมินตัวชี้วัดด้านตอยยิบัน (สุขลักษณะ) สถานประกอบการร้านอาหาร ฮาลาลขนาดเล็ก ต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ของคะแนนรวมทั้งหมดจึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์

กรอบดัชนีชี้วัดมาตฐานฮาลาล ประกอบด้วย

1. วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร
2. สถานที่
3. การจัดการครัวและส่วนบริหาร
4. ภาชนะและอุปกรณ์
5. บุคลากร
6. การให้บริการ
7. ความปลอดภัย
8. การกำจัดขยะมูลฝอย
9. ความรับผิดชอบต่อสังคม
10. การบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม
11. ความสัมพันธ์กับมัสยิดและชุมชน

แนวทางการขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิม

ผลการสำรวจข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารมุสลิมในพื้นที่นำร่อง ได้แก่ พื้นที่เขตคลองสามวา เขตมีนบุรี และเขตหนองจอก ดังนี้

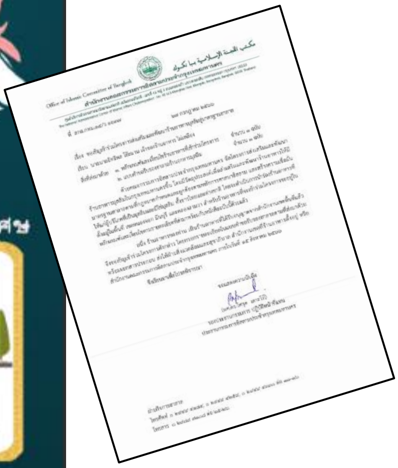
สำนักงานเขต	**จำนวนสถานประกอบการร้านอาหารมุสลิมทั้งหมด (ราย)**		
	พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	**พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.**	**รวม**
คลองสามวา	4	0	4
มีนบุรี	2	9	11
หนองจอก	4	5	9
รวมทั้งสิ้น	**10**	**14**	**24**

ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม - 15 ตุลาคม 2566

โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ผลดำเนินการ

1. สำนักงานเขตประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้ประกอบการอาหารที่มีคุณสมบัติครบถ้วนในพื้นที่นำร่องเข้าร่วมโครงการฯ โดยสำนักอนามัย ให้การสนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟฟิก และคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร (กอ.กทม.) ได้จัดทำหนังสือเชิญชวนผู้ประกอบการอาหารเข้าร่วมโครงการฯ



2. สำนักงานเขต รวบรวมรายชื่อร้านที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมด 19 ร้าน

3. คณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร ได้จัดอบรมผู้ประกอบการร้านอาหารมุสลิม ตามโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิมสู่มาตรฐานฮาลาล เมื่อวันอังคารที่ 17 ตุลาคม 2566 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุมเล็ก ศูนย์บริหารกิจการศาสนาอิสลามแห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติ เขตหนองจอก กรุงเทพมหานคร โดยผู้แทนกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เข้าร่วมสังเกตการณ์การจัดอบรมดังกล่าว

4. คณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร ลงพื้นที่ตรวจประเมินร้านอาหารตามมาตรฐานฮาลาล พร้อมอนุมัติรับรองฮาลาลให้สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ เรียบร้อยแล้ว โดยหนังสือรับรอง ให้ไว้ ณ วันที่ 13 พฤศจิกายน 2566 สรุปผลการประเมิน ดังนี้

4.1 สำนักงานเขต ส่งรายชื่อทั้งหมด 19 ร้าน

4.2 ผ่านเกณฑ์ฯ 10 ร้าน (คลองสามวา 2 ร้าน /มีนบุรี 5 ร้าน /หนองจอก 3 ร้าน)

4.3 ไม่เข้าร่วมฯ 9 ร้าน (ไม่ส่งเอกสารสมัคร 7 ร้าน ไม่เข้าอบรมฯ 2 ร้าน)

Office of Islamic Committee of Bangkok مكتب اللجنة الإسلامية بانكوك

สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

ศูนย์บริหารกิจการศาสนาอิสลามแห่งชาติ เฉลิมพระเกียรติ : เลขที่ 45 หมู่ 3 ถนนคลองเก้า แขวงคลองสิบ เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530

The National Administrative Center of Islamic Affairs Chalermprakiet : No. 45 M.3 KlongKao Rod. Klongsib, Nongchok, Bangkok 10530 Thailand

เลขที่ ๘๙๔/๒๕๖๖

HALAL BANGKOK

หนังสือรับรองฮาลาล

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ร้านอาหาร ขนมจีน ณ ภูเก็ต @Bangkok

โดย นายสุชาติ จิตต์อาจ

ที่ตั้งเลขที่ ๑ ซอยหทัยราษฎร์ ๓๖ แขวงสามวาตะวันตก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ

ประกอบอาหารตามมาตรฐานฮาลาล

ให้การรับรอง วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

หมดอายุ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๓ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายอรุณ บุญชม)

ประธานกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ ใช้เฉพาะร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารมุสลิมสู่มาตราฐานฮาลาลเท่านั้น

คำเตือน :

๑. ให้ติดประกาศหนังสือรับรองฉบับนี้ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ทั่วไป

๒. การขอหนังสือรับรองฉบับใหม่ ต้องยื่นคำร้องขอก่อนหนังสือฉบับนี้หมดอายุอย่างน้อยหกสิบวัน

สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร โทร. [illegible]

รายชื่อสถานประกอบการอาหารที่ได้รับหนังสือรับรองฮาลาล
จากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำกรุงเทพมหานคร
ณ วันที่ 13 พฤศจิกายน 2566

สำนักงานเขต	ประเภทสถานประกอบการ	ลำดับ	ชื่อร้าน/สถานประกอบการ	ที่ตั้ง
คลองสามวา	ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	1	ร้านหนมจีน ณ ภูเก็ต @ Bangkok	1 ซอย หทัยราษฎร์ 36 แขวงสามวาตะวันตก
	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	2	คุณโนรี ฮาล้าลฟู้ด	101 ถนน ประชาร่วมใจ แขวงทรายกองดินใต้
มีนบุรี	ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	3	ไผ่เหลือง	45 ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ
		4	มุมพัก	282 ถนนราษฎร์อุทิศ แขวงแสนแสบ
	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	5	ลองชิม	51/109 ถนนสุวินทวงศ์ แขวงแสนแสบ
		6	หลังรามเมี่ยงปลาเผา สาขาคู้ขวา	439 ถนนราษฎร์อุทิศ แขวงแสนแสบ
		7	แซ่บบักแปดแสน	628 ถนนราษฎร์อุทิศ แขวงแสนแสบ
หนองจอก	ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	8	เอสพี เมี่ยงปลาเผา	73 หมู่ที่ 7 แขวงโคกแฝด
		9	ร้านขนมจีน ณ ภูเก็ต	99/2 หมู่ที่ 2 แขวงโคกแฝด
		10	เดอะบีฟ บุฟเฟ่ต์เนื้อกระทะ ซีฟู้ด	102/17 ถนนเชื่อมสัมพันธ์ แขวงกระทุ่มราย เขตหนองจอก

รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2566
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายสุนทร	สุนทรชาติ	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางทวีพร	โชตินุชิต	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางพีระยา	สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางดาราวรรณ	บัววัฒนา	หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
นางสาวรัชนิดา	คำมา	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร
นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
นางสาวสุกัญยา	ห้วยทราย	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
นายวิโรจน์	กุศลช่วย	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป
นางวิไลรัตน์	เชี่ยวชาญ	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสุกัญญา	ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวนวลพรรณ	กายากุล	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
นางสาวกาญจนา	นนทวงศ์	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

จัดทำและเผยแพร่โดย

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

สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

Bangkok Food Safety City

กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2035 1861-2
โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5
ศูนย์ กทม. 1555

http://foodsanitation.bangkok.go.th/
@foodsanitation
www.bangkok.go.th/health
@bma.health
Food Sanitation BMA