

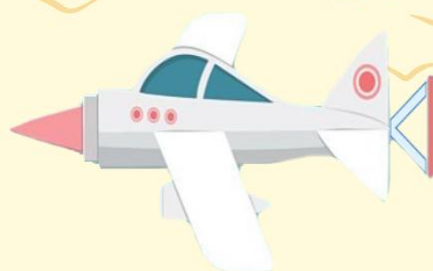


กทม

รายงานประจำปี 2567

ANNUAL REPORT 2024

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
FOOD SANITATION DIVISION, DEPARTMENT OF HEALTH, BMA



Food Safety City



คำนำ

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจสำคัญในการควบคุม กำกับดูแลการสุขาภิบาลอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร และการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร และด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยดำเนินการเขตอาหารปลอดภัยภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้รวบรวมสรุปผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและในส่วนของสำนักงานเขต ในปี 2567 เพื่อให้หน่วยงานหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้องได้รับทราบผลการดำเนินงานของกองสุขาภิบาลอาหารและสำนักงานเขตที่ผ่านมา และใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

การรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงานฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ทั้ง 50 สำนักงานเขต จึงหวังว่าจะมีประโยชน์ต่อการพัฒนางานด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานครเพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนต่อไป

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

มิถุนายน 2568

สารบัญ

	หน้า
บทนำ	
โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร	11
อัตรากำลังเจ้าหน้าที่	12
งบประมาณ	13
ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร	16
1. ผลการปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2567	17
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	
1.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร	19
1. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค	
2. ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ	
กิจกรรมที่ 1 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรค	
และการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ	
1.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร	41
“ร้อยละของสถานประกอบการอาหารได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ	
กรุงเทพมหานคร”	
กิจกรรมที่ 2 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย	
2. ภารกิจส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร	68
2.1 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย	
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี	69
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด	78
กิจกรรมที่ 5 การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของ	80
กรุงเทพมหานคร	
กิจกรรมที่ 6 การศึกษาวิจัยด้านอาหารปลอดภัย	87

	หน้า
2. ภารกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร (ต่อ)	117
2.2 โครงการ/กิจกรรมอื่นๆ	
(1) โครงการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร	118
(2) โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service	121
(3) โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen)	137
(4) กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา	141
(5) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร	148
(6) การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร	153
(7) การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	158
3. ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร	167
3.1 การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์	168
3.2 การตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	171
(1) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ	172
(2) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน	177
(3) การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่	179
4. ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการ สุขาภิบาลอาหาร	188
(1) โครงการอบรมความรู้ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522	189
(2) กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร	191
5. ภารกิจอื่นๆ	194
(1) การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง	195
(2) การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”	198
(3) การตรวจกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ	204
(4) การดำเนินการนโยบายด้านอาหารของกรุงเทพมหานคร	208
(5) การตรวจผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	211

สารบัญแผนภูมิ

	หน้า
แผนภูมิที่ 1 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์	21
แผนภูมิที่ 2 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามเชื้อทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร	22
แผนภูมิที่ 3 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร	23
แผนภูมิที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ	24
แผนภูมิที่ 5 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี	25
แผนภูมิที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	26
แผนภูมิที่ 7 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ	27
แผนภูมิที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้านจุลินทรีย์ (น้ำยาทดสอบ SI - 2, อ 11 และ อ 12)	28
แผนภูมิที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์	28
แผนภูมิที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำแนกตามชนิดตัวอย่าง	29
แผนภูมิที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11)	30
แผนภูมิที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12) ในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์	31
แผนภูมิที่ 13 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12) ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำแนกตามชนิดตัวอย่าง	32
แผนภูมิที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) ด้านเคมี	34
แผนภูมิที่ 15 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	36

	หน้า
แผนภูมิที่ 16 แสดงร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	53
แผนภูมิที่ 17 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2567	56
แผนภูมิที่ 18 แสดงสถิติร้อยละของสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567	57
แผนภูมิที่ 19 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทสถานประกอบการ	59
แผนภูมิที่ 20 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน	61
แผนภูมิที่ 21 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทสถานประกอบการ	62
แผนภูมิที่ 22 แสดงร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	63
แผนภูมิที่ 23 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567)	64
แผนภูมิที่ 24 แสดงร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องซึ่งส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567)	65
แผนภูมิที่ 25 แสดงข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	69
แผนภูมิที่ 26 แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	72
แผนภูมิที่ 27 แสดงผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	75
แผนภูมิที่ 28 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ	108
แผนภูมิที่ 29 ผลการวิเคราะห์กรดเบนโซอิกในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง	109
แผนภูมิที่ 30 ผลการวิเคราะห์กรดซอร์บิกในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง	110
แผนภูมิที่ 31 ผลตรวจวิเคราะห์เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	111

	หน้า
แผนภูมิที่ 32 ผลตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร และอุปกรณ์สัมผัสอาหาร	112
แผนภาพที่ 33 ผลตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและผลตรวจวิเคราะห์หยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด	113
แผนภูมิที่ 34 ผลตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ	113
แผนภูมิที่ 35 แสดงร้อยละของผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)	126
แผนภูมิที่ 36 แสดงร้อยละของผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้การฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร	132
แผนภูมิที่ 37 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 – 2567	136
แผนภูมิที่ 38 แสดงผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา	143
แผนภูมิที่ 39 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและน้ำ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) โดยโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร	152
แผนภูมิที่ 40 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประจวบ 5 เขตปทุมวัน	163
แผนภูมิที่ 41 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนาค เขตพระนคร	164
แผนภูมิที่ 42 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2567	180
แผนภูมิที่ 43 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2567	181
แผนภูมิที่ 44 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปี พ.ศ. 2567	184
แผนภูมิที่ 45 แสดงสถิติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2562 - 2567	205
แผนภูมิที่ 46 แสดงจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2562 - 2567	205

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	20
ตารางที่ 2 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	21
ตารางที่ 3 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ	22
ตารางที่ 4 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร	23
ตารางที่ 5 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร	24
ตารางที่ 6 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ	25
ตารางที่ 7 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์	26
ตารางที่ 8 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ	29
ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร	31
ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง	32
ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ12) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร	35
ตารางที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามพารามิเตอร์ที่ตรวจ	37
ตารางที่ 13 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร	47
ตารางที่ 14 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	48
ตารางที่ 15 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	52
ตารางที่ 16 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	55
ตารางที่ 17 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2567	56
ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	59

	หน้า
ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	60
ตารางที่ 20 แสดงข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	69
ตารางที่ 21 ผลตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	74
ตารางที่ 22 แสดงผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียชนิด (SI-2) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	75
ตารางที่ 23 จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี พ.ศ. 2567	83
ตารางที่ 24 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี พ.ศ. 2567	84
ตารางที่ 25 แสดงจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่าย อาหาร (n = 57)	91
ตารางที่ 26 ผลตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	94
ตารางที่ 27 สรุปผลตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ	95
ตารางที่ 28 ผลตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและ อุปกรณ์สัมผัสอาหาร ผลตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลา ในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร และผลตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่อง เคียงชนิดผักสด โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit)	96
ตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์ ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก	99
ตารางที่ 30 ผลการวิเคราะห์การรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร	103
ตารางที่ 31 ตารางแสดงผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม หลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่ เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)	126
ตารางที่ 32 ตารางแสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะ ผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)	127
ตารางที่ 33 ตารางแสดงจำนวนผู้ประกอบการเข้าอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่ มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบออนไลน์ผ่าน ระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุม google meet และ facebook live จำนวน 10 รุ่น ระหว่างวันที่ 25 - 29 มีนาคม 2567	130
ตารางที่ 34 ตารางแสดงผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้การฝึกอบรมหลักสูตร บ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร	132

	หน้า
ตารางที่ 35 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมหลักสูตรปมเพาะผู้ประกอบการอาหาร สู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร	133
ตารางที่ 36 ผลการตรวจสอบสุขลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร	137
ตารางที่ 37 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร	138
ตารางที่ 38 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร	139
ตารางที่ 39 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	146
ตารางที่ 40 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ ครั้งที่ 1 – 4	154
ตารางที่ 41 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหารพร้อมบริโภค ครั้งที่ 1 – 4	155
ตารางที่ 42 ผลการตรวจด้านความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 – 4	155
ตารางที่ 43 ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ ครั้งที่ 1 – 4	156
ตารางที่ 44 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู 5 เขตปทุมวัน	162
ตารางที่ 45 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการ กรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดดา เขตพระนคร	164
ตารางที่ 46 ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารเจด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์	173
ตารางที่ 47 ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารในเทศกาลตรุษจีนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)	177
ตารางที่ 48 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2567	180
ตารางที่ 49 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2567	181
ตารางที่ 50 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะ อาหารและบรรจุภัณฑ์) ปี พ.ศ.2567	182
ตารางที่ 51 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ ปี พ.ศ. 2567	182
ตารางที่ 52 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปี พ.ศ. 2567	183
ตารางที่ 53 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปี พ.ศ. 2567	183
ตารางที่ 54 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และการตรวจสอบสุขลักษณะ สถานที่จำหน่ายอาหาร	199
ตารางที่ 55 ผลการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและการเล่นเกมตอบคำถามเกี่ยวกับ อาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึกแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ	201
ตารางที่ 56 ผลการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	212

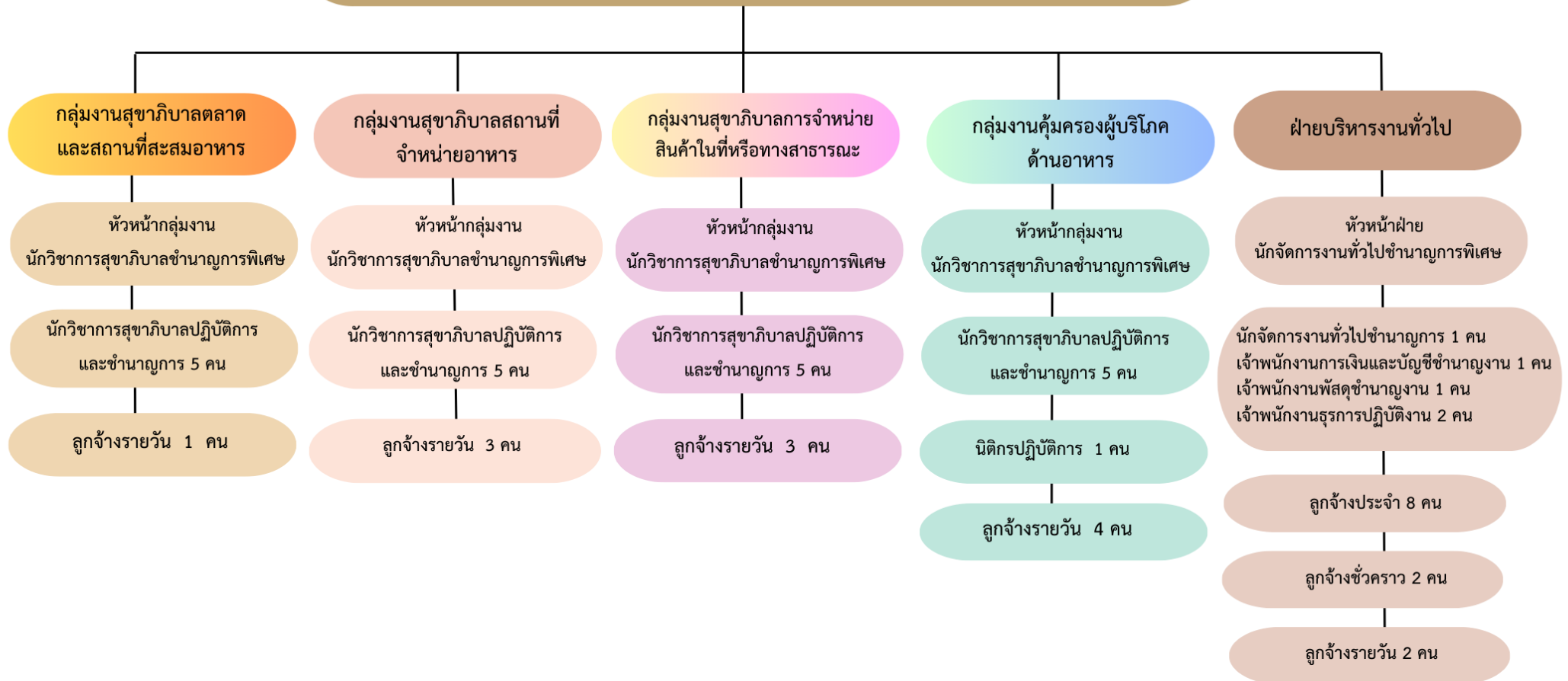
บทนำ

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 การสร้างเมืองปลอดภัยและหุ่นตัวต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5 เมืองสุขภาพดี (Healthy City) ให้มีความสำคัญกับการพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาโดยการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและมีการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (ด้านสาธารณสุข) (ปี 2561 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทที่ 13 การเสริมสร้างให้คนไทยมีสุขภาพที่ดี แผนย่อยที่ 1 การสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพและการป้องกันและควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่คุกคามสุขภาพ โดยมีส่วนสนับสนุนแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) หมายความว่า 2 ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน รวมทั้งยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2561 - 2580 ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในอาหารที่มีคุณภาพสูง ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคและการค้าทั้งในและต่างประเทศ

จากสถานการณ์การเจ็บป่วยด้วยโรคอาหารเป็นพิษในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี ล่าสุด (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 รถเรขายอาหารแบบให้บริการเข้าถึงชุมชน ประกอบกับการเคลื่อนย้ายและเพิ่มจำนวนแรงงานต่างด้าวที่ขาดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการอาหาร สิ่งเหล่านี้ส่งผลต่อสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้น สำนักงานฯ จึงได้จัดทำโครงการและกิจกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม กำกับ สถานประกอบการกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมาตรการป้องกันโรคติดต่อ เพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนทั้งในด้านการได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี และได้รับการป้องกันการเกิดโรคติดต่อในสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ ประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้วย

โครงสร้างองค์กรกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร



อัตรากำลังเจ้าหน้าที่

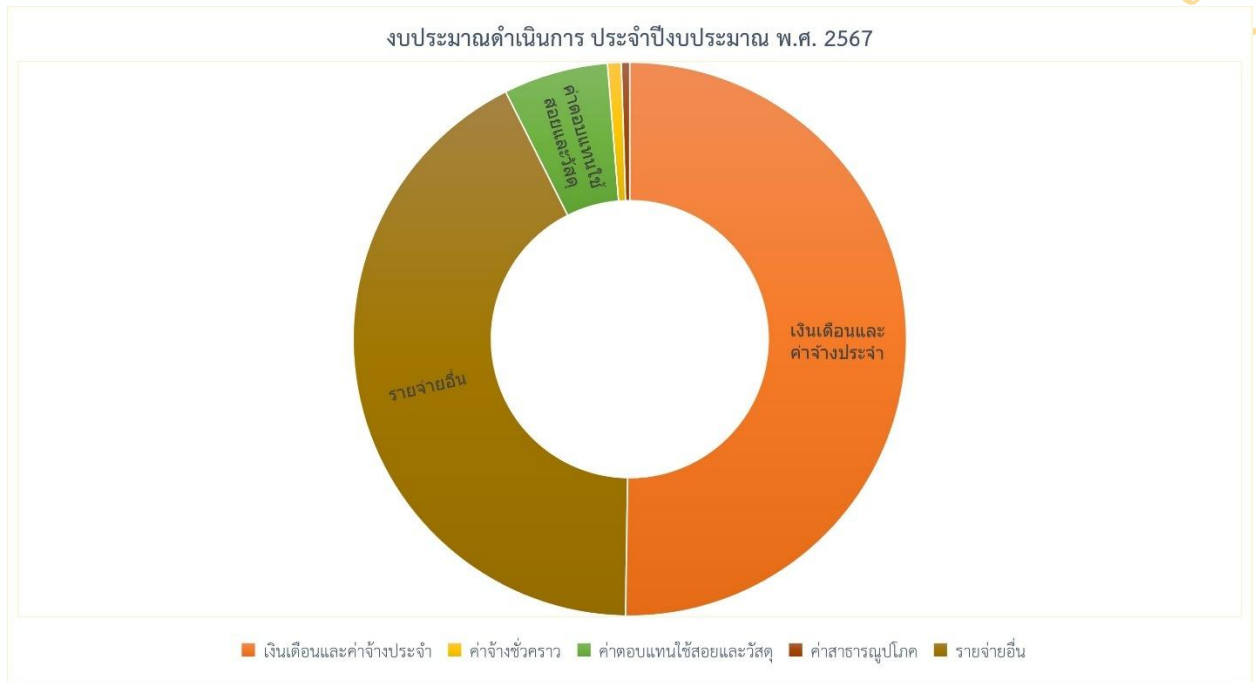
โครงสร้าง การแบ่งส่วนราชการ	อัตรากำลัง (คน)				
	ข้าราชการ	ลูกจ้าง ประจำ	ลูกจ้าง ชั่วคราว	ลูกจ้าง รายวัน	รวม
ผู้อำนวยการกอง	1	-	-	-	1
กลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสม อาหาร	6	-	-	1	7
กลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร	6	-	-	3	9
กลุ่มงานสุขาภิบาล การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	6	-	-	3	9
กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร	7	-	-	4	11
ฝ่ายบริหารงานทั่วไป	6	8	2	2	20
รวม	32	8	2	13	55

งบประมาณ

กองสุขาภิบาลอาหารได้รับอนุมัติงบประมาณสำหรับปฏิบัติงานตามภารกิจ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
ทั้งสิ้น 35,820,200 บาท โดยแบ่งเป็น

งบดำเนินการ	35,820,200	บาท	คิดเป็นร้อยละ	100.0
งบลงทุน	-	บาท	คิดเป็นร้อยละ	00.0

โดยมีการจัดสรรงบประมาณสำหรับงบดำเนินการ ดังนี้



งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2567 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

รายการ	งบประมาณ ที่ได้รับอนุมัติ (บาท)	โอนออก/- (บาท)	รับโอน/+ (บาท)	งบประมาณ หลังโอน (บาท)
งบดำเนินการ				
เงินเดือนและค่าจ้างประจำ	14,153,200	0	0	14,153,200
ค่าจ้างชั่วคราว	288,100	62,282	0	225,818
ค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ	1,723,400	820	0	1,722,580
ค่าสาธารณูปโภค	119,600	0	19,500	139,100
เงินอุดหนุน				
รายจ่ายอื่น	18,685,900	6,759,048	0	11,926,852
รวม	34,970,200	6,825,150	19,500	33,718,200
ค่าครุภัณฑ์	850,000	5,000	0	845,000
ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง				
รวม	0	0	0	0
รวมทั้งสิ้น	35,820,200	6,827,150	19,500	3456,200

ผลการดำเนินงานตามภารกิจของกองสุขาภิบาลอาหาร

1

ภารกิจงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2567

2

ภารกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3

ภารกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพบุคลากรทางวิชาการสุขาภิบาลอาหาร

4

ภารกิจอื่นๆ

1. ผลการปฏิบัติราชการตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2567

1. การกิจการยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัตินโยบาย ประจำปี พ.ศ. 2567

1.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

1. แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (ระยะที่ 3) (พ.ศ. 2566 - 2570)

ยุทธศาสตร์ที่ 1	การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์
ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 1.5	เมืองสุขภาพดี (Healthy City)
เป้าประสงค์ที่ 1.5.11	ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
กลยุทธ์ ที่ 1.5.11.2	ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร
ตัวชี้วัด	1) ชื่อตัวชี้วัด ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค / ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100 2) ชื่อตัวชี้วัด ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ / ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 100
เป้าหมาย	1) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรค ร้อยละ 100 2) ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนสารพิษ ร้อยละ 100

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1.1 ส่งเสริมการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหาร

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 1 การเฝ้าระวังและประเมินความเสี่ยงการระบาดของโรคและการปนเปื้อนสารพิษของอาหารและน้ำ

1. ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กรุงเทพมหานครได้ตรวจสอบเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มตรวจหาเชื้อโรคและสารเคมีอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในสถานประกอบการอาหารที่มีอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเกือบสองหมื่นราย ได้แก่ ตลาด ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการด้านอาหารปรับปรุง พัฒนา สุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร และให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐในการควบคุมคุณภาพอาหารที่จำหน่ายให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นการสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค โดยได้ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ทั้งทางห้องปฏิบัติการและการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test - kit) โดยมีตัวชี้วัด เป้าหมายและผลการดำเนินงาน ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ตัวชี้วัด เป้าหมาย และผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์		
1.1 ทางห้องปฏิบัติการ	3,000	3,000
1.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	114,350	116,143
2. จำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี		
2.1 ทางห้องปฏิบัติการ	300	300
2.2 โดยชุดทดสอบเบื้องต้น	116,645	89,690
3. ตัวอย่างอาหารที่ได้รับการสุ่มตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษ และในกรณีที่พบการปนเปื้อนได้รับการแก้ไข (ตัวชี้วัด)	98	100

2. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีแผนการสุ่มเก็บตัวอย่างทั้งหมดในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ทั้ง 50 เขต จำนวน 3,500 ตัวอย่าง มีการดำเนินการเก็บตัวอย่าง ระหว่างวันที่ 9 มกราคม – 7 สิงหาคม 2567 สามารถเก็บตัวอย่างได้ตามเป้าหมาย คือ 3,500 ตัวอย่าง โดยเป็นการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์หาเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร จำนวน 3,100 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผัก ผลไม้ (Pesticide 4 groups) จำนวน 150 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์หาสารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin) จำนวน 150 ตัวอย่าง และตรวจหาสารกันเสียในอาหาร (Benzoic acid & Sorbic acid) ในน้ำพริก จำนวน 100 ตัวอย่าง

ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างทั้งหมดจำนวน 3,500 ตัวอย่าง แบ่งตามประเภทรายการตรวจวิเคราะห์ จากทั้งหมด 4 รายการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2,950 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.29 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 550 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 15.71 แสดงดังตารางที่ 2

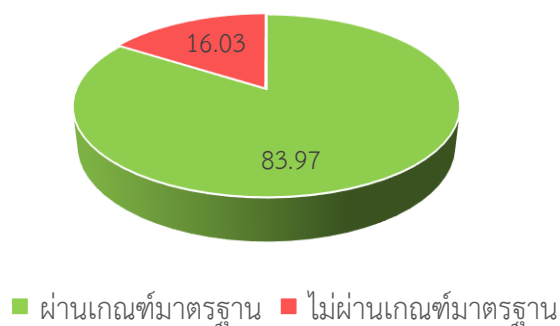
ตารางที่ 2 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการ

ลำดับ	ประเภทรายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร 4 ชนิด	3,100	2,603	83.97	497	16.03
2	สารกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักผลไม้ (ยาฆ่าแมลง)	150	117	78.00	33	22.00
3	สารพิษจากเชื้อราในอาหาร (Aflatoxin)	150	149	99.33	1	0.67
4	สารกันเสียในอาหาร (Benzoic acid & Sorbic acid) ในน้ำพริก	100	81	81.00	19	19.00
รวม		3,500	2,950	84.29	550	15.71

2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์

จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์หาเชื้อจุลินทรีย์ทางห้องปฏิบัติการ เพื่อตรวจหาเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในระบบทางเดินอาหาร ได้แก่ *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholerae* และ *Bacillus cereus* โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 3,100 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 2,603 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 83.97 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 497 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 16.03 แสดงดังแผนภูมิที่ 1

แผนภูมิที่ 1 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์

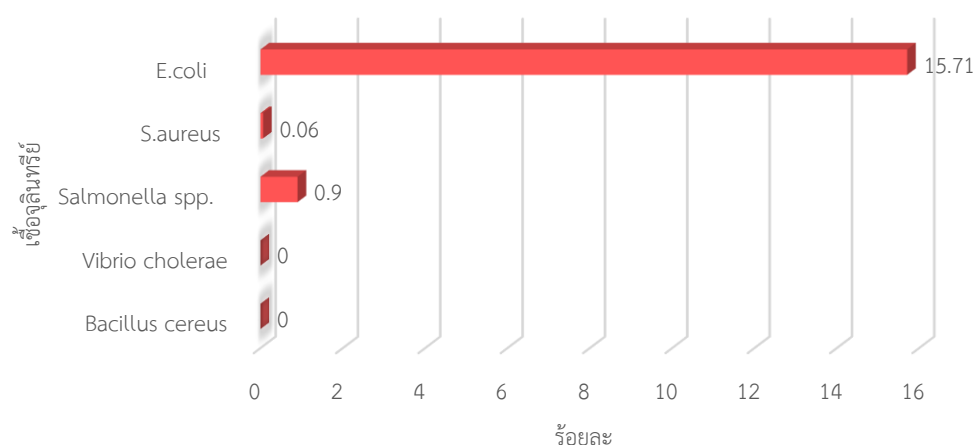


เมื่อวิเคราะห์แยกตามเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารพบว่า เชื้อที่พบการปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด ได้แก่ *E.coli* คิดเป็นร้อยละ 15.71 รองลงมาคือ *Salmonella* spp. คิดเป็นร้อยละ 0.90 และเชื้อ *S.aureus* คิดเป็นร้อยละ 0.06 ตามลำดับ ส่วนเชื้อ *Vibrio cholerae* และ *Bacillus cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร แสดงดังตารางที่ 3 และร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร แสดงดังแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 3 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามเชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	<i>E.coli</i>	3,100	2,613	84.29	487	15.71
2	<i>S.aureus</i>	3,100	3,098	99.94	2	0.06
3	<i>Salmonella</i> spp.	3,100	3,072	99.10	28	0.90
4	<i>Vibrio cholerae</i>	2,080	2,080	100	0	0
5	<i>Bacillus cereus</i>	1,020	1,020	100	0	0

แผนภูมิที่ 2 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามเชื้อทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหาร

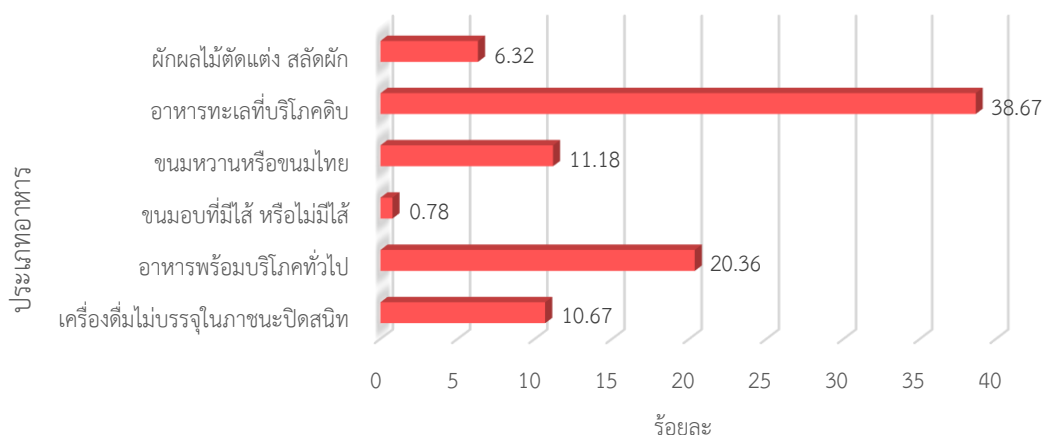


เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทอาหารพบว่า ประเภทอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ อาหารทะเลที่บริโภคดิบ คิดเป็นร้อยละ 38.67 รองลงมา ได้แก่ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 20.36 ขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 11.18 เครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 10.67 ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก คิดเป็นร้อยละ 6.32 และขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้ คิดเป็นร้อยละ 0.78 ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร แสดงดังตารางที่ 4 และร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร แสดงดังแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 4 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ผักผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	285	267	93.68	18	6.32
2	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	150	92	61.33	58	38.67
3	ขนมหวานหรือขนมไทย	465	413	88.82	52	11.18
4	ขนมอบที่มีไส้ หรือไม่มีไส้	255	253	99.22	2	0.78
6	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	1,645	1,310	79.64	335	20.36
7	เครื่องดื่มไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท	300	268	89.33	32	10.67
รวมทั้งหมด		3,100	2,603	83.97	497	16.03

แผนภูมิที่ 3 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทอาหาร

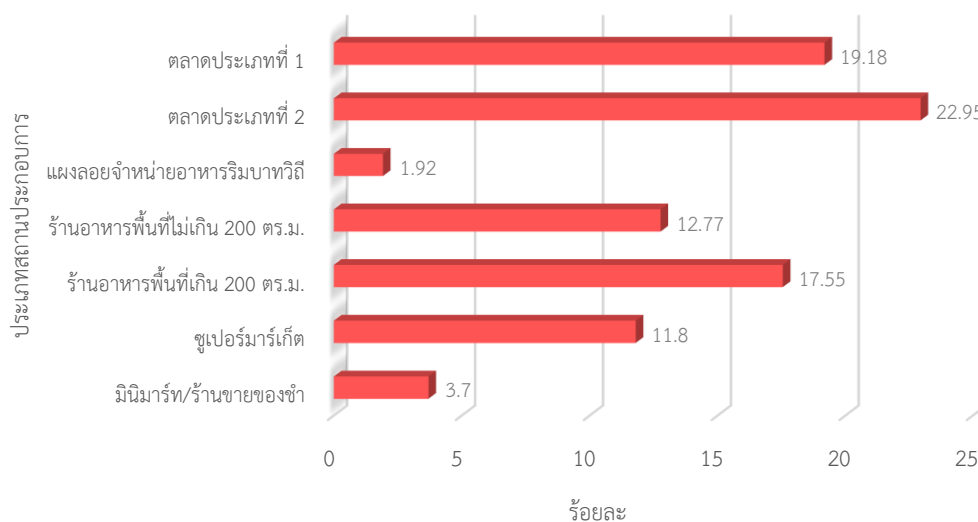


เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทสถานประกอบการ พบว่าสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ ตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 22.95 รองลงมาได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 19.18 ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. คิดเป็นร้อยละ 17.55 ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. คิดเป็นร้อยละ 12.77 ซูเปอร์มาร์เก็ต คิดเป็นร้อยละ 11.80 มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ คิดเป็นร้อยละ 3.70 และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี คิดเป็นร้อยละ 1.92 ตามลำดับสรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ แสดงดังตารางที่ 5 และร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ แสดงดังแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 5 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ

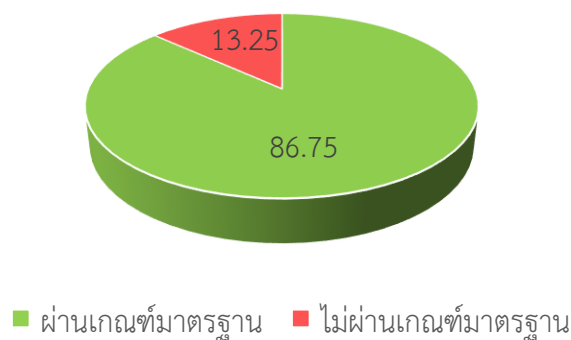
ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ตลาดประเภทที่ 1	438	354	80.82	84	19.18
2	ตลาดประเภทที่ 2	488	376	77.05	112	22.95
3	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	52	51	98.08	1	1.92
4	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	509	444	87.23	65	12.77
5	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	815	672	82.45	143	17.55
6	ซูเปอร์มาร์เก็ต	771	680	88.20	91	11.80
7	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	27	26	96.30	1	3.70
รวมทั้งหมด		3,100	2,603	83.97	497	16.03

แผนภูมิที่ 4 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์แยกตามประเภทสถานประกอบการ



จากการสุ่มตัวอย่างอาหารที่วางจำหน่ายในร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านจำหน่ายอาหารในโรงเรียน ในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี จำนวน 3 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลง Aflatoxin และ สารกันเสีย (Benzoic acid & Sorbic acid) ในน้ำพริก โดยผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้านเคมี มีการสุ่มเก็บ ตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 400 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 347 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 86.75 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 53 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 13.25 แสดงดังแผนภูมิที่ 5

แผนภูมิที่ 5 ร้อยละผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี

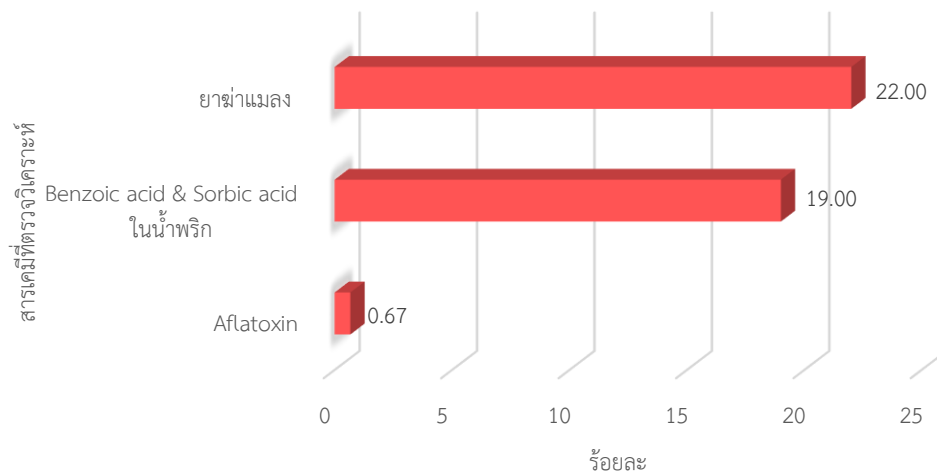


เมื่อวิเคราะห์แยกสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าสารเคมีที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ ยาฆ่าแมลง คิดเป็นร้อยละ 22.00 รองลงมา ได้แก่ สารกันเสีย (Benzoic acid & Sorbic acid) ในน้ำพริก คิดเป็นร้อยละ 19.00 และ Aflatoxin คิดเป็นร้อยละ 0.67 ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามประเภทอาหารสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ แสดงดังตารางที่ 7 และร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ แสดงดังแผนภูมิที่ 6

ตารางที่ 6 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ยาฆ่าแมลง	150	117	78.00	33	22.00
2	สารกันเสีย (Benzoic acid & Sorbic acid) ในน้ำพริก	100	81	81.00	19	19.00
3	Aflatoxin	150	149	99.33	1	0.67
รวมทั้งหมด		400	347	86.75	53	13.25

แผนภูมิที่ 6 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานแยกตามสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์

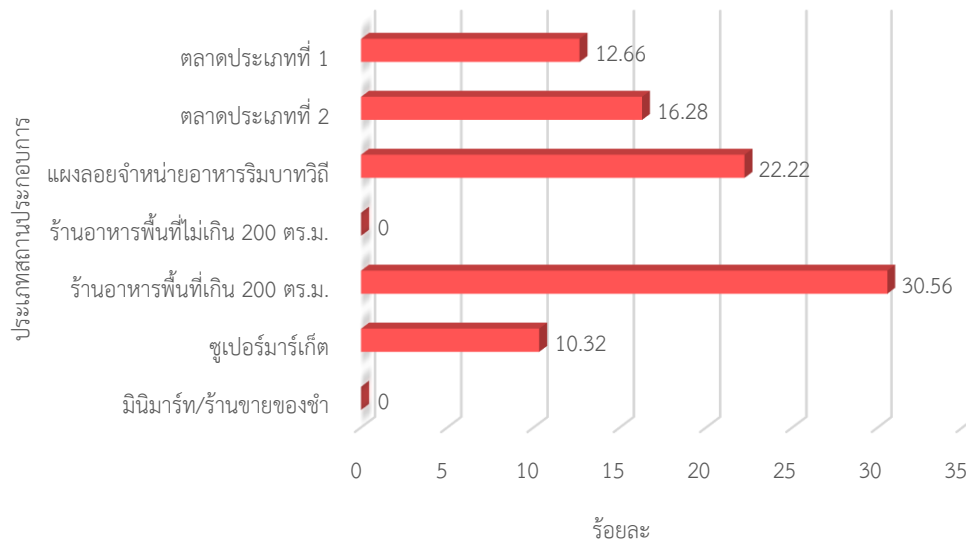


เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทสถานประกอบการ พบว่าสถานประกอบการที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. คิดเป็นร้อยละ 30.56 รองลงมาได้แก่ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี คิดเป็นร้อยละ 22.22 ตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 16.28 ตลาดประเภทที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 12.66 ซูเปอร์มาร์เก็ต คิดเป็นร้อยละ 10.32 ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ แสดงดังตารางที่ 7 และร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ ดังแผนภูมิที่ 7

ตารางที่ 7 สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ

ลำดับ	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด	ผลการตรวจวิเคราะห์			
			ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน		ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ตลาดประเภทที่ 1	79	69	87.34	10	12.66
2	ตลาดประเภทที่ 2	86	72	83.72	14	16.28
3	แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	9	7	77.78	2	22.22
4	ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	25	25	100	0	0
5	ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	36	25	69.44	11	30.56
6	ซูเปอร์มาร์เก็ต	155	139	89.68	16	10.32
7	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	10	10	100	0	0
รวมทั้งหมด		400	347	86.75	53	13.25

แผนภูมิที่ 7 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมีแยกตามประเภทสถานประกอบการ



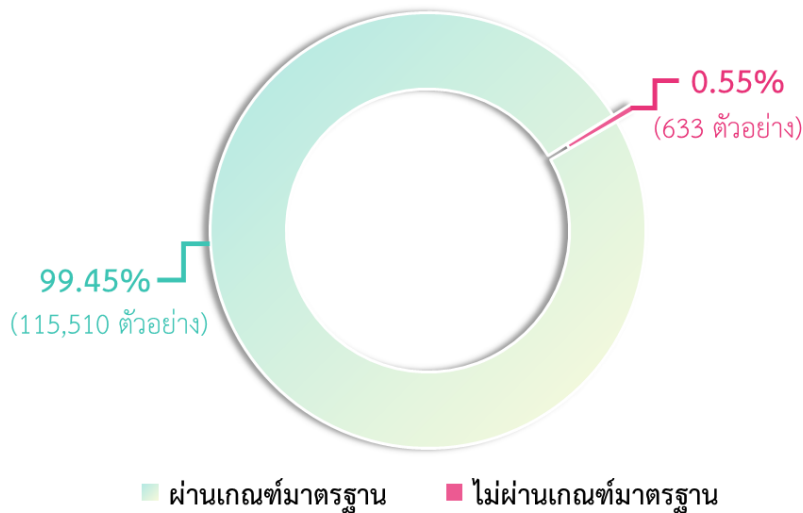
3. ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – Kit)

กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมาย ตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้นหาสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ ตรวจหาสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว กรดแอสซาร์ ในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ไอโอเทปในเกลือบริโภค เสรียมไอโอดีน และตรวจหาจุลินทรีย์ชนิดโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำบริโภค น้ำแข็ง ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร และเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ปนเปื้อนในอาหาร มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ตรวจวิเคราะห์ทั้งสิ้น จำนวน 205,833 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 205,147 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.67 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 686 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.33 โดยสามารถแบ่งออกเป็นด้านจุลินทรีย์และเคมี ดังต่อไปนี้

3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านจุลินทรีย์

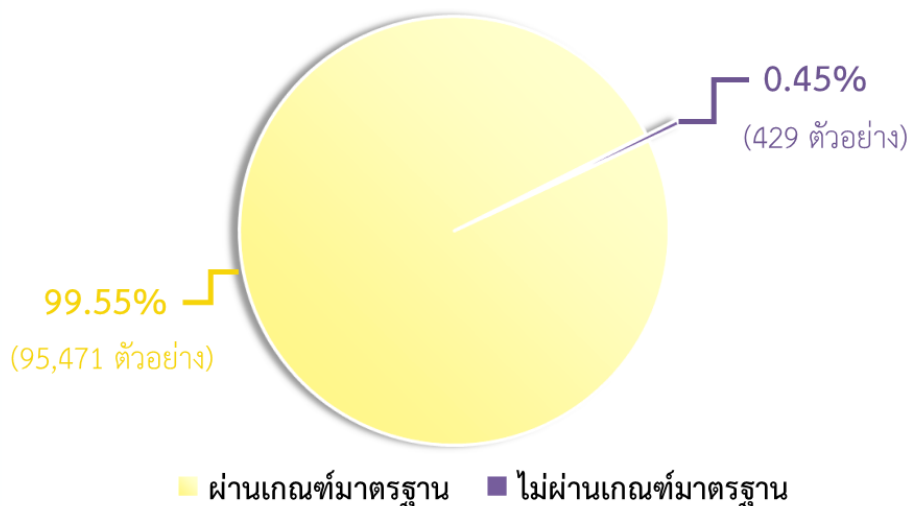
ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น 3 ชนิด ได้แก่ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) และตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคด้วยน้ำยาทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) และตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (อ 12) โดยสุ่มตรวจทั้งหมด จำนวน 116,143 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 115,510 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.45 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 633 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.55 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 8

แผนภาพที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้นด้านจุลินทรีย์ (น้ำยาทดสอบ SI - 2, อ 11 และ อ 12)



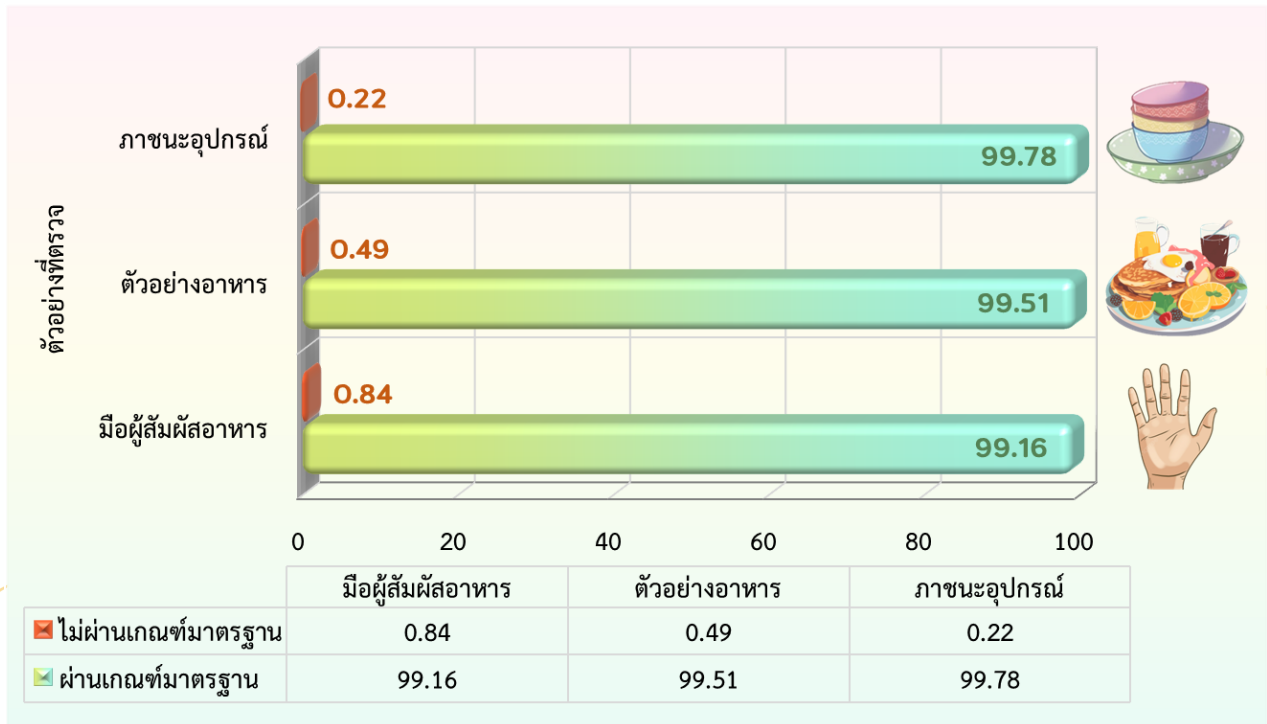
3.1.1 เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำนวน 95,471 ตัวอย่าง พบตัวอย่างผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 95,042 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.55 และตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 429 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.45 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 9

แผนภูมิที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์



เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 0.84 0.49 และ 0.22 ตามลำดับ ดังแสดงในแผนภูมิที่ 10

แผนภูมิที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำแนกตามชนิดตัวอย่าง



เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหารประเภทผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผักมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 1.22 รองลงมาคือขนมหวานหรือขนมไทย คิดเป็นร้อยละ 0.89 รองลงมาคือเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.55 รองลงมาคืออาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.50 รองลงมาคืออาหารประเภทขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ คิดเป็นร้อยละ 0.11 และประเภทอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มฯ ได้แก่ อาหารทะเลที่บริโภคดิบ ดังแสดงในตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	329	325	98.78	4	1.22
2	ขนมหวานหรือขนมไทย	1,577	1,563	99.11	14	0.89
3	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท	3,987	3,965	99.45	22	0.55
4	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	17,511	17,424	99.50	87	0.50

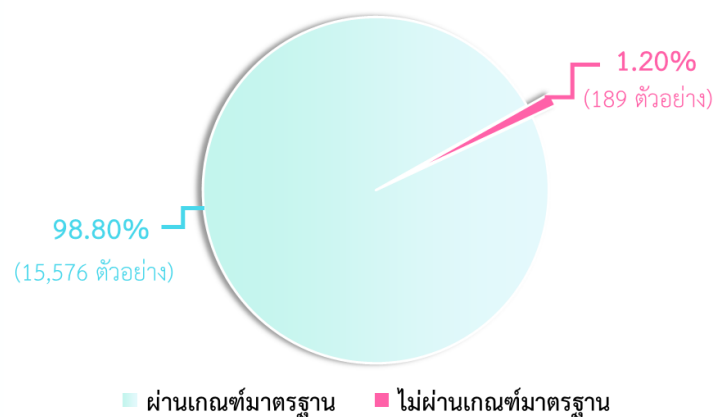
ตารางที่ 8 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ประเภทตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	2,852	2,849	99.89	3	0.11
6	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	199	199	100.00	0	-
รวม		26,455	26,325	99.51	130	0.49

3.1.2 เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง

ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง โดยนำยาทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) จำนวน 15,765 ตัวอย่าง พบตัวอย่างอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 15,576 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.80 และตัวอย่างที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 189 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.20 ดังแสดงในแผนภาพที่ 11

แผนภาพที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคและน้ำแข็ง (อ 11)



เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่าน้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ 1.26 และน้ำบริโภคปนเปื้อน ร้อยละ 0.47 ดังแสดงในตารางที่ 9

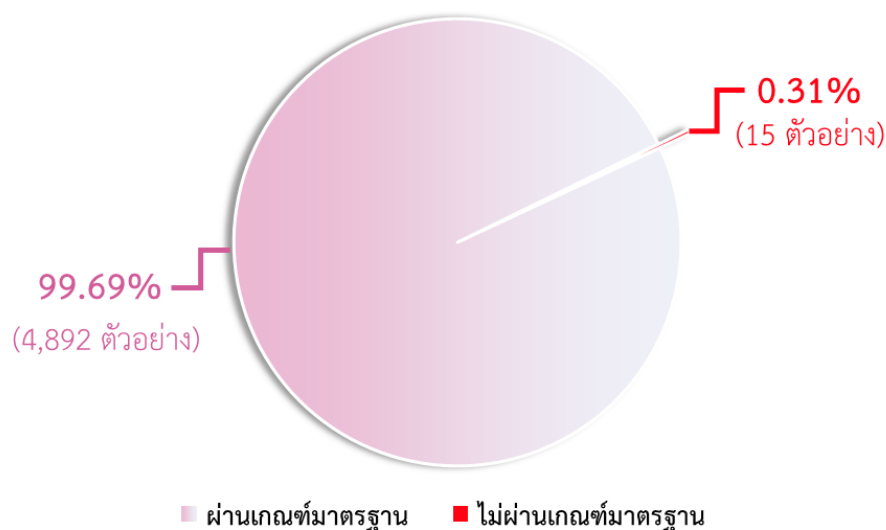
ตารางที่ 9 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำ
บริโภคและน้ำแข็ง (อ 11) จำแนกตามชนิดตัวอย่าง

ลำดับ ที่	ตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	น้ำแข็ง	14,486	14,303	98.74	183	1.26
2	น้ำบริโภค	1,279	1,273	99.53	6	0.47
รวม		15,765	15,576	98.80	189	1.20

3.1.3 เชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร
และภาชนะอุปกรณ์

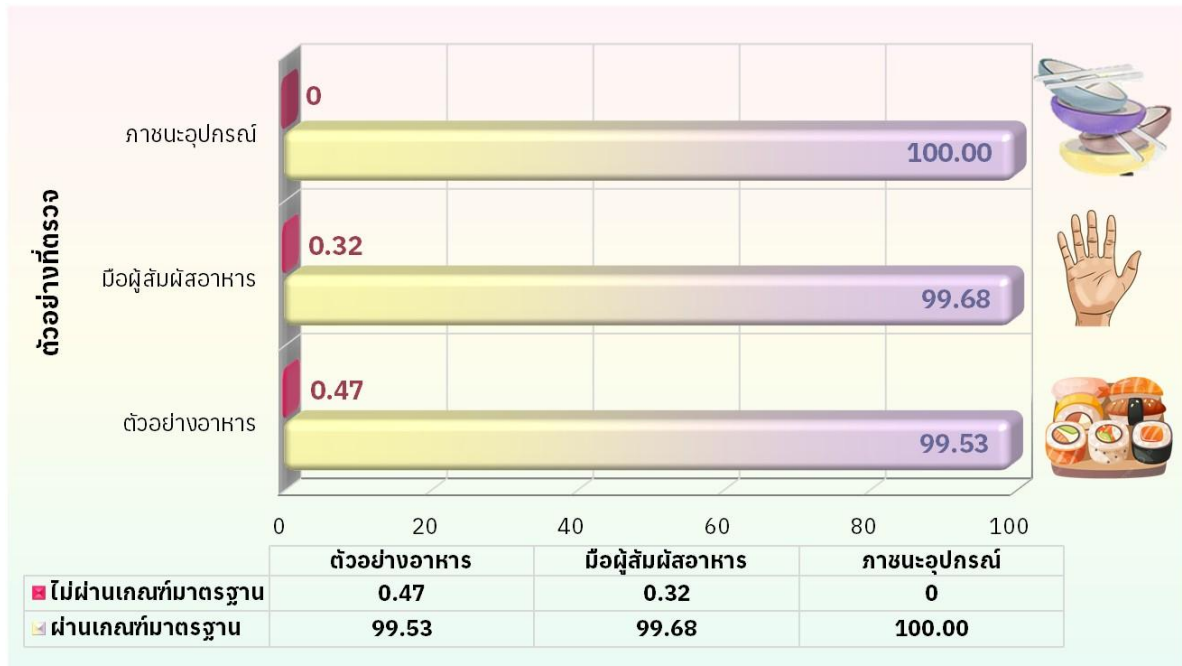
ตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในอาหารพร้อมบริโภค
มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาซัลโมเนลลาในอาหาร (อ 12) จำนวน 4,907
ตัวอย่าง พบตัวอย่างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 4,892 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.69 และตัวอย่างไม่ผ่าน
เกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 15 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.31 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 12

แผนภูมิที่ 12 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12)
ในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์



เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา
ในตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ 0.47 รองลงมาคือ มือผู้สัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ 0.32 และภาชนะ
อุปกรณ์ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา ดังแสดงในแผนภูมิที่ 13

แผนภูมิที่ 13 ร้อยละของตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12) ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำแนกตามชนิดตัวอย่าง



เมื่อวิเคราะห์แยกตามชนิดของตัวอย่างอาหารที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ในตัวอย่างอาหารประเภทเครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท คิดเป็นร้อยละ 0.52 รองลงมาคือ อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 0.50 และประเภทอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) ได้แก่ อาหารประเภทผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก อาหารทะเลที่บริโภคดิบ ขนมหวานหรือขนมไทย และขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้ ดังแสดงในตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร

ลำดับที่	ประเภทตัวอย่างอาหารที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบการปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1	เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุภาชนะปิดสนิท	387	385	99.48	2	0.52
2	อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป	1,189	1,183	99.50	6	0.50
3	ผัก ผลไม้ตัดแต่ง สลัดผัก	7	7	100.00	0	-
4	อาหารทะเลที่บริโภคดิบ	23	23	100.00	0	-

ตารางที่ 10 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI - 2) จำแนกตามประเภทตัวอย่างอาหาร (ต่อ)

ลำดับ ที่	ประเภทตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจวิเคราะห์	จำนวน ที่ตรวจทั้งหมด	ผ่าน/ไม่พบ การปนเปื้อน		ไม่ผ่าน/พบ การปนเปื้อน	
			จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
5	ขนมหวานหรือขนมไทย	32	32	100.00	0	-
6	ขนมอบที่มีไส้หรือไม่มีไส้	71	71	100.00	0	-
รวม		1,709	1,701	99.53	8	0.47

3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์โดยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หาสารเคมี 9 รายการ ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอมาลิน สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) กรดแอสซาร์ ในน้ำส้มสายชู ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักผลไม้ สารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ ไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว ซึ่งตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สามารถจำแนกการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี ดังนี้

กลุ่มสารห้ามใช้ในอาหาร

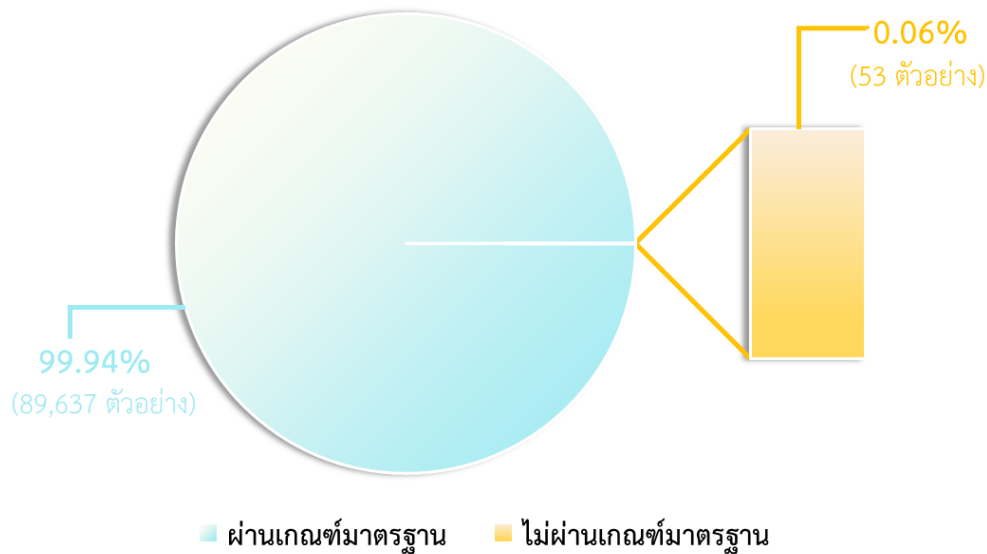
- 1 บอแรกซ์
- 2 ฟอมาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)
- 3 โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว)
- 4 กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)
- 5 กรดแอสซาร์ในน้ำส้มสายชู

กลุ่มอนุญาตให้มีปริมาณตามกำหนด

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

ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีปนเปื้อนในอาหารทั้งสิ้น จำนวน 89,690 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 89,637 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.94 ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ 53 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.06 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 14

แผนภูมิที่ 14 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test – kit) ด้านเคมี



เมื่อวิเคราะห์ผลการตรวจจำแนกตามชนิดของสารเคมีที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าสารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหารตามที่กฎหมายกำหนด จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) และกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอม พบว่าตัวอย่างอาหารพบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) มากที่สุด จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.11 รองลงมาคือสารบอแรกซ์ จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.05 และสารกันรา (กรดซาลิซิลิก) จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03 ส่วนสารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) และกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชูปลอมผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ไม่พบการปนเปื้อน) ทุกตัวอย่าง

ส่วนพารามิเตอร์ที่กฎหมายกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนตามเกณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ในเส้นก๋วยเตี๋ยว สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร และสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จากผลการตรวจวิเคราะห์พบว่า ตัวอย่างอาหารพบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพมากที่สุด จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.12 รองลงมาคือสารไอโอเดทในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน จำนวน 3 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.10 รองลงมาคือยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ จำนวน 18 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.06 และตัวอย่างอาหารเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ตรวจวิเคราะห์หาวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) ผ่านเกณฑ์คุณภาพทุกตัวอย่าง ดังแสดงในตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น จำแนกตามพารามิเตอร์ที่ตรวจ

ลำดับ ที่	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	จำนวนที่ตรวจ ทั้งสิ้น	ผลการตรวจวิเคราะห์ (จำนวน/ร้อยละ)	
			ผ่านเกณฑ์คุณภาพ	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
สารเคมีอันตราย (ห้ามใช้ในอาหาร)				
1	สารบอแรกซ์	27,657	27,644 (ร้อยละ 99.95)	13 (ร้อยละ 0.05)
2	สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	12,207	12,194 (ร้อยละ 99.89)	13 (ร้อยละ 0.11)
3	สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	5,722	5,722 (ร้อยละ 100)	0
4	สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	6,082	6,080 (ร้อยละ 99.97)	2 (ร้อยละ 0.03)
5	กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	2,224	2,224 (ร้อยละ 100)	0
สารเคมีปนเปื้อนในอาหารตามเกณฑ์คุณภาพ				
6	ยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักและผลไม้	27,923	27,905 (ร้อยละ 99.94)	18 (ร้อยละ 0.06)
7	วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	1,792	1,792 (ร้อยละ 100)	0
8	สารโพลาร์ ในน้ำมันทอดซ้ำ	3,218	3,214 (ร้อยละ 99.88)	4 (ร้อยละ 0.12)
9	สารไอโอเดท ในเกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	2,865	2,862 (ร้อยละ 99.90)	3 (ร้อยละ 0.10)
รวมทั้งสิ้น		89,690	89,637 (ร้อยละ 99.94)	53 (ร้อยละ 0.06)

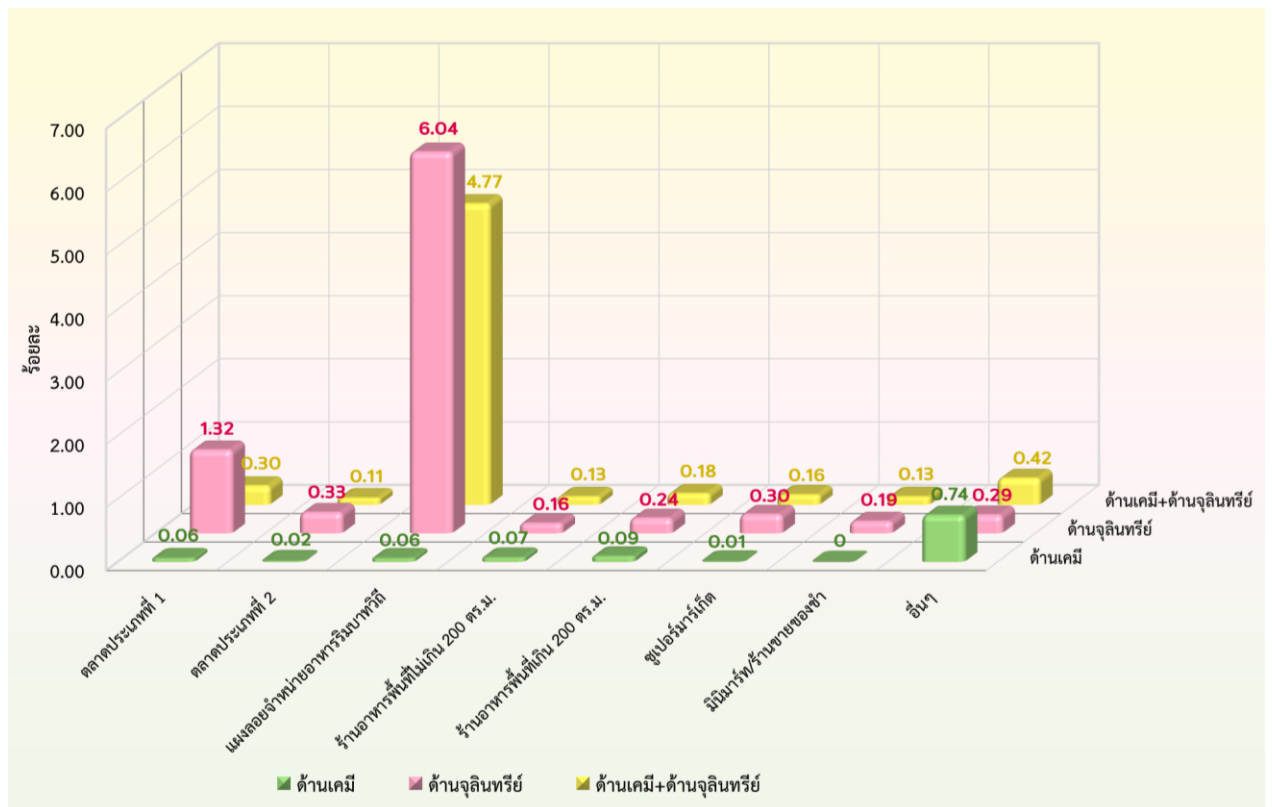
3.3 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

ผลวิเคราะห์ผลการตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้างอาคาร) ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ร้านอาหารพื้นที่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.77 รองลงมาคือ อื่นๆ อาทิ ร้านจำหน่ายอาหารในเทศกาลต่างๆ เป็นต้น คิดเป็นร้อยละ 0.42 ตลาดประเภทที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 0.30 ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. คิดเป็นร้อยละ 0.18 ซูเปอร์มาร์เก็ต คิดเป็นร้อยละ 0.16 ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. เท่ากับมินิมาร์ท/ร้านขายของ คิดเป็นร้อยละ 0.13 และตลาดประเภทที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 0.11 ตามลำดับ

เมื่อวิเคราะห์ผลตรวจคุณภาพอาหารจำแนกตามด้านที่ตรวจวิเคราะห์ ได้แก่ ด้านเคมี พบว่าสถานประกอบการอาหารประเภทอื่น ๆ ตรวจพบสารเคมีปนเปื้อนในอาหารมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.74 ส่วนด้านจุลินทรีย์ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีปัญหาตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์มากที่สุด กล่าวคือพบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และเชื้อซัลโมเนลลามากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 6.04 ดังแสดงในแผนภูมิที่ 15

แผนภูมิที่ 15 ร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ตรวจพบการปนเปื้อนไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ จำแนกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร



เมื่อวิเคราะห์จำแนกตามพารามิเตอร์ที่ตรวจวิเคราะห์ พบว่าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีพบการปนเปื้อนฟอร์มาลิน และจุลินทรีย์เกินเกณฑ์คุณภาพมากที่สุดในทุกพารามิเตอร์ กล่าวคือพบปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารพร้อมบริโภคคิดเป็นร้อยละ 4.37 เชื้อซัลโมเนลลา ในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะ และอาหารพร้อมบริโภค คิดเป็นร้อยละ 4.02 และโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภคและน้ำแข็ง คิดเป็นร้อยละ 21.43 และพบว่าตลาดประเภทที่ 1 พบการปนเปื้อนสารกันรา และสารโพลาร์มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 0.17 และ 0.47 ตามลำดับ ส่วนสารบอแรกซ์และไอโอดีนพบเกินเกณฑ์คุณภาพ

ในร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.14 และ 0.18 ตามลำดับ และพบยาฆ่าแมลง ตกค้างในผักผลไม้เกินเกณฑ์คุณภาพมากที่สุดในสถานประกอบการอื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 1.25 ดังแสดงใน ตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร

ลำดับ ที่	รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร								
		ตลาดประเภทที่ 1			ตลาดประเภทที่ 2			แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี		
		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
			จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี										
1	บอแรกซ์	3,364	2	0.06	2,768	0	-	609	0	-
2	ฟอร์มาลิน	1,519	3	0.20	1,184	1	0.08	103	1	0.97
3	สารฟอกขาว	1,259	0	-	957	0	-	145	0	-
4	สารกันรา	1,193	2	0.17	661	0	-	92	0	-
5	ยาฆ่าแมลง	6,300	1	0.02	5,127	0	-	339	0	-
6	วัตถุกันเสีย	344	0	-	165	0	-	70	0	-
7	โพลาร์	213	1	0.47	461	1	0.22	219	0	-
8	กรดแอสซึระ	64	0	-	146	0	-	58	0	-
9	ไอโอเดท	90	0	-	87	0	-	23	0	*
รวมด้านเคมี		14,346	9	0.06	11,556	2	0.02	1,658	1	0.06
ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์										
1	SI - 2	2,867	37	1.29	3,990	13	0.33	5,304	232	4.37
2	อ 11	196	6	3.06	348	2	0.57	602	129	21.43
3	อ 12	197	0	-	184	0	-	199	8	4.02
รวมด้านจุลินทรีย์		3,260	43	1.32	4,522	15	0.33	6,105	369	6.04
รวมทั้งหมด		17,606	52	0.30	16,078	17	0.11	7,763	370	4.77

ตารางที่ 12 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร
(ต่อ)

ลำดับ ที่	รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร								
		ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.			ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.			ซูเปอร์มาร์เก็ต		
		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
			จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี										
1	บอแรกซ์	8,137	1	0.01	7,051	10	0.14	3,374	0	-
2	ฟอร์มาลิน	3,941	1	0.03	4,356	5	0.11	904	1	0.11
3	สารฟอกขาว	1,609	0	-	1,388	0	-	261	0	-
4	สารกันรา	1,310	0	-	1,128	0	-	854	0	-
5	ยาฆ่าแมลง	6,557	13	0.20	5,500	3	0.05	2,869	0	-
6	วัตถุกันเสีย	606	0	-	382	0	-	78	0	-
7	โพลาร์	1,097	1	0.09	1,146	1	0.09	36	0	-
8	กรดแอสสระ	881	0	-	777	0	-	135	0	-
9	ไอโอเดท	1,185	1	0.08	1,089	2	0.18	159	0	-
รวมด้านเคมี		25,323	17	0.07	22,817	21	0.09	8,670	1	0.01
ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์										
1	SI – 2	41,093	54	0.13	25,587	52	0.20	8,014	24	0.30
2	อ 11	7,191	23	0.32	3,616	20	0.55	1,326	3	0.23
3	อ 12	2,259	4	0.18	1,358	1	0.07	209	2	0.96
รวมด้านจุลินทรีย์		50,543	81	0.16	30,561	73	0.24	9,549	29	0.30
รวมทั้งหมด		75,866	98	0.13	53,378	94	0.18	18,219	30	0.16

ตารางที่ 12 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร (ต่อ)

ลำดับ ที่	รายการ ตรวจวิเคราะห์	ประเภทสถานประกอบการอาหาร					
		มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ			อื่นๆ		
		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์		จำนวน ทั้งหมด	ไม่ผ่านเกณฑ์	
			จำนวน	ร้อยละ		จำนวน	ร้อยละ
ตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี							
1	บอแรกซ์	2,249	0	-	105	0	-
2	ฟอร์มาลิน	171	0	-	29	1	*
3	สารฟอกขาว	81	0	-	22	0	*
4	สารกันรา	838	0	-	6	0	*
5	ยาฆ่าแมลง	1,151	0	-	80	1	1.25
6	วัตถุกันเสีย	145	0	-	2	0	*
7	โพลาร์	34	0	-	12	0	*
8	กรดแอสซอร์	158	0	-	5	0	*
9	ไอโอเดท	222	0	-	10	0	*
รวมด้านเคมี		5,049	0	-	271	2	0.74
ตรวจวิเคราะห์ด้านจุลินทรีย์							
1	SI – 2	8,010	15	0.19	606	2	0.33
2	อ 11	2,406	6	0.25	80	0	-
3	อ 12	497	0	-	4	0	*
รวมด้านจุลินทรีย์		10,913	21	0.19	690	2	0.29
รวมทั้งหมด		15,962	21	0.13	961	4	0.42

หมายเหตุ * จำนวนตัวอย่างที่สุ่มน้อยกว่า 30 ตัวอย่าง ไม่นำมาคำนวณหาค่าร้อยละเพื่อจัดลำดับ จำเป็นต้องมีการตรวจเฝ้าระวัง โดยเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์อย่างต่อเนื่อง

1. การดำเนินงานยุทธศาสตร์ตามแผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2567

1.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร

1. แผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (ระยะที่ 3) (พ.ศ. 2566 - 2570)

ยุทธศาสตร์ที่ 1	การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์
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 (ระดับ 3 ดาว) ร้อยละ 100 2) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/ Green Service) ร้อยละ 25 3) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/ Green Service Plus) ร้อยละ 15

2. แผนปฏิบัติราชการ ประจำปี พ.ศ. 2567 ของสำนักอนามัย

องค์ประกอบที่ 1	การประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Base)
องค์ประกอบที่ 1.1	ประสิทธิภาพในการดำเนินการภารกิจหลักตามยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานคร (Function Base)
ตัวชี้วัด (เจราจาทกลงการประเมินผล การปฏิบัติราชการฯ)	ระดับความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
เป้าหมาย	ระดับ 5 - ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป - รายงานผลการดำเนินงาน พร้อมทั้งปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ ในการดำเนินงานให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

โครงการ/กิจกรรมสนับสนุน

1. โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย กิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
2. โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการสู่มาตรฐาน Green Service

1.2 ส่งเสริมการรับรองมาตรฐาน สถานประกอบการอาหาร



โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 2 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ความเป็นมาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครมีภารกิจสำคัญในการดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยภายใต้บริบทการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจ สังคม สภาพแวดล้อม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในเขตเมือง ซึ่งมีอัตราการเจริญเติบโตของธุรกิจสถานประกอบการอาหารเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถานประกอบการอาหารที่ได้รับอนุญาตในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง (พ.ศ. 2562 - 2567) จำนวน 19,450 ราย 20,096 ราย 20,166 ราย 21,441 ราย และจำนวน 22,631 ราย ตามลำดับ หากการประกอบกิจการอาหารขาดการบริหารจัดการและระบบควบคุมกำกับมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี นอกจากจะส่งผลกระทบต่อ การเกิดโรคอุจจาระร่วงหรืออาหารเป็นพิษแล้ว 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 กรุงเทพมหานครจึงได้พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร 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) และการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้กับสถานประกอบการอาหารมีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ให้การรับรองฯ โดยได้เริ่มดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ทั้งนี้ กรุงเทพมหานครได้มีการกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงานพัฒนากรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองอาหารปลอดภัยไว้ในแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) ฉบับปรับปรุง ยุทธศาสตร์ที่ 1 การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ยุทธศาสตร์ย่อยที่ 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 สนับสนุนตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2567 ของสำนักอนามัย ตามองค์ประกอบที่ 1 : การประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Base) องค์ประกอบที่ 1.1 ประสิทธิภาพในการดำเนินงานภารกิจหลักตามยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานคร (Function Base) ตัวชี้วัด “ระดับความสำเร็จในการส่งเสริม

ให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” กำหนดค่าเป้าหมาย ระดับ 5 (ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป)

การดำเนินการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจำเป็นต้องดำเนินการอย่างทั่วถึงและต่อเนื่อง เพื่อควบคุมกำกับประกอบการ และเพิ่มทางเลือกที่ดีกว่าให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารจากสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์และได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร อีกทั้งเป็นการเสริมภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อันก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชนในการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ตุลาคม 2566 - 30 กันยายน 2567

วัตถุประสงค์

1. เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ได้มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ครบทั้ง 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ (1) ด้านสุขลักษณะสถานที่ (Place) (2) ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food) (3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ (4) ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)
2. เพื่อควบคุม ติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้มีการรักษามาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เป้าหมายการดำเนินงาน

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 60 ขึ้นไป



กิจกรรมที่ดำเนินการ

1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร รายงานผลดำเนินการผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร หรือแอปพลิเคชัน BKK Food Safety
2. ดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสุ่มตรวจตามหลักวิชาการที่ครอบคลุมทุกประเภทของสถานประกอบการอาหาร และครอบคลุมพื้นที่เขต 50 เขต เพื่อเป็นการกำกับมาตรฐานการรับรองฯ และกระตุ้นให้สถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานอยู่เสมอ
3. จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิก เผยแพร่ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และสำนักงานเขต



วิธีการดำเนินงาน

การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ผลดำเนินการ



1. ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อปรับปรุง พัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร คัดกรองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย โดยสถานประกอบการที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ 4 องค์ประกอบหลัก ดังนี้

เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



1.1 ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความสะอาด และสุขลักษณะของสถานที่ตามประเภทของสถานประกอบการอาหาร และการควบคุมป้องกันโรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายและบริโภคอาหาร โดยใช้แบบตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภทสถานประกอบการในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ยกเว้นหมวดด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม) แสดงดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 เกณฑ์การประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แบบตรวจสอบสุขลักษณะเพื่อให้การรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร * ยกเว้นหมวดการบริการที่เป็นมิตร ต่อสิ่งแวดล้อม	เกณฑ์ผ่าน การประเมิน เพื่อให้การรับรองฯ
1	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	แบบตรวจสอบสุขลักษณะแผงลอยจำหน่าย อาหารริมบาทวิถี	ร้อยละ 100
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร)	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	ร้อยละ 100
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร)	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต	ร้อยละ 100
4	ตลาด ประเภทที่ 1	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1	ร้อยละ 100
5	ตลาด ประเภทที่ 2	แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2	ร้อยละ 100
6	ร้านอาหาร/ สถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	แบบตรวจสอบสุขลักษณะสถานที่จำหน่าย อาหาร	ร้อยละ 100
7	ร้านอาหาร/ สถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร		

1.2 ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ได้แก่

1.2.1 อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี
อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

1.2.2 ตรวจสอบความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร
โดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10

ทั้งนี้ จำนวนตัวอย่างที่สุ่มตรวจให้เป็นไปตามแนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจ
วิเคราะห์ของแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามตารางที่ 14

ตารางที่ 14 แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ลำดับ	ประเภท สถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
1	แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
2	มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ ไม่เกิน 200 ตารางเมตร)	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทที่จำหน่ายอาหาร บางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
3	ซูเปอร์มาร์เก็ต (สถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ เกิน 200 ตารางเมตร)	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจ วิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
4	ตลาด ประเภทที่ 1	* จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า 100 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 80 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
5	ตลาด ประเภทที่ 2	* จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ 100 - 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด * จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า 200 แผง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ 50 ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด
6	ร้านอาหาร/ สถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 10 ตัวอย่าง
7	ร้านอาหาร/ สถานที่จำหน่ายอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการ
ปรับปรุงแก้ไข

1.3 ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

1.4 ด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ประกอบด้วยข้อมาตรฐาน ทั้งหมด 7 ข้อ (โดยมีข้อมาตรฐานหลัก 2 ข้อ) ดังนี้

1.4.1 ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (**ข้อมาตรฐานหลัก**)

1.4.2 ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (**ข้อมาตรฐานหลัก**)

1.4.3 เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

1.4.4 มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป และขยะอันตราย เป็นต้น

1.4.5 มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

1.4.6 เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ

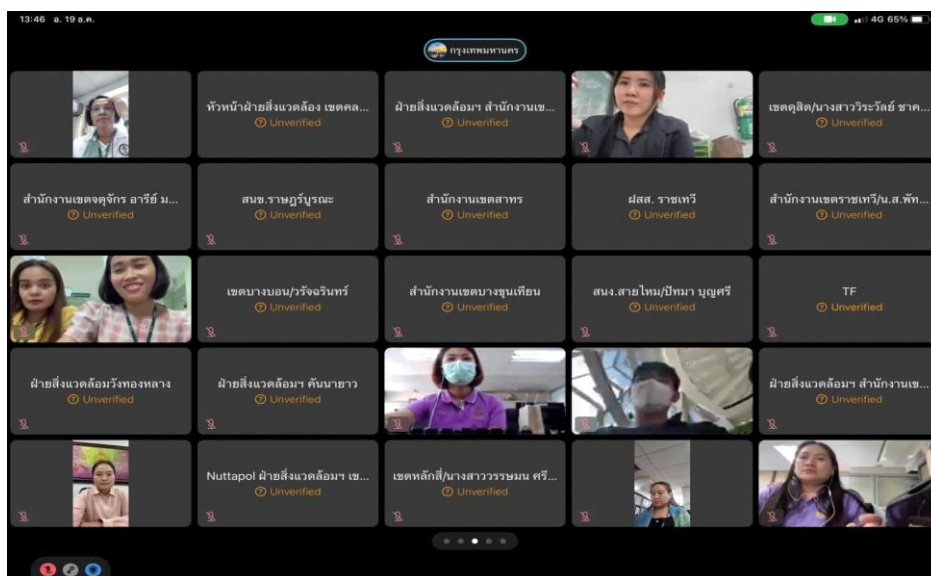
1.4.7 มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

โดยมีเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ดังนี้

	ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่าน เกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ครบถ้วนทั้ง 7 ข้อ
	ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์ อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
	ระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เป็นการดำเนินการซึ่งมีตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. 2567 ของสำนักอนามัย องค์ประกอบที่ 1 การประเมินประสิทธิภาพการดำเนินงาน (Performance Base) องค์ประกอบที่ 1.1 ประสิทธิภาพในการดำเนินงานภารกิจหลักตามยุทธศาสตร์กรุงเทพมหานคร (Function Base) และเป็นตัวชี้วัดเจราจกตการประเมินผลการปฏิบัติราชการฯ ได้แก่ ระดับความสำเร็จ ในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม กำหนดเป้าหมายระดับ 5 กล่าวคือ ร้อยละของสถานประกอบการ อาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ 60 ขึ้นไป รวมทั้งมีการรายงานผลการดำเนินงาน พร้อมทั้งปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการดำเนินงานให้ผู้บริหารกรุงเทพมหานครทราบ

สำนักอนามัย ร่วมกับสำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการ อาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัย ได้จัดประชุมชี้แจง และจัดทำแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานครด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2566 ณ ห้องประชุม ชั้น 15 อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Webex Meetings



สำนักอนามัย ได้สนับสนุนการดำเนินงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้แก่สำนักงานเขต เช่น

- สนับสนุนชุดทดสอบคุณภาพอาหาร
- จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- จัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับเจ้าหน้าที่ (พี่เลี้ยง) จำนวน 1 รุ่น เมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 50 สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร รวมจำนวน 110 คน
- จัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 10 รุ่น รุ่นละครึ่งวัน เมื่อวันที่ 25 - 29 มีนาคม 2567 ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และร้านอาหาร รวมจำนวน 1,096 คน
- จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิก เผยแพร่ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และสำนักงานเขต เช่น เลือกอาหารปลอดภัยสังเกตป้ายรับรองฯ / วิกฤตรุ่นใหม่ เลือกซื้ออาหารปลอดภัย เลือกร้านมีบริการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม Green Service / เลือก "Eco-Friendly Food Packaging" สำหรับอาหารให้ปลอดภัย ใส่ใจ รัก(ษ์)สิ่งแวดล้อม



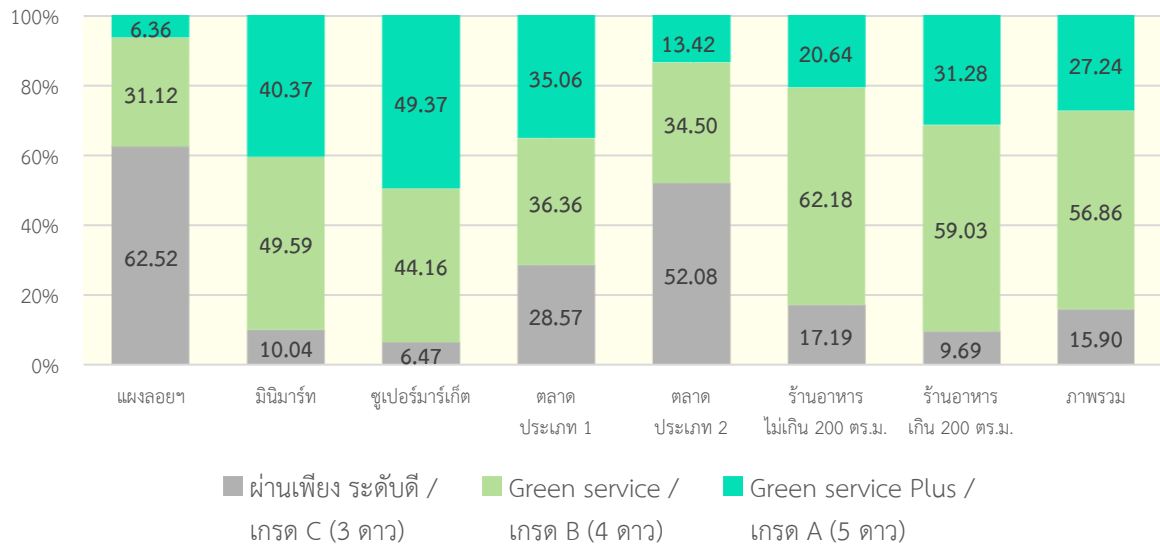
สำนักงานเขต ทั้ง 50 เขต ดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ตรวจสอบประเมินสถานประกอบการอาหาร และรายงานข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ เพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application โดยสำนักอนามัย พิจารณาให้การรับรองมาตรฐานฯ ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานฯ ให้กับสำนักงานเขต เพื่อส่งมอบให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่ต่อไป

ผลดำเนินงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหาร ประเภท ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง รวมทั้งหมด 22,631 ราย มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 22,631 ราย คิดเป็นร้อยละ 100 โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ได้เพียงระดับดี/เกรด C (ระดับ 3 ดาว) หรือยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จำนวน 3,598 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.90 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก /เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 12,869 ราย คิดเป็นร้อยละ 56.86 และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 6,164 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.24 รวมมีสถานประกอบการอาหารที่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้าน Green Service จำนวน 19,033 ราย คิดเป็นร้อยละ 84.10 รายละเอียดข้อมูลสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แสดงดังตารางที่ 16 และร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร แสดงดังแผนภูมิที่ 15

ตารางที่ 15 แสดงข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ประเภทสถานประกอบการกิจการ	จำนวนสถานประกอบกิจการ (ราย)								
	ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร							
		ผ่านได้เพียงระดับ C (3 ดาว)		Green service / ระดับ B (4 ดาว)		Green service Plus / ระดับ A (5 ดาว)		รวม Green service	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	739	462	62.52	230	31.12	47	6.36	277	37.48
มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	3,069	308	10.04	1,522	49.59	1,239	40.37	2,761	89.96
ซูเปอร์มาร์เก็ต	1,746	113	6.47	771	44.16	862	49.37	1,633	93.53
ตลาดประเภทที่ 1	154	44	28.57	56	36.36	54	35.06	110	71.43
ตลาดประเภทที่ 2	313	163	52.08	108	34.50	42	13.42	150	47.92
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	11,987	2060	17.19	7,453	62.18	2,474	20.64	9,927	82.81
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,623	448	9.69	2,729	59.03	1,446	31.28	4,175	90.31
รวม	22,631	3,598	15.90	12,869	56.86	6,164	27.24	19,033	84.10

แผนภูมิที่ 16 แสดงร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



จากตารางที่ 15 และแผนภูมิที่ 16 เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนของสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเดียวกันที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสูงสุด 3 ลำดับแรก พบว่าสถานประกอบการอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต สามารถผ่านเกณฑ์ฯ ได้มากที่สุด (ร้อยละ 93.53) รองลงมา ได้แก่ ร้านอาหาร พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร (ร้อยละ 90.31) และมินิมาร์ท (ร้อยละ 89.96) ตามลำดับ โดยพบว่าสัดส่วนของสถานประกอบการอาหารในกลุ่มแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ได้น้อยที่สุด (ร้อยละ 37.48)



จากสถิติผลการดำเนินการพัฒนาระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามกลุ่มเป้าหมาย ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พบว่า สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง โดยมีสถิติข้อมูลจำนวนสถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์ฯ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2559 อยู่ในแนวโน้มเพิ่มขึ้น และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 และสามารถดำเนินการได้สูงสุด ร้อยละ 100 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 เนื่องจากแผนปฏิบัติการราชการกรุงเทพมหานครประจำปี กำหนดให้มีตัวชี้วัด “ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร” โดยกำหนด ค่าเป้าหมายดำเนินการ ร้อยละ 100 ส่วนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID -19) ส่งผลกระทบต่อสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งบางแห่งมีการปิดดำเนินการ เปลี่ยนวิธีการจำหน่ายหรือเปลี่ยนสินค้าที่จำหน่ายให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารได้ ซึ่งเป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร ส่งผลให้การส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 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



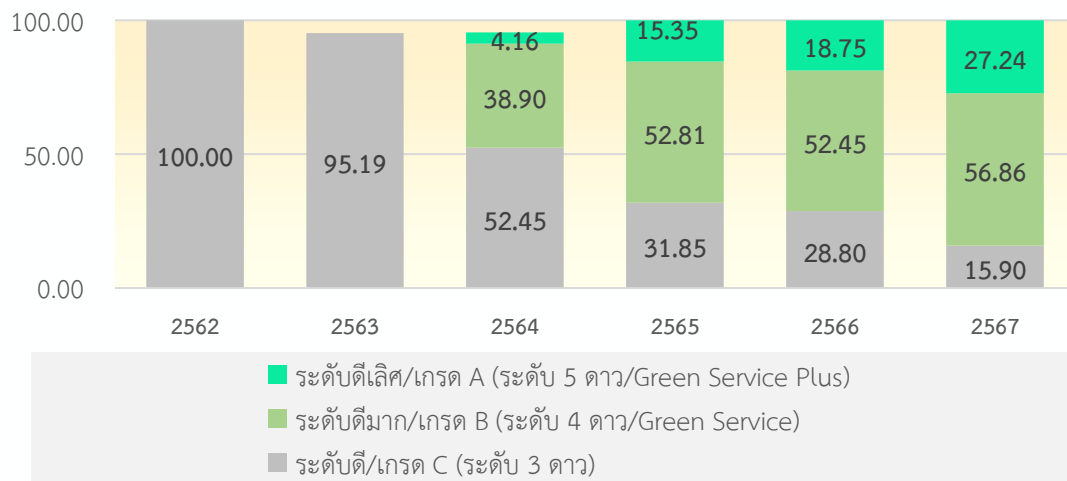
ทั้งนี้ ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กรุงเทพมหานครมีการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยเพิ่มการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนามาตรฐานระดับ Green Service กล่าวคือ มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) และระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) ผลดำเนินงานพบว่า มีสถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ระดับ Green Service และ Green Service Plus) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ในระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2567 ร้อยละ 43.06 ร้อยละ 68.16 ร้อยละ 71.20 และร้อยละ 84.10 ตามลำดับ

รายละเอียดสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ 2548 - 2567 แสดงดังตารางที่ 17 และสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2567 ตามแผนภูมิที่ 16

ตารางที่ 16 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2548 - 2567

ปีงบประมาณ พ.ศ.	จำนวนสถานประกอบการอาหาร (ราย)						
	ได้รับอนุญาต ทั้งหมด	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	-	-	-	-
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
2567	22,631	3,598	15.90	12,869	56.86	6,164	27.24

แผนภูมิที่ 17 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 - 2567

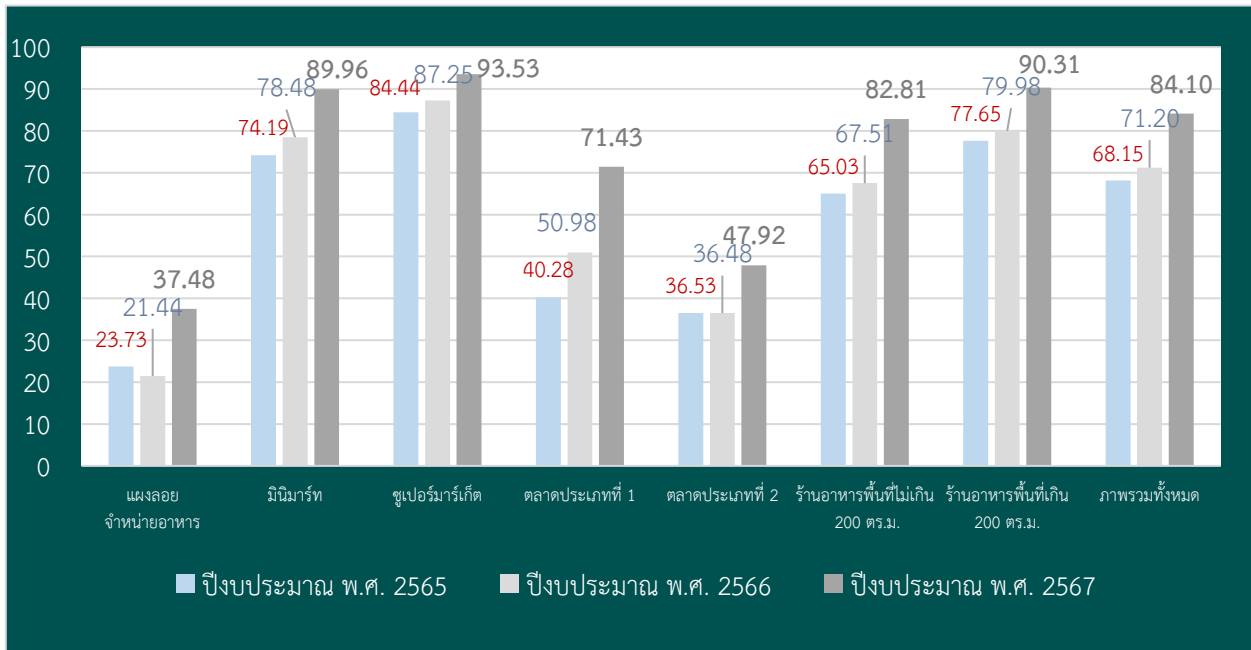


สถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567 แสดงดังตารางที่ 18 และสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567 แสดงดังแผนภูมิที่ 17

ตารางที่ 17 แสดงสถิติจำนวนสถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับ Green Service ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567

ประเภท	สถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : Green Service (ระดับ A+B)								
	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566			ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567		
	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ	จำนวน (ราย)		คิดเป็นร้อยละ
	ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ		ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ		ทั้งหมด	ผ่านเกณฑ์ฯ	
แผงลอยอาหาร	809	192	23.73	667	143	21.44	739	277	37.48
มินิมาร์ท	4,192	3,110	74.19	3,379	2,652	78.48	3,069	2761	89.96
ซูเปอร์มาร์เก็ต	1,112	939	84.44	1,576	1,375	87.25	1,746	1633	93.53
ตลาดประเภทที่ 1	144	58	40.28	153	78	50.98	154	110	71.43
ตลาดประเภทที่ 2	323	118	36.53	307	112	36.48	313	150	47.92
ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	10,646	6,923	65.03	11,379	7,682	67.51	11,987	9,927	82.81
ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.	4,215	3,273	77.65	4,446	3,556	79.98	4,623	4175	90.31
รวม	21,441	14,613	68.15	21,907	15,598	71.20	22,631	19,033	84.10

แผนภูมิที่ 18 แสดงสถิติร้อยละของสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับ Green Service แยกตามประเภทสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 - 2567



จากตารางที่ 17 และแผนภูมิที่ 18 เห็นได้ว่าสถานประกอบการอาหารส่วนใหญ่มีแนวโน้มในการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ยกเว้นในกลุ่มสถานประกอบการอาหารประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีและตลาด ประเภทที่ 2 ซึ่งพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ ลดลงจากปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 เล็กน้อย (แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี : ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 23.73 ,ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 21.44 ส่วนตลาดประเภทที่ 2 : ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 36.53 ,ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 36.48) สะท้อนให้เห็นถึงการไม่สามารถรักษามาตรฐานได้อย่างต่อเนื่อง

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เมื่อเปรียบเทียบสัดส่วนของสถานประกอบการอาหารในกลุ่มเดียวกันที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้นจากปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 พบว่าสถานประกอบการอาหาร ตลาดประเภทที่ 1 สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์ฯ ได้มากที่สุด หรือมีอัตราการเติบโต (Growth Rate) สูงสุด คิดเป็นร้อยละ 20.06 (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 50.98 และปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ผ่านเกณฑ์ฯ ร้อยละ 71.43)

2. การตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัยได้จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร เห็นความสำคัญ รวมทั้งให้ความร่วมมือ ปฏิบัติถูกต้องตามมาตรฐานสุขลักษณะที่ดี และตระหนักในการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครครอบคลุมทั้ง 50 เขต สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

สุ่มเลือกสถานประกอบการเพื่อตรวจประเมิน ฯ โดยใช้ข้อมูลจำนวนสถานประกอบการอาหาร ในปีงบประมาณที่ผ่านมาล่าสุด (วันที่ 30 กันยายน 2566 : 21,907 ราย) ตามวิธีการสุ่มตัวอย่าง Taro Yamane at $p\text{-value} = 0.05$ กำหนดเป็นเป้าหมายในการสุ่มตรวจประเมินฯ ไม่น้อยกว่า 393 ราย และดำเนินการสุ่มตัวอย่างครอบคลุมทุกประเภทสถานประกอบการ ตามสัดส่วนจำนวนสถานประกอบการแต่ละประเภท

จัดทำแผนการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ประสานแจ้งสำนักงานเขต เพื่อร่วมตรวจประเมินฯ สถานประกอบการอาหารประเภท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาด ประเภทที่ 1 ตลาดประเภทที่ 2 ร้านอาหาร พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร และร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ระหว่างวันที่ 20 ธันวาคม 2566 ถึงวันที่ 21 สิงหาคม 2567

สรุปผลการตรวจประเมินรายงานผู้บริหารและแจ้งให้สำนักงานเขตทราบ กรณีผลตรวจไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ให้สำนักงานเขตรายงานผลการปรับปรุงแก้ไข ให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน

ผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1. ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่ได้รับการตรวจประเมินฯ ทั้งหมด จำนวน 538 ราย มีการรักษามาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จำนวน 396 ราย (คิดเป็นร้อยละ 73.61) และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวน 142 ราย (คิดเป็นร้อยละ 26.39) เมื่อพิจารณาตามประเภทสถานประกอบการอาหาร พบว่า ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีการรักษามาตรฐานผ่านเกณฑ์ฯ มากที่สุด ได้แก่ มินิมาร์ท (ร้อยละ 89.29) และผ่านเกณฑ์น้อยที่สุด ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 (คิดเป็นร้อยละ 57.58) รายละเอียดผลการตรวจประเมินฯ แสดงดังตารางที่ 18 และแผนภูมิที่ 19

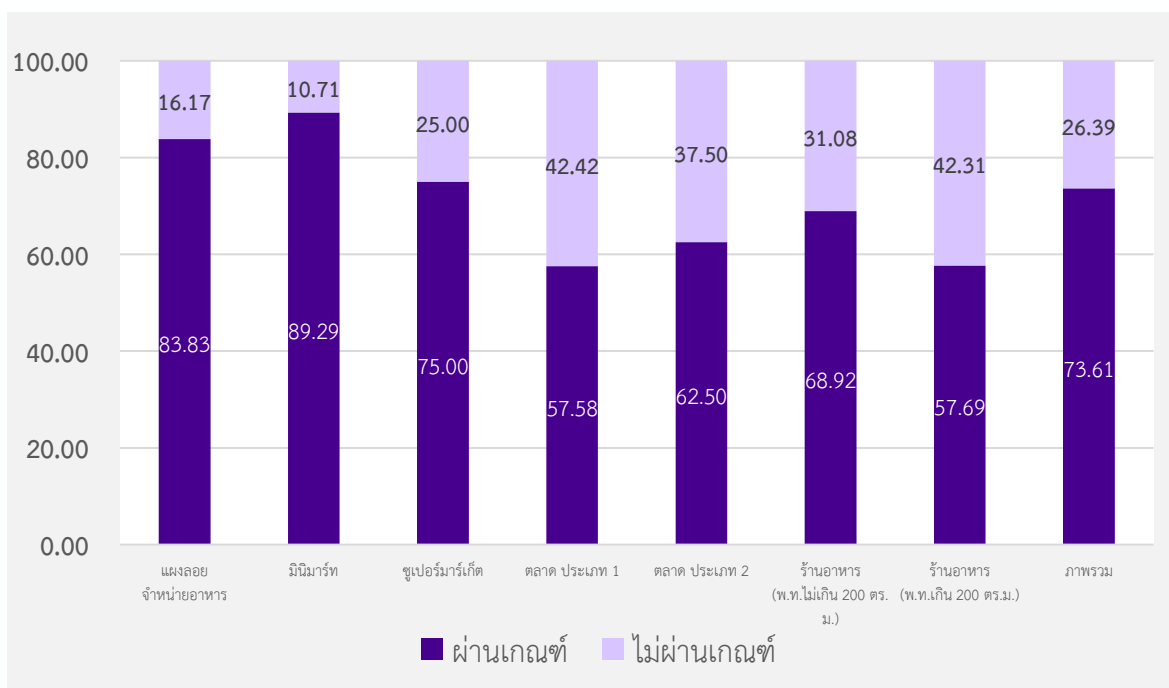


ตารางที่ 18 แสดงผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ประเภทสถานประกอบการ	ตรวจทั้งหมด	ผลการตรวจตามเกณฑ์			
		ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน (ราย)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	235	197	83.83	38	16.17
มินิมาร์ท	28	25	89.29	3	10.71
ซูเปอร์มาร์เก็ต	32	24	75.00	8	25.00
ตลาด ประเภท 1	33	19	57.58	14	42.42
ตลาด ประเภท 2	32	20	62.50	12	37.50
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	74	51	68.92	23	31.08
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	104	60	57.69	44	42.31
รวม	538	396	73.61	142	26.39

หมายเหตุ : กรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขต ได้ให้คำแนะนำสถานประกอบการ ให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขัน สถานประกอบการอาหาร ที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

แผนภูมิที่ 19 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่พบว่าไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ดังนี้

1. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ จำนวน 51 ราย (ร้อยละ 9.48)
2. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 32 ราย (ร้อยละ 5.95)
3. สถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร จำนวน 59 ราย (ร้อยละ 10.97)

รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 แสดงผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

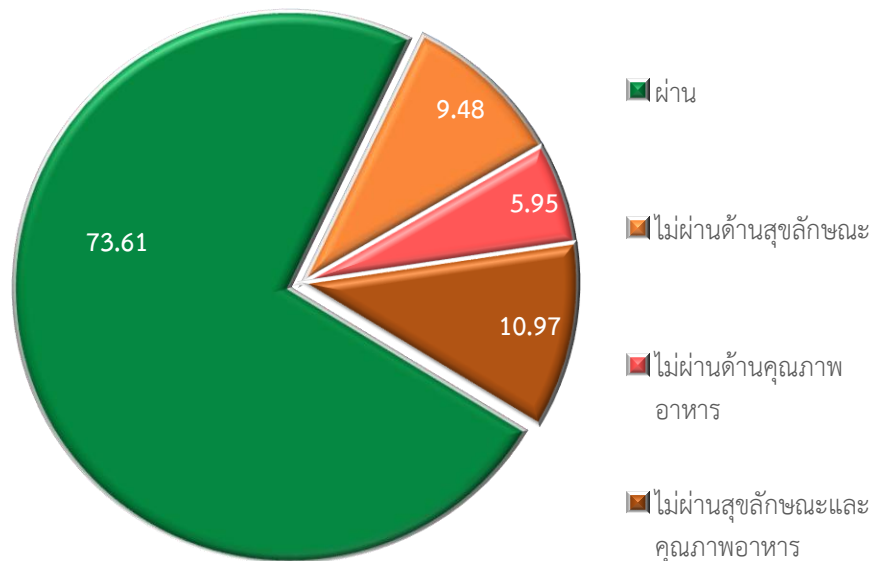
ประเภท สถานประกอบการ	ผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ								
	สุ่มตรวจ ทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหาร ปลอดภัยฯ		ข้อบกพร่องที่พบ (ส่งผลให้ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ)					
				ด้านสุขลักษณะ		ด้านคุณภาพอาหาร		ด้านสุขลักษณะและ คุณภาพอาหาร	
		จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ	จำนวน (ราย)	คิดเป็น ร้อยละ
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	235	197	83.83	15	6.38	6	2.55	17	7.23
มินิมาร์ท	28	25	89.29	1	3.57	2	7.14	0	0.00
ซูเปอร์มาร์เก็ต	32	24	75.00	1	3.13	7	21.88	0	0.00
ตลาด ประเภท 1	33	19	57.58	12	36.36	2	6.06	0	0.00
ตลาด ประเภท 2	32	20	62.50	10	31.25	2	6.25	0	0.00
ร้านอาหาร (พ.ท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.)	74	51	68.92	8	0.00	5	6.76	10	0.00
ร้านอาหาร (พ.ท.เกิน 200 ตร.ม.)	104	60	57.69	4	3.85	8	7.69	32	55.47
รวม	538	396	73.61	51	9.48	32	5.95	59	10.97

ข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะที่พบมากที่สุด ได้แก่ หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร) เช่น พื้นผนัง เพดานไม่สะอาด มีการใช้แสงสว่างที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ใช้แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง กรณีสถานประกอบการอาหาร ประเภทตลาด มีการวางสินค้าล้นแผงค้า และไม่มี การแสดงเลขที่แผง เป็นต้น และหมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค) เช่น ถังขยะไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีฝาปิดมิดชิด ราระบายน้ำไม่สะอาด และถังดักไขมันชำรุด ไม่สามารถใช้งานได้ดี เป็นต้น

ส่วนผลตรวจด้านคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - Kit) ทั้งด้านเคมี และจุลินทรีย์ พบข้อบกพร่องทางด้านจุลินทรีย์ (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย) มากที่สุด สรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แสดงดังแผนภูมิที่ 20 และ 21

แผนภูมิที่ 20 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทผลการตรวจประเมิน

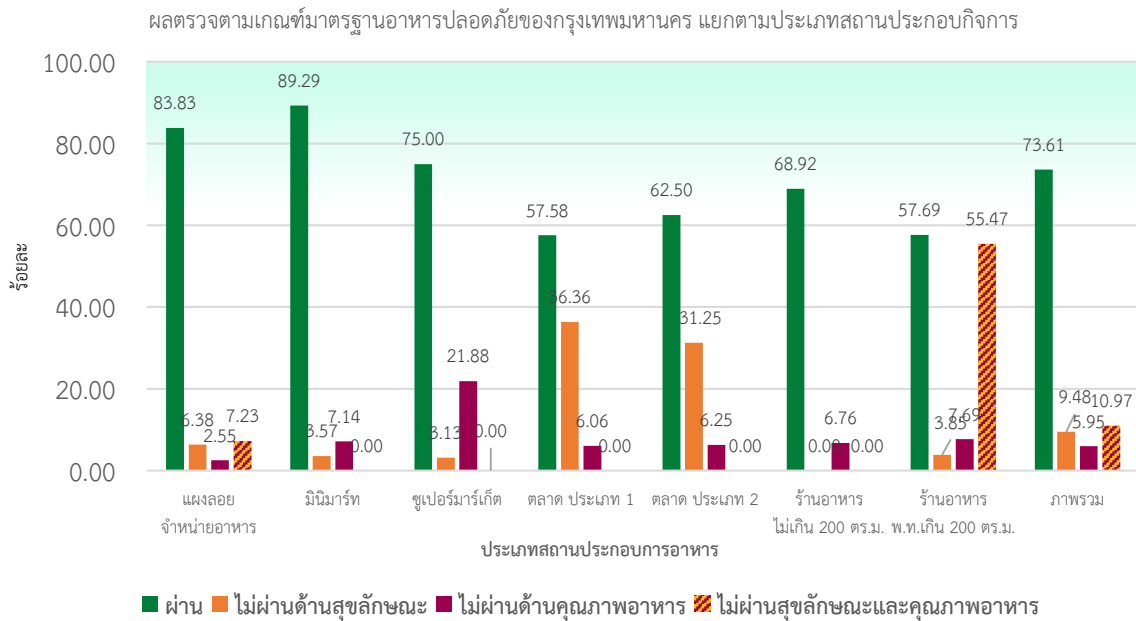
ผลตรวจตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



หมายเหตุ สถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่สุ่มตรวจทั้งหมดได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และมีผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตรด้านการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด



แผนภูมิที่ 21 แสดงร้อยละของผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 แยกตามประเภทสถานประกอบการ



ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร สรุปผลดังนี้

1. สุ่มตรวจหาการปนเปื้อนสารพิษในอาหารที่จำหน่าย โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test - kit) ตรวจหาสารบอแรกซ์ 476 ตัวอย่าง ฟอร์มาลิน 305 ตัวอย่าง ซาลิซิลิก 87 ตัวอย่าง สารฟอกขาว 111 ตัวอย่าง กรดแอสซาร์ 1 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง 527 ตัวอย่าง และสารโพลาร์ 5 ตัวอย่าง รวมจำนวนทั้งหมด 1,512 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมี พบการปนเปื้อนสารฟอร์มาลิน จำนวน 3 ตัวอย่าง ได้แก่ สโบนาง (ผ้าชีวีวเครื่องในโค) จำนวน 1 ตัวอย่าง และปลาหมึกกรอบ จำนวน 2 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.98

2. ผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) จำนวน 1,930 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน 134 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.94) ดังนี้

2.1 น้ำแข็ง/น้ำดื่ม จำนวน 70 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10)

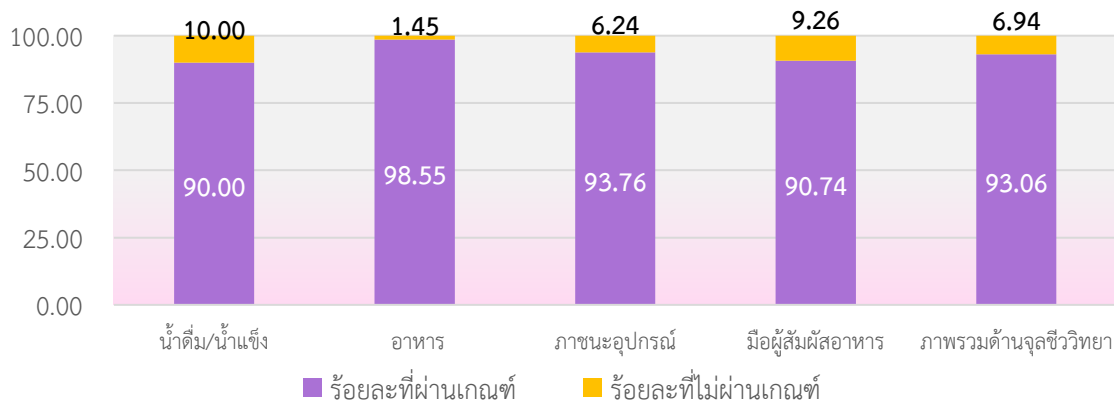
2.2 อาหาร จำนวน 207 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.45)

2.3 ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 962 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 60 ตัวอย่าง (ร้อยละ 6.24)

2.4 มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 691 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 64 ตัวอย่าง (ร้อยละ 9.26)

จากผลการตรวจจะเห็นได้ว่าพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็ง/น้ำดื่ม มากที่สุด (ร้อยละ 10.00) รองลงมา คือ มือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ 9.26) ภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 6.24) และอาหาร (ร้อยละ 1.45) ตามลำดับ สรุปผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) แสดงดังแผนภูมิที่ 22

แผนภูมิที่ 22 แสดงร้อยละของผลการตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบ โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-2) ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

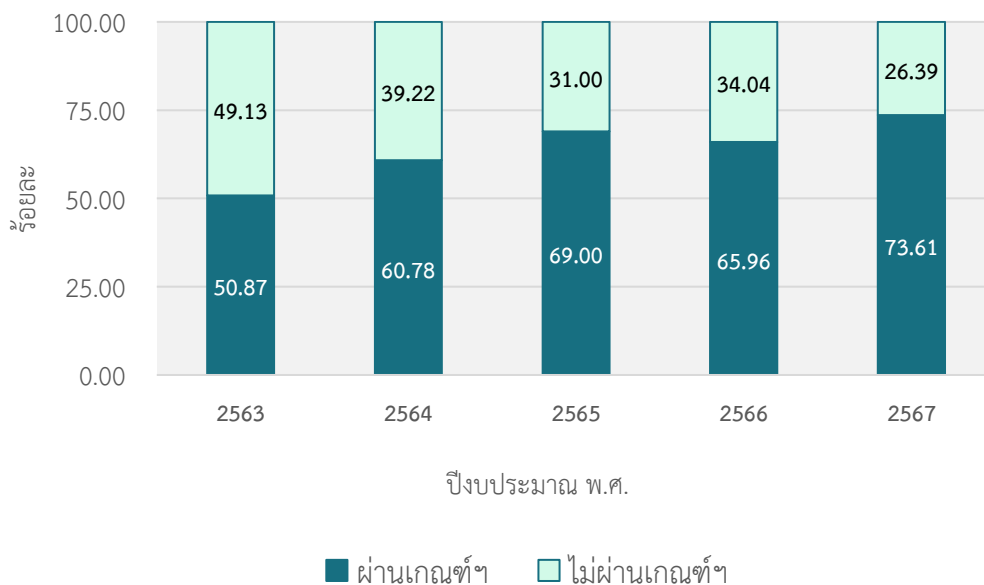


ทั้งนี้ สำนักงานฯ ได้แจ้งผลการตรวจประเมินให้สำนักงานเขตทราบ ในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ให้คำแนะนำสถานประกอบการ ให้ปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตามกวดขันสถานประกอบการอาหารที่ได้รับป้ายรับรองฯ ให้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สามารถสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค รายละเอียดผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



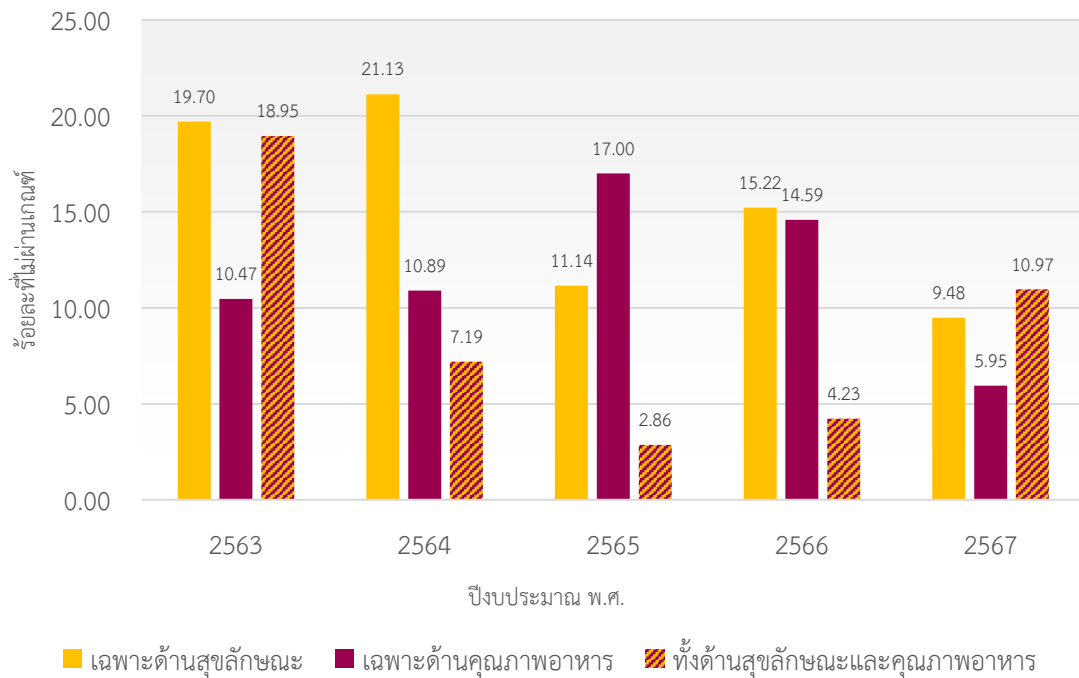
จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567) พบว่า สถานประกอบการอาหารที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และได้รับป้ายรับรองฯ มีแนวโน้มการรักษาคุณภาพมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครไม่คงที่ กล่าวคือมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2565 คิดเป็นร้อยละ 50.87 ร้อยละ 60.78 และร้อยละ 69.00 ตามลำดับ และมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานลดลง ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ร้อยละ 65.96) โดยมีการรักษาคุณภาพมาตรฐานสูงสุด ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (ร้อยละ 73.61) รายละเอียดสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567) แสดงดังแผนภูมิที่ 23

แผนภูมิที่ 23 แสดงสถิติผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567)



นอกจากนี้ ยังพบว่าจากผลดำเนินงานตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567) พบข้อบกพร่องจากการตรวจประเมินที่ส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านสุขลักษณะ ไม่ผ่านเกณฑ์ฯ ทั้งด้านสุขลักษณะและด้านคุณภาพอาหาร และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ เฉพาะด้านคุณภาพอาหาร ผลในภาพรวมพบว่าข้อบกพร่องที่พบในสถานประกอบการอาหารมีแนวโน้มไม่คงที่ สถานประกอบการอาหารมีแนวโน้มพบข้อบกพร่องเฉพาะด้านสุขลักษณะสูงขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2564 โดยพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงสุดในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (ร้อยละ 21.13) และลดลงในปี 2565 (ร้อยละ 11.14) โดยเพิ่มขึ้นอีกครั้งในปี 2566 (ร้อยละ 15.22) และลดลงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (ร้อยละ 9.48) ซึ่งพบว่าเป็นปีที่พบข้อบกพร่องของสถานประกอบการอาหารเฉพาะด้านสุขลักษณะต่ำที่สุด ส่วนข้อบกพร่องเฉพาะด้านคุณภาพอาหารมีแนวโน้มสูงขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2565 โดยพบข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารสูงสุด ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (ร้อยละ 17.00) จากนั้นลดลงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (ร้อยละ 14.59) ทั้งนี้ เมื่อเปรียบเทียบข้อบกพร่องที่พบ จะเห็นว่าส่วนใหญ่พบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะสูงกว่าด้านคุณภาพอาหาร ยกเว้นในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 พบข้อบกพร่องด้านคุณภาพอาหารสูงกว่าด้านสุขลักษณะ และข้อบกพร่องที่พบในภาพรวมมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องซึ่งส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567) แสดงดังแผนภูมิที่ 24

แผนภูมิที่ 24 แสดงร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่พบข้อบกพร่องซึ่งส่งผลให้ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในรอบ 5 ปี (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 - 2567)



สรุปผลดำเนินการ

จากผลดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2567 จะเห็นได้ว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สถานประกอบการอาหารสามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น ส่งผลให้หลักต้นผลการดำเนินงานให้ประสบผลสำเร็จ เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งเป็นผลจากการดำเนินงานที่ได้รับความร่วมมือจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ในการดำเนินการตามโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ที่เป็นส่วนหนึ่งในการประชาสัมพันธ์เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับเจ้าหน้าที่ (พี่เลี้ยง) และผู้ประกอบการอาหาร สามารถพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์ฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพิ่มขึ้น

ทั้งนี้ จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ยังคงพบสถานประกอบการอาหารหลายแห่งที่ไม่มีการรักษาคุณภาพมาตรฐานที่ได้รับอย่างสม่ำเสมอ โดยพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางด้านกายภาพ ประกอบกับผลตรวจด้านคุณภาพอาหารพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สะท้อนให้เห็นว่า ผู้ประกอบการอาหารส่วนหนึ่งยังขาดความตระหนักในการประกอบกิจการให้เป็นไปตามหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อีกทั้ง การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มีอายุการรับรองฯ 1 ปี ดังนั้น จำเป็นต้องมีการดำเนินการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างต่อเนื่อง ภายใต้การสนับสนุนทรัพยากรในการดำเนินงานจากผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่สะอาดปลอดภัยโดยสังเกตป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ข้อเสนอแนะ

1. ปรับปรุง พัฒนา เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เป็นปัจจุบัน ทันสมัย และทันต่อสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร
2. จัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้สถานประกอบการอาหารพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานสถานประกอบการ และให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่าง สม่าเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนา งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น
3. สนับสนุนให้มีการประชาสัมพันธ์งานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทางช่องทางต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ Facebook เว็บไซต์ เป็นต้น
4. พัฒนา ปรับปรุงระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในส่วนของระบบการรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย และช่องทางที่สามารถเข้าถึงฐานข้อมูลที่เป็นปัจจุบัน ได้ทุกภาคส่วน
5. ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดเป็นนโยบายสำคัญให้สำนักงานเขตดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง



2. การกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขาภิบาลอาหาร

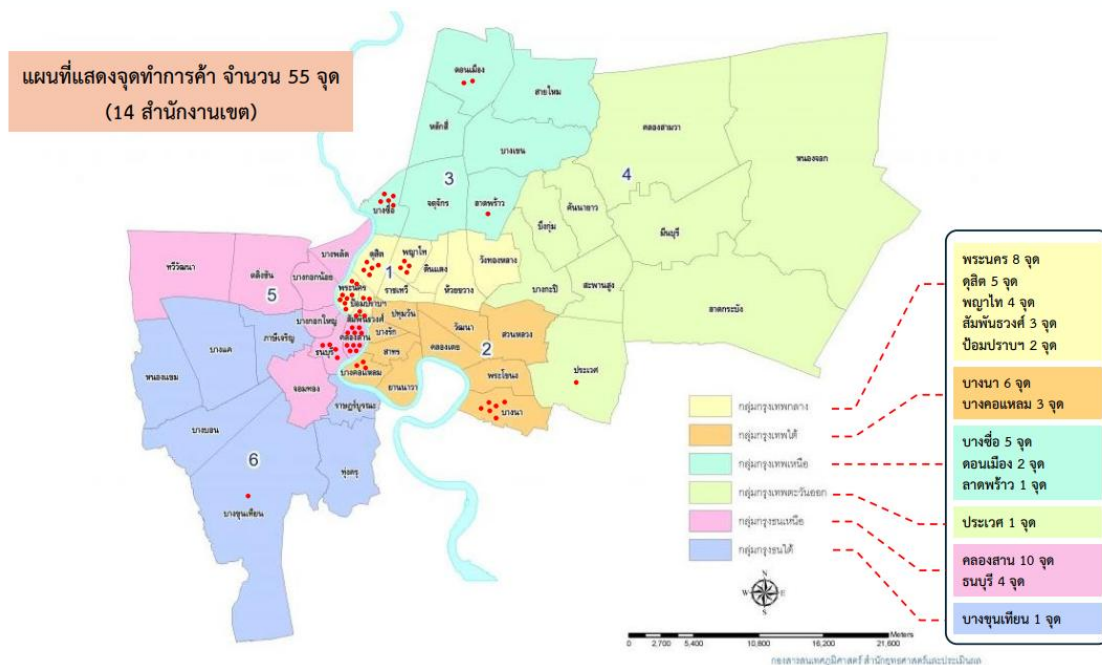
2.1 โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย



โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี

อาหารริมบาทวิถี (Street Food) เป็นส่วนหนึ่งของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งเป็นรูปแบบการค้าประเภทหนึ่งที่อยู่คู่สังคมไทยมาเป็นระยะเวลานาน และได้มีการยกให้อาหารริมบาทวิถี (Street Food) เป็นเสน่ห์ประการหนึ่งของสังคมไทย อีกทั้งยังได้มีการชูประเด็นเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอีกด้วย ประชาชนนิยมเลือกซื้ออาหารริมบาทวิถี ด้วยเหตุผลหลายประการ ได้แก่ สามารถหาซื้อได้สะดวก ราคาไม่แพง สอดคล้องกับวิถีชีวิตคนเมืองที่มีรายได้ และเวลาอันจำกัด แต่ด้วยสภาพการจำหน่ายอาหารบริเวณริมถนน ซึ่งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมต่อการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย ดังนั้น ในการอนุญาตให้มีการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะจำเป็นต้องกวดขัน ควบคุม กำกับให้เป็นไปตามกฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเป็นไปด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเท้า หรือรบกวน ละเมิดสิทธิของประชาชน



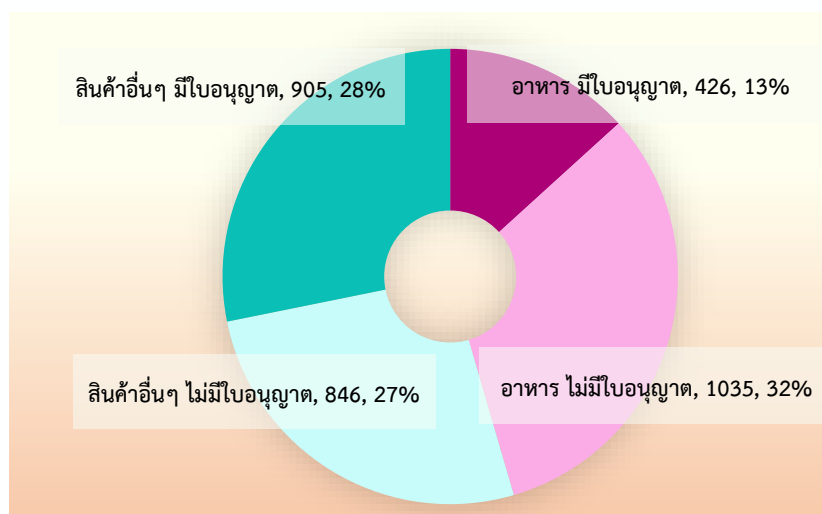
จากการสำรวจข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามที่กรุงเทพมหานครได้ประกาศอนุญาตพื้นที่ทำการค้า จำนวน 55 จุด ในพื้นที่ 14 เขต (คลองสาน ดอนเมือง ดุสิต ธนบุรี บางขุนเทียน บางคอแหลม บางซื่อ บางนา ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร ลาดพร้าว และสัมพันธวงศ์) ณ วันที่ 6 สิงหาคม 2567 พบว่ามีแผงจำหน่ายสินค้าฯ จำนวนทั้งสิ้น 3,212 แผง โดยแบ่งเป็นประเภทแผงจำหน่ายอาหาร จำนวน 1,461 แผง และแผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 1,751 แผง รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 20 และแผนภูมิที่ 25

ตารางที่ 20 แสดงข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

จำนวนแผงค้าจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แผง)						
แผงทั้งหมด	แผงจำหน่ายอาหาร			แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ		
	มีใบอนุญาตฯ	ไม่มีใบอนุญาตฯ	รวม	มีใบอนุญาตฯ	ไม่มีใบอนุญาตฯ	รวม
3,212	426	1,035	1,461	905	846	1,751

(ข้อมูล สํารวจจากฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล 14 สํานักงานเขต ณ วันที่ 6 สิงหาคม 2567)

แผนภูมิที่ 25 แสดงข้อมูลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในพื้นที่กรุงเทพมหานคร



กรุงเทพมหานคร มีการพัฒนางานสุขภาพิบาลอาหารริมบาทวิถีอย่างต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สํานักอนามัย โดยกองสุขภาพิบาลอาหาร ได้รับอนุมัติให้ดําเนินการโครงการกรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาสุขภาพิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยมีการจัดทําผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผมสำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 7,000 ชุด เพื่อสนับสนุนการดําเนินงานพัฒนาสุขภาพิบาลอาหารริมบาทวิถี และการดําเนินงานตามนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ในการรณรงค์ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติถูกต้องตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร และประชาชนได้บริโภคอาหารที่ดี มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ซึ่งสํานักอนามัยได้ส่งมอบผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวกคลุมผมสำหรับผู้ประกอบการอาหารให้แก่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สํานักงานเขต ทั้ง 50 เขต และใช้ในการจัดกิจกรรมด้านสุขภาพิบาลอาหารของสํานักอนามัย



นอกจากนี้ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครได้มอบนโยบายเกี่ยวกับการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต โดยมอบหมายให้สำนักอนามัยหาแนวทางการพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสำนักอนามัยได้จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีของกรุงเทพมหานครในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต จำนวน 55 จุด 14 สำนักงานเขต เมื่อวันที่อังคารที่ 23 เมษายน 2567 เวลา 10.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุมเจ้าพระยา ชั้น 1 ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) โดยมีรองปลัดกรุงเทพมหานคร (นายชาติรี วัฒนเขจร) เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้บริหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ สำนักงานเขต (ฝ่ายเทศกิจ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล) สำนักเทศกิจ และสำนักอนามัย



ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาจัดทำแผนการดำเนินงานพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี โดยมีการกำหนดแผนการดำเนินงานร่วมกัน ในการตรวจประเมินด้านกายภาพ เพื่อกำกับและเฝ้าระวังด้านสุขลักษณะ และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของแผงค้าอย่างต่อเนื่อง โดยมีการดำเนินการออกใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ การจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ค้าที่จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

ในพื้นที่ทำการค้าที่ได้รับอนุญาต จำนวน 55 จุด การตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะและการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เป็นประจำทุกๆ 3 เดือน รวมทั้งการให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครแก่ผู้ค้าจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และการตรวจประเมินติดตาม กำกับให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความชัดเจนในการนำไปปฏิบัติงานให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเกิดความ เป็นระเบียบเรียบร้อย ประชาชนได้บริโภคอาหารริมบาทวิถีที่สะอาด ปลอดภัย สรุปผลดำเนินการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ดังนี้

การตรวจประเมิน ติดตาม กำกับ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตรวจประเมินติดตาม กำกับแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อควบคุมสุขลักษณะการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้เป็นไปตามข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 และระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 รวมทั้งกระตุ้นให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารให้ความสำคัญและปฏิบัติได้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ตลอดจนเป็นการสร้างความมั่นใจในการเลือกบริโภคอาหารริมบาทวิถีที่สะอาด ปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

โดยสุ่มตรวจประเมินฯ ในพื้นที่เขตที่มีการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ทั้งในจุดที่มีการประกาศอนุญาตพื้นที่ทำการค้า และจุดที่ยังไม่ได้รับการประกาศอนุญาต รวมทั้งสิ้น 19 เขต ได้แก่ เขตคลองสาน เขตดุสิต เขตดอนเมือง เขตธนบุรี เขตบางขุนเทียน เขตบางคอแหลม เขตบางซื่อ เขตบางนา เขตประเวศ เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย เขตพญาไท เขตพระนคร เขตลาดพร้าว เขตสัมพันธวงศ์ เขตคลองเตย เขตบางรัก เขตบางกอกน้อย เขตปทุมวัน และเขตยานนาวา ซึ่งได้กำหนดแผนการตรวจประเมินฯ จำนวน 3 ครั้ง ดังนี้

ครั้งที่ 1 : ระหว่างวันที่ 5 มีนาคม 2567 - 22 มีนาคม 2567

ครั้งที่ 2 : ระหว่างวันที่ 18 เมษายน 2567- 24 พฤษภาคม 2567

ครั้งที่ 3 : ระหว่างวันที่ 16 กรกฎาคม 2567 - 21 สิงหาคม 2567



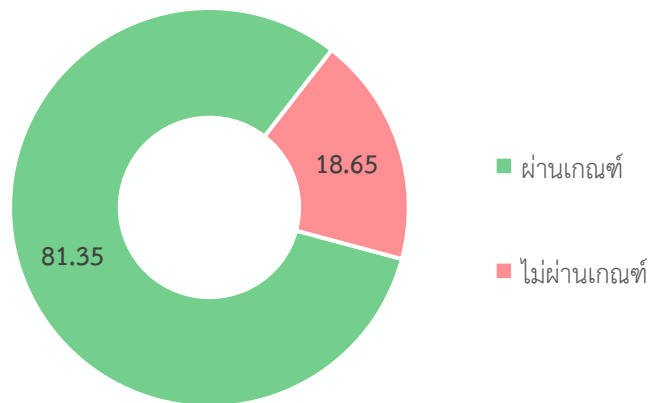
ผลการดำเนินงาน

สำนักอนามัย ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการสุ่มตรวจประเมินติดตาม กำกับแฉงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตามแผนการตรวจประเมินฯ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ด้านความปลอดภัยอาหาร ด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 504 ราย สรุปผลการตรวจประเมิน ดังนี้

1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพของแฉงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวนทั้งหมด 504 ราย ผ่านเกณฑ์ จำนวน 410 ราย คิดเป็นร้อยละ 81.35 ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 94 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.65 รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 26

แผนภูมิที่ 26 แสดงผลการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพของแฉงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



ตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่านเกณฑ์		ไม่ผ่านเกณฑ์	
	จำนวน (ราย)	ร้อยละ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
504	410	81.35	94	18.65

ข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางกายภาพของแฉงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครที่พบ ได้แก่

1. หมวดที่ 2 อาหาร (สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร)

1.1 ไม่มีการปกปิดอาหาร หรือปกปิดไม่ครบถ้วน ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค

1.2 การจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง มีการนำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค

2. หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกัน ควบคุม แผลงและสัตว์นำโรค)

2.1 ไม่มีการจัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ (ถังขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มีการปิดฝาทิ้งขยะ)

2.2 มีการถ่ายเททั้งมูลฝอยลงในท่อ หรือทางระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ

3. หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า)

3.1 ผู้สัมผัสอาหารไม่สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น และสวมหมวกหรือ เนทคลุมผม

3.2 ผู้สัมผัสอาหารยังไม่เคยผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือสอบผ่านหลักสูตร การเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร (เนื่องจากเป็นผู้ค้าในจุดที่ยังไม่ได้ประกาศเป็นพื้นที่ทำการค้า)



2. ผลตรวจวิเคราะห์ด้านความปลอดภัยอาหาร ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร

สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ดังนี้

2.1 สุ่มเก็บตัวอย่างวัตถุดิบอาหาร ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ตรวจหาการปนเปื้อนสารเคมีห้ามใช้ ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ซาลิซิลิก และสารฟอกขาว จำนวน 144 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง และตรวจหา สารเคมีห้ามปนเปื้อนเกินเกณฑ์มาตรฐาน ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 59 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง



ตารางที่ 21 แสดงผลตรวจวิเคราะห์ความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1) สารเคมีห้ามใช้ (สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน ซาลิซิลิก และสารฟอกขาว)	144	144	100	0	0
2) สารเคมีห้ามปนเปื้อนเกินเกณฑ์ (ยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ ในน้ำมันทอดอาหาร)	59	59	100	0	0
รวม	203	203	100	0	0

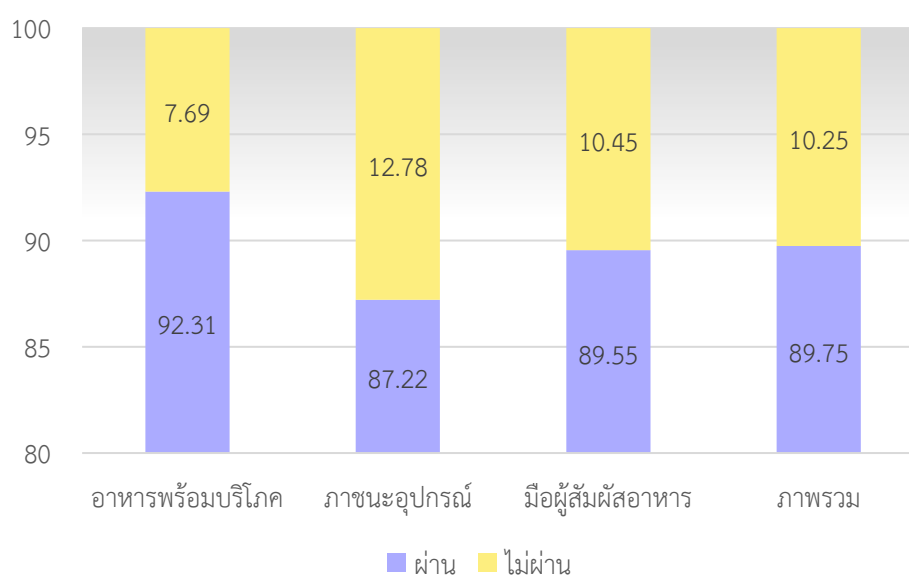
2.2 สุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวนทั้งหมด 790 ตัวอย่าง ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 169 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 13 ตัวอย่าง (ร้อยละ 7.69) ภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 133 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 17 ตัวอย่าง (ร้อยละ 12.78) มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 488 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 51 ตัวอย่าง (ร้อยละ 10.45) รายละเอียดผลการตรวจแสดงดังตารางที่ 22 และแผนภูมิที่ 27



ตารางที่ 22 แสดงผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1) อาหารพร้อมบริโภค	169	156	92.31	13	7.69
2) ภาชนะอุปกรณ์	133	116	87.22	17	12.78
3) มือผู้สัมผัสอาหาร	488	437	89.55	51	10.45
ภาพรวม	790	709	89.75	81	10.25

แผนภูมิที่ 27 แสดงผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) ในแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



ทั้งนี้ สำนักอนามัยได้แจ้งผลการตรวจประเมินฯ ให้สำนักงานเขตทั้ง 19 เขต ทราบ และในกรณีที่พบข้อบกพร่องไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตได้ดำเนินการให้คำแนะนำผู้ค้าเพื่อปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง พร้อมทั้งติดตาม กวดขันผู้ค้าแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบให้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินการให้สำนักอนามัยทราบ ภายใน 30 วัน นับแต่ได้รับแจ้งผลการตรวจประเมินฯ

สรุปผลการดำเนินงาน

จากผลการตรวจประเมินติดตาม กำกับแผนกลยุทธ์จำหน่ายอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เห็นได้ว่ายังคงพบข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางกายภาพที่สำคัญกล่าวคือ ข้อบกพร่องในส่วนสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ได้แก่ การปกปิดอาหารเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค และการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง มีการนำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค และในส่วนของการสุขาภิบาล การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ได้แก่ การจัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ (ถังขยะไม่มีฝาปิด หรือไม่มี การปิดฝาถังขยะ) การถ่ายเททิ้งมูลฝอยลงในท่อ หรือทางระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ รวมทั้งในส่วนของ สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า) ได้แก่ การสวมหน้ากากป้องกันที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น และสวมหมวกหรือเนคไทคลุมผม การอบรมการสุขาภิบาลอาหาร หรือสอบผ่านหลักสูตร การเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร (เนื่องจากเป็นผู้ค้าในจุดที่ยังไม่ได้ประกาศเป็นพื้นที่ทำการค้า) ส่วนผลตรวจด้านคุณภาพอาหารทางด้านจุลินทรีย์ พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อม บริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร สอดคล้องกับข้อบกพร่องด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ที่ตรวจพบ สะท้อนปัญหาสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหารกล่าวคือ ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี บางส่วนยังไม่ตระหนักและไม่ให้ความสำคัญในการปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาล อาหารอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และคุณภาพชีวิตของประชาชนที่เลือกบริโภค อาหารริมบาทวิถี และอาจกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านเศรษฐกิจการท่องเที่ยวของกรุงเทพมหานครอีกด้วย

ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (สำนักงานมัย สำนักเทศกิจ และสำนักงานเขต) ต้องมีการประสานความร่วมมือในการจัดระเบียบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เร่งรัดการออกใบอนุญาตฯ ให้ครบถ้วน รวมทั้งการจัดทำแผนพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี และดำเนินการตามแผนฯ รวมทั้งติดตามประเมินผลให้เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. ควรส่งเสริมให้มีการดำเนินงานพัฒนาสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถีแบบมีส่วนร่วม เช่น การสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี โดยให้มีผู้นำที่เข้มแข็ง สามารถประสานงาน สร้างความร่วมมือ และการขอรับการสนับสนุนช่วยเหลือจากภาคเอกชน เพื่อให้การจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีเกิด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และการจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร อย่างครอบคลุม
3. กรุงเทพมหานครควรมีการจัดทำมาตรการส่งเสริมสร้างแรงจูงใจให้แผนกลยุทธ์จำหน่าย อาหารริมบาทวิถีมีการพัฒนา ยกระดับ มาตรฐานให้มีการเตรียม ปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ นอกเหนือจากมาตรการบังคับทางกฎหมาย และจูงใจให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วม ในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้มากยิ่งขึ้น
4. ผู้บริหารกรุงเทพมหานครควรกำหนดให้การพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี เป็นนโยบายสำคัญในการดำเนินการ โดยการจัดสรรทรัพยากรที่จำเป็นให้เพียงพอต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง

โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด

การจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

กองสุขาภิบาลอาหารได้ดำเนินการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในตลาด โดยสนับสนุนการจัดกิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ภายใต้โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตรณรงค์จัดกิจกรรมล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้ในการดำเนินการให้ทุกสำนักงานเขต ได้แก่ รองเท้าบูทกันน้ำ ถุงมือยางกันน้ำ น้ำยาทำความสะอาดพื้น ชุติผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ และป้ายประชาสัมพันธ์กิจกรรมล้างตลาดฯ เพื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์ให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการล้างตลาด และบริเวณพื้นที่โดยรอบตามหลักการสุขาภิบาลในช่วงเทศกาลตรุษจีน เนื่องจากเป็นเทศกาลที่มีประชาชนออกมาจับจ่ายซื้อสินค้าในตลาดเป็นจำนวนมาก



รวมทั้งให้คำแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด รณรงค์และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนมีความรู้ในการเลือกซื้อ การบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย สร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค โดยผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดได้ให้ความสำคัญ และให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมดังกล่าวเป็นอย่างดี





โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 5 การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

กรุงเทพมหานคร 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. 2567 ได้ดำเนินการดังนี้

1. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหารได้จัดจ้าง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร โดยจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) ระหว่างวันที่ 1 กุมภาพันธ์ – 12 มิถุนายน 2567 สรุปผลได้ดังนี้

1.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบกิจการ จำนวน 25 รุ่น มีผู้ประกอบกิจการเข้ารับการอบรม จำนวน 1,280 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,280 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,230 คน คิดเป็นร้อยละ 96.09 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1.1.1 จำนวนผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 627 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 453 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 53 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 45 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 24 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 23 คน และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 คน

1.1.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 498 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 271 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 25 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 24 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 15 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 21 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 แห่ง

1.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 2,754 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,754 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,592 คน คิดเป็นร้อยละ 94.12 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1.2.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,066 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 984 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 282 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 110 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 67 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 55 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 22 คน และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 6 คน

1.2.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน

472 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 306 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 87 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 23 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 22 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 14 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 6 แห่ง และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 4 แห่ง

1.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการประเมินความพึงพอใจ พบว่า ในภาพรวมผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดีมาก โดยแบ่งระดับการประเมินออกเป็น 5 ด้าน ได้แก่ ด้านการประชาสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสาร ด้านกระบวนการและขั้นตอนการบริการ ด้านเนื้อหาการอบรม และสื่อวีดิทัศน์ ด้านผู้ดำเนินรายการ และเจ้าหน้าที่ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกด้าน และด้านความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้ มีความพึงพอใจในระดับมาก



2. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร

โดยสำนักงานเขต

สำนักงานเขตดำเนินการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) จำนวน 23 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสามวา จตุจักร ดินแดง ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกใหญ่ บางคอแหลม บางแค บางบอน บางรัก ปทุมวัน ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พระนคร พญาไท ภาษีเจริญ ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ ลาดพร้าว วัฒนา วังทองหลาง และสัมพันธวงศ์ จัดอบรมทั้งสิ้น 86 รุ่น โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 38 รุ่น และใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 48 รุ่น มีผู้เข้ารับการอบรม จำนวนทั้งสิ้น 2,924 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 2,923 คน คิดเป็นร้อยละ 99.9 มาจากสถานประกอบการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 40 คน (ร้อยละ 1.4) มินิมาร์ท/ร้านของชำ จำนวน 7 คน (ร้อยละ 0.2) ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 66 คน (ร้อยละ 2.3) ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 140 คน (ร้อยละ 4.8) ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 105 คน (ร้อยละ 3.6) ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 629 คน (ร้อยละ 21.5) ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 1,532 คน (ร้อยละ 52.4) และประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 404 คน (ร้อยละ 13.8)

2.1 การจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย

2.1.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 7 รุ่น มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 122 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 122 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 122 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 77 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 44 คน และ มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบการเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 56 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 26 แห่ง และ มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง

2.1.2 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 31 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 1,405 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,405 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,405 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

- จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 807 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 307 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 130 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 112 คน และซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 49 คน

- จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 125 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 107 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 21 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 9 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 5 แห่ง

2.2 การจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย

2.2.1 หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 5 รุ่น มีผู้ประกอบการเข้ารับการอบรม จำนวน 78 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 78 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 98.7 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.2.2 จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 41 คน ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 29 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 4 คน มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 คน และอื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 1 คน

2.2.3 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้ประกอบการเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 34 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 8 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 1 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 1 แห่ง และอื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 1 แห่ง

2.2.4 หลักสูตรสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 43 รุ่น มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรม จำนวน 1,319 คน เข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,320 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 1,319 คน คิดเป็นร้อยละ 99.92 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.2.5 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 652 คน อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 273 คน ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 204 คน ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 104 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 40 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 28 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 13 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 5 คน

2.2.6 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 135 แห่ง ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. จำนวน 73 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา) จำนวน 52 แห่ง ตลาดประเภทที่ 1

จำนวน 14 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 9 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 8 แห่ง แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 3 แห่ง และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 3 แห่ง



3. การส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study)

สำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) จำนวน 45 เขต ได้แก่ คลองเตย คลองสาน คลองสามวา คันนายาว จตุจักร จอมทอง ดอนเมือง ดุสิต ตลิ่งชัน ทวีวัฒนา ทุ่งครุ ธนบุรี บางกอกน้อย บางกอกใหญ่ บางกะปิ บางขุนเทียน บางเขน บางคอแหลม บางแค บางซื่อ บางนา บางบอน บางพลัด บางรัก บึงกุ่ม ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย พญาไท พระนคร มีนบุรี ยานนาวา ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ ลาดกระบัง วังทองหลาง วัฒนา สวนหลวง สะพานสูง สาทร สายไหม สัมพันธวงศ์ หนองแขม หนองจอก หลักสี่ และห้วยขวาง มีผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,515 คน ผ่านการประเมินผลความรู้ จำนวน 6,454 คน คิดเป็นร้อยละ 99.1 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

3.1 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ มาจากสถานประกอบกิจการตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 2,160 คน ตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 1,427 คน อื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 1,207 คน ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 627 คน แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 611 คน และมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 422 คน

3.2 จำนวนสถานประกอบกิจการที่มีผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ สถานประกอบกิจการประเภทแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 518 แห่ง อื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จำนวน 394 แห่ง มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 293 แห่ง ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 123 แห่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 88 แห่ง และตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 77 แห่ง



ตารางที่ 23 จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี พ.ศ. 2567

ประเภทสถานประกอบการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)	
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย			
	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้ประกอบการ (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้ประกอบการ (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้ประกอบการ (คน)
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	-	-	-	-	-	-
2.มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	1	1	1	1	15	24
3.ซูเปอร์มาร์เก็ต	-	-	1	4	25	45
4.ตลาดประเภทที่ 1	-	-	-	-	5	5
5.ตลาดประเภทที่ 2	-	-	1	1	21	23
6.ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม	56	77	34	41	498	627
7.ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม	26	44	8	29	271	453
8.อื่นๆ	-	-	1	1	24	53
รวม	83	122	46	77	859	1,230

ตารางที่ 24 จำนวนผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครดำเนินการประจำปี พ.ศ. 2567

ประเภทสถานประกอบการ	อบรมในห้องอบรม (Class room)				อบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล (Online)		เรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study)	
	วิทยากรบรรยาย		ใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย					
	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)	จำนวนสถานประกอบการ (แห่ง)	ผู้สัมผัสอาหาร (คน)
1.แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	-	-	3	40	4	6	518	611
2.มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ	-	-	3	5	14	67	293	422
3.ซูเปอร์มาร์เก็ต	9	49	8	13	22	110	88	627
4.ตลาดประเภทที่ 1	5	112	14	28	6	22	77	1,427
5.ตลาดประเภทที่ 2	-	-	9	104	23	55	123	2,160
6.ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม	107	307	135	204	472	1066	-	-
7.ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม	125	807	73	652	306	984	-	-
8.อื่นๆ	21	130	52	273	87	282	394	1,207
รวม	267	1,405	297	1319	934	2,592	1,493	6,454

จากผลการดำเนินงาน พบว่าสำนักงานเขตดำเนินการส่งเสริมความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ด้วยวิธีการจัดการอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยมีวิทยากรบรรยาย จำนวน 38 รุ่น และใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย จำนวน 48 รุ่น จะเห็นได้ว่าสำนักงานเขตเลือกใช้วิธีการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัยมากกว่าแบบมีวิทยากรบรรยาย อาจเนื่องจากการจัดอบรมแบบในห้องอบรม (Class room) โดยใช้สื่อวีดิทัศน์มีกระบวนการไม่ซับซ้อน สะดวกในการดำเนินงาน และมีวิทยากรเป็นผู้ดำเนินรายการเพียง 1 คน

สำหรับการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการจัดการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-Study) ผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการที่เข้าร่วมการส่งเสริมความรู้มากที่สุด ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 2 ตลาดประเภทที่ 1 และอื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) ตามลำดับ สถานประกอบการประเภทตลาดเข้าร่วมการส่งเสริมความรู้เป็นจำนวนมาก เนื่องจากการส่งเสริมความรู้ด้วยวิธีการดังกล่าว ผู้สัมผัสอาหารสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองตามเวลาที่สะดวก จึงมีผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบการประเภทตลาดทั้ง 2 ประเภท เข้าร่วมเป็นจำนวนมาก และในส่วนของสถานประกอบการประเภทอื่นๆ (สถานศึกษา, โรงอาหารในสถานที่ราชการ) จากลักษณะการประกอบการที่ไม่เข้าข่ายต้องได้รับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาต แต่ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ความเข้าใจ ปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย สำนักงานเขตจึงได้ส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารจากสถานประกอบการดังกล่าวเข้าร่วมการส่งเสริมนี้ด้วย



โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

กิจกรรมที่ 6 การศึกษาวิจัยด้านอาหารปลอดภัย

การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียก

พร้อมบริโภคน้ำพริกที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร

The Surveillance and study of the safety situation of the Ready-to-Eat wet Chili Paste in Bangkok Metropolitan.

บทคัดย่อ

การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคน้ำพริกที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานครเป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของวัตถุดิบเสียดังนี้ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก รวมทั้งจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคน้ำพริกคั่ว น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกหนุ่ม ตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมีผู้สัมผัสอาหาร ตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในผักสดที่จำหน่ายภายในสถานประกอบการอาหารที่มีการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคสำรวจข้อมูลด้านวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต และสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก และประเมินการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้ง 50 เขต

ผลการศึกษาพบว่า การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคน้ำพริกที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง พบว่าน้ำพริกที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุดคือน้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกคั่ว และน้ำพริกหนุ่ม ตามลำดับ พบว่าน้ำพริกหนุ่มมีการปนเปื้อนกรดเบนโซอิกมากที่สุด จำนวน 6 ตัวอย่าง (46.15%) น้ำพริกคั่วมีการปนเปื้อนเชื้อ *E.coli* , *B.cereus* และ *C.perfringens* มากที่สุด จำนวน 13 , 2 และ 13 ตัวอย่าง (30.23% , 4.65% และ 30.23%) ตามลำดับ น้ำพริกปลาทุมีการปนเปื้อน *Salmonella* spp. จำนวน 1 ตัวอย่าง (3.85%) จากการ Swab test มีผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อนของ Coliform bacteria และ *Salmonella* spp. อุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสอาหาร ตรวจเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภค พบการปนเปื้อนของ Coliform bacteria ด้านสุขลักษณะผู้ประกอบการและสถานประกอบการอาหารพบว่าสถานประกอบการจำนวน 57 แห่ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 18 แห่ง (31.58%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 39 แห่ง (68.42%) โดยพบว่าผู้ประกอบการผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจำนวน 23 คน (40.35%) และไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจำนวน 34 คน (59.65%) จากการสำรวจข้อมูลการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า จากการสอบถามการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารจำนวน 57 ราย พบว่า การรับรู้ในหัวข้อควรล้างมือก่อนใช้ เพราะหากใส่ในปริมาณที่เกินมาตรฐานกำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคจำนวน 8 ราย (14.04%) ($M = 4.04$, $SD = 1.44$) การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารต้องอบรมทุกคนจำนวน 6 ราย (10.53%) ($M = 3.93$, $SD = 1.32$) และไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุดิบเสียดังนี้ในปริมาณมากหากผลิตน้ำพริกเสียดังนี้จำนวน 5 ราย (8.78%) ($M = 4.30$, $SD = 1.22$) มีการรับรู้ที่น้อยที่สุดตามลำดับ ดังนั้นควรส่งเสริมให้มีการเพิ่มหัวข้อความรู้ในการใช้วัตถุดิบเสียดังนี้ และการเลือกใช้วัตถุดิบที่ปลอดภัยจากวัตถุดิบเสียดังนี้ในอาหารควบคู่กับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารเพื่อควบคุมปริมาณการใช้วัตถุดิบเสียดังนี้และการเลือกใช้วัตถุดิบให้เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และเป็นการส่งเสริมให้มีความรู้ด้านการปฏิบัติที่ดี

ในกระบวนการผลิตอาหาร หรือประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ ทั้งระบบ Online และ Offline เช่น Infographic Facebook แผ่นพับ โดยนำเสนอข้อมูลให้เข้าถึงผู้ประกอบการในทุกช่องทาง เพื่อให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายด้านอาหารและเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคซึ่งสามารถนำไปพัฒนางานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหารต่อไป

Abstract

Surveillance and study of the safety situation of the Ready-to-Eat wet Chili Paste in Bangkok is an exploratory research study. The objective is to study the safety situation of preservatives as follows: Benzoic acid and sorbic acid, as well as microorganisms that cause digestive diseases in ready-to-Eat wet Chili Paste, are: Coliform bacteria and salmonella were analyzed in food handler samples. Analysis of coliform bacteria in ready-to-eat side dishes and food contact equipment samples and assay results Pesticides in fresh vegetables sold within food establishments where ready-to-Eat wet Chili Paste are sold. Survey on raw materials, equipment, production processes and hygiene in pastes production and assess food sanitation perceptions of food suppliers in all 50 districts of Bangkok.

The results of the safety situation of ready-to-Eat wet Chili Paste sold in Bangkok metropolitan area. A total of 100 samples found that the pastes that met the most benchmarks were mackerel chili paste, fermented fish chili paste, shrimp paste chili, and Northern Thai Green chili paste, respectively. It was found that Northern Thai Green chili paste was most contaminated with benzoic acid. The shrimp paste chili was contaminated with *E.coli*, *B. cereus* and *C. perfringens* in 13, 2 and 13 samples (30.23%, 4.65% and 30.23%) respectively. Mackerel paste chili is contaminated Salmonella spp. in 1 sample (3.85%). Swab test of food handler samples contamination of Coliform bacteria and Salmonella spp. was found. Test ready-to-eat side dishes Coliform bacteria contamination was found on the hygienic side of entrepreneurs and food establishments. A total of 57 properties passed the benchmark, totaling 18 sites (31.58%). A total of 39 establishments (68.42%), failed to meet food handler the benchmarks, and found that entrepreneurs had passed food sanitation training courses for food handler 23 people (40.35%), did not passed food sanitation training course for food handler 34 persons (59.65%). Based on a survey of food sanitation awareness data of food vendors. It was found that from the inquiry on food sanitation perceptions of food vendors. A total of 57 respondents found that the perception of the topic should be weighed before use because if added in quantities that exceed the specified standards, it will be harmful to consumers 8 cases (14.04%) ($M = 4.04$, $SD = 1.44$) Food sanitation training for all food handler must be trained 6 cases (10.53%) ($M = 3.93$, $SD = 1.32$), and no need to add preservatives in large quantities if clean pastes are produced 5 cases (8.78%) ($M = 4.30$, $SD = 1.22$), had the least awareness, respectively. There is correspondingly minimal awareness. Therefore, the topic of knowledge on the use of preservatives and the selection of raw materials in food should be encouraged along with food sanitation training courses for food

handler to control the use of preservatives appropriately. It also promotes knowledge on good practices in the food production process or publicizes through various media, both online and offline, such as infographics, Facebook, pamphlets, by presenting information to reach entrepreneurs in all channels so that entrepreneurs can comply with food laws and ensure consumer safety, which can be used to further develop food consumer protection work.

บทนำ

น้ำพริก เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั่วทุกภาคของประเทศไทยมาเป็นเวลาช้านาน มีความหลากหลายของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง และผักจิ้มชนิดต่างๆ ตามแต่ละภูมิภาคและวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่นที่นำมาใช้ประกอบเป็นเครื่องเคียง ปัจจุบันการดำเนินชีวิตในสังคมเมืองโดยเฉพาะกรุงเทพมหานครเต็มไปด้วยความเร่งรีบ ซึ่งสิ่งแวดล้อมและสถานการณ์ต่างๆ เป็นปัจจัยที่ส่งผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนไป อาหารที่หาซื้อง่าย สะดวก รวดเร็วและประหยัดเวลา อย่างเช่นน้ำพริกพร้อมบริโภค จึงเป็นตัวเลือกในการบริโภคที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ทั้งนี้ สถานประกอบการอาหารประเภทน้ำพริกพร้อมบริโภคได้กระจายตัวอยู่ตามพื้นที่ต่างๆ ในพื้นที่กรุงเทพมหานครเป็นจำนวนมาก เช่น ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ทำให้ผู้บริโภคมีโอกาสบริโภคอาหารประเภทนี้ได้ง่ายขึ้น เนื่องด้วยน้ำพริกเป็นอาหารที่มีกระบวนการประกอบปรุงที่ผ่านความร้อนน้อยหรือไม่ผ่านความร้อน ทำให้เกิดการเน่าเสียได้ง่ายผู้ประกอบการจึงมีการนำวัตถุดิบเสียมาใช้เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา เชลลหรือยับยั้งการเจริญเติบโตและทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นสาเหตุการเน่าเสียของอาหาร ซึ่งหากใช้ในปริมาณสูงจะทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานของดับและไคลดลง และสำหรับคนที่แพ้แพ้ได้รับปริมาณน้อยจะแสดงอาการแพ้ได้ เช่น เกิดผื่นคัน หรือท้องเสีย จะเห็นได้ว่าผู้บริโภคมีความเสี่ยงต่อการได้รับอันตรายจากการบริโภคอาหารประเภทน้ำพริกพร้อมบริโภคที่เจือปนวัตถุดิบเสียในปริมาณที่มากเกินไปเกินมาตรฐาน¹ จากที่มาและความสำคัญของปัญหานี้จึงเป็นที่มาของการศึกษาวิจัย เรื่อง การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารประเภทน้ำพริกในสถานที่จำหน่ายอาหาร และทราบถึงสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารประเภทน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุม แก้ไขปัญหาที่เหมาะสม

คำนิยาม

น้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค หมายถึง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกหนุ่มที่ปรุงสำเร็จแล้วพร้อมจำหน่ายทันที

วัตถุดิบเสีย หมายถึง กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก

จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร หมายถึง *Escherichia coli* , *Staphylococcus aureus* , *Salmonella spp.* , *Vibrio cholerae*, *Bacillus cereus* และ *Clostridium perfringens*

เครื่องเคียง หมายถึง อาหารปรุงสุกพร้อมบริโภค หรือ ผักสด ที่ขายร่วมกับน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารประเภทน้ำพริกในสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. เพื่อศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารในอาหารประเภทน้ำพริก เพื่อเป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการควบคุม และแก้ไขปัญหาที่เหมาะสม

ขอบเขตการวิจัย

รูปแบบการวิจัยและประชากรกลุ่มตัวอย่าง

การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานครเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานครที่มีสถานประกอบการอาหารที่มีการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค ในพื้นที่ 50 เขต เขตละ 2 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง การตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมีผู้จำหน่ายอาหาร การตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงพร้อมบริโภค และอุปกรณ์สัมผัสอาหาร การตรวจวิเคราะห์หาฆ่าแมลง ในผักสดที่จำหน่ายภายในสถานประกอบการอาหารที่มีการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคโดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) การเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามและแบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่ผู้วิจัยได้สร้างขึ้นดำเนินการระหว่างเดือน มกราคม 2567 – มิถุนายน 2567 รายละเอียด ดังนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. ข้อมูลผลวิเคราะห์วัตถุดิบเสียในตัวอย่างน้ำพริกแบบเปียก ดังนี้ กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ณ บริษัท บุโรเวอร์ริทัส เอคิว แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด วิเคราะห์โดยวิธี In-house method TPT-FS-264TM based on Bull. Dept. Med. Sci. 1992; 34 (1): p. 31-6
2. ข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารในตัวอย่างน้ำพริกแบบเปียก ดังนี้ *Escherichia coli* วิเคราะห์โดยวิธี FDA BAM Online, 2020 (Chapter 4) , *Staphylococcus aureus* FDA BAM Online, 2016 (Chapter 12) , *Salmonella* spp. ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020 , *Vibrio cholerae* FDA BAM Online, 2004 (Chapter 9) , *Bacillus cereus* FDA BAM Online, 2020 (Chapter 14) และ *Clostridium perfringens* FDA BAM Online, 2001 (Chapter 16) ณ บริษัท บุโรเวอร์ริทัส เอคิว แล็บ (ประเทศไทย) จำกัด
3. ข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมีผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) อ่านผลการทดสอบโดยการเปรียบเทียบการเปลี่ยนสีของน้ำยาชุดทดสอบ
4. ข้อมูลผลตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์ฆ่าแมลงในผักสดที่จำหน่ายภายในสถานประกอบการอาหารที่มีการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) อ่านผลการทดสอบโดยการเปรียบเทียบการเปลี่ยนสีของน้ำยาชุดทดสอบ
5. แบบสอบถามแบบมีโครงสร้างที่ทางผู้วิจัยสร้างขึ้น ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือแบบความตรงเชิงเนื้อหา (content validity) โดยผู้เชี่ยวชาญจากกองสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้
 - ส่วนที่ 1 แบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหารจำนวน 6 ข้อ
 - ส่วนที่ 2 แบบสอบถามข้อมูลด้านวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต และสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริกจำนวน 15 ข้อ
 - ส่วนที่ 3 แบบประเมินการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารจำนวน 11 ข้อ

การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การศึกษาในครั้งนี้ คณะผู้ศึกษาได้นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ ด้วยสถิติเชิงพรรณนา (descriptive statistics) ซึ่งวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม และวิเคราะห์ข้อมูลด้านวัตถุดิบและกระบวนการผลิตน้ำพริก โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) เสนอข้อมูลเป็นตาราง วิเคราะห์ข้อมูลการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร โดยหาค่าเฉลี่ย (Mean : M) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation : SD)

ผลการวิจัย

จากผลการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในสถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 50 เขต ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือน มกราคม – มิถุนายน 2567 จำนวน เขตละ 2 ตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมีผู้จำหน่ายอาหารและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภค ตรวจยาฆ่าแมลง ในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) และผลจากแบบสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร ผลจากแบบสอบถามข้อมูลด้านวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต และสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก และแบบประเมินการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร สรุปรายละเอียดผลการศึกษา ดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหารประเภทตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 13 แห่ง (22.81%) ตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 16 แห่ง (28.07%) ร้านอาหารจำนวน 26 แห่ง (45.61%) และซูเปอร์มาร์เก็ตจำนวน 2 แห่ง (3.51%) ประเภทของน้ำพริกดังนี้ น้ำพริกกะปิจำนวน 42 ตัวอย่าง (42.00%) น้ำพริกปลาทุจำนวน 27 ตัวอย่าง (27.00%) น้ำพริกปลาร้าจำนวน 17 ตัวอย่าง (17.00%) และน้ำพริกหนุ่มจำนวน 14 ตัวอย่าง (14.00%)

ผู้ประกอบการเพศหญิงจำนวน 45 คน (78.95%) เพศชายจำนวน 12 คน (21.05%)

อายุระหว่าง 20-30 ปี จำนวน 14 คน (24.56%) ระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 12 คน (1.05%) ระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 16 คน (28.07%) ระหว่าง 51-60 ปี จำนวน 10 คน (17.54%) และมากกว่า 61 ปีจำนวน 5 คน (8.78%)

ระดับการศึกษาต่ำกว่าประถมศึกษาจำนวน 6 คน (10.53%) ประถมศึกษา-มัธยมศึกษาจำนวน 40 คน (70.18%) อนุปริญญา-ปริญญาตรีจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 17.54 และสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 1 คน (1.75%)

ผู้ประกอบการผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจำนวน 23 คน (40.35%) และไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารจำนวน 34 คน (59.65%) รายละเอียดแสดงในตารางที่ 25

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร
(n = 57)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร		
ตลาดประเภทที่ 1	13	22.81
ตลาดประเภทที่ 2	16	28.07
ร้านอาหาร	26	45.61
ซูเปอร์มาร์เก็ต	2	3.51
รวม	57	100.00
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ประเภทของน้ำพริก		
น้ำพริกกะปิ	42	42.00
น้ำพริกปลาทุ	27	27.00
น้ำพริกปลาร้า	17	17.00
น้ำพริกหนุ่ม	14	14.00
รวม	100	100.00
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	45	78.95
ชาย	12	21.05
รวม	57	100.00
อายุ		
20-30 ปี	14	24.56
31-40 ปี	12	21.05
41-50 ปี	16	28.07
51-60 ปี	10	17.54
มากกว่า 61 ปี	5	8.78
รวม	57	100.00

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร (n = 57) (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าประถมศึกษา	6	10.53
ประถมศึกษา-มัธยมศึกษา	40	70.18
อนุปริญญา-ปริญญาตรี	10	17.54
สูงกว่าปริญญาตรี	1	1.75
รวม	57	100.00
การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาล- อาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร		
ผ่านการอบรมฯ	23	40.35
ไม่ผ่านการอบรมฯ	34	59.65
รวม	57	100.00

2. ผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

จากการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคเพื่อตรวจหาปริมาณวัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคทางเดินอาหาร รวมทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง ดังนี้ น้ำพริกกะปิจำนวน 43 ตัวอย่าง พบกรดเบนโซอิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 40 ตัวอย่าง (93.03%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (6.97%) พบกรดซอร์บิก ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *E.coli* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 30 ตัวอย่าง (69.77%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง (30.23%) พบ *S.aureus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *Salmonella* spp. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *V.cholerae* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *B.cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 41 ตัวอย่าง (95.35%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง (4.65%) และพบ *C.perfringens* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 30 ตัวอย่าง (69.77%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง (30.23%) น้ำพริกปลาทุจำนวน 26 ตัวอย่าง พบกรดเบนโซอิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 22 ตัวอย่าง (84.61%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 4 ตัวอย่าง (15.39%) พบกรดซอร์บิก ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *E.coli* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 20 ตัวอย่าง (76.93%) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง (23.07%) พบ *S.aureus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *Salmonella* spp. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 25 ตัวอย่าง (96.15%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง (3.85%) พบ *V.cholerae* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *B.cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) และพบ *C.perfringens* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 23 ตัวอย่าง (76.93%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (23.07%) น้ำพริกปลาร้าจำนวน 18 ตัวอย่าง พบกรดเบนโซอิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 12 ตัวอย่าง (66.66%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง (33.33%) พบกรดซอร์บิก ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *E.coli* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน

15 ตัวอย่าง (83.34%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (16.66%) พบ *S.aureus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *Salmonella* spp. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *V.cholerae* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *B.cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) และพบ *C.perfringens* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 12 ตัวอย่าง (53.85%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง (46.15%) น้ำพริกหนุ่มจำนวน 13 ตัวอย่าง พบกรดเบนโซอิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 7 ตัวอย่าง (53.85%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 6 ตัวอย่าง (46.15%) พบกรดซอร์บิก ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *E.coli* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 11 ตัวอย่าง (84.62%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2 ตัวอย่าง (15.38%) พบ *S.aureus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *Salmonella* spp. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *V.cholerae* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) พบ *B.cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) และพบ *C.perfringens* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) (อ้างอิงเกณฑ์มาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3)² และประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ลงวันที่ 11 มกราคม 2560³) รายละเอียดแสดงในตารางที่ 26 และสรุปรวมในตารางที่ 27



ตารางที่ 26 ผลตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

น้ำพริกแบบ เปียกพร้อม บริโภค	จำนวนตัวอย่าง ทั้งหมด (N=100)	ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ															
		*กรดเบนโซอิก		*กรดซอร์บิก		**E.coli		**S.aureus		**Salmonella spp.		**V.cholerae		**B.cereus		**C.perfringens	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
น้ำพริกกะปิ	43 (100.00%)	40 (93.03%)	3 (6.97%)	43 (100.00%)	0 (0.00%)	30 (69.77%)	13 (30.23%)	43 (100.00%)	0 (0.00%)	43 (100.00%)	0 (0.00%)	43 (100.00%)	0 (0.00%)	41 (95.35%)	2 (4.65%)	30 (69.77%)	13 (30.23%)
น้ำพริกปลาทุ	26 (100.00%)	22 (84.61%)	4 (15.39%)	26 (100.00%)	0 (0.00%)	20 (76.93%)	6 (23.07%)	26 (100.00%)	0 (0.00%)	25 (96.15%)	1 (3.85%)	26 (100.00%)	0 (0.00%)	26 (100.00%)	0 (0.00%)	23 (76.93%)	3 (23.07%)
น้ำพริกปลาร้า	18 (100.00%)	12 (66.66%)	6 (33.33%)	18 (100.00%)	0 (0.00%)	15 (83.34%)	3 (16.66%)	18 (100.00%)	0 (0.00%)	18 (100.00%)	0 (0.00%)	18 (100.00%)	0 (0.00%)	18 (100.00%)	0 (0.00%)	12 (53.85%)	6 (46.15%)
น้ำพริกหนุ่ม	13 (100.00%)	7 (53.85%)	6 (46.15%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)	11 (84.62%)	2 (15.38%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)	13 (100.00%)	0 (0.00%)
รวมทั้งหมด	100 (100.00%)	81 (81.00%)	19 (19.00%)	100 (100.00%)	0 (0.00%)	76 (76.00%)	24 (24.00%)	100 (100.00%)	0 (0.00%)	99 (99.00%)	1 (1.00%)	100 (100.00%)	0 (0.00%)	98 (98.00%)	2 (2.00%)	78 (78.00%)	22 (22.00%)

หมายเหตุ : *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) กำหนดปริมาณวัตถุกันเสียสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้น้ำพริก ดังนี้

กรดเบนโซอิก อนุญาตให้ใช้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

กรดซอร์บิก อนุญาตให้ใช้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

**ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ลงวันที่ 11 มกราคม 2560

Escherichia coli น้อยกว่า 10 MPN/กรัม

Staphylococcus aureus น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

Salmonella spp. ไม่พบ/25 กรัม

Vibrio cholerae ไม่พบ/25 กรัม

Bacillus cereus น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

Clostridium perfringens น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

ตารางที่ 27 ผลตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

น้ำพริกแบบเปียก พร้อมบริโภค	จำนวนตัวอย่าง ทั้งหมด (N=100)	ผลวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการ	
		*กรดเบนโซอิก/*กรดซอร์บิก/**E.coli /**S.aureus /**Salmonella spp./**V.cholerae/**B.cereus/**C.perfringens	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน
น้ำพริกกะปิ	43 (100.00%)	19 (44.19%)	24 (55.81%)
น้ำพริกปลาทุ	26 (100.00%)	14 (53.85%)	12 (46.15%)
น้ำพริกปลาร้า	18 (100.00%)	9 (50.00%)	9 (50.00%)
น้ำพริกหนุ่ม	13 (100.00%)	5 (38.46%)	8 (61.54%)
รวมทั้งหมด	100 (100.00%)	47 (46.63%)	53 (53.37%)

หมายเหตุ : *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ. 2566 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3) กำหนดปริมาณวัตถุกันเสียสูงสุดที่อนุญาตให้ใช้น้ำพริก ดังนี้

กรดเบนโซอิก อนุญาตให้ใช้ไม่เกิน 500 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

กรดซอร์บิก อนุญาตให้ใช้ไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

**ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3 ลงวันที่ 11 มกราคม 2560

Escherichia coli น้อยกว่า 10 MPN/กรัม

Staphylococcus aureus น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

Salmonella spp. ไม่พบ/25 กรัม

Vibrio cholerae ไม่พบ/25 กรัม

Bacillus cereus น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

Clostridium perfringens น้อยกว่า 100 CFU/กรัม

3. ผลการตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร ผลการตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit)

จากการสุ่มตรวจด้านจุลินทรีย์ ดังนี้ บริเวณมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ *Salmonella* spp. และ Coliform bacteria จำนวนทั้งสิ้น 118 ตัวอย่าง โดยใช้วิธี Swab test พบว่า สุ่มตรวจหาเชื้อ *Salmonella* spp. จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 56 ตัวอย่าง (47.46%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (2.54%) สุ่มตรวจหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 46 ตัวอย่าง (38.98%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง (11.02%) บริเวณอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 42 ตัวอย่าง (100.00%) โดยใช้วิธี Swab test พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 32 ตัวอย่าง (76.19%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวนทั้งสิ้น 10 ตัวอย่าง (23.81%) เครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภค เพื่อหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวนทั้งสิ้น 117 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 53 ตัวอย่าง (45.30%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 64 ตัวอย่าง (54.70%) สุ่มตรวจด้านเคมี ดังนี้ เครื่องเคียงชนิดผักสด เพื่อหาฆ่าแมลง จำนวน 162 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 162 ตัวอย่าง (100.00%) ตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการจำนวน 109 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 50 ตัวอย่าง (45.87%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 59 ตัวอย่าง (54.13%) รายละเอียดแสดงในตารางที่ 28

ตาราง 28 ผลตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร ผลตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร และผลตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit)

อาหาร				Swab test มือและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร				สุขลักษณะ	
ผลจาก test-kit				ผลจาก test-kit				ผ่าน	ไม่ผ่าน
SI-2		*ยาฆ่าแมลง		**SI-2		**Salmonella spp.			
ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน		
53	64	162	0	78	23	56	3	18	39
รวม 279 ตัวอย่าง				รวม 160 ตัวอย่าง				รวม 57 แห่ง	

4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์ ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก และผลการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

4.1 ด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์ ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก

จากการสำรวจข้อมูลทั่วไปของผู้จำหน่ายอาหาร ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์ ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก และข้อมูลด้านการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 57 ราย จากสถานประกอบการอาหารจำนวนทั้งสิ้น 57 แห่ง โดยใช้แบบสอบถามและแบบประเมินที่ทางคณะผู้วิจัยสร้างขึ้นนั้น สามารถวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

1.1 แหล่งที่มาของน้ำพริก

พบว่าผู้ประกอบการผลิตเอง จำนวน 48 ราย (84.21%) รับมาจำหน่าย จำนวน 9 ราย (15.79%)

1.2 ปริมาณน้ำพริกที่ผลิตหรือรับมาจำหน่ายใน 1 ครั้ง

พบว่าผู้ประกอบการผลิตหรือรับมาจำหน่ายใน 1 ครั้ง น้อยกว่า 1 กิโลกรัม จำนวน 1 ราย (1.75%) จำนวน 1-2 กิโลกรัม จำนวน 18 ราย (31.58%) จำนวน 2-3 กิโลกรัม จำนวน 13 ราย (22.81%) และจำนวน 4 กิโลกรัมหรือมากกว่า จำนวน 25 ราย (43.86%)

1.3 วิธีการเก็บรักษาเมื่อจำหน่ายน้ำพริกไม่หมด

พบว่าผู้ประกอบการเก็บรักษาในตู้เย็น จำนวน 44 ราย (77.19%) เก็บรักษาในช่องแช่แข็งจำนวน 9 ราย (5.79%) และอื่นๆ จำนวน 4 ราย ดังนี้ ถังน้ำแข็ง จำนวน 1 ราย และ ที่ง จำนวน 3 ราย (7.02%)

1.4 ระยะเวลาในการจำหน่ายน้ำพริก

พบว่าผู้ประกอบการจำหน่ายน้ำพริกหมดภายใน 1 วัน จำนวน 34 ราย (59.65%) ภายใน 2 วัน จำนวน 13 ราย (22.81%) ภายใน 3 วัน จำนวน 6 ราย (10.52%) และมากกว่า 3 วัน จำนวน 4 ราย (7.02%)

1.5 การสังเกตคุณภาพน้ำพริกก่อนจำหน่าย

พบว่าผู้ประกอบการมีการสังเกตคุณภาพน้ำพริกโดยดูจากฟองอากาศ หรือ ตมกลิ่น หรือ ชิมรสชาติ ก่อนจำหน่าย จำนวน 50 ราย (87.72%) และไม่มีการสังเกต หรือชิม หรือดมกลิ่น เพื่อดูคุณภาพน้ำพริก ก่อนจำหน่าย จำนวน 7 ราย (12.28%)

1.6 อุปกรณ์ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำพริก

พบว่าผู้ประกอบการใช้พลาสติก จำนวน 16 ราย (28.07%) แก้ว จำนวน 9 ราย (15.79%) สแตนเลส จำนวน 31 ราย (54.39%) และอื่นๆ จำนวน 1 ราย คือ เซรามิก (1.75%)

1.7 อุปกรณ์ที่ใช้ตักน้ำพริก

พบว่าผู้ประกอบการใช้ครกหินจำนวน 4 ราย (7.02%) และเครื่องปั่นจำนวน 53 ราย (92.98%)

1.8 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบปรุงน้ำพริก

พบว่าผู้ประกอบการใช้วัตถุดิบที่บางส่วนผ่านความร้อนจำนวน 30 ราย (52.63%) วัตถุดิบทั้งหมดไม่ผ่านความร้อนจำนวน 6 ราย (10.53%) และวัตถุดิบทั้งหมดผ่านความร้อนจำนวน 21 ราย (36.84%)

1.9 การเก็บรักษาวัตถุดิบ

พบว่าผู้ประกอบการเก็บไว้ในตู้เย็นหรือห้องทั้งหมดจำนวน 18 ราย (31.58%) เก็บไว้ในตู้เย็นทั้งหมดจำนวน 19 ราย (33.33%) และบางส่วนเก็บไว้ในตู้เย็นหรือห้อง บางส่วนเก็บไว้ในตู้เย็นจำนวน 20 ราย (35.09%)

1.10 การทำความสะอาดอุปกรณ์

พบว่าผู้ประกอบการใช้น้ำยาล้างจานและล้างน้ำเปล่าอย่างน้อย 2 น้ำ จำนวน 51 ราย (89.47%) และใช้น้ำยาล้างจานและล้างน้ำเปล่าอย่างน้อย 2 น้ำและใช้น้ำร้อนตามจำนวน 6 ราย (10.53%)

1.11 การสวมอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร

พบว่าผู้ประกอบการสวมอุปกรณ์ป้องกันครบ 4 ชนิด (หมวกคลุมผม, หน้ากากอนามัย, ผ้ากันเปื้อน, ถุงมือ) จำนวน 21 ราย (36.84%) สวมอุปกรณ์ป้องกันน้อยกว่า 3 ชนิด จำนวน 14 ราย (24.56%) สวมอุปกรณ์ป้องกันน้อยกว่า 2 ชนิด จำนวน 16 ราย (28.07%) สวมอุปกรณ์ป้องกันน้อยกว่า 1 ชนิด จำนวน 4 ราย (7.02%) และไม่สวมอุปกรณ์ป้องกันจำนวน 2 ราย (3.51%)

1.12 การใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร

พบว่าผู้ประกอบการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารจำนวน 52 ราย (91.23%) และไม่ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารจำนวน 5 ราย (8.77%)

1.13 การตัดเล็บ

พบว่าผู้ประกอบการตัดเล็บสั้นจำนวน 55 ราย (96.49%) และเล็บยาวจำนวน 2 ราย (3.51%)

1.14 การล้างมือ

พบว่าผู้ประกอบการล้างมือก่อนประกอบปรุงอาหารและหลังการหยิบจับอาหาร หรือการเข้าห้องน้ำทุกครั้งจำนวน 100 ราย (100.00%)

1.15 การสวมใส่เสื้อผ้า

พบว่าผู้ประกอบการสวมเสื้อมีแขนจำนวน 100 ราย (100.00%)

รายละเอียดแสดงในตารางที่ 29

ตารางที่ 29 ผลวิเคราะห์ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์
ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก

ข้อมูลด้านกระบวนการผลิตฯ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
1. แหล่งที่มาของน้ำพริก		
ผลิตเอง	48	84.21
รับมาจำหน่าย	9	15.79
รวม	57	100.00
2. ปริมาณน้ำพริกที่ผลิตหรือรับมา- จำหน่ายใน 1 ครั้ง		
น้อยกว่า 1 กิโลกรัม	1	1.75
1-2 กิโลกรัม	18	31.58
2-3 กิโลกรัม	13	22.81
4 กิโลกรัมหรือมากกว่า	25	43.86
รวม	57	100.00
3. วิธีการเก็บรักษาเมื่อจำหน่าย- น้ำพริกไม่หมด		
ตู้เย็น	44	77.19
ช่องแช่แข็ง	9	15.79
อื่นๆ	4	7.02
รวม	57	100.00
4. ระยะเวลาในการจำหน่ายน้ำพริก		
ภายใน 1 วัน	34	59.65
ภายใน 2 วัน	13	22.81
ภายใน 3 วัน	6	10.52
มากกว่า 3 วัน	4	7.02
รวม	57	100.00
5. การสังเกตคุณภาพน้ำพริก- ก่อนจำหน่าย		
มีการสังเกต	50	87.72
ไม่มีการสังเกต	7	12.28
รวม	57	100.00

ตารางที่ 29 ผลวิเคราะห์ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์
ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก (ต่อ)

ข้อมูลด้านอุปกรณ์	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
6. อุปกรณ์ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำพริก		
พลาสติก	16	28.07
แก้ว	9	15.79
สแตนเลส	31	54.39
อื่นๆ	1	1.75
รวม	57	100.00
7. อุปกรณ์ที่ใช้ต้ำน้ำพริก		
ครกหิน	4	7.02
เครื่องปั่น	53	92.98
รวม	57	100.00
ข้อมูลด้านวัตถุดิบ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
8. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบปรุง- น้ำพริก		
ผ่านความร้อนบางส่วน	30	52.63
ไม่ผ่านความร้อนทั้งหมด	6	10.53
ผ่านความร้อนทั้งหมด	21	36.84
รวม	57	100.00
9. การเก็บรักษาวัตถุดิบ		
อุณหภูมิห้อง	18	31.58
ตู้เย็น	19	33.33
บางส่วนอุณหภูมิห้องบางส่วนตู้เย็น	20	35.09
รวม	57	100.00



ตารางที่ 29 ผลวิเคราะห์ข้อมูลด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์
ด้านวัตถุดิบ ด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก (ต่อ)

ข้อมูลด้านสุขลักษณะ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
10. การทำความสะอาดอุปกรณ์		
น้ำยาล้างจานและล้างน้ำเปล่า- อย่างน้อย 2 น้ำ	51	89.47
น้ำยาล้างจานและล้างน้ำเปล่า- อย่างน้อย 2 น้ำ และใช้น้ำร้อนตาม	6	10.53
รวม	57	100.00
11. การสวมอุปกรณ์ป้องกันการ- ปนเปื้อนสู่อาหาร		
ครบ 4 ชนิด	21	36.84
น้อยกว่า 3 ชนิด	14	24.56
น้อยกว่า 2 ชนิด	16	28.07
น้อยกว่า 1 ชนิด	4	7.02
ไม่สวมอุปกรณ์ป้องกัน	2	3.51
รวม	57	100.00
12. การใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับ- อาหาร		
ใช้	52	91.23
ไม่ใช้	5	8.77
รวม	57	100.00
13. การตัดเล็บ		
ตัดเล็บสั้น	55	96.49
เล็บยาว	2	3.51
รวม	57	100.00
14. การล้างมือ		
ล้างมือ	57	100.00
ไม่ล้างมือ	0	0.00
รวม	57	100.00
15. การสวมใส่เสื้อผ้า		
สวมเสื้อมีแขน	57	100.00
สวมเสื้อไม่มีแขน	0	0.00
รวม	57	100.00

4.2. ผลการวิเคราะห์การรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

จากการสอบถามการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 57 ราย โดยใช้แบบสอบถามที่ทางผู้วิจัยสร้างขึ้น พบว่าโดยภาพรวมผู้ประกอบการมีการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 27 ราย (47.37%) ($M = 3.93$, $SD = 1.32$) โดยรับรู้ว่าการเก็บรักษาเมื่อจำหน่ายน้ำพริกไม่หมดส่งผลต่อคุณภาพน้ำพริก อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 32 ราย (56.14%) ($M = 4.25$, $SD = 1.07$) รับรู้ว่าการเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษเกิดจากการเก็บรักษาที่ไม่ถูกต้อง อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 33 ราย (57.89%) ($M = 4.28$, $SD = 1.10$) รับรู้ว่าการไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุกันเสียในปริมาณมากหากผลิตน้ำพริกสะอาด อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 37 ราย (64.91%) ($M = 4.30$, $SD = 1.22$) รับรู้ว่าการสังเกตคุณภาพน้ำพริกก่อนจำหน่ายเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องทำทุกครั้ง อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 45 ราย (78.94%) ($M = 4.72$, $SD = 0.70$) รับรู้ว่าการทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้เป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องทำทุกครั้ง อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 51 ราย (89.47%) ($M = 4.86$, $SD = 0.44$) รับรู้ว่าการใช้อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ผลิตน้ำพริกเป็นแหล่งเพาะเชื้อจุลินทรีย์ อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 44 ราย (77.20%) ($M = 4.56$, $SD = 0.91$) รับรู้ว่าการล้างสารกันบูดก่อนใช้ เพราะหากใส่ในปริมาณที่เกินมาตรฐานกำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 34 ราย (59.64%) ($M = 4.04$, $SD = 1.44$) รับรู้ว่าการเชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้ อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 32 ราย (56.14%) ($M = 4.21$, $SD = 1.10$) รับรู้ว่าการสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเป็นการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 34 ราย (59.64%) ($M = 4.40$, $SD = 0.82$) และรับรู้ว่าการรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลเป็นการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ อยู่ในระดับมากที่สุด จำนวน 46 ราย (80.69%) ($M = 4.75$, $SD = 0.51$) รายละเอียดแสดงในตารางที่ 30

ตารางที่ 30 ผลวิเคราะห์การรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร

การรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	ระดับการรับรู้											
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		M	SD
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
1. การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารต้องอบรมทุกคน	27	47.37	13	22.81	9	15.79	2	3.51	6	10.53	3.93	1.32
2. วิธีการเก็บรักษาเมื่อจำหน่ายน้ำพริกไม่หมดส่งผลกระทบต่อคุณภาพน้ำพริก	32	56.14	12	21.05	7	12.28	5	8.78	1	1.75	4.25	1.07
3. เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษเกิดจากการเก็บรักษาที่ไม่ถูกต้อง	33	57.89	15	26.32	4	7.02	2	3.51	3	5.26	4.28	1.1
4. ไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุกันเสียในปริมาณมากหากผลิตน้ำพริกสะอาด	37	64.91	11	19.3	3	5.26	1	1.75	5	8.78	4.3	1.22
5. การสังเกตคุณภาพน้ำพริกก่อนจำหน่ายเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องทำทุกครั้ง	45	78.94	8	14.04	2	3.51	2	3.51	0	0	4.72	0.7
6. การทำความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้เป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องทำทุกครั้ง	51	89.47	4	7.02	2	3.51	0	0	0	0	4.86	0.44
7. อุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ผลิตน้ำพริกเป็นแหล่งเพาะเชื้อจุลินทรีย์	44	77.2	4	7.02	7	12.28	1	1.75	1	1.75	4.56	0.91
8. ควรล้างสารกันบูดก่อนใช้ เพราะหากใส่ในปริมาณที่เกินมาตรฐานกำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค	34	59.64	8	14.04	6	10.53	1	1.75	8	14.04	4.04	1.44
9. เชื้อจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้	32	56.14	12	21.05	8	14.04	3	5.26	2	3.51	4.21	1.1
10. การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเป็นการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	34	59.64	13	22.81	9	15.8	1	1.75	0	0	4.4	0.82
11. การรักษาสุขวิทยาส่วนบุคคลเป็นการป้องกันการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์	46	80.69	9	15.8	2	3.51	0	0	0	0	4.75	0.51

อภิปรายผลการวิจัย

การตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคเพื่อตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ ตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมีผู้สัมผัสอาหาร ตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด โดยใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) วิเคราะห์ข้อมูลด้านวัตถุดิบ อุปกรณ์ กระบวนการผลิต และสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก และการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า

1. จากผลการตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบเสียและเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหาร โดยวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการจำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง ในน้ำพริก 4 ชนิด คือ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกหนุ่ม พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมดจำนวน 47 ตัวอย่าง (47.00%) ไม่ผ่านจำนวน 53 ตัวอย่าง (53.00%) โดยมีผลการวิเคราะห์จำแนกตามชนิดของน้ำพริกได้ดังนี้ น้ำพริกกะปิ จำนวน 43 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 19 ตัวอย่าง (44.19%) ไม่ผ่านจำนวน 24 ตัวอย่าง (55.81%) น้ำพริกปลาทุจำนวน 26 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 14 ตัวอย่าง (53.85%) ไม่ผ่านจำนวน 12 ตัวอย่าง (46.15%) น้ำพริกปลาร้าจำนวน 18 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 9 ตัวอย่าง (50.00%) ไม่ผ่านจำนวน 9 ตัวอย่าง (50.00%) และน้ำพริกหนุ่มจำนวน 13 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 5 ตัวอย่าง (38.46%) ไม่ผ่านจำนวน 8 ตัวอย่าง (61.54%) โดยน้ำพริกที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุดคือน้ำพริกปลาทุ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกะปิ และน้ำพริกหนุ่ม แม้ว่าทั้งกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ซึ่งเป็นวัตถุดิบเสียที่มีประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ และเหมาะที่จะใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเป็นกรด-ด่างต่ำนั้น แต่จากข้อมูลย้อนหลังจนถึงปัจจุบัน พบว่าผู้ประกอบการยังคงมีการใช้วัตถุดิบเสียทั้ง 2 ชนิด ในปริมาณที่เกินกำหนดอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจมีสาเหตุจากการขาดองค์ความรู้ในการใช้ หรือการคำนวณปริมาณที่สามารถใช้ได้ภายในเกณฑ์กำหนด สำหรับเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคอาหารเป็นพิษ *C.perfringens* และ *B.cereus* พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน น้ำ เชื่อมีความสามารถในการสร้างสปอร์ ซึ่งทนความแห้งแล้งได้ดี สปอร์จึงพบได้ทั่วไปในฝุ่น และปะปนมากับวัตถุดิบจำพวกพริก เครื่องเทศ และสมุนไพรที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำน้ำพริก สปอร์ถูกทำลายได้ยากภายใต้กระบวนการผลิต น้ำพริกที่ใช้ความร้อนไม่สูงมากนัก ดังนั้น การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสะอาดจึงเป็นสิ่งสำคัญประการแรกที่จะช่วยลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ตั้งต้นในผลิตภัณฑ์ ถัดมาคือการล้างวัตถุดิบอย่างเหมาะสมและเพียงพอก่อนนำมาผลิต ส่วน *E.coli* ที่พบ บ่งชี้ว่ามีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ไม่ดี จึงควรล้างมือบ่อยๆ ขณะประกอบอาหารและหลังจากสัมผัสสิ่งสกปรก และไม่ควรใช้มือหยิบจับหรือสัมผัสอาหารโดยตรง นอกจากนี้ ควรใช้อุปกรณ์และภาชนะสัมผัสอาหาร เช่น เครื่องบด/ปั่นผสมอาหารที่สะอาด ไม่ใช้ปนกันระหว่างอาหารดิบและ อาหารสุก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม อุปกรณ์ชิ้นส่วนต่างๆ ของเครื่องบด/ปั่นผสมอาหาร ต้องถอดล้าง ทำความสะอาดอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ เพื่อมิให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ได้⁴

จากรายงานการวิจัยพบว่า น้ำพริกแบบแห้งพร้อมบริโภคมีการใช้วัตถุดิบเสียอยู่ในเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด แต่ยังพบเชื้อจุลินทรีย์ และผลการศึกษาในน้ำพริกแบบแห้งพร้อมบริโภคที่ไม่ใช้วัตถุดิบเสีย ก็พบเชื้อจุลินทรีย์ อาจมีสาเหตุการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ได้แก่ วัตถุดิบ เช่น พริก หอม กระเทียม อาจมีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนจากดินและการเก็บรักษาในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

ของเชื้อจุลินทรีย์ การปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิตซึ่งสถานที่ผลิตอาจมีสุขลักษณะในการผลิตที่ไม่เหมาะสม ไม่มีมาตรการแบ่งแยกระหว่างวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการให้ความร้อน เป็นต้น⁵

2. จากผลการตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร ผลการตรวจวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและอุปกรณ์สัมผัสอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) สุ่มตรวจด้านจุลินทรีย์และด้านเคมี ดังนี้

ด้านจุลินทรีย์

บริเวณมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ Salmonella spp. และ Coliform bacteria จำนวน 118 ตัวอย่าง (100.00%) โดยใช้วิธี Swab test พบว่า สุ่มตรวจหาเชื้อ Salmonella spp. จำนวน 59 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 56 ตัวอย่าง (47.46%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (2.54%) สุ่มตรวจหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวนทั้งสิ้น 59 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 46 ตัวอย่าง (38.98%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง (11.02%)

บริเวณอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 42 ตัวอย่าง (100.00%) โดยใช้วิธี Swab test พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 32 ตัวอย่าง (76.19%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 10 ตัวอย่าง (23.81%)

เครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภค เพื่อหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 117 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวนทั้งสิ้น 53 ตัวอย่าง (45.30%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 64 ตัวอย่าง (54.70%)

ด้านเคมี ดังนี้

เครื่องเคียงชนิดผักสด เพื่อหาฆ่าแมลง จำนวน 162 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 162 ตัวอย่าง (100.00%)

ผลตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการจำนวน 109 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 50 ตัวอย่าง (45.87%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 59 ตัวอย่าง (54.13%) จากรายงานสถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 พบว่า กรุงเทพมหานครได้ดำเนินการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารในกลุ่มเป้าหมายตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) หากการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI – 2) จำนวน 80,853 ตัวอย่าง พบตัวอย่างผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 80,421 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.47 และตัวอย่างไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 432 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.53 เมื่อวิเคราะห์แยกตามประเภทตัวอย่างที่ตรวจ พบว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือผู้สัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์คิดเป็นร้อยละ 0.92 0.56 และ 0.33 ตามลำดับ ตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test – kit) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ จำนวน 26,255 ตัวอย่าง พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพจำนวน 8 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.03⁶

3. จากผลการสำรวจข้อมูล

3.1 ด้านกระบวนการผลิต การเก็บรักษา และการจำหน่าย ด้านอุปกรณ์ ด้านวัตถุดิบด้านสุขลักษณะในการผลิตน้ำพริก พบว่าจากการสำรวจข้อมูลของผู้จำหน่ายอาหารจำนวนทั้งสิ้น 57 ราย จากสถานประกอบการอาหารจำนวนทั้งสิ้น 57 แห่ง ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกเองมากที่สุด จำนวน 48 ราย (84.21%) ผลิตหรือรับน้ำพริกมาจำหน่ายใน 1 ครั้ง มากที่สุดจำนวน 4 กิโลกรัมหรือมากกว่า จำนวน

25 ราย (43.86%) เมื่อจำหน่ายน้ำพริกไม่หมดผู้ประกอบการเก็บรักษาในตู้เย็นมากที่สุด จำนวน 44 ราย (77.19%) จำหน่ายน้ำพริกหมดภายใน 1 วัน มากที่สุดจำนวน 34 ราย (59.65%) มีการสังเกตคุณภาพน้ำพริก โดยดูจากฟองอากาศ หรือ ตมกลิ่น หรือ ชิมรสชาติก่อนจำหน่ายมากที่สุดจำนวน 50 ราย (87.72%) ใช้สแตนเลสบรรจุน้ำพริกมากที่สุด จำนวน 31 ราย (54.39%) ใช้เครื่องปั่นมากที่สุดจำนวน 53 ราย (92.98%) ใช้วัตถุดิบที่บางส่วนผ่านความร้อนมากที่สุดจำนวน 30 ราย (52.63%) เก็บรักษาวัตถุดิบไว้ในตู้เย็นทั้งหมดมากที่สุดจำนวน 19 ราย (33.33%) ใช้น้ำยาล้างจานและล้างน้ำเปล่าอย่างน้อย 2 น้ำ ทำความสะอาดอุปกรณ์มากที่สุดจำนวน 51 ราย (89.47%) สวมอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารครบ 4 ชนิด (หมวกคลุมผม, หน้ากากอนามัย, ผ้ากันเปื้อน, ถุงมือ) มากที่สุดจำนวน 21 ราย (36.84%) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร จำนวน 52 ราย (91.23%) ตัดเล็บสั้นจำนวน 55 ราย (96.49%) ล้างมือก่อนประกอบปรุงอาหารและหลังการหยิบจับอาหาร หรือการเข้าห้องน้ำทุกครั้งจำนวน 100 ราย (100.00%) และสวมเสื้อมีแขนจำนวน 100 ราย (100.00%) ซึ่งคุณภาพวัตถุดิบ เป็นหัวใจสำคัญต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารจำเป็นต้องทำความเข้าใจถึงแหล่งที่มา ชนิด ปริมาณ คุณภาพ การเสื่อมเสีย ตลอดจนการเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูป หัวใจสำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัย คือ ลดการปนเปื้อน ลด ยับยั้งหรือทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเน่าเสีย และป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลังการฆ่าเชื้อ สุขลักษณะที่ดีของการผลิตน้ำพริก มีดังนี้ ขั้นตอนการรับวัตถุดิบ (วัตถุดิบหลัก เช่น พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม มะขาม กุ้งแห้ง ปลาแห้ง กะปิ เครื่องเทศ และอื่นๆ รวมถึงภาชนะบรรจุ ควรมีการตรวจสอบคุณภาพตามเกณฑ์) ขั้นตอนทำความสะอาด (ปอกเปลือก ตัดแต่ง หั่น ซอย ให้ได้ขนาดเหมาะสม) ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ (กำจัดสิ่งปนเปื้อนจากดิน ฝุ่นละออง และช่วยลดจำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นในวัตถุดิบ) ขั้นตอนการแปรรูป (ใช้กระบวนการบรรจุร้อน) ในส่วนของมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กระทรวงสาธารณสุขได้นำ จี.เอ็ม.พี (Good Manufacturing Practices, GMP) กำหนด 6 ข้อ ได้แก่ 1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 3. การควบคุมกระบวนการผลิต 4. การสุขาภิบาล 5. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด 6. บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน⁷

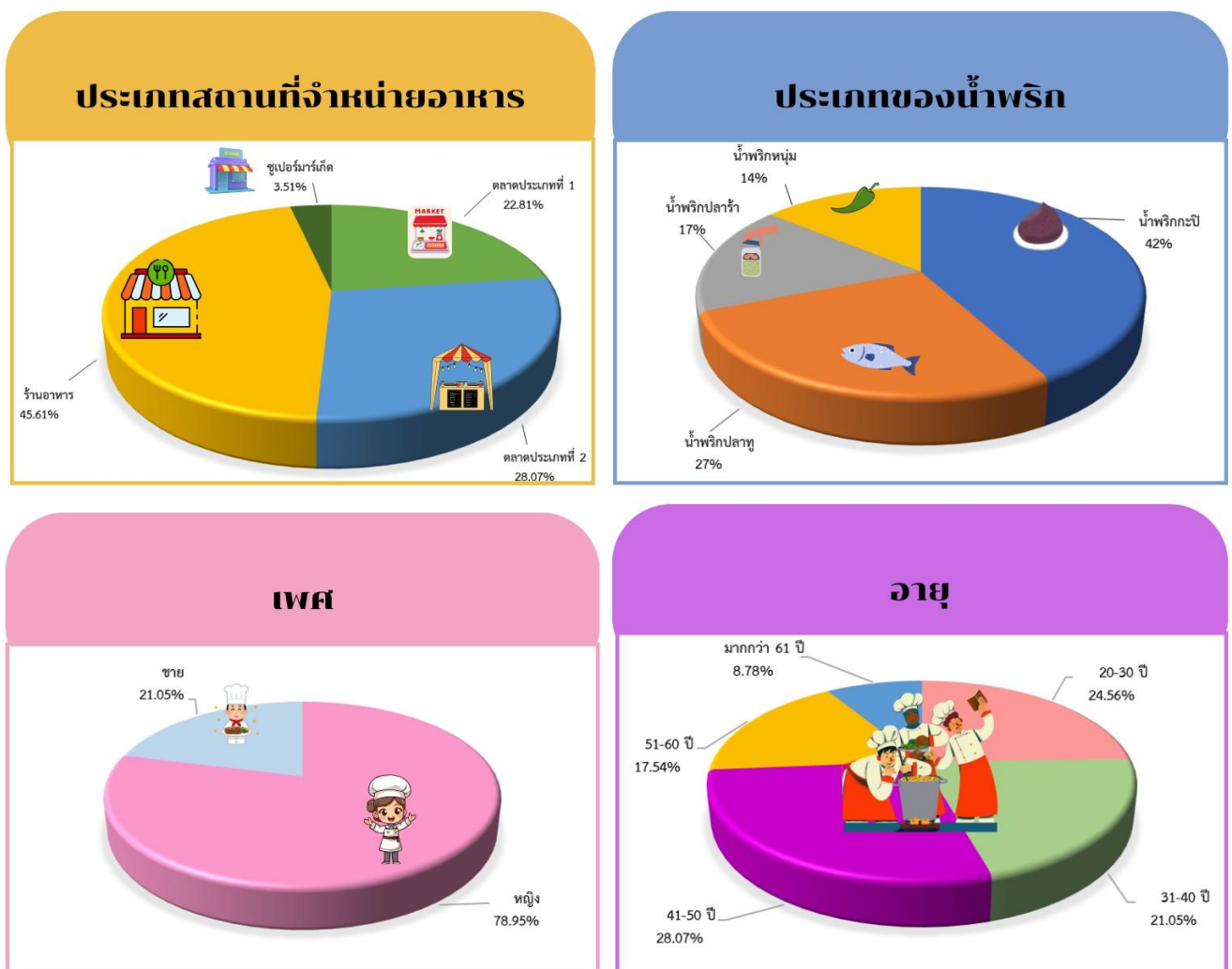
3.2 การรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า จากการสอบถามการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 57 ราย พบว่า การรับรู้ในหัวข้อควรซึ่งสารกันบูดก่อนใช้ เพราะหากใส่ในปริมาณที่เกินมาตรฐานกำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จำนวน 34 ราย (59.64%) ($M = 4.04$, $SD = 1.44$) การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารต้องอบรมทุกคน จำนวน 27 ราย (47.37%) ($M = 3.93$, $SD = 1.32$) และไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุกันเสียในปริมาณมากหากผลิตน้ำพริกสะอาด จำนวน 37 ราย (64.91%) ($M = 4.30$, $SD = 1.22$) มีการรับรู้น้อยที่สุดตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาความรู้และความตระหนักของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก พบว่าความรู้เกี่ยวกับการปรุงและจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยนเรศวรมีความสัมพันธ์ทางบวกระดับต่ำกับความตระหนักเกี่ยวกับการปรุงและจำหน่ายอาหารของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยนเรศวรอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P\text{-value} < 0.0001$)⁸ และสอดคล้องกับการศึกษาเกี่ยวกับการประเมินการรับรู้และแนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารเกษตร พบว่าการรับรู้และการปฏิบัติมีความสัมพันธ์ในเชิงบวกกับความพึงพอใจในการทำงานที่สูงขึ้น การรับรู้มีความสัมพันธ์เชิงบวกกับการปฏิบัติซึ่งทำหน้าที่เป็นสื่อกลางระหว่างทัศนคติและความพึงพอใจต่อการปฏิบัติงาน จึงควรจัดให้มีการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารสำหรับพนักงาน

บริการอาหารทุกคน เพื่อดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติที่มีความสำคัญ มาตราการป้องกันความปลอดภัยของอาหารเกี่ยวข้องกับการรับรู้ของผู้สัมผัสอาหาร

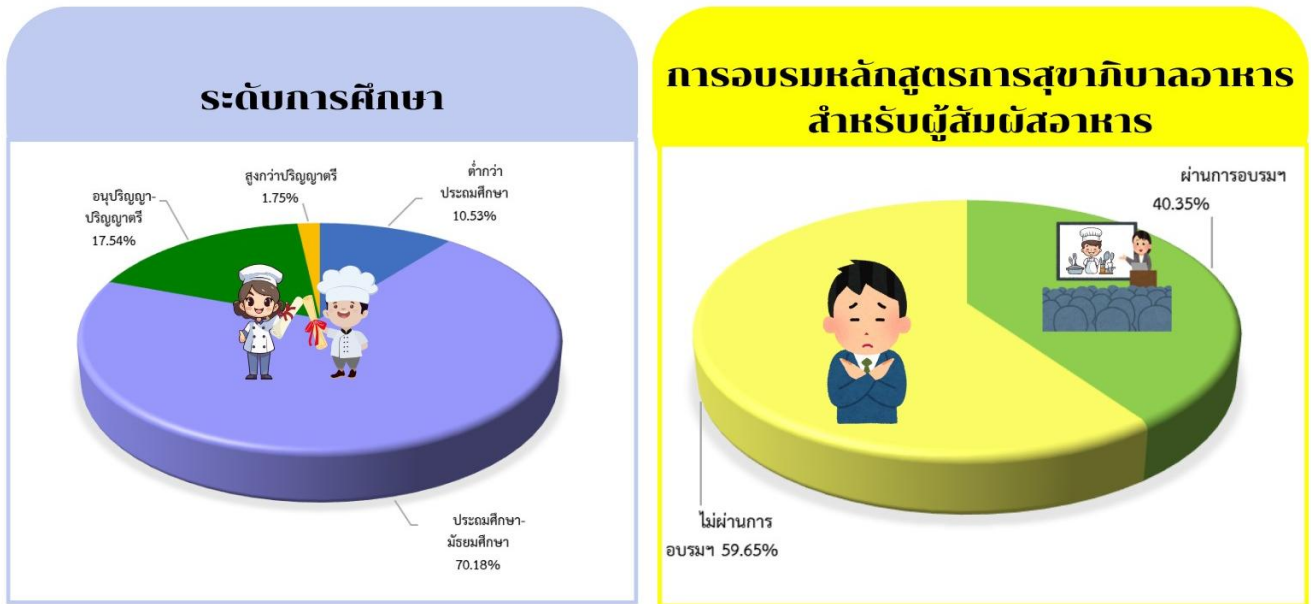
สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ พบว่าผู้เก็บตัวอย่างจากสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทร้านอาหารมากที่สุด จำนวน 26 แห่ง (45.61%) ประเภทของน้ำพริกที่ผู้เก็บมากที่สุดคือน้ำพริกกะปิ จำนวน 42 ตัวอย่าง (42.00%) ผู้ประกอบการเป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 45 คน (78.95%) ช่วงอายุมากที่สุดอยู่ระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 16 คน (28.07%) ระดับการศึกษามากที่สุดคือ ประถมศึกษามัธยมศึกษาจำนวน 40 คน (70.18%) และผู้ประกอบการไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารมากที่สุด จำนวน 34 คน (59.65%) แสดงดังแผนภูมิที่ 28

แผนภูมิที่ 28 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

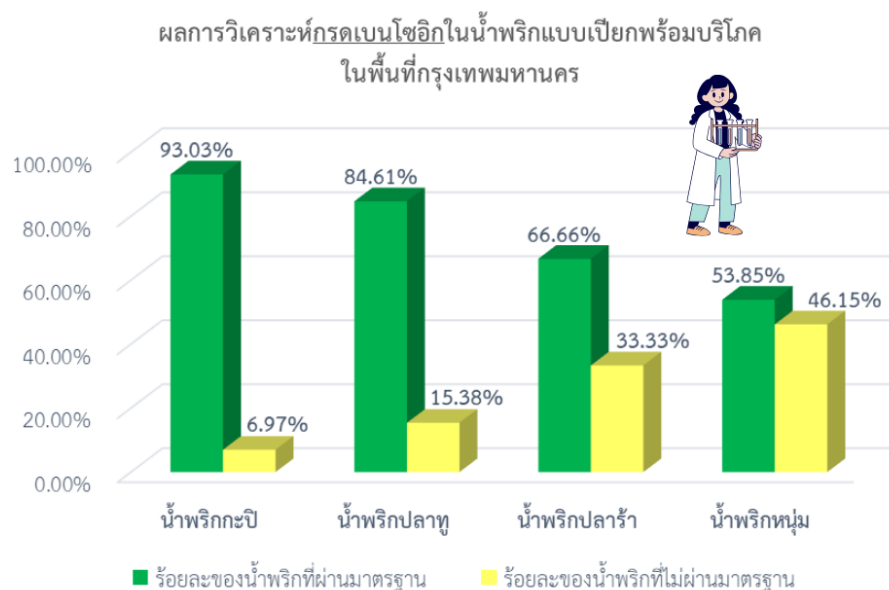


แผนภูมิที่ 28 ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ (ต่อ)

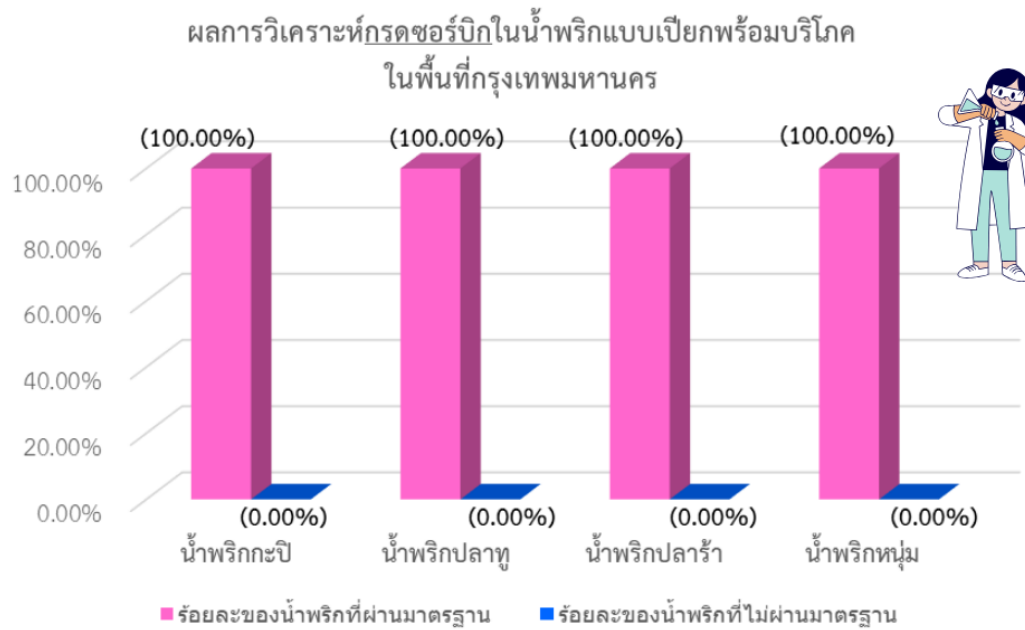


ผลการตรวจเฝ้าระวังและการศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยของการจำหน่ายน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง ในน้ำพริก 4 ชนิด ดังนี้ น้ำพริกกะปิ จำนวน 43 ตัวอย่าง (100.00%) น้ำพริกปลาจำนวน 26 ตัวอย่าง (100.00%) น้ำพริกปลาร้าจำนวน 18 ตัวอย่าง (100.00%) และน้ำพริกหนุ่มจำนวน 13 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่ากรดเบนโซอิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 81 ตัวอย่าง (81.00%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 19 ตัวอย่าง (19.00%) ซึ่งกรดเบนโซอิกปนเปื้อนสูงสุดในน้ำพริกหนุ่มจำนวน 6 ตัวอย่าง (46.15%) น้ำพริกปลาร้าจำนวน 6 ตัวอย่าง (33.33%) น้ำพริกปลาจำนวน 4 ตัวอย่าง (15.38%) และน้ำพริกกะปิจำนวน 3 ตัวอย่าง (6.97%) ตามลำดับ แสดงดังแผนภูมิที่ 29 กรดซอร์บิกผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (100.00%) แสดงดังแผนภูมิที่ 30

แผนภูมิที่ 29 ผลวิเคราะห์กรดเบนโซอิกในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง



แผนภูมิที่ 30 ผลวิเคราะห์กรดซอร์บิกในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จากตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 100 ตัวอย่าง



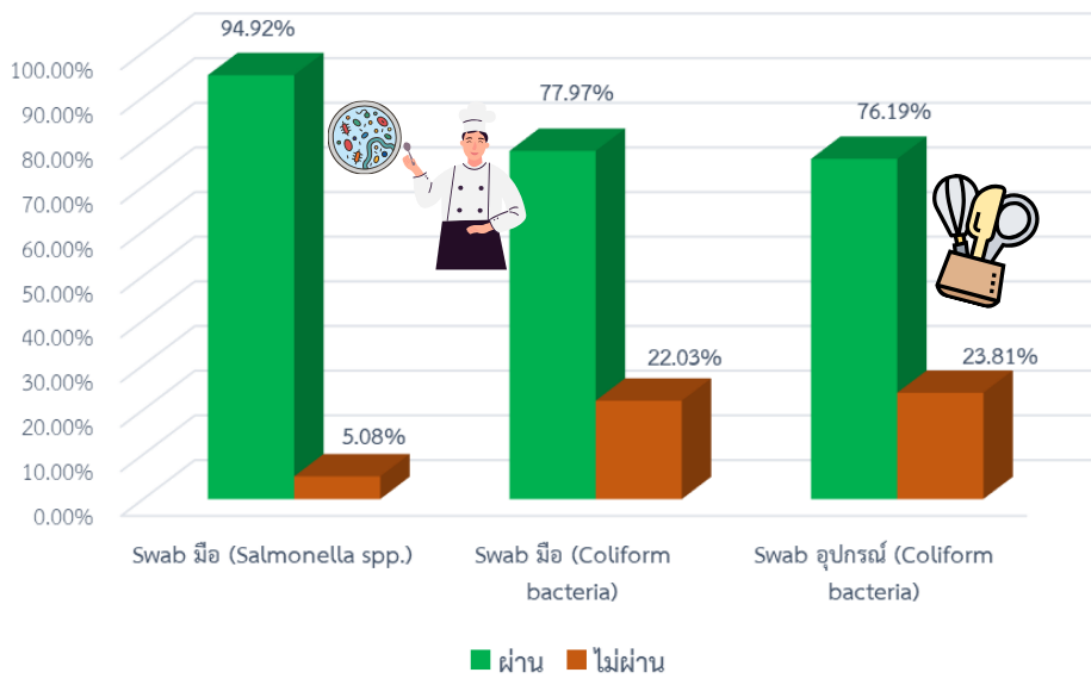
ผลการวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคทางเดินอาหารพบ *E.coli* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 76 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 24 ตัวอย่าง เมื่อวิเคราะห์โดยแยกชนิดของน้ำพริกพบการปนเปื้อนสูงสุดในน้ำพริกกะปิ (30.23%) น้ำพริกปลาทุ (23.07%) น้ำพริกปลาร้า (16.66%) และน้ำพริกหนุ่ม (15.38%) ตามลำดับ พบ *S.aureus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 100 ตัวอย่าง (100.00%) พบ *Salmonella* spp. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 99 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 1 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนในน้ำพริกปลาทุ (3.85%) พบ *V.cholerae* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 100 ตัวอย่าง (100.00%) พบ *B.cereus* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 98 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 2 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนในน้ำพริกกะปิทั้ง 2 ตัวอย่าง (4.65%) พบ *C.perfringens* ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 78 ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 22 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนมากที่สุดในน้ำพริกปลาร้า (46.15%) น้ำพริกกะปิ (30.23%) และน้ำพริกปลาทุ (23.07%) ตามลำดับ แสดงดังแผนภูมิที่ 31

แผนภูมิที่ 31 ผลวิเคราะห์เชื้อที่ทำให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารในน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคในพื้นที่กรุงเทพมหานคร



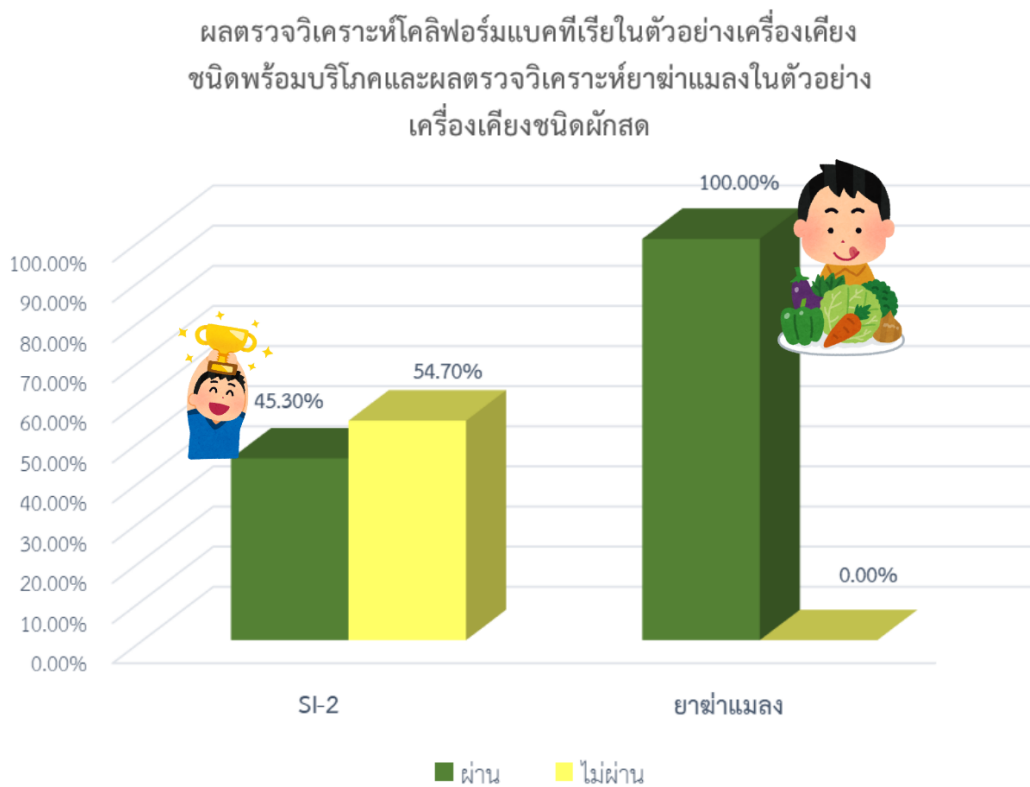
จากผลการตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร และอุปกรณ์สัมผัสอาหาร โดยตรวจวิเคราะห์เบื้องต้นด้วยชุดทดสอบอย่างง่าย (Test-kit) สุ่มตรวจด้านจุลินทรีย์ ดังนี้ บริเวณมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ Salmonella spp. และ Coliform bacteria จำนวน 118 ตัวอย่าง พบว่า สุ่มตรวจหาเชื้อ Salmonella spp. จำนวน 59 ตัวอย่าง (100.00%) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 56 ตัวอย่าง (94.92%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 3 ตัวอย่าง (5.08%) สุ่มตรวจหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 59 ตัวอย่าง (100.00%) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 46 ตัวอย่าง (77.97%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 13 ตัวอย่าง (22.03%) บริเวณอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร เพื่อหาเชื้อ Coliform bacteria จำนวน 42 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 32 ตัวอย่าง (76.19%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 10 ตัวอย่าง (23.81%) แสดงดังแผนภูมิที่ 32

แผนภูมิที่ 32 ผลวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและซาลโมเนลลาในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร และอุปกรณ์สัมผัสอาหาร



จากผลการตรวจวิเคราะห์หาเชื้อ Coliform bacteria ในเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภค จำนวน 117 ตัวอย่าง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 53 ตัวอย่าง (45.30%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 64 ตัวอย่าง (54.70%) และตรวจวิเคราะห์หยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด จำนวน 162 ตัวอย่าง พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 162 ตัวอย่าง (100.00%) แสดงดังแผนภูมิที่ 33

แผนภูมิที่ 33 ผลวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในเครื่องเคียงชนิดพร้อมบริโภคและผลตรวจวิเคราะห์หา ยาฆ่าแมลงในตัวอย่างเครื่องเคียงชนิดผักสด



ผลตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการจำนวนทั้งสิ้น 57 แห่ง (100.00%) พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 18 แห่ง (31.58%) ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 39 แห่ง (68.42%) แสดงดังแผนภูมิที่ 34

แผนภูมิที่ 34 ผลตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ



จากการสำรวจข้อมูลการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร พบว่า จากการสอบถามการรับรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้จำหน่ายอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 57 ราย พบว่า การรับรู้ในหัวข้อ ควรล้างสารกันบูดก่อนใช้ เพราะหากใส่ในปริมาณที่เกินมาตรฐานกำหนดจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จำนวน 34 ราย (59.64%) ($M = 4.04$, $SD = 1.44$) การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ต้องอบรมทุกคน จำนวน 27 ราย (47.37%) ($M = 3.93$, $SD = 1.32$) และไม่จำเป็นต้องใส่วัตถุกันเสีย ในปริมาณมากหากผลิตน้ำพริกสะอาด จำนวน 37 ราย (64.91%) ($M = 4.30$, $SD = 1.22$) มีการรับรู้ที่น้อยที่สุดตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรส่งเสริมให้มีการเพิ่มหัวข้อความรู้ในการใช้วัตถุกันเสียในอาหารและการเลือกใช้วัตถุดิบควบคู่กับการส่งเสริมให้มีการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อควบคุมปริมาณการใช้วัตถุกันเสียให้เหมาะสม เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
2. ส่งเสริมและเน้นย้ำการให้ความรู้ด้านการปฏิบัติที่ดีในกระบวนการผลิตอาหาร
3. มีการประชาสัมพันธ์การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงความรู้ หลักการในการใช้สารกันบูดที่ถูกต้อง วิธีการเลือกใช้วัตถุดิบเพื่อมาประกอบปรุงอาหาร ขั้นตอนการผลิตอาหารที่ดีผ่านสื่อต่างๆ ทั้งระบบ Online และ Offline เช่น Infographic Facebook คลิปวิดีโอ แผ่นพับ เป็นต้น
4. นำเสนอข้อมูลการประชาสัมพันธ์ให้เข้าถึงผู้ประกอบการในทุกช่องทาง โดยอาศัยภาคีเครือข่าย เช่น ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต อาสาสมัครสาธารณสุข และผู้ดำเนินธุรกิจด้านอาหารในระดับเจ้าของกิจการ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหารเกิดความรู้ ความตระหนัก ในการใช้สารกันบูด การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การปฏิบัติตามกฎหมายด้านอาหารและเกิดการคุ้มครองผู้บริโภคที่ต้นทางอย่างแท้จริง
5. มีการตรวจแหล่งขายวัตถุดิบ เช่น กะปิ ปลา ร้า เป็นต้น ซึ่งวางจำหน่ายในตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าย่อย อย่างสม่ำเสมอ ควรมีการเน้นย้ำให้ผู้ขายตรวจสอบสินค้าที่จะนำมาขาย เช่น มีเลขสารบบอาหาร 13 หลัก อยู่ในกรอบเครื่องหมาย อย. , การได้รับรองมาตรฐาน GMP , HACCP , เป็นสินค้าที่มีฉลากภาษาไทยกำกับ และระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ เป็นต้น มีการควบคุมกำกับโดยสำนักงานเขต และแจ้งข้อกฎหมายหากรับสินค้าที่ไม่ถูกต้องมาจำหน่ายจะมีโทษตามกฎหมายอาหาร
6. มีการตรวจสอบเฝ้าระวังน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคอย่างสม่ำเสมอโดยการสุ่มตัวอย่างส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการอย่างสม่ำเสมอ
7. ผู้บริโภค ควรมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ในเรื่องการเลือกซื้อ เลือกบริโภค น้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภค หากเป็นน้ำพริกที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทให้สังเกตลักษณะของภาชนะที่บรรจุหากพบว่ามียูบ หรือขึ้นสนิม ไม่ควรซื้อ , ฉลากข้างภาชนะบรรจุ , วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ เป็นต้น และน้ำพริกแบบเปียกพร้อมบริโภคที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท ควรสังเกตสุขลักษณะของผู้ขาย บริเวณร้านค้า อุปกรณ์สัมผัสอาหาร การปกป้องอาหารจากฝุ่นละออง ว่าถูกสุขลักษณะหรือไม่ และเมื่อซื้อมาแล้วควรทานให้หมดในครั้งเดียว หากทานไม่หมดให้นำเข้าตู้เย็นเพื่อป้องกันการเน่าบูดจากเชื้อจุลินทรีย์

กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานวิจัยนี้ และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่เอื้ออำนวยความสะดวกในการเก็บตัวอย่างอาหาร

เอกสารอ้างอิง

1. นายสง่า ดามาพงษ์ และคณะ. พฤติกรรมการบริโภคและความปลอดภัยทางอาหารของน้ำพริกที่คนไทยนิยมบริโภค [อินเทอร์เน็ต]. 2550. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ [เข้าถึงเมื่อ 22 เมษายน 2567]. เข้าถึงได้จาก : [file:///C:/Users/USER/Downloads/6_b7_add2_1-aaf7-4_c7_2-9_dc0-9d7d71c77550%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/6_b7_add2_1-aaf7-4_c7_2-9_dc0-9d7d71c77550%20(2).pdf)
2. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 444) พ.ศ.2566 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 3). นนทบุรี : กระทรวงสาธารณสุข
3. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2560. ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 3. นนทบุรี : กระทรวงสาธารณสุข
4. สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ 14 แห่ง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบูรณาการอาหารปลอดภัย (Food Safety) ประจำปีงบประมาณ 2563 [อินเทอร์เน็ต]. 2563. นนทบุรี : กระทรวงสาธารณสุข [เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก : http://bqsf.dmsc.moph.go.th/bqsfWeb/index.php/sdm_downloads/food_safety_report_2563/
5. พรทิพย์ ผลประเสริฐ, ศศิวิณ นรากร และคณะ. การตรวจเฝ้าระวังน้ำพริกแบบแห้งพร้อมบริโภคที่จำหน่ายในเขตกรุงเทพมหานคร [อินเทอร์เน็ต]. 2559. นนทบุรี : วารสารอาหารและยา ฉบับเดือน มกราคม - เมษายน 2559 [เข้าถึงเมื่อ 1 พฤษภาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก : <https://he01.tci-thaijo.org/index.php/fdajournal/article/view/139942/103798>
6. กองสุขาภิบาลอาหาร. สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 [อินเทอร์เน็ต]. 2565. กรุงเทพฯ: สำนักอนามัย [เข้าถึงเมื่อ 3 พฤษภาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก : http://foodsantiation.bangkok.go.th/assets/uploads/year_report_food/document/20230419_59163.pdf
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภา มหากาญจนกุล, นายพิสุทธิ บุตรสุวรรณ และคณะ. คู่มือน้ำพริกปลอดภัย: หลักปฏิบัติที่ดีในการผลิตและการลดปริมาณสารกันบูด [อินเทอร์เน็ต]. 2560. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) [เข้าถึงเมื่อ 3 พฤษภาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก : http://164.115.28.46/thaiexen/file_upload/submitter/file_doc/045e67d7df4d7cb21ddeea2ca8aa56cb.pdf
8. กนกวรรณ นวนเกิด, นันทนา เผ่าใจมา และคณะ. ความรู้และความตระหนักของผู้จำหน่ายอาหารในมหาวิทยาลัยนเรศวร จังหวัดพิษณุโลก [อินเทอร์เน็ต]. 2552. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร [เข้าถึงเมื่อ 3 พฤษภาคม 2567]. เข้าถึงได้จาก <file:///C:/Users/USER/Downloads/KanokwanNuankerd.pdf>
9. Wen-Hwa Ko. Evaluating food safety perceptions and practices for agricultural food handler [Internet]. 2009. Fu-Jen University, Taiwan. Food Control Volume 21, Issue 4, April 2010, Pages 450-455. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713509002199>

2. การกิจการส่งเสริมพัฒนาการสุขภาพอาหาร

2.2 โครงการ/กิจกรรมอื่นๆ



(1) โครงการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร

การจัดกิจกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

1. จัดประชุมคณะกรรมการพัฒนาตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย สังกัดราชการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประธานกรรมการ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหารเป็นกรรมการและเลขานุการ คณะกรรมการประกอบด้วย ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข นายกสมาคมตลาดสดไทย ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานสัตวแพทย์สาธารณสุข ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการสำนักงานโรคติดต่อทางสาธารณสุข หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลที่มีผู้อำนวยการเขตทำหน้าที่ประธานกลุ่มเขต 6 กลุ่มเขต สรุปรายละเอียดได้ดังนี้

1.1 จัดประชุมครั้งที่ 1 วันที่ 21 ธันวาคม 2566 คณะกรรมการฯ ได้กำหนดหลักเกณฑ์การตรวจประเมินตลาด Premium Market ประกอบด้วย 7 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ 2) ด้านคุณภาพอาหาร 3) ด้านผู้สัมผัสอาหาร 4) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค 5) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 6) ด้านการจัดการขยะ และ 7) ด้านการป้องกันการโรคติดต่อ โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการประชาสัมพันธ์และคัดเลือกตลาดเข้าร่วมกิจกรรมระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน 2567



1.2 จัดประชุมครั้งที่ 2 เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2567 คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาผลการตรวจประเมินตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรม (ผลการตรวจประเมินเบื้องต้น) จำนวน 20 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 2) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน 3) ตลาดถนนมิตร เขตบางเขน 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต (พาราไดซ์ พาร์ค) เขตประเวศ 6) ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน 8) ตลาดเสนีย์ฟู้ด เขตภาษีเจริญ 9) ตลาดเอี่ยมสมบัติ เขตสวนหลวง 10) ตลาดเสรีมาร์เก็ต (เดอะไนน์ พระราม 9) เขตสวนหลวง 11) ตลาดบองมาเซ มาร์เก็ตพาร์ค เขตจตุจักร 12) ตลาดประชานิเวศน์ 1 เขตจตุจักร 13) ตลาดหนองจอก เขตหนองจอก 14) ตลาดบางกะปิ เขตบางกะปิ 15) ตลาดสดแฮปปี้แลนด์ เสรีไทย 41 เขตบึงกุ่ม 16) ตลาดธนบุรี มาร์เก็ตเพลส เขตทวีวัฒนา 17) ตลาดธนบุรี (สนามหลวง 2) เขตทวีวัฒนา 18) ตลาดนครหลวง เขตบางกอกน้อย 19) ตลาดใหม่ทุ่งครุ เขตทุ่งครุ 20) ตลาดศูนย์การค้าบางแค เขตบางแค



1.3 ลงพื้นที่ตรวจประเมินตามเกณฑ์ตลาด Premium Market พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการพัฒนา แก้ไขปรับปรุงตลาดให้ได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยคณะกรรมการฯ ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต พร้อมทั้งจัดประชุมครั้งที่ 3 - 8 ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนกรกฎาคม 2567 เพื่อพิจารณาและสรุปผลการตรวจประเมินตลาดฯ





1.4 จัดประชุมครั้งที่ 9 เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2567 ผู้ประกอบการตลาดที่สมัครเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอผลการดำเนินงานตามเกณฑ์ตลาด Premium Market และคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาและคัดเลือกตลาดที่ผ่านเกณฑ์ได้รับป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567 จำนวนทั้งสิ้น 12 แห่ง ได้แก่ 1) ตลาดยิ่งเจริญ เขตบางเขน 2) ตลาดถนนมิตร เขตบางเขน 3) ตลาดสามย่าน เขตปทุมวัน 4) ตลาดศูนย์การค้ามีนบุรี เขตมีนบุรี 5) ตลาดเสรีมาร์เก็ต (พาราไดซ์พาร์ค) เขตประเวศ 6) ตลาดเวสต์มาร์เก็ต เขตทวีวัฒนา 7) ตลาด Food Villa เขตตลิ่งชัน 8) ตลาดเสรีมาร์เก็ต (เดอะไนน์ พระราม 9) เขตสวนหลวง 9) ตลาดบองมาเช่ มาร์เก็ต พาร์ค เขตจตุจักร 10) ตลาดธนบุรี มาร์เก็ตเพลส เขตทวีวัฒนา 11) ตลาดนครหลวง เขตบางกอกน้อย และ 12) ตลาดใหม่ทุ่งครุ เขตทุ่งครุ



2. จัดกิจกรรมมอบป้ายรับรองตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี พ.ศ. 2567 (Bangkok Premium Market) และโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดพิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร (Bangkok Premium Market) แก่ผู้ประกอบการตลาด และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขต เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2567 ณ ห้องรัตนโกสินทร์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) โดยมีผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานในพิธี ผู้เข้าร่วมงานประกอบด้วย นายแพทย์สุนทร สุนทรชาติ ผู้อำนวยการสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักอนามัย ผู้บริหารสำนักงานเขต สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้ประกอบการตลาด ผู้แทนกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และผู้เกี่ยวข้อง

โดยกิจกรรมภายในงาน มีการบรรยายเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาตลาดให้ผ่านเกณฑ์ “ตลาดพรีเมียมมาร์เก็ต” ของกรุงเทพมหานคร โดยผู้แทนตลาดศูนย์การค้ามินิบูรี เป็นตัวแทนตลาดที่ได้รับป้ายรับรองตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานครประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗ และมีการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการทอดไม้ทิ้ง ไม่ทอดซ้ำเป็นโครงการที่สนับสนุนให้คนไทยรักสุขภาพ โดยการรับซื้อน้ำมันปรุงอาหารที่ใช้แล้วส่งไปผลิตเป็นน้ำมันเชื้อเพลิงอากาศยานยั่งยืน ซึ่งเป็นนวัตกรรมสีเขียวเพื่อความยั่งยืน ช่วยเสริมสร้างความมั่นคงด้านพลังงานของประเทศ ทั้งช่วยส่งเสริมแรงจูงใจผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ใช้น้ำมันทอดซ้ำ ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย โดยผู้แทนบริษัท บีเอสจีเอฟ จำกัด (bsgf)



พิธีมอบป้ายตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2567 (Bangkok Premium Market) ให้กับตลาดที่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 12 แห่ง และมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่สำนักงานเขตที่มีตลาดผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินฯ จำนวน 10 แห่ง เพื่อเป็นการสร้างขวัญกำลังใจให้กับผู้ประกอบการตลาดและสำนักงานเขต และเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย





ทั้งนี้ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข สำนักสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร บริษัทผลิตภัณฑ์กระต่ายไทย จำกัด บริษัท บรรจุกัญพืชเพื่อสิ่งแวดล้อม จำกัด (มหาชน) บริษัท ปิเอสจีเอฟ จำกัด ตลาดเวลด์มาร์เก็ต ตลาดยิ่งเจริญ ตลาดถนนมิตร ตลาดเสรีมาร์เก็ต ร่วมจัดบูธและนิทรรศการ ภายในบริเวณงานด้วย



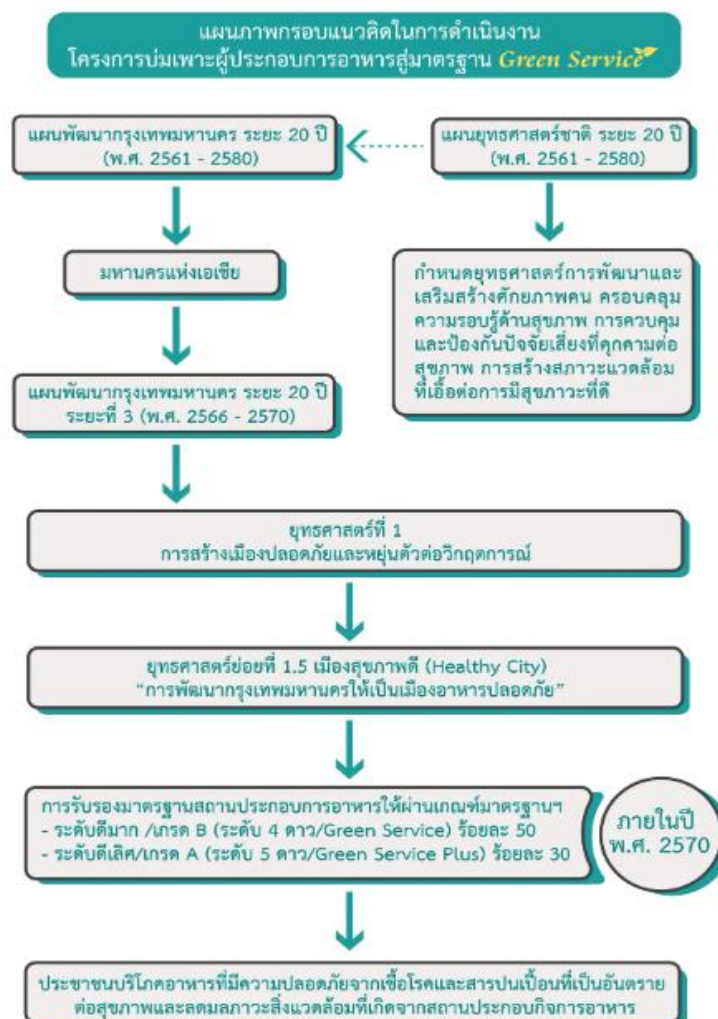


การดำเนินโครงการพัฒนาตลาด Premium market ของกรุงเทพมหานคร นอกจากเป็นการสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัยแล้ว ยังเป็นการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจและส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วย โดยตลาดที่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินฯ จะเป็นต้นแบบในการพัฒนาตลาดอื่น ๆ ในกรุงเทพฯ ให้ก้าวสู่มาตรฐานเดียวกัน กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัยจะมุ่งมั่นในการพัฒนาสุขาภิบาลตลาด เพื่อให้ประชาชนสามารถเข้าถึงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพในสภาพแวดล้อมที่ดีและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมต่อไป

โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ความเป็นมาและความสำคัญ

กรุงเทพมหานครโดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ภายใต้โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ซึ่งเป็นโครงการที่ดำเนินการร่วมกับโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมีกิจกรรมการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการอาหารมีการพัฒนาเข้าสู่มาตรฐาน Green Service เพิ่มขึ้น และการสร้างช่องทางและรูปแบบการมีส่วนร่วมของประชาชน ผู้บริโภคในการพัฒนางานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เพื่อคุ้มครองสุขภาพประชาชน และลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดจากสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร อีกทั้งยังเป็นการขับเคลื่อนและผลักดันการดำเนินงานให้สถานประกอบการอาหาร มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ระยะ 20 ปี ระยะที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570) ซึ่งได้กำหนดเป้าหมายในการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ 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



วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนา ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร
2. เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจ และสร้างการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการและประชาชน ในการดำเนินงานอาหารปลอดภัยและดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

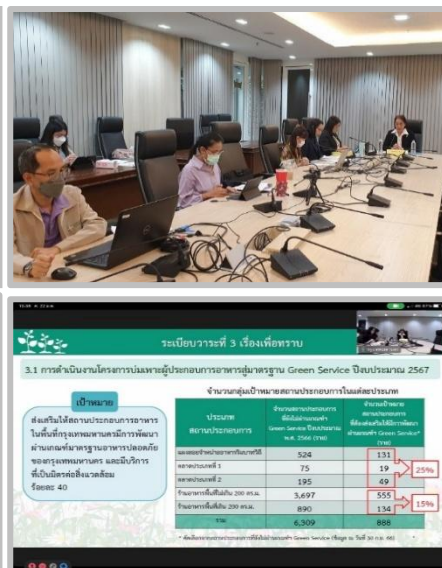
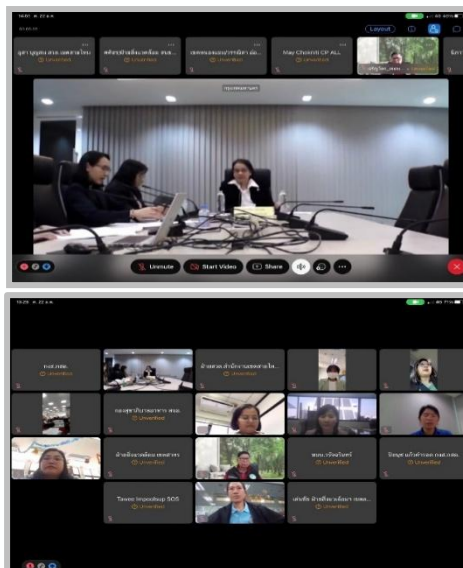
เป้าหมาย

ส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 40

กิจกรรมที่ดำเนินการและผลการดำเนินงาน

1. จัดประชุมคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร โดยกลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในฐานะฝ่ายเลขานุการคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ของ กรุงเทพมหานคร ตามคำสั่งกรุงเทพมหานครที่ 546/2566 ลงวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2566 ได้ดำเนินการ จัดประชุมคณะกรรมการบ่มเพาะฯ ครั้งที่ 3/2566 เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2566 เวลา 13.00 - 16.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 15 อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Webex Meetings เพื่อชี้แจงแนวทาง และกิจกรรมที่จะดำเนินการพัฒนาสถานประกอบการ อาหารในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 พร้อมทั้งขอความร่วมมือจากคณะกรรมการในการพิจารณาเสนอแนะ แนวทางการดำเนินงานหรือการจัดกิจกรรมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อพัฒนาสถานประกอบการอาหาร ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ Green Service ตามเป้าหมายที่กำหนด โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวีพร โชติณัฐิต) เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้แทนมูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย ผู้แทนมูลนิธิโกลดาร์ส ออฟ ซีเอสทีแนซซ์ ผู้แทนบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้แทนจากสำนักงานจัดการ มูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย และผู้แทนฝ่าย สิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลจากสำนักงานเขตที่ทำหน้าที่ประธานกลุ่มการปฏิบัติงานของสำนักงานเขต และ หัวหน้ากลุ่มงานสังกัดกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง

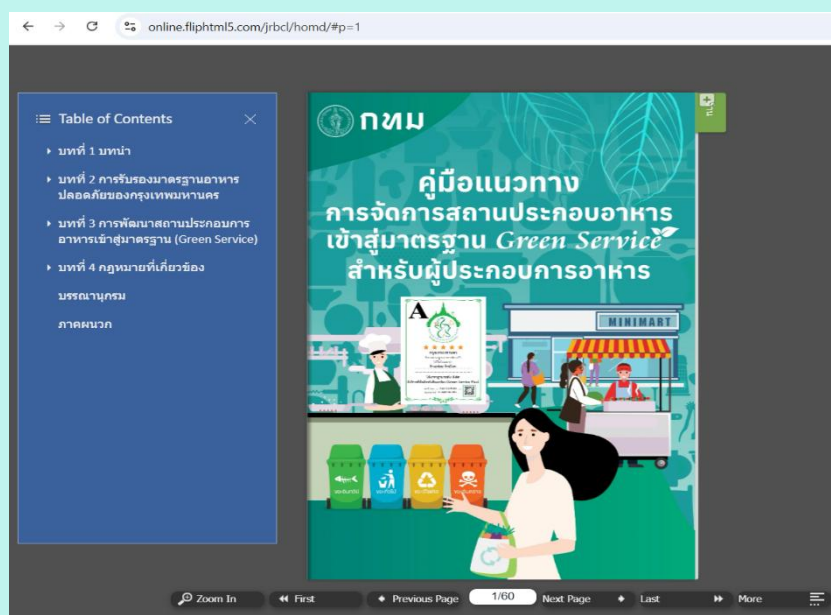
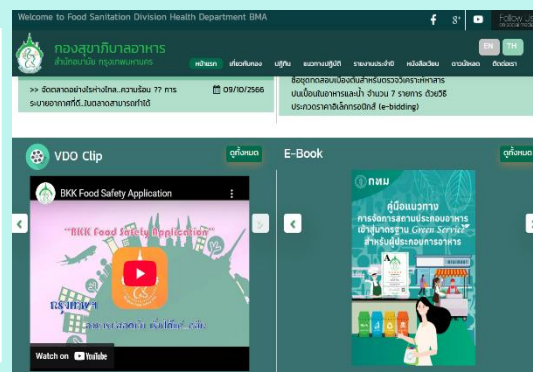


2. จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการสถานประกอบการอาหารเข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการสถานประกอบการอาหารเข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 5,000 เล่ม พร้อมทั้งจัดทำคู่มือดังกล่าวในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book) เผยแพร่ลงบนเว็บไซต์ของกองสุขาภิบาลอาหาร เพื่อสนับสนุนการส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการจัดการสถานประกอบการอาหารให้มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมให้กับสถานประกอบการอาหารที่ยังไม่สามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ Green Service



คู่มือแนวทาง
การจัดการสถานประกอบการอาหาร
เข้าสู่มาตรฐาน Green Service
สำหรับผู้ประกอบการอาหาร
ในรูปแบบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-Book)
<https://online.fliphtml5.com/jrbcl/homd>



3. จัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service

จำนวน 2 หลักสูตร ดังนี้

3.1 หลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพีเลียง (เจ้าหน้าที่) จำนวน 1 รุ่น (1 วัน)



กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพีเลียง (เจ้าหน้าที่) เมื่อวันที่วันจันทร์ที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 08.00 - 16.30 น. ณ ห้องประชุมชั้น 9 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวีพร โชติณัฐิต) เป็นประธานเปิดการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมประกอบด้วยข้าราชการกรุงเทพมหานคร ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาล ระดับปฏิบัติการ - ชำนาญการพิเศษ และตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ระดับปฏิบัติงาน - อาวุโส สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต จำนวน 100 คน และสังกัดกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย จำนวน 10 คน รวมจำนวนทั้งสิ้น 110 คน เป็นการอบรมในรูปแบบการบรรยาย และประเมินผลการอบรมฯ โดยใช้แบบทดสอบก่อนและหลังการอบรมฯ ในรูปแบบออนไลน์ผ่าน google form รายละเอียดดังนี้



1) การบรรยายหัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร” โดย นางสาวเพชรดา อ้อชัยภูมิ นักวิชาการเผยแพร่ชำนาญการพิเศษ ผู้อำนวยการส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน และนายไพรัตน์ สมศรีรัตน์ นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการ กองส่งเสริมการมีส่วนร่วมต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม กรมการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับแนวคิดการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม หลักการ แนวคิดการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร มุ่งสู่บริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



2) การบรรยายหัวข้อ “การพัฒนาทักษะ และความเชี่ยวชาญด้านการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน” โดยนายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการ แนวคิดที่สำคัญในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ รวมทั้งแนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร



3) การบรรยายหัวข้อ “เทคนิค Coaching และ Mentoring ในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการอาหาร” โดยนายสุรัชย์ โคตมี กรรมการบริหารบริษัท รักษ์โลก จำกัด ซึ่งเป็นการบรรยายเกี่ยวกับหลักการให้คำแนะนำ และการเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการอาหาร การประยุกต์ใช้หลักการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร เพื่อพัฒนาระบบบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทักษะที่จำเป็นในการเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการ



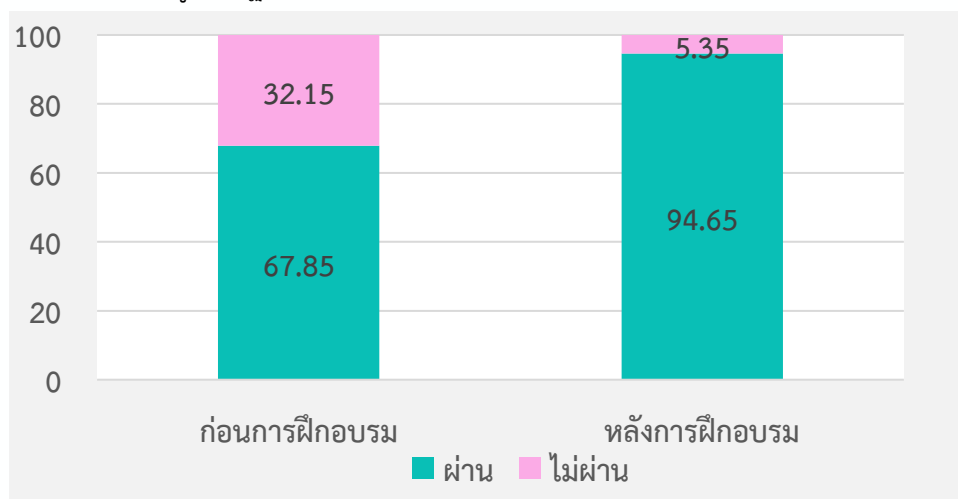
4) การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมฯ ของผู้เข้าอบรม จำนวนทั้งสิ้น 110 คน พบว่าผลคะแนนการประเมินความรู้หลังการอบรมเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้น แสดงให้เห็นว่าหลังจากการอบรมเสร็จสิ้นแล้ว ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการ แนวคิด เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการอาหาร และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพิ่มมากขึ้น รายละเอียดดังตารางที่ 31 และแผนภูมิที่ 35

ตารางที่ 31 ตารางแสดงผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)

การทดสอบความรู้	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)	คะแนนต่ำสุด (คะแนน)	คะแนนสูงสุด (คะแนน)	คะแนนเฉลี่ย	ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านเกณฑ์*
ก่อนการฝึกอบรม	110 คน	3	19	13.57	67.85
หลังการฝึกอบรม	110 คน	16	20	18.93	94.65

* ร้อยละของผู้เข้าอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร และการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนภูมิที่ 35 แสดงร้อยละของผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)



5) การประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมฯ โดยให้ผู้เข้าอบรมตอบแบบสอบถามความพึงพอใจในรูปแบบออนไลน์ผ่าน google form พบว่าคะแนนประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมครั้งนี้ อยู่ที่ 4.10 คะแนน (อยู่ในระดับมากที่สุด) ทั้งนี้ ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้ และด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการอบรมและการนำไปประยุกต์ใช้ในระดับมากที่สุด และมีความพึงพอใจด้านการจัดการอบรมในระดับมาก รายละเอียดดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32 ตารางแสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับพี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่)

ประเด็นความพึงพอใจ	คะแนนประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการจัดการอบรม		
- เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมกับการนำไปปฏิบัติของผู้เข้าอบรม	3.84	มาก
- ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	3.66	มาก
- รูปแบบและวิธีการอบรมมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน	3.71	มาก
- คุณภาพของเอกสารประกอบการอบรม	3.61	มาก
- สถานที่จัดการอบรม	3.96	มาก
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านการจัดการอบรม	3.76	มาก
2. ด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้		
1) หัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร”		
- ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา	4.14	มากที่สุด
- การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน	3.98	มาก
- การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.18	มากที่สุด
- การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	4.14	มากที่สุด
- การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม	4.11	มากที่สุด
2) หัวข้อ “การพัฒนาทักษะและความเชี่ยวชาญด้านการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน”		
- ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา	4.32	มากที่สุด
- การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน	4.23	มากที่สุด
- การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.27	มากที่สุด
- การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	4.27	มากที่สุด
- การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม	4.27	มากที่สุด
3) หัวข้อ “เทคนิค Coaching และ Mentoring ในด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมภายในสถานประกอบการ”		
- ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา	4.25	มากที่สุด
- การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน	4.21	มากที่สุด

ประเด็นความพึงพอใจ	คะแนน ประเมิน ความพึงพอใจ	ระดับ ความพึงพอใจ
- การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.27	มากที่สุด
- การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	4.23	มากที่สุด
- การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม	4.18	มากที่สุด
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้	4.20	มากที่สุด
3. ด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการอบรมและการนำไปประยุกต์ใช้		
- ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในหัวข้อและเนื้อหาของการอบรม	4.21	มากที่สุด
- ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน	4.14	มากที่สุด
- ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปถ่ายทอดและเผยแพร่	4.09	มากที่สุด
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการอบรมฯ	4.15	มากที่สุด
รวมคะแนนประเมินความพึงพอใจ	4.10	มากที่สุด

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ผู้เข้าอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับ พี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่) มีการพัฒนาทักษะ และความเชี่ยวชาญด้านการสุขาภิบาลอาหาร และมีความรู้ ความเข้าใจในเกณฑ์มาตรฐานด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)

- ผู้เข้าอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับ พี่เลี้ยง (เจ้าหน้าที่) สามารถนำความรู้ ความเข้าใจที่ได้รับจากการอบรม ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดและเผยแพร่ให้กับผู้ประกอบการอาหารให้สามารถปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)

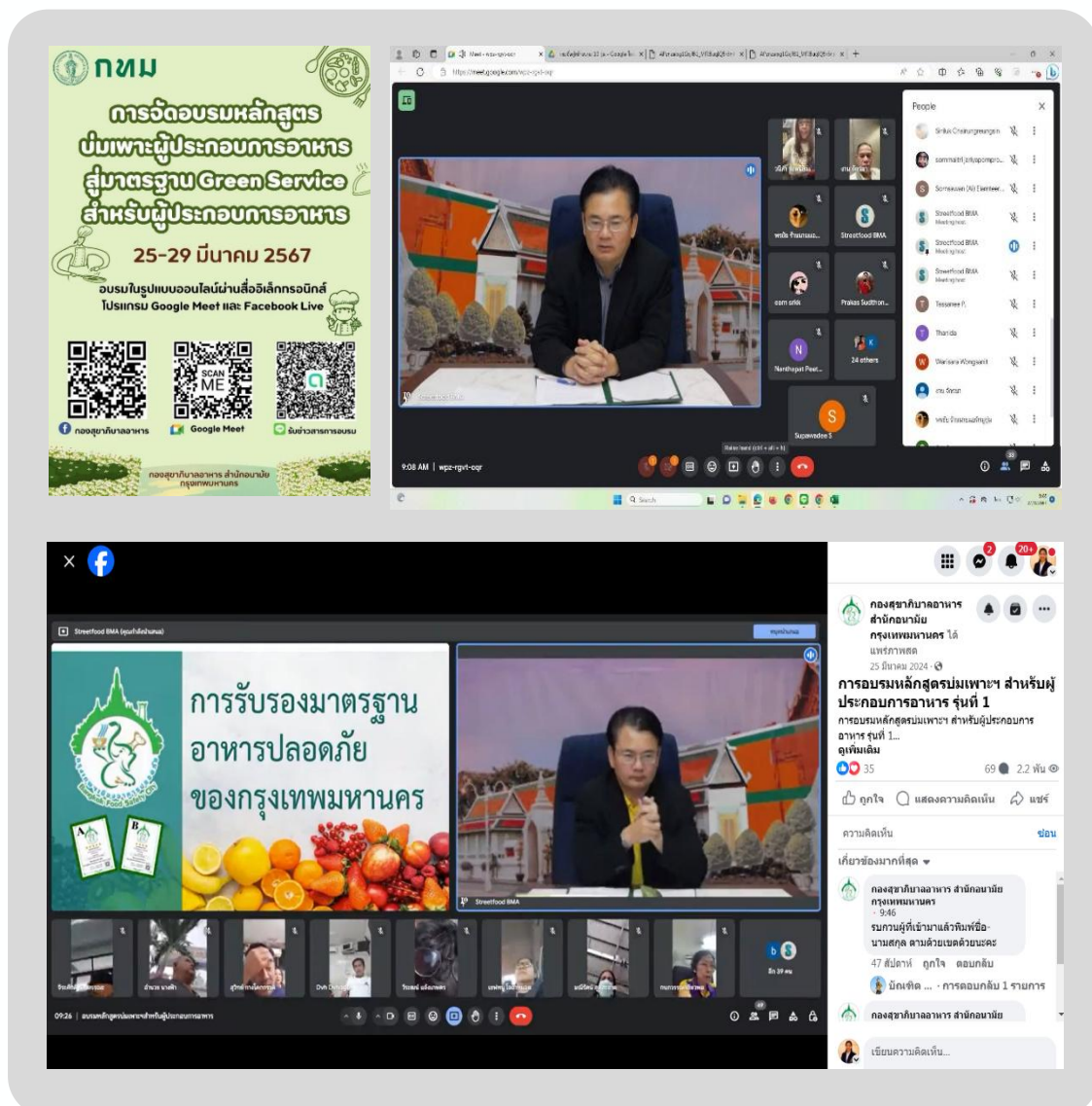
ข้อเสนอแนะ

- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการตรวจ ประเมินสถานประกอบการอาหาร ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพื่อจะได้เป็นพี่เลี้ยงให้กับผู้ประกอบการอาหาร และจำเป็นต้องมีการทบทวน ความรู้และพัฒนาทักษะอย่างต่อเนื่อง

- ควรมีการจัดประชุมเจ้าหน้าที่สำนักอนามัย และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ที่ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการ อาหารให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม

3.2 หลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 10 รุ่น (รุ่นละครึ่งวัน)

กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุม google meet และ facebook live จำนวน 10 รุ่น (รุ่นละครึ่งวัน) ระหว่างวันที่ 25 - 29 มีนาคม 2567 โดยมีผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร เป็นประธานเปิดการอบรม ผู้เข้าอบรมประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด/ผู้จำหน่ายอาหารในตลาด ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี และผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมจำนวนทั้งสิ้น 1,096 คน คิดเป็นร้อยละ 54.23 (จากเป้าหมายจำนวน 2,021 คน) ทั้งนี้ พบว่ามีผู้ประกอบการอาหารหลายแห่งรวมตัวกัน หรือให้พนักงานในสถานประกอบการอาหารร่วมรับฟังการบรรยายผ่านโปรแกรมการประชุม google meet หรือ facebook live ในสถานที่เดียวกัน โดยใช้ชื่อบัญชีลงทะเบียนเข้าระบบออนไลน์ (account) เพียงคนเดียว หรือชื่อสถานประกอบการอาหารเดียวกัน ส่งผลให้ไม่สามารถระบุจำนวนผู้เข้าร่วมการอบรมทั้งหมดที่แน่นอนได้ รายละเอียดจำนวนผู้เข้าอบรมฯ โดยนับจากจำนวนบัญชีที่ใช้ลงทะเบียนเข้าอบรมฯ แสดงดังตารางที่ 33



ตารางที่ 33 ตารางแสดงจำนวนผู้ประกอบการเข้าอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุม google meet และ facebook live จำนวน 10 รุ่น ระหว่างวันที่ 25 - 29 มีนาคม 2567

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	เวลา	กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	จำนวน เป้าหมาย (คน/รุ่น)	*จำนวน ผู้เข้าอบรม (คน)
1	25 มี.ค. 67	09.00 - 12.00 น.	ตลาด	210	107
2	25 มี.ค. 67	13.00 - 16.00 น.	แผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี	200	102
3	26 มี.ค. 67	09.00 - 12.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	211	104
4	26 มี.ค. 67	13.00 - 16.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	219	118
5	27 มี.ค. 67	09.00 - 12.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	208	114
6	27 มี.ค. 67	13.00 - 16.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	213	102
7	28 มี.ค. 67	09.00 - 12.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	189	115
8	28 มี.ค. 67	13.00 - 16.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	192	119
9	29 มี.ค. 67	09.00 - 12.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	173	105
10	29 มี.ค. 67	13.00 - 16.00 น.	สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร)	206	110
รวมจำนวนทั้งสิ้น				2,021	1,096

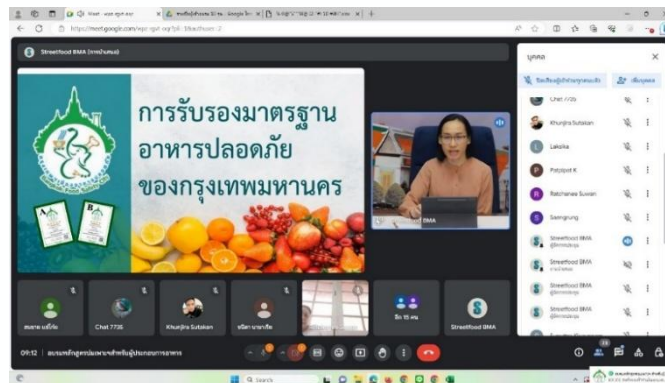
* ตามบัญชีรายชื่อ (account) ที่ใช้ลงทะเบียนเข้าอบรมฯ

สรุปผลดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุม google meet และ facebook live เป็นการอบรมในรูปแบบการบรรยาย และประเมินผลการอบรมฯ โดยใช้แบบทดสอบก่อนและหลังการอบรมฯ ในรูปแบบออนไลน์ผ่าน google form มีรายละเอียดดังนี้

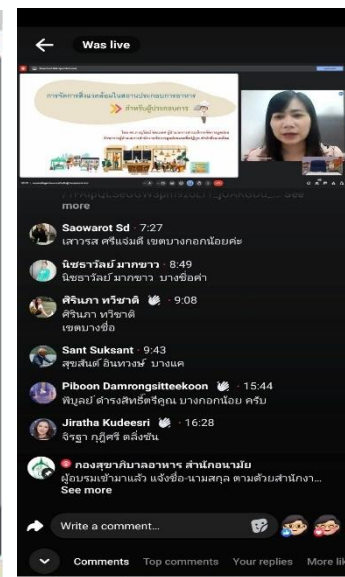
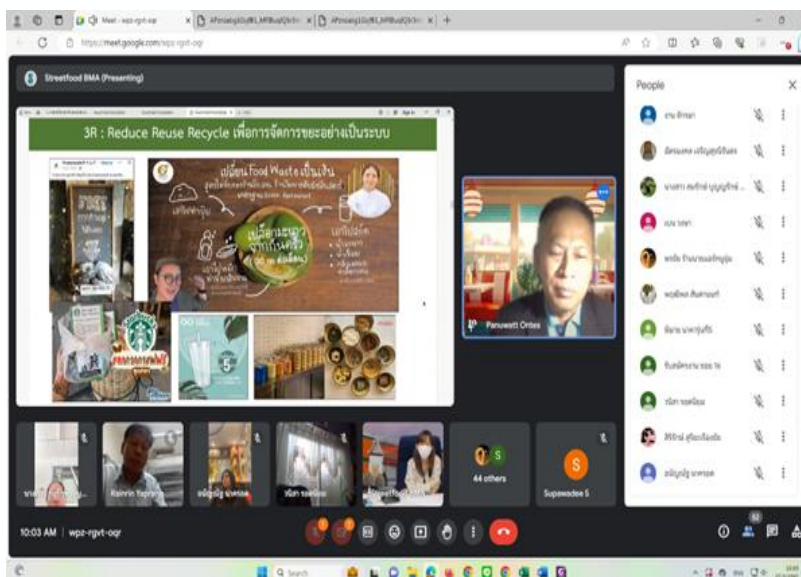
การอบรมฯ ช่วงเช้า เวลา 08.30 - 12.00 น.	
รุ่นที่ 1, 3, 5, 7 และรุ่นที่ 9	
08.30 - 09.00 น.	เปิดระบบและทดสอบการใช้งานระบบ Google Meet และ Facebook Live
09.00 - 09.30 น.	การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร โดย วิทยากรจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
09.30 - 10.30 น.	การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การคัดแยกขยะและการจัดการขยะอาหาร) โดย วิทยากรจากสำนักงานสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร
10.30 - 11.30 น.	การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การเลือกใช้ภาชนะ วัสดุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม) โดย วิทยากรจากโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย
11.30 - 12.00 น.	การตอบข้อซักถาม พร้อมทิ้งแกลงเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การดำเนินงานบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

การอบรมฯ ช่วงบ่าย เวลา 12.30 - 16.00 น.	
รุ่นที่ 2, 4, 6, 8 และรุ่นที่ 10	
12.30 - 13.00 น.	เปิดระบบและทดสอบการใช้งานระบบ Google Meet และ Facebook Live
13.00 - 13.30 น.	การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร โดย วิทยากรจากกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
13.30 - 14.30 น.	การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การคัดแยกขยะและการจัดการขยะอาหาร) โดย วิทยากรจากสำนักงานสิ่งแวดล้อม กรุงเทพมหานคร
14.30 - 15.30 น.	การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การเลือกใช้ภาชนะ วัสดุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม) โดย วิทยากรจากโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย
15.30 - 16.00 น.	การตอบข้อซักถาม พร้อมทิ้งแกลงเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การดำเนินงานบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

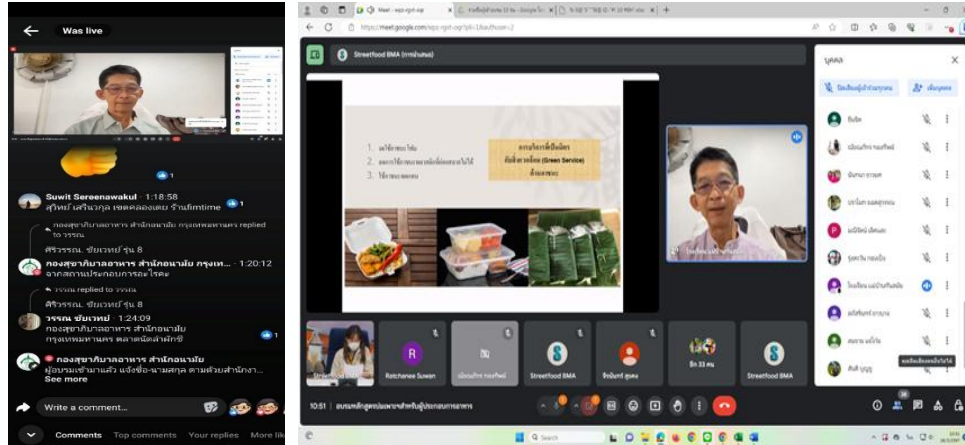
1) การบรรยายหัวข้อ “การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร” โดย หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย เป็นการบรรยายเพื่อแจ้งให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับทราบเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วย 4 องค์ประกอบหลัก ได้แก่ 1. สุขลักษณะด้านกายภาพ (Place) 2. คุณภาพอาหาร (Food) 3. บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) และ 4. การบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์การดำเนินงานรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และการขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



2) การบรรยายหัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การคัดแยกขยะและการจัดการขยะอาหาร)” โดยนายภาณุวัฒน์ อ่อนเทศ ผู้อำนวยการส่วนบริการจัดการมูลฝอย และนางสาววรรณภา วงศ์ยะรา นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ สำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม ให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดแยกขยะและการจัดการขยะในสถานประกอบการอาหาร โดยอธิบายถึงการแยกประเภทขยะที่ถูกต้อง แนวทางการบริหารจัดการขยะโดยใช้แนวคิด Zero Waste ขยะเหลือศูนย์ หรือเหลือขยะนำไปกำจัดให้น้อยที่สุด การใช้หลักการป้องกันการเกิดขยะโดยวางแผนการซื้อวัตถุดิบที่เหมาะสม การจัดสรรวัตถุดิบเพื่อประโยชน์สูงสุดการนำมาผลิตเพื่อใช้ใหม่ และการกำจัดเพื่อเป็นพลังงาน



3) การบรรยายหัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ (การเลือกใช้ภาชนะ วัสดุดิบ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม)” โดย นายศศิพา คชาชีวะ ผู้อำนวยการโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย (สถานประกอบการภาคเอกชน ที่ปรีชาธุรกิจอาหาร SMEs โรงแรม และรีสอร์ท) บรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุดิบในการปรุงประกอบอาหารที่ปลอดภัย การเลือกใช้สินค้าที่มีมาตรฐานการตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ต่างๆ ที่เหมาะสมกับอาหาร การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



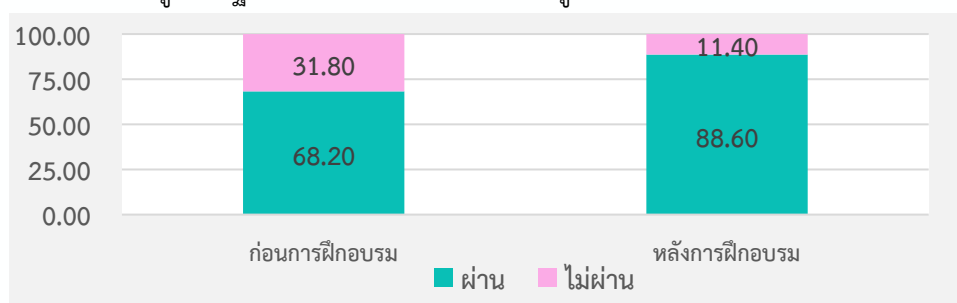
4) การประเมินผลการอบรมฯ โดยใช้แบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรมฯ ในรูปแบบออนไลน์ผ่าน google form พบว่าผลคะแนนการประเมินความรู้หลังการอบรมเพิ่มสูงขึ้น แสดงให้เห็นว่า หลังจากการอบรมเสร็จสิ้นแล้วผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร และการรับรู้เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยและการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานครเพิ่มมากขึ้น รายละเอียดดังตารางที่ 34 และแผนภูมิที่ 36

ตารางที่ 34 ตารางแสดงผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้การฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร

การทดสอบความรู้	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)	คะแนนต่ำสุด (คะแนน)	คะแนนสูงสุด (คะแนน)	คะแนนเฉลี่ย	ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่ผ่านเกณฑ์*
ก่อนการฝึกอบรม	730 คน	1	10	6.82	68.20
หลังการฝึกอบรม	773 คน	5	10	8.86	88.60

* เกณฑ์การประเมินผลความรู้ ต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนภูมิที่ 36 แสดงร้อยละของผลการทำแบบทดสอบประเมินความรู้การฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร



5) การประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมฯ โดยให้ผู้เข้าอบรมตอบแบบสอบถามความพึงพอใจในรูปแบบออนไลน์ผ่าน google form พบว่าคะแนนประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมโดยรวมอยู่ที่ 4.06 คะแนน (อยู่ในระดับมากที่สุด) ทั้งนี้ ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้ และด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการฝึกอบรมและการนำไปประยุกต์ใช้ในระดับมากที่สุด และมีความพึงพอใจด้านการจัดการอบรมในระดับมาก รายละเอียดดังตารางที่ 35

ตารางที่ 35 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร

ประเด็นความพึงพอใจ	คะแนนประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการจัดการอบรม - เนื้อหาในการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับการนำไปปฏิบัติของผู้เข้าอบรม - ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม - รูปแบบและวิธีการอบรมมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน - คุณภาพของเอกสารประกอบการอบรม	4.04 3.78 4.01 3.95	มากที่สุด มาก มากที่สุด มาก
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านการจัดการอบรม	3.95	มาก
2. ด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1) หัวข้อ “การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร” - ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา - การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน - การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น - การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน - การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม 2) หัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหารสำหรับผู้ประกอบการ (การคัดแยกขยะและการจัดการขยะอาหาร)” - ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา - การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน - การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น - การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน - การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม 3) หัวข้อ “การจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหารสำหรับผู้ประกอบการ (การเลือกใช้ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม)” - ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้/การอธิบายเนื้อหา - การจัดเตรียมเนื้อหาและบรรยายได้อย่างครบถ้วน - การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.19 4.17 4.15 4.11 4.03 4.20 4.16 4.14 4.13 4.06 4.17 4.18 4.13	มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด มากที่สุด

ประเด็นความพึงพอใจ	คะแนนประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
- การตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	4.12	มากที่สุด
- การใช้เวลาในการบรรยายที่เหมาะสม	4.06	มากที่สุด
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านวิทยากรบรรยายให้ความรู้	4.13	มากที่สุด
3. ด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการอบรมและการนำไปประยุกต์ใช้		
- ท่านมีความรู้ ความเข้าใจในหัวข้อและเนื้อหาของการอบรม	4.17	มากที่สุด
- ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน	4.10	มากที่สุด
- ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปถ่ายทอดและเผยแพร่	4.10	มากที่สุด
รวมคะแนนเฉลี่ยด้านความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาการอบรมฯ	4.12	มากที่สุด
รวมคะแนนประเมินความพึงพอใจ	4.06	มากที่สุด

ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้เข้าอบรม

1. ได้รับประโยชน์จากการฝึกอบรมมาก ทำให้มีความเข้าใจในการเลือกใช้อัตถุติบ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ง่ายต่อการจัดการขยะ สามารถนำไปปรับใช้กับทางร้านได้เป็นอย่างดี
2. ควรมีการรณรงค์แยกขยะในภาพรวมอย่างจริงจัง
3. ควรมีถังขยะย่อยสลายเศษอาหารด้วยเพื่อรณรงค์ลดขยะเปียก ในจุดพักรวบรวมขยะ
4. อยากให้มีการตั้งกลุ่มไลน์โปรโมทกิจกรรมแบบนี้สำหรับเจ้าของกิจการ จะได้อัปเดตกิจกรรมและตัวอย่างการปฏิบัติที่ดี มีช่องทางการแลกเปลี่ยนความรู้
5. ควรตั้งกลุ่มไลน์ โดยมีผู้ประสานงานของแต่ละเขตพื้นที่ เพื่อให้คนที่ไม่รู้หรือไม่มีโอกาสเข้าอบรม สอบถามหรือขอคำแนะนำข้อมูลต่างๆ ได้
6. ภาครัฐ ควรปรับปรุงการจัดการในด้านการเก็บขนขยะโดยแยกประเภทของขยะ ให้สอดคล้องกับข้อเสนอแนะที่ทางร้านปฏิบัติ
7. เนื้อหาทั้งหมดจากการอบรมดีมาก ๆ อยากให้ภาครัฐทุกระดับที่มีส่วนรับผิดชอบในประเด็นหัวข้อต่าง ๆ มีความจริงจังในการออกกฎเกณฑ์บังคับใช้ในส่วนที่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยตรง
8. ควรมีการบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง แม้กฎหมายข้อบังคับอาจส่งผลให้เกิดยุ่งยากเพิ่มขึ้นในการปฏิบัติ แต่จะสามารถสร้างระบบ ความเป็นระเบียบในภาพรวมที่ดีกว่า และมีการจัดการที่มีคุณภาพ สามารถติดตามผลลัพธ์ได้แม่นยำ แต่ถ้าเป็นการขอความร่วมมือขอให้ทำโดยสมัครใจ คนส่วนใหญ่จะไม่อยากทำ ไม่อยากยุ่งยากเพิ่ม ซึ่งไม่สามารถสร้างความเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นได้
9. ควรมีการปรับปรุงระบบเสียงขณะบรรยายทางเพจ facebook live บางครั้งไม่มีเสียงและบางช่วงเสียงขาดหายไป

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการอาหาร (การคัดแยกขยะและการจัดการขยะอาหาร การเลือกใช้ภาชนะ วัสดุหีบ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม) และสามารถนำไปปรับใช้ในสถานประกอบการให้มีการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)

ข้อเสนอแนะ

ควรเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) ของกรุงเทพมหานคร ให้กับผู้ประกอบการอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการกระจายความรู้อย่างกว้างขวาง และนำไปสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรม

4. จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service)



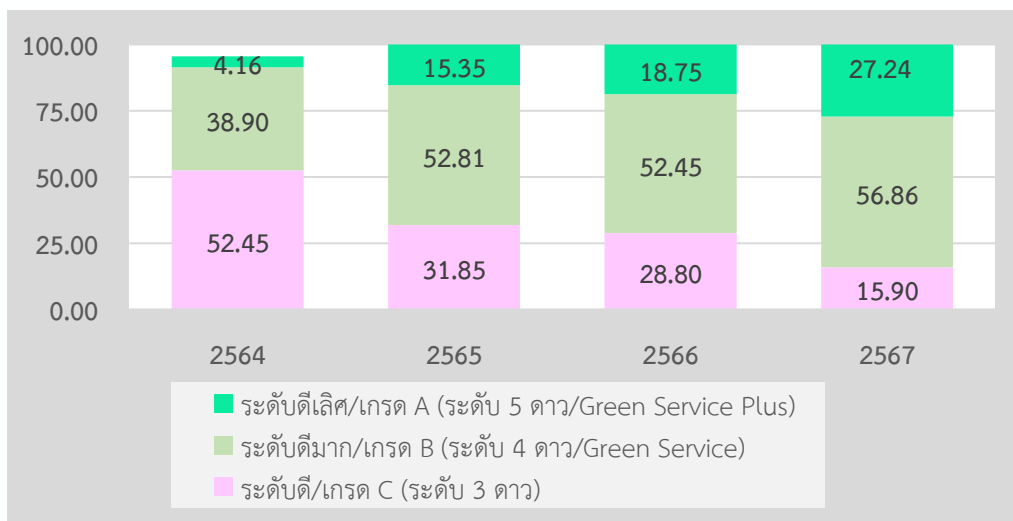
กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 14 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (ดินแดง) และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โปรแกรม Zoom Meeting โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ) เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลทั้ง 50 สำนักงานเขตหรือผู้แทน และ

เจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยในการประชุมฯ ดังกล่าว ประธานการประชุมได้แจ้งผู้เข้าร่วมประชุมให้ทราบถึงคำสั่งที่ 44/2567 ลงวันที่ 14 พฤษภาคม 2567 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ระดับกลุ่มเขต โดยอาศัยอำนาจตามคำสั่งกรุงเทพมหานครที่ 1076/2567 ลงวันที่ 10 เมษายน 2567 แต่งตั้งคณะกรรมการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ระดับกลุ่มเขต จำนวนทั้งสิ้น 6 คณะ ตามกลุ่มเขตของกรุงเทพมหานคร โดยคณะกรรมการฯ ดังกล่าวมีหน้าที่ในการร่วมกันดำเนินงานพัฒนาสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครให้ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และมีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) พร้อมทั้งชี้แจงแนวทางการดำเนินงานโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ให้กับเจ้าหน้าที่ทั้ง 50 สำนักงานเขตทราบ และขอความร่วมมือในการดำเนินการโครงการฯ ดังกล่าว เพื่อพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์ Green Service เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด

สรุปผลดำเนินการ

จากผลดำเนินการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ดังแผนภูมิที่ 37 (รายละเอียดปรากฏตามรายงาน กิจกรรมที่ 2 การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567)

แผนภูมิที่ 37 แสดงสถิติร้อยละสถานประกอบการที่มีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 - 2567



จะเห็นได้ว่า ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สถานประกอบการอาหารส่วนใหญ่สามารถพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น ส่งผลให้การดำเนินงานประสบความสำเร็จ เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งเป็นผลจากการดำเนินงานที่ได้รับความร่วมมือจากสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ในการดำเนินการตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และโครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service ที่เป็นส่วนหนึ่งในการประชาสัมพันธ์เสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจให้กับเจ้าหน้าที่ (พี่เลี้ยง) และผู้ประกอบการอาหาร ในการให้ความร่วมมือกับกรุงเทพมหานคร และปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งพัฒนาสถานประกอบการอาหารให้ผ่านเกณฑ์ฯ ด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Service) เพิ่มขึ้น

(2) โครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen)

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ได้จัดทำโครงการโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (BMA Healthy Canteen) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้โรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นต้นแบบด้านโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ให้กับหน่วยงานในสังกัดกรุงเทพมหานคร ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านการส่งเสริมสุขภาพและป้องกันโรคคนทำงานในสถานประกอบการของกรุงเทพมหานคร

ผลการดำเนินงาน

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ และสำนักการโยธา ได้ดำเนินการตรวจสอบสุ่มลักษณะของร้านค้าในโรงอาหารอาคารสำนักการโยธา และอาคารสำนักการระบายน้ำ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและตรวจเฝ้าระวังการดำเนินการตามมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) จำนวน 3 ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ 1 ในวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2567 ครั้งที่ 2 ในวันที่ 25 เมษายน 2567 และ ครั้งที่ 3 ในวันที่ 27 มิถุนายน 2567 สรุปผลการดำเนินงานได้ดังนี้

1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะ

ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในอาคารสำนักการโยธา มีจำนวน 10 ร้าน และอาคารสำนักการระบายน้ำ มีจำนวน 9 ร้าน รวมทั้งสิ้น 19 ร้าน ผลการตรวจพบว่า ร้านค้าที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม โดยภาพรวมสะอาดและถูกสุขลักษณะ แต่ยังพบข้อบกพร่องบางประการ ได้แก่ ถึงขยะบางร้านไม่มีฝาปิด และผู้สัมผัสอาหารบางรายสวมรองเท้าแตะ ไม่สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมขณะปฏิบัติงาน ซึ่งกองสุขาภิบาลอาหารได้ให้คำแนะนำแก่ผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 36

ตารางที่ 36 ผลการตรวจสุ่มลักษณะด้านกายภาพตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	ด้านสุขลักษณะ	
		จำนวนร้าน (ร้าน)	ผ่านเกณฑ์ (ร้าน)
1	22 กุมภาพันธ์ 2567	19	12 (ร้อยละ 63.16)
2	25 เมษายน 2567	19	17 (ร้อยละ 89.37)
3	27 มิถุนายน 2567	18 (ร้านปิด 1 ร้าน)	18 (ร้อยละ 100)

2. ผลการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร

สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) (สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิก และสารโพลาร์) จำนวน 50 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภคน้ำแข็งเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) จำนวน 35 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน จำนวน 20 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57.14 และสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำแข็งเพื่อตรวจหาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11) จำนวน 17 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 37

ตารางที่ 37 ผลการตรวจด้านความปลอดภัยของอาหาร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	ด้านเคมี		ด้านจุลินทรีย์			
		วัตถุดิบอาหาร		อาหารพร้อมบริโภค		น้ำแข็ง	
		ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์ คุณภาพ (ตัวอย่าง)
1	22 กุมภาพันธ์ 2567	22	22 (ร้อยละ 100)	13	2 (ร้อยละ 16.67)	5	0
2	25 เมษายน 2567	15	15 (ร้อยละ 100)	10	6 (ร้อยละ 60)	6	0
3	27 มิถุนายน 2567	13	13 (ร้อยละ 100)	12	12 (ร้อยละ 100)	6	0
รวมทั้งสิ้น		50	50 (ร้อยละ 100)	35	20 (ร้อยละ 57.14)	17	0



3. ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

สุ่มตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) โดยสุ่มตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 88 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 65 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 73.86 และสุ่มตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 63 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์คุณภาพ จำนวน 53 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 84.13 รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 38

ตารางที่ 38 แสดงผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	ภาชนะอุปกรณ์		มือผู้สัมผัสอาหาร	
		ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)	ตรวจ (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
1	22 กุมภาพันธ์ 2567	30	10 (ร้อยละ 33.33)	23	17 (ร้อยละ 73.91)
2	25 เมษายน 2567	29	27 (ร้อยละ 93.10)	21	17 (ร้อยละ 80.35)
3	27 มิถุนายน 2567	29	28 (ร้อยละ 96.55)	19	19 (ร้อยละ 100)
รวมทั้งสิ้น		88	65 (ร้อยละ 73.86)	63	53 (ร้อยละ 84.13)

4. การดำเนินการด้านโภชนาการ

กองสุขภาพอาหาร ร่วมกับกองสร้างเสริมสุขภาพ ดำเนินการพัฒนาโรงอาหารศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานด้านโภชนาการ ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

4.1 การขอสูตรและปรับปรุงสูตรอาหารเพื่อรับรองเมนูสุขภาพ โดยใช้ชื่อ “เมนูดีต่อใจ ได้สุขภาพ” อย่างน้อย ๒ รายการต่อร้าน ซึ่งทุกร้านได้จัดทำเมนูดีต่อใจ ได้สุขภาพ ร้านละ 2 รายการทุกร้าน

4.2 ปรับสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการเรียนรู้ด้านโภชนาการ และกระตุ้นพฤติกรรมในการเลือกอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการปรับสภาพแวดล้อมในโรงอาหารให้เป็นแหล่งความรู้ด้านโภชนาการ

เช่น การติดสติ๊กเกอร์ “ลดเค็ม ส่งได้” และ “หวานน้อย ส่งได้” ไว้ที่หน้าร้านจำหน่ายอาหาร เพื่อเอื้อประโยชน์ให้ผู้รับบริการในการเลือกรับประทานอาหารลดเค็มและเครื่องดื่มหวานน้อย

4.3 สุ่มสำรวจปริมาณโซเดียมในอาหารที่จำหน่ายในร้านอาหาร จำนวน 33 รายการ (11 ร้าน) พบผ่านเกณฑ์ที่มีปริมาณโซเดียมน้อยกว่า 800 มิลลิกรัม จำนวน 14 รายการ คิดเป็นร้อยละ 42.42

4.4 สำรวจความตระหนักรู้ของผู้ค้าในการจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการตอบแบบสอบถาม จำนวน 23 ราย พบว่า ทุกคนมีความตระหนักรู้ในการจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ คิดเป็นร้อยละ 100

4.5 สุ่มตรวจสุขภาพผู้ค้าและให้คำแนะนำด้านโภชนาการเพื่อป้องกันและควบคุมโรค จำนวน 11 คน พบว่า มีความเสี่ยงน้อยต่อการเป็นโรคเบาหวาน จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 54.55 สำหรับโรคความดันโลหิตสูงส่วนใหญ่อยู่ในระดับปกติ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 54.55 การประเมินความเสี่ยงต่อโรคหัวใจและสมอง พบอยู่ในเกณฑ์ปกติ และการประเมินภาวะความเครียด ไม่พบผู้ค้ามีภาวะเครียดหรือซึมเศร้า



(3) กิจกรรมการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อพัฒนาระบบบริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ นักเรียนได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่เจ็บป่วย ด้วยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันและอาหารเป็นพิษ โดยเป็นการดำเนินงานในรูปแบบเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา เพื่อร่วมมือกันพัฒนางานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาในพื้นที่เขต โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีการดำเนินงาน ดังนี้

1. ตรวจสอบ กำกับ มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขต ตรวจสอบ ประเมิน ติดตาม กำกับ มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา จำนวน 47 แห่ง ในพื้นที่ 17 เขต (คลองเตย คันนายาว จตุจักร ดินแดง ดุสิต บางกอกน้อย บางเขน บางคอแหลม บางซื่อ บางบอน บางพลัด ประเวศ ป้อมปราบศัตรูพ่าย ราชเทวี ราษฎร์บูรณะ สาทร และหนองจอก) ครอบคลุม 6 กลุ่มเขต ระหว่างวันที่ 11 กรกฎาคม – 28 สิงหาคม 2567 วัตถุประสงค์เพื่อเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานศึกษาให้มีความสะอาด ปลอดภัย รวมทั้งกระตุ้นให้สถานศึกษาเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร และปฏิบัติได้ถูกต้องตาม เกณฑ์มาตรฐาน

ผลการดำเนินงาน ดังนี้

1.1 ผลการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ พบว่า ตรวจทั้งหมดจำนวน 47 แห่ง ผ่านเกณฑ์ จำนวน 34 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 72.3 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 13 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 27.7



1.2 ผลตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร และปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ มีดังนี้

1.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ตรวจทั้งหมดจำนวน 117 ตัวอย่าง (บอแรกซ์ 46 ตัวอย่าง ฟอ์มาลิน 6 ตัวอย่าง ซาลิซิลิก 1 ตัวอย่าง สารฟอกขาว 3 ตัวอย่าง ยาฆ่าแมลง 58 ตัวอย่าง และไอโอเดท 3 ตัวอย่าง) ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 117 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100



1.2.2 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 261 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 172 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 65.9 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 34.1 มีรายละเอียดดังนี้

1.2.2.1 อาหารพร้อมบริโภค ตรวจทั้งหมดจำนวน 32 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 25 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 78.1 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.9

1.2.2.2 มือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจทั้งหมดจำนวน 106 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 51 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 48.1 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 55 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 51.9

1.2.2.3 ภาชนะอุปกรณ์ ตรวจทั้งหมดจำนวน 123 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 93 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 75.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 24.4



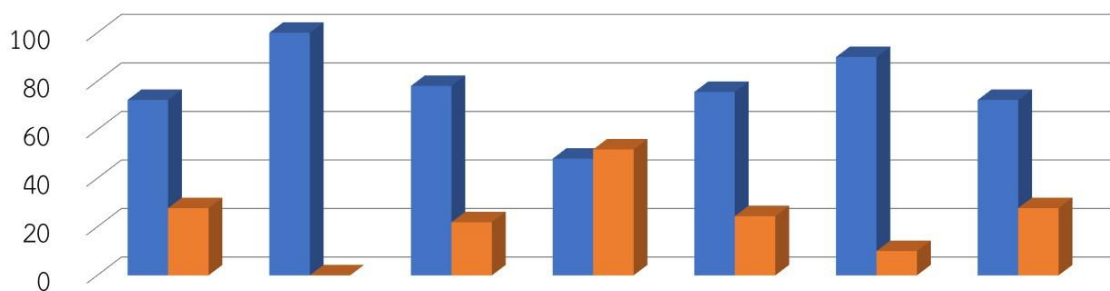
1.2.3 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11) จำนวน 140 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 90.0 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 10.0



1.2.4 ผลการตรวจวัดปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ โดยเครื่องวัดปริมาณคลอรีนละลายน้ำ (รุ่น HI 96711) จำนวน 47 ตัวอย่าง พบปริมาณคลอรีนคงเหลือเป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563 จำนวน 34 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 72.3 ปริมาณคลอรีนคงเหลือไม่เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาได้ กรมอนามัย พ.ศ. 2563 จำนวน 13 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 27.7



แผนภูมิที่ 38 แสดงผลการตรวจประเมิน ติดตาม กำกับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา



	สุขลักษณะ	คุณภาพอาหารด้านเคมี	คุณภาพอาหารพร้อมบริโภค	ความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร	ความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์	คุณภาพน้ำบริโภค	ปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในน้ำ
ผ่าน	34 แห่ง ร้อยละ 72.3	117 ตัวอย่าง ร้อยละ 100.0	25 ตัวอย่าง ร้อยละ 78.1	51 ตัวอย่าง ร้อยละ 48.1	93 ตัวอย่าง ร้อยละ 75.6	126 ตัวอย่าง ร้อยละ 90.0	34 ตัวอย่าง ร้อยละ 72.3
ไม่ผ่าน	13 แห่ง ร้อยละ 27.7	0 ตัวอย่าง ร้อยละ 0.0	7 ตัวอย่าง ร้อยละ 21.9	55 ตัวอย่าง ร้อยละ 51.9	30 ตัวอย่าง ร้อยละ 24.4	14 ตัวอย่าง ร้อยละ 10.0	13 ตัวอย่าง ร้อยละ 27.7

ทั้งนี้ กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้สำนักงานเขต เพื่อแจ้งให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบและดำเนินการตรวจติดตามผล

2. การดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต ตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มีเป้าหมายการดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100) และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร (สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (สช.) สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ที่เปิดสอนระดับชั้น อนุบาล 1 ถึง ประถมศึกษาปีที่ 6) จำนวน 123 แห่ง (ร้อยละ 15) โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตามแนวทางการยกระดับมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครในสถานศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100) และสถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 564 แห่ง (ร้อยละ 68.8) พร้อมทั้งรายงานผลการดำเนินงานการจัดการอาหารปลอดภัยในสถานศึกษา ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

ผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. การจัดทำแผนการตรวจประเมินด้านการสุขาภิบาลอาหาร และตรวจประเมินสภาพการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของกรุงเทพมหานคร พบว่า

1.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ จำนวน 424 แห่ง (ร้อยละ 97.0) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 13 แห่ง (ร้อยละ 3.0) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

1.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ จำนวน 533 แห่ง (ร้อยละ 94.5) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 31 แห่ง (ร้อยละ 5.5) ซึ่งได้จัดทำหนังสือแจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ

2. การจัดซื้อวัตถุดิบและอาหารพร้อมบริโภคจากแหล่งที่ถูกต้องตามกฎหมาย

2.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100)

2.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ซื้อวัตถุดิบจากแหล่งที่ถูกต้อง จำนวน 564 แห่ง (ร้อยละ 100)

3. การจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม

3.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีโครงการนมโรงเรียน จำนวน 431 แห่ง โดยมีสถานศึกษามีการจัดเก็บนม UHT อย่างเหมาะสม จำนวน 431 แห่ง (ร้อยละ 100)

3.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่มีบริการนม จำนวน 300 แห่ง โดยมีสถานศึกษามีการจัดเก็บนมอย่างเหมาะสม จำนวน 300 แห่ง (ร้อยละ 100)

4. การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารเข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

4.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100)

4.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร จำนวน 181 แห่ง (ร้อยละ 32.1)

5. การส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารตรวจสอบสุขภาพ

5.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสอบสุขภาพ 9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค โรคบิด ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) ไข้สวกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ) จำนวน 437 แห่ง (ร้อยละ 100)

5.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานครที่ผู้สัมผัสอาหารทุกคนได้รับการตรวจสอบสุขภาพ (9 โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค โรคบิด ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) ไข้สวกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ) จำนวน 233 แห่ง (ร้อยละ 41.3)

3. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารโดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit)

3.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ด้านเคมี

ตรวจวิเคราะห์หาสารเคมี 10 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มาลดีไฮด์) สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ สีสันเคราะห์ สารโพลารีนในน้ำมันทอดอาหาร กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) สารไอโอเดฟในเกลือบริโภค เสริมไอโอดีน และวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)

3.1.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 3,267 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3,253 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.4

3.1.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 5,862 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5,823 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.3 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 39 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 0.7

3.2 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค มีผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ อุปกรณ์ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)

3.2.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 5,781 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5,518 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.5 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 263 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.5

3.2.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 12,704 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 12,139 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 565 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.4

3.3 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค ด้วยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภค (อ 11)

3.3.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,012 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1941 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.5 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 71 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.5

3.3.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,255 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2,095 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 92.9 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 160 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 7.1

3.4 ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อซัลโมเนลลาในอาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ด้วยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อซัลโมเนลลา (อ 12)

3.4.1 สถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 244 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 240 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.4 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 4 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.6

3.4.2 สถานศึกษานอกสังกัดกรุงเทพมหานคร ตรวจทั้งหมดจำนวน 523 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 501 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.8 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 22 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 4.2

ตารางที่ 39 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
บอแรกซ์	3,189	3,183 (ร้อยละ 99.8)	6 (ร้อยละ 0.2)
สารฟอร์มาลิน (ฟอร์มัลดีไฮด์)	311	307 (ร้อยละ 98.7)	4 (ร้อยละ 1.3)
สารฟอกขาว (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)	573	573 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารกันรา (กรดซาลิซิลิก)	164	164 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
ยาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้	2,470	2,439 (ร้อยละ 98.7)	31 (ร้อยละ 1.3)
สีสังเคราะห์	9	9 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร	470	462 (ร้อยละ 98.3)	8 (ร้อยละ 1.7)

ตารางที่ 39 ผลการตรวจคุณภาพอาหารและน้ำดื่มในสถานศึกษาสังกัดกรุงเทพมหานคร และนอกสังกัด กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (ต่อ)

รายการตรวจ วิเคราะห์	จำนวนที่ตรวจทั้งสิ้น (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (ตัวอย่าง)	ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ (ตัวอย่าง)
กรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)	434	434 (ร้อยละ 100)	0 (ร้อยละ 0.0)
สารไอโอเดทในเกลือ บริโภคเสริมไอโอดีน	734	731 (ร้อยละ 99.6)	3 (ร้อยละ 0.4)
วัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)	775	774 (ร้อยละ 99.9)	1 (ร้อยละ 0.1)
โคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และ ภาชนะอุปกรณ์ (SI-2)	18,485	17,657 (ร้อยละ 95.5)	828 (ร้อยละ 4.5)
โคลิฟอร์มแบคทีเรียใน น้ำบริโภค (อ 11)	4,267	4,036 (ร้อยละ 94.6)	231 (ร้อยละ 5.4)
เชื้อซัลโมเนลลาใน อาหารพร้อมบริโภค มือผู้สัมผัสอาหาร และ ภาชนะอุปกรณ์ (อ 12)	767	741 (ร้อยละ 96.6)	26 (ร้อยละ 3.4)

หมายเหตุ : จากการรวบรวมรายงานผลการดำเนินงานการสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษาของสำนักงานเขต
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ทางระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารในสถานศึกษา

กรณีที่มีการตรวจพบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ สำนักงานเขตได้จัดทำหนังสือ
แจ้งผลการตรวจและประเด็นที่ต้องปรับปรุงแก้ไขให้ผู้บริหารสถานศึกษาทราบ และได้ดำเนินการ
ตรวจติดตามผล

(4) การตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ ในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

จากสถานการณ์การเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษา ปี พ.ศ. 2566 พบว่ามีโรงเรียนในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เกิดโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน 13 แห่ง มีผู้ป่วย 769 คน (กทม. 4 แห่ง สช. 8 แห่ง สกอ. 1 แห่ง) โดยมีสาเหตุมาจากอาหารและน้ำที่โรงเรียนจ้างเหมาบุคคลภายนอกทำอาหาร รวมทั้งจัดซื้ออาหารหรือขนมจากร้านค้าภายนอกมาให้บริการนักเรียน มีการปนเปื้อนเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร ซึ่งผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครได้ให้ความสำคัญในการดูแลคุณภาพของอาหารในโรงเรียนให้สะอาด ปลอดภัย ต่อสุขภาพของเด็กนักเรียน โดยมอบหมายให้สำนักอนามัยและสำนักการศึกษาดำเนินการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร สำนักอนามัยจึงได้จัดทำโครงการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ เพื่อป้องกันโรคอาหารเป็นพิษในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ประกอบด้วย 3 กิจกรรม ดังนี้

1. การเฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหารและน้ำ เพื่อจัดซื้อชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ และอุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจวิเคราะห์ ไปใช้ในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ได้แก่ 1) น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้น (SI-2) สำหรับตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหารพร้อมบริโภค ภาชนะ อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร 2) น้ำยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียขั้นต้นในน้ำและน้ำแข็ง (อ 11) สำหรับตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ 3) ไม้พันสำลีปลอดเชื้อ สำหรับ Swab ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร 4) สำลีก้อน 5) แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อ โดยมอบชุดทดสอบเบื้องต้นและวัสดุอุปกรณ์ สำหรับใช้ในการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียนให้กับฝ่ายการศึกษา สำนักงานเขต เพื่อนำไปมอบให้กับสถานศึกษาในพื้นที่ เมื่อวันที่วันจันทร์ที่ 13 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องโถงอาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง



2. จัดประชุมชี้แจงแนวทางการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมประชุมได้รับทราบและเข้าใจหลักเกณฑ์ วิธีการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียน

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดประชุมชี้แจงแนวทางการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำในโรงเรียน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เมื่อวันที่วันจันทร์ที่ 13 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 19 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง และประชุมผ่านสื่อ

อิเล็กทรอนิกส์ด้วยแอปพลิเคชัน Zoom Meeting โดยมีนางทวิพร โชตินุชิต รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย ผู้แทนสำนักงานการศึกษา หัวหน้าฝ่ายการศึกษา สำนักงานเขต และผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร รวม 502 คน



3. จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น และมีทักษะในการตรวจสอบเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ จำนวน 6 กลุ่มเขต ๆ ละ 1 ครั้ง โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วยเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย หัวหน้าฝ่ายการศึกษา สำนักงานเขต หรือผู้แทน และครูโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร โรงเรียนละ 1 คน โดยมีรายละเอียดดังนี้

กลุ่มเขตกรุงเทพตะวันออก วันอังคารที่ 21 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 16.00 น. ณ ห้องประชุมโรงเรียนมีนบุรี สำนักงานเขตมีนบุรี ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 146 คน จัดกิจกรรม 2 รอบ ดังนี้

รอบเช้า เวลา 09.00 – 12.00 น. ประกอบด้วย สำนักงานเขตมีนบุรี บึงกลุ่ม คันทายาว สะพานสูง และหนองจอก

รอบบ่าย เวลา 13.00 – 16.00 น. ประกอบด้วย สำนักงานเขตลาดกระบัง บางกะปิ ประเวศ และคลองสามวา



กลุ่มเขตกรุงธนใต้ วันพฤหัสบดีที่ 23 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม
โรงเรียนวัดอุดมรังสี สำนักงานเขตหนองแขม ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 76 คน



กลุ่มเขตกรุงเทพเหนือ วันศุกร์ที่ 24 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม
ชั้น 19 อาคารธานินทร์พรรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 59 คน



กลุ่มเขตกรุงธนเหนือ วันอังคารที่ 28 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม
จอมทอง สำนักงานเขตจอมทอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 98 คน



กลุ่มเขตกรุงเทพใต้ วันพุธที่ 29 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 4
สำนักงานเขตยานนาวา ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 71 คน



กลุ่มเขตกรุงเทพกลาง วันศุกร์ที่ 31 พฤษภาคม 2567 เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม
ชั้น 9 สำนักงานเขตราชเทวี ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 45 คน



ผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและน้ำ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) โดยโรงเรียน
สังกัดกรุงเทพมหานคร รายละเอียดมีดังนี้

1. ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารพร้อมบริโภค
มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ โดยชุดทดสอบตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) จำนวน 6,556
ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 6,309 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.2 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
จำนวน 247 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.8 มีรายละเอียดดังนี้

1.1 อาหารพร้อมบริโภค ตรวจทั้งหมดจำนวน 1,837 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
จำนวน 1,783 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.1 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 54 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.9

1.2 มือผู้สัมผัสอาหาร ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,069 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน
1,965 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 95.0 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 104 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 5.0

1.3 ภาชนะอุปกรณ์ ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,650 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน
2,561 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.6 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 89 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.4

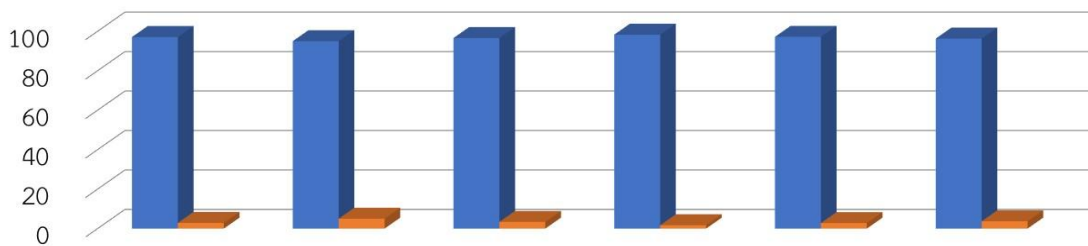
2. ผลการตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ โดยชุดทดสอบแบคทีเรียในการตรวจคุณภาพน้ำบริโภคน้ำ (อ 11) จำนวน 4,125 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 3,999 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.9 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 126 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.1 มีรายละเอียดดังนี้

2.1 น้ำล้างวัตถุดิบอาหารและภาชนะอุปกรณ์ (น้ำประปา) ตรวจทั้งหมดจำนวน 828 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 814 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 98.3 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 14 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 1.7

2.2 น้ำปรุงประกอบอาหารในครัวหรือน้ำผ่านเครื่องกรองน้ำ ตรวจทั้งหมดจำนวน 1,064 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,034 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 97.2 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 30 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 2.8

2.3 น้ำจากตู้กดน้ำดื่ม ตรวจทั้งหมดจำนวน 2,233 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2,151 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.3 ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 82 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 3.7

แผนภูมิที่ 39 แสดงผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารและน้ำ โดยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test - kit) โดยโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร



	อาหารพร้อมบริโภค	มือผู้สัมผัสอาหาร	ภาชนะอุปกรณ์	น้ำล้างวัตถุดิบอาหารและภาชนะอุปกรณ์ (น้ำประปา)	ปรุงประกอบอาหารในครัวหรือน้ำผ่านเครื่องกรองน้ำ	น้ำจากตู้กดน้ำดื่ม
ผ่าน	1,783 ตัวอย่าง ร้อยละ 97.1	1,965 ตัวอย่าง ร้อยละ 95.0	2,561 ตัวอย่าง ร้อยละ 96.6	814 ตัวอย่าง ร้อยละ 98.3	1,034 ตัวอย่าง ร้อยละ 97.2	2,151 ตัวอย่าง ร้อยละ 96.3
ไม่ผ่าน	54 ตัวอย่าง ร้อยละ 2.9	104 ตัวอย่าง ร้อยละ 5.0	89 ตัวอย่าง ร้อยละ 3.4	14 ตัวอย่าง ร้อยละ 1.7	30 ตัวอย่าง ร้อยละ 2.8	82 ตัวอย่าง ร้อยละ 3.7

ทั้งนี้ หากพบข้อบกพร่องโรงเรียนมีการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่อง เช่น ดำเนินการล้างถังเก็บน้ำ ล้างตู้กดน้ำดื่ม ควบคุมกำกับผู้สัมผัสอาหารให้ล้างมืออย่างถูกต้อง เมื่อพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารและน้ำ ซึ่งการดำเนินการตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำโดยโรงเรียนอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอตลอดทั้งภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ถือเป็นการยกระดับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียนให้ดียิ่งขึ้น ส่งผลให้การดำเนินโครงการดังกล่าวประสบความสำเร็จ โดยจะเห็นได้จากการเกิดโรคอาหารเป็นพิษในสถานศึกษาในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2567 มีแนวโน้มลดลงจากปี พ.ศ. 2566 ซึ่งมีโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครเกิดโรคอาหารเป็นพิษจำนวน 4 แห่ง ลดลงเหลือเพียงจำนวน 2 แห่ง ในปี พ.ศ. 2567 (ข้อมูล ณ วันที่ 21 ตุลาคม 2567)

(5) การตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ได้ดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยได้กำหนดแผนการตรวจประเมินฯ จำนวน 4 ครั้ง ดังนี้

1. ครั้งที่ 1 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 – 21 พฤศจิกายน 2566
2. ครั้งที่ 2 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 – 21 กุมภาพันธ์ 2567
3. ครั้งที่ 3 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 16 – 31 พฤษภาคม 2567
4. ครั้งที่ 4 ตรวจประเมินระหว่างวันที่ 1 – 21 สิงหาคม 2567

เพื่อเป็นการควบคุม กำกับ ดูแลให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียน ให้มีการจำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัยกับเด็กนักเรียน

ผลการดำเนินงาน

โรงเรียนที่มีร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียน มีจำนวน 319 แห่ง จากจำนวนโรงเรียนทั้งหมด 437 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 72.99 และโรงเรียนทุกแห่งไม่มีร้านอาหารและแผงลอยที่มีการจำหน่ายอาหารที่มีส่วนผสมของกัญชาบริเวณโดยรอบโรงเรียน สรุปผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารบริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้ดังนี้

1. ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ

ตรวจประเมินตามแบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (แบบตรวจ สอ.01) และแบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหาร (แบบตรวจ สผ.01) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 รายละเอียดดังนี้

ครั้งที่ 1 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 30 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 21 ราย คิดเป็นร้อยละ 70 และตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,520 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,273 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.75

ครั้งที่ 2 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 8 ราย (ร้านอาหารเล็กกิจการ ๒๒ ราย) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกราย คิดเป็นร้อยละ 100 และตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,478 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,273 ราย คิดเป็นร้อยละ 92.15

ครั้งที่ 3 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 8 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกราย คิดเป็นร้อยละ 100 และตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,457 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,450 ราย คิดเป็นร้อยละ 99.52

ครั้งที่ 4 ตรวจร้านอาหารทั้งหมด 6 ราย (ร้านอาหารเล็กกิจการ 2 ราย) ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกราย คิดเป็นร้อยละ 100 และตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด 1,427 ราย ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,422 ราย คิดเป็นร้อยละ 99.86

ตารางที่ 40 ผลการตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ ครั้งที่ 1 – 4

ครั้งที่	ร้านอาหาร			แผงลอยจำหน่ายอาหาร		
	ตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่าน (ราย)	ไม่ผ่าน (ราย)	ตรวจทั้งหมด (ราย)	ผ่าน (ราย)	ไม่ผ่าน (ราย)
1	30	21 (70%)	9 (30%)	1,520	1,273 (83.75%)	247 (16.25%)
2	8	8 (100%)	0	1,478	1,362 (92.15%)	116 (7.85%)
3	8	8 (100%)	0	1,457	1,450 (99.52%)	7 (0.48%)
4	6	6 (100%)	0	1,427	1,422 (99.86%)	2 (0.14%)

2. ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร
ตรวจวิเคราะห์โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI-2) ปรากฏผลดังนี้

2.1 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหารพร้อมบริโภค

ครั้งที่ 1 ร้านอาหารตรวจ 46 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 43 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.48 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,749 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,633 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 93.37

ครั้งที่ 2 ร้านอาหารตรวจ 21 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,896 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,830 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.52

ครั้งที่ 3 ร้านอาหารตรวจ 11 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,877 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,803 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.06

ครั้งที่ 4 ร้านอาหารตรวจ 3 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,852 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,836 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.14

ตารางที่ 41 ผลการตรวจด้านคุณภาพอาหารพร้อมบริโภค ครั้งที่ 1 – 4

ครั้งที่	ร้านอาหาร			แผงลอย		
	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	46	43 (93.48%)	3 (6.52%)	1,749	1,633 (93.37%)	116 (6.63%)
2	21	21 (100%)	0	1,896	1,830 (96.52%)	66 (3.48%)
3	11	11 (100%)	0	1,877	1,803 (96.06%)	74 (3.94%)
4	3	3 (100%)	0	1,852	1,836 (99.14%)	16 (0.86%)

2.2 ผลการตรวจด้านความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร

ครั้งที่ 1 ร้านอาหารตรวจ 34 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 32 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.12 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,357 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,285 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 94.69

ครั้งที่ 2 ร้านอาหารตรวจ 9 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,268 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,222 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.37

ครั้งที่ 3 ร้านอาหารตรวจ 11 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,877 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,803 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 96.06

ครั้งที่ 4 ร้านอาหารตรวจ 3 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 1,852 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 1,836 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.14

ตารางที่ 42 ผลการตรวจด้านความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร ครั้งที่ 1 – 4

ครั้งที่	ร้านอาหาร			แผงลอยจำหน่ายอาหาร		
	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	34	32 (94.12%)	2 (5.88%)	1,357	1,285 (94.69%)	72 (5.31%)
2	9	9 (100%)	0	1,268	1,222 (96.37%)	46 (3.63%)
3	10	10 (100%)	0	1,301	1,247 (95.85%)	54 (4.15%)
4	7	7 (100%)	0	1,293	1,288 (99.61%)	5 (0.39%)

2.3 ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์

ครั้งที่ 1 ร้านอาหารตรวจ 24 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 429 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 426 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.30

ครั้งที่ 2 ร้านอาหารตรวจ 10 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 550 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 549 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.82

ครั้งที่ 3 ร้านอาหารตรวจ 10 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100 และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 657 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 651 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 99.08

ครั้งที่ 4 ร้านอาหารตรวจ 11 ตัวอย่าง และแผงลอยจำหน่ายอาหารตรวจ 630 ตัวอย่าง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทุกตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 43 ผลการตรวจด้านความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์ ครั้งที่ 1 – 4

ครั้งที่	ร้านอาหาร			แผงลอยจำหน่ายอาหาร		
	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ตรวจทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1	24	24 (100%)	0	429	426 (99.30%)	3 (0.70%)
2	10	10 (100%)	0	550	549 (99.82%)	1 (0.18%)
3	10	10 (100%)	0	657	651 (99.08%)	6 (0.92%)
4	11	11 (100%)	0	630	630 (100%)	0

สรุปผลการดำเนินงาน

จากผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 พบว่า ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในด้านสุขลักษณะ ด้านคุณภาพอาหาร ความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ กรณีพบข้อบกพร่อง สำนักงานเขตดำเนินการควบคุม กำกับ ติดตามให้ผู้ประกอบการแก้ไข ปรับปรุงข้อบกพร่อง ให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้อาหารที่จำหน่ายมีความสะอาดปลอดภัยกับเด็กนักเรียน

ภาพการตรวจสอบสุขภาพอาหารในร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
บริเวณโดยรอบโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



การตรวจด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ



การตรวจด้านคุณภาพอาหาร ความสะดวกของภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร

(6) การตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อาหาร Hawker Center ในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร

ตามนโยบายของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร รหัสนโยบาย P042 การหาพื้นที่ของเอกชนหรือหน่วยงานราชการที่สามารถจัดเป็นพื้นที่ขายของสำหรับหาบเร่หรือศูนย์อาหาร (Hawker Center) มีสำนักเทศกิจเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก (H) และสำนักงานเขตเป็นหน่วยงานสนับสนุน (R) การจัดตั้ง Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร เป็นการจัดระเบียบผู้ค้าหาบเร่-แผงลอยที่ถูกยกเลิก หรือยุบรวมจุดทำการค้า เพื่อแก้ไขปัญหาความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ทางเท้าสาธารณะ โดยการจัดหาพื้นที่รองรับผู้ค้าในจุดหรือบริเวณที่เขตกำหนดจัดทำเป็นศูนย์อาหาร Hawker Center ซึ่งจากรายงานของสำนักเทศกิจพบว่าในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้มีการดำเนินการแล้ว 39 จุด ในพื้นที่ 29 เขต รองรับผู้ค้าได้ 2,826 ราย และในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 สำนักงานเขตจัดหาสถานที่เพื่อจัดทำศูนย์อาหาร Hawker Center เพิ่มเติมอีก 28 จุด ในพื้นที่ 26 เขต รองรับผู้ค้าได้ 1,500 ราย โดยศูนย์อาหาร Hawker Center ที่ดำเนินการโดยกรุงเทพมหานคร มีจำนวน 2 แห่ง ได้แก่ บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดดา เขตพระนคร และบริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน ซึ่งสำนักอนามัย ได้รับมอบหมายให้ร่วมดำเนินการกับสำนักงานเขต ในการตรวจแนะนำด้านสุขลักษณะ การเฝ้าระวังคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยสรุปผลการดำเนินการ ดังนี้

1. การจัดตั้งศูนย์อาหาร Hawker Center ที่ดำเนินการโดยกรุงเทพมหานคร

1.1 ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า)
ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชนัดดา เขตพระนคร (พื้นที่ต่อแผงค้าขนาด 2 เมตร x 2 เมตร) รองรับผู้ค้าจำนวน 60 ราย (จำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร จำนวน 52 ราย และสินค้าอื่น ๆ จำนวน 8 ราย) มีอ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ ชนิด 3 หลุม มีการติดตั้งถังดักไขมัน และตู้ควบคุมการจ่ายน้ำแบบหยอดเหรียญ จำนวน 3 ชุด สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตพระนครได้จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ค้าที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าจำหน่ายอาหารในพื้นที่ เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2567 มีผู้ค้า ผ่านการอบรม จำนวน 58 คน และเปิดพื้นที่ทำการค้าตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2567



1.2 ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน อยู่ในระหว่างเตรียมการก่อสร้างโดยสำนักการโยธา มีการออกแบบลักษณะเป็นอาคารโครงสร้างเหล็กที่สามารถถอดประกอบได้ มีจุดล้างมือ และรวบรวมขยะ รองรับผู้ค้า จำนวน 88 ราย มีโต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหาร Hawker Center จุดนี้มีผู้ค้าจากถนนสารสิน เขตปทุมวัน ที่ถูกยกเลิกจุดทำการค้ามาใช้พื้นที่จำหน่ายอาหารบริเวณพื้นที่ห้วยมถน และผู้ค้าบริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เดิม มาใช้พื้นที่จำหน่ายอาหารชั่วคราว ในบริเวณที่จะก่อสร้างอาคารศูนย์อาหาร Hawker Center ซึ่งยังไม่มีจุดชำระล้างรวม ระบบบำบัดน้ำเสีย หรือถังดักไขมันก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ และสาธารณูปโภคอื่นๆ โดยกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้เข้าร่วมประชุมเตรียมการจัดรูปแบบศูนย์อาหาร Hawker Center ร่วมกับสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร และผู้ช่วยเลขานุการผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นายคุณานพ เลิศไพโรจน์) เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 และวันที่ 27 สิงหาคม 2567 ผ่านระบบ Zoom Meeting เพื่อให้มีการจัดรูปแบบสถานที่ให้เป็นไปตามหลักการสุขาภิบาล และดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขต่อไป



2. การตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะและการเฝ้าระวังคุณภาพ ความปลอดภัยอาหารบริเวณ Hawker Center สำนักอนามัยได้จัดทำแผนปฏิบัติงานตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะและการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารบริเวณ Hawker Center และได้มีการปฏิบัติงาน ดังนี้

2.1 ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน

สำนักอนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตปทุมวัน ตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน ในวันที่ 11 กันยายน 2567 เวลา 09.00 น. ขณะตรวจสอบพบผู้ค้าจำหน่ายอาหารที่มีการปรุง ประกอบอาหาร และพร้อมบริโภคน้ำ จำนวน 21 ราย แบ่งเป็นบริเวณพื้นที่ห้วยมถน จำนวน 9 ราย และบริเวณพื้นที่หน้าประตู่ 5 จำนวน 12 ราย พบข้อบกพร่องในภาพรวมที่ควรแนะนำให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- 1) บริเวณที่จำหน่ายมีการประกอบปรุงอาหาร และล้างภาชนะ อุปกรณ์ แต่ไม่มีการติดตั้งถังดักไขมัน และไม่มีทางหรือท่อระบายน้ำทิ้งสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ส่งผลให้พื้นเปียกแฉะ และมีน้ำเสียขังนองบริเวณพื้นที่ทำการค้า รวมทั้งมีไขมันเกาะตัวและตกค้างในท่อระบายน้ำสาธารณะ
- 2) ผู้ค้าบางรายไม่มีน้ำสะอาดเพียงพอสำหรับเตรียม ประกอบปรุง ล้างภาชนะ อุปกรณ์ และล้างมือ
- 3) ไม่มีการปกปิดอาหารพร้อมบริโภค และภาชนะอุปกรณ์ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์และแมลงนำโรค

4) การจัดเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภคไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น ภาชนะเก็บน้ำแข็งชำรุด หรือมีขนาดไม่เหมาะสม ทำให้ไม่สามารถปิดฝาถึงน้ำแข็งได้ และมีการแช่อาหารหรือสิ่งของอื่นในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค

5) ผู้สัมผัสอาหารบางรายยังไม่เคยรับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด และบางรายเคยผ่านการอบรมฯ แต่ไม่ได้รับการอบรมทบทวนความรู้มาเป็นระยะเวลานานเกิน 3 ปี



2.2 Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันดาดา เขตพระนคร

สำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเลขานุการปลัดกรุงเทพมหานคร และสำนักงานเขตพระนคร ตรวจแนะนำการสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันดาดา เขตพระนคร ในวันที่ 12 กันยายน 2567 เวลา 07.30 น. ขณะที่ตรวจสอบพบผู้ค้าจำหน่ายอาหาร จำนวน 43 ราย พบข้อบกพร่องในภาพรวมที่ควรแนะนำให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- 1) ไม่มีการปกปิดอาหารพร้อมบริโภค และภาชนะอุปกรณ์ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์และแมลงนำโรค
- 2) มีการใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมสำหรับใส่อาหาร
- 3) มีการจัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย และมีการวางยี่นล้ำบริเวณที่กำหนด
- 4) มีการวางอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ต่ำกว่า 60 เซนติเมตร
- 5) ผู้สัมผัสอาหารไม่สวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม



3. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมี และความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

3.1 ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน

3.1.1 ผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา และสารฟอกขาว รวมจำนวน 6 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง ส่วนผลการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายที่กฎหมายมีการกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ได้แก่ ยาฆ่าแมลง จำนวน 6 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนไม่เป็นไปตามมาตรฐาน จำนวน 3 ตัวอย่าง (ร้อยละ 50) และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนไม่เป็นไปตามมาตรฐาน จำนวน 1 ตัวอย่าง (ร้อยละ 50)

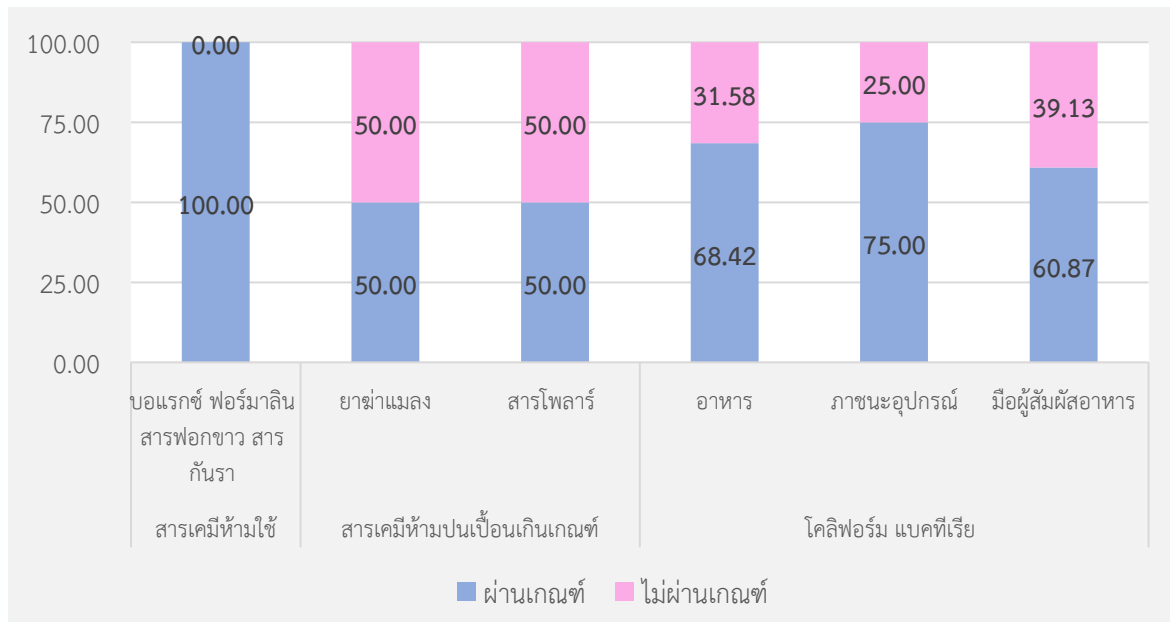
3.1.2 ผลการตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) รวมจำนวน 70 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนมากที่สุดในมือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ 39.13) อาหารพร้อมบริโภค (ร้อยละ 31.58) และภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 25.00) ตามลำดับ รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 44 และแผนภูมิที่ 40



ตารางที่ 44 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน

ตรวจวิเคราะห์	รวม (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ทดสอบด้านเคมีในอาหารเบื้องต้น (Test-kit)					
1) สารเคมีห้ามใช้ (บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว)	6	6	100.00	0	0
2) สารเคมีห้ามปนเปื้อนเกินเกณฑ์	6	3	50.00	3	50.00
- ยาฆ่าแมลง	2	1	50.00	1	50.00
- สารโพลาร์					
2. ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (SI-2)					
1) อาหารพร้อมบริโภค	19	13	68.42	6	31.58
2) ภาชนะอุปกรณ์	28	21	75.00	7	25.00
3) มือผู้สัมผัสอาหาร	23	14	60.87	9	39.13

แผนภูมิที่ 40 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตุ 5 เขตปทุมวัน



3.2 ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอด วัดราชบพิธดา เขตพระนคร

3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์สารเคมีอันตรายที่ห้ามใช้ในอาหารตามที่กฎหมายกำหนด ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา และสารฟอกขาว รวมจำนวน 12 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อนทุกตัวอย่าง ส่วนผลการตรวจวิเคราะห์หาสารเคมีอันตรายที่กฎหมายมีการกำหนดมาตรฐานการปนเปื้อนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ได้แก่ ยาฆ่าแมลง จำนวน 10 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนไม่เป็นไปตามมาตรฐาน จำนวน 2 ตัวอย่าง (ร้อยละ 20) และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร จำนวน 1 ตัวอย่าง พบว่าเป็นไปตามมาตรฐาน

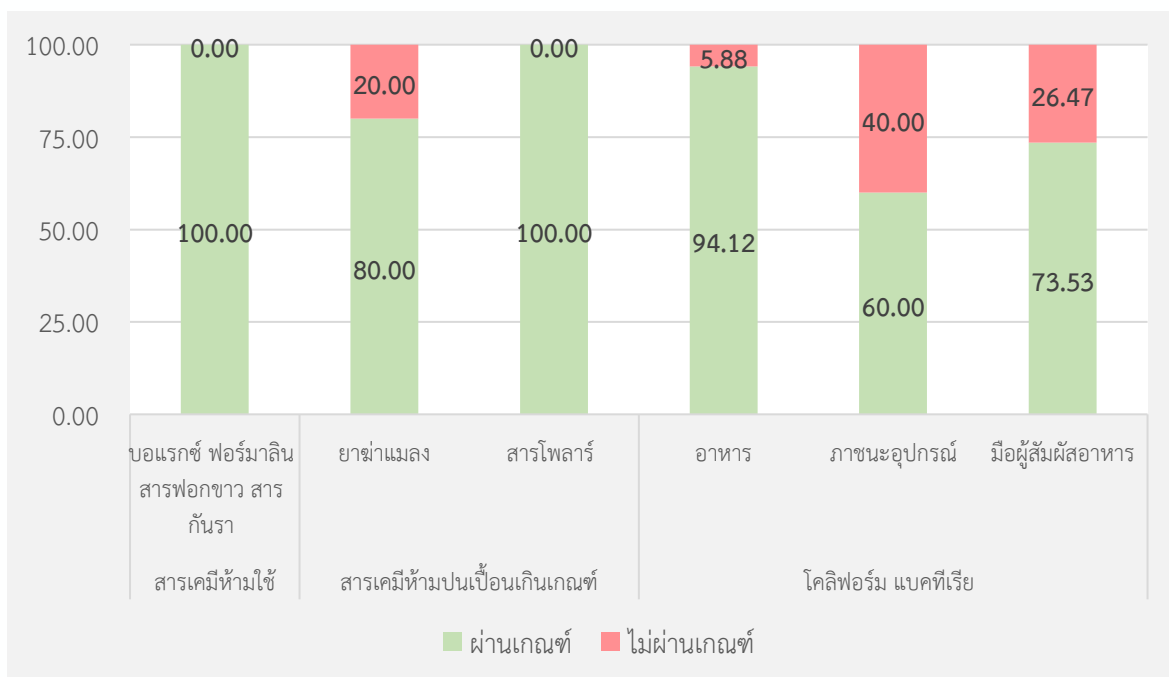
3.2.2 ผลการตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (SI-2) รวมจำนวน 56 ตัวอย่าง พบว่ามีการปนเปื้อนมากที่สุดในภาชนะอุปกรณ์ (ร้อยละ 40.00) มือผู้สัมผัสอาหาร (ร้อยละ 26.47) และอาหารพร้อมบริโภค (ร้อยละ 5.88) ตามลำดับ รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 45 และแผนภูมิที่ 41



ตารางที่ 45 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันดดา เขตพระนคร

ตรวจวิเคราะห์	รวม (ตัวอย่าง)	ผ่านเกณฑ์/ ไม่พบการปนเปื้อน		ไม่ผ่านเกณฑ์/ พบการปนเปื้อน	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ทดสอบด้านเคมีในอาหารเบื้องต้น (Test Kit)					
1) สารเคมีห้ามใช้ (บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว)	12	12	100.00	0	0
2) สารเคมีห้ามปนเปื้อนเกินเกณฑ์					
- ยาฆ่าแมลง	10	8	80.00	2	20.00
- สารโพลาร์	1	1	100.00	0	0
2. ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (SI-2)					
1) อาหารพร้อมบริโภค	17	16	94.12	1	5.88
2) ภาชนะอุปกรณ์	5	3	60.00	2	40.00
3) มือผู้สัมผัสอาหาร	34	25	73.53	9	26.47

แผนภูมิที่ 41 แสดงผลคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันดดา เขตพระนคร



ข้อเสนอแนะ

จากการตรวจแนะนำด้านการสุขาภิบาลอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center ทั้งสองแห่ง พบข้อบกพร่อง ด้านสุขลักษณะการจำหน่ายอาหาร และด้านคุณภาพอาหารตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย สะท้อนให้เห็นถึงผลจากพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร ขาดความรู้ ความเข้าใจในด้านสุขลักษณะ ขาดความตระหนักในการปฏิบัติตนให้มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีในการจำหน่ายอาหาร และการจัดการสถานที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล ไม่เอื้อต่อการประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งสำนักอนามัยได้แจ้งผลการดำเนินการและให้ข้อเสนอแนะหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ 1) สำนักงานเลขานุการปลัดกรุงเทพมหานคร 2) สำนักการโยธา 3) สำนักงานเขตพระนคร และ 4) สำนักงานเขตปทุมวัน โดยมีข้อเสนอแนะให้มีการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องในแต่ละแห่ง ดังนี้

1. ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันดดา เขตพระนคร

- 1) ควรปรับยกพื้นที่ภายใน Hawker Center ให้มีระดับสูงกว่าพื้นถนน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย และมีทางระบายน้ำที่มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งน้ำสาธารณะ
- 2) จัดให้มีผ้าเยื่อปูรองพื้นบริเวณที่ประกอบปรุงอาหารที่มีการผัดหรือทอด เพื่อป้องกันน้ำมันที่กระเด็น เปอะเปื้อน และทำให้พื้นสกปรก
- 3) ให้ผู้ค้ารักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งระหว่างทำและหลังจากเลิกทำการค้า และล้างทำความสะอาดพื้นที่และทางเดินโดยรอบ อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- 4) ให้ผู้ค้าตั้งวางสิ่งของภายในบริเวณแผงค้า และจัดสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ย่นล้ำบริเวณที่กำหนด และจัดระเบียบแผงค้าให้มีรูปแบบเดียวกัน ที่ทำให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และมีความสวยงาม
- 5) กำกับ ควบคุมผู้ค้าให้งดการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และรณรงค์การลดใช้ถุงพลาสติกและใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- 6) กำกับ ควบคุมทุกแผงค้าจำหน่ายอาหารให้มีการปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์พาหะนำโรค
- 7) ควรติดป้ายชื่อร้านค้า ชื่อผู้ค้าที่แผงค้า และให้ผู้ค้าติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เพื่อแสดงว่าได้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนดแล้ว
- 8) ควรจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และจัดให้มีสบู่ให้ผู้ค้าและประชาชนมีความสะดวกในการล้างมือ โดยการติดตั้งให้บริการฟรี
- 9) ควรจัดให้มีหลังคา กันสาด ที่ป้องกันฝนสาดหรือรั่วซึมได้
- 10) ควรมีการทำทำความสะอาดถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ ล้างทำความสะอาดตะแกรงดักเศษอาหารเป็นประจำทุกวันเพื่อไม่ให้เศษอาหารเกิดการบูดเน่า ดักไขมันไปกำจัดตามระยะเวลาที่เหมาะสม เพื่อไม่ให้ท่ออุดตัน และเพื่อให้ถังดักไขมันใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 11) ตรวจสอบติดตาม กำกับด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด

2. ศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน (อยู่ระหว่างเตรียมการก่อสร้าง)

- 1) ควรบริหารจัดการสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2565
 - 2) ควรจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และจัดให้มีสบูให้ลูกค้าและประชาชนมีความสะดวกในการล้างมือ โดยการติดตั้งให้บริการฟรี
 - 3) ควรจัดให้มีน้ำสะอาดที่เพียงพอในการทำ ประกอบ ปิ้ง แห้งล้างวัตถุดิบอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์
 - 4) ตรวจสอบติดตาม กำกับด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนให้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด
- ทั้งนี้ สำนักอนามัย ได้ดำเนินการตรวจประเมิน แนะนำด้านสุขลักษณะและการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารศูนย์อาหาร Hawker Center บริเวณข้างศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) ฝั่งริมคลองหลอดวัดราชันต์ดา เขตพระนคร และบริเวณสวนลุมพินี ประตู่ 5 เขตปทุมวัน พร้อมทั้งมีข้อเสนอแนะกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องข้างต้นให้มีการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขกำหนด และเป็นตัวอย่างที่ดีในการจัดทำ Hawker Center ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร



3. การกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3.1 การดำเนินงานจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์



3.1 ผลการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

ตามโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ประจำปี พ.ศ. 2567

1. กิจกรรม Big Cleaning Day 50 เขต ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล

1.1 ทำป้ายไวนิลสำหรับประชาสัมพันธ์โครงการ จำนวน 51 แผ่น



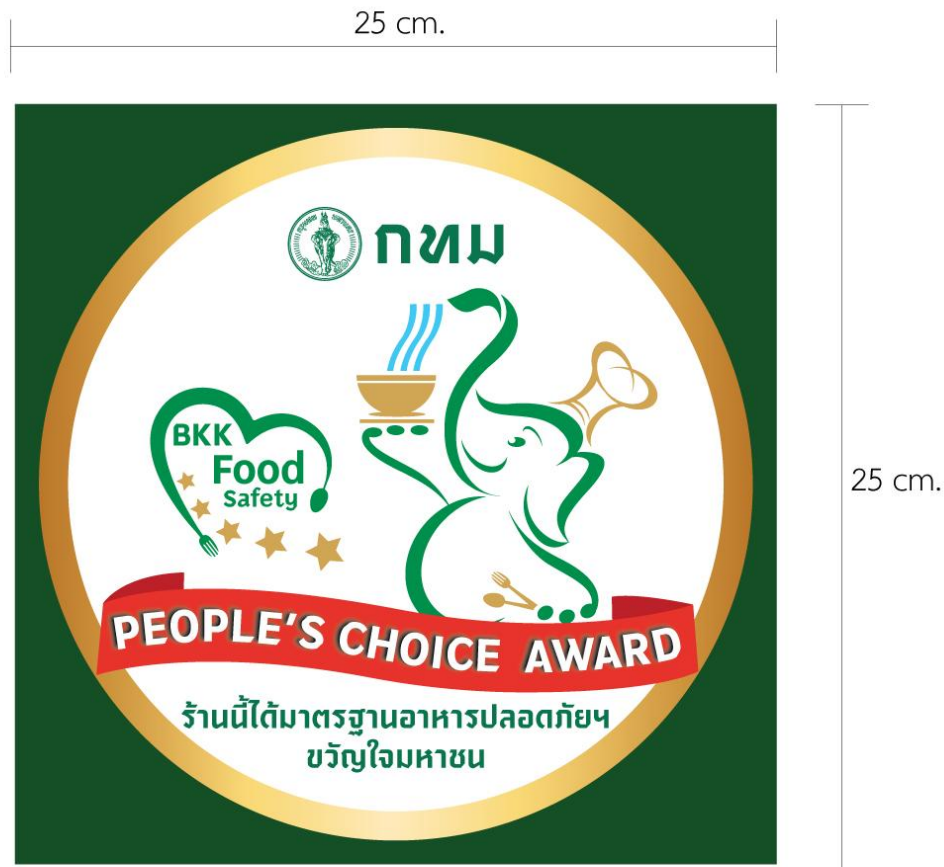
1.2 จัดทำชุดผ้ากันเปื้อนพลาสติกกันน้ำ จำนวน 1,010 ผืน



151266

2. โครงการบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service

2.1 ค่าจัดทำป้ายสถานประกอบการอาหาร ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยฯ ขวัญใจมหาชน (BKK Food Safety People's Choice Award) จำนวน 350 อัน



2.2 จัดทำคู่มือแนวทางการจัดการสถานประกอบการอาหารเข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 5,000 เล่ม ดังนี้



3. การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

3.1 ป้ายรับรองการจัดจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ตามหลักเกณฑ์ของ กรุงเทพมหานครจำนวน 500 แผ่น



4. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์บทความวิชาการ (infographic) ผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ website และ Facebook จำนวน 32 เรื่อง



3. การกิจการสนับสนุนงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร

3.2 การตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

(1) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ

ตามที่เทศกาลกินเจได้มีขึ้นในช่วงระหว่างวันที่ 4 – 11 ตุลาคม 2567 ประชาชนจำนวนมากจะมีการบริโภคผักและผลไม้แทนการบริโภคเนื้อสัตว์มากขึ้น และมีการนำผลิตภัณฑ์แปรรูปชนิดต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงประกอบอาหารเจ

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดทำแผนตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ และขอความร่วมมือทุกสำนักงานเขตในการตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจ มาอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยดำเนินการ ดังนี้

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

2. ตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแปรรูปที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเจอย่างใกล้ชิด ดังนี้

2.1 ตรวจสอบหาฆ่าแมลงตกค้างในผักและผลไม้ที่เป็นที่นิยมในเทศกาลกินเจ ได้แก่ ผักคะน้า ถั่วฝักยาว แตงกวา องุ่น เป็นต้น

2.2 ตรวจสอบหาสารเคมีปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

สารบอแรกซ์ : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ลูกชิ้นเจ เป็นต้น

ฟอร์มาลิน : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เป็นต้น

สารกันรา (กรดซาลิซิลิก) : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ ผักกาดทอง เป็นต้น

สารฟอกขาว : ผลิตภัณฑ์กลุ่มเสี่ยง ได้แก่ เห็ดหูหนูขาว เยื่อไผ่ ฮวยฉิว เจ็กเต็ก ดอกไม้จีน ขิงซอย ถั่วงอก เป็นต้น

2.3 ตรวจสอบปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันสำหรับทอดอาหารเจ

2.4 หากพบการปนเปื้อนให้ดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด พร้อมวิเคราะห์หาจุดเสี่ยง/สาเหตุแห่งการปนเปื้อน สอบถามถึงแหล่งผลิตว่ารับมาจากที่ใดจนทราบถึงต้นตอแหล่งผลิตเพื่อดำเนินคดีตามกฎหมาย หากแหล่งผลิตอยู่นอกพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้รายงานมายังสำนักอนามัยเพื่อดำเนินการต่อไป

2.5 รวบรวมผลการดำเนินงานส่งสำนักอนามัยเพื่อสรุปเสนอผู้บริหาร กรุงเทพมหานครต่อไป

ผลการดำเนินงาน

1. ลงพื้นที่ตรวจเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารในระหว่างวันที่ 3 – 11 ตุลาคม 2567 จำนวน 258 แห่ง ดังนี้

1.1 ตลาด จำนวน 120 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 1,696 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน/ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 32 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.89) ไม่พบการปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1,664 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.11)

1.2 สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 73 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 73 แห่ง พบการปนเปื้อน/ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 6 ตัวอย่าง (ร้อยละ 1.01) ไม่พบการปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 588 ตัวอย่าง (ร้อยละ 98.99)

1.3 ซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 52 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 52 แห่ง ไม่พบการปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 576 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100.00)

1.4 แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี จำนวน 12 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 12 แห่ง ไม่พบการปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 36 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100.00)

1.5 มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ จำนวน 1 แห่ง สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร จำนวน 1 แห่ง ไม่พบการปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100.00) โดยตัวอย่างอาหารที่พบการปนเปื้อนส่วนใหญ่ เป็นการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุด (ร้อยละ 94.74 ของจำนวนตัวอย่างที่พบการปนเปื้อน)

2. เก็บตัวอย่างวัตถุอันตรายในการประกอบอาหารตรวจหาสารเคมีปนเปื้อน 12 ชนิด จำนวนทั้งสิ้น 3,196 ตัวอย่าง รายละเอียดดังตารางที่ 46

ตารางที่ 46 ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารเจด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์

พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		การดำเนินการแก้ไข
		พบปนเปื้อน/ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	ไม่พบปนเปื้อน/เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	
ด้านเคมี				
1. บอแรกซ์	386	-	386	-
2. กรดซาลิซิลิก	193	1	192	ให้คำแนะนำ
3. สารฟอกขาว	303	-	303	-
4. พอร์มาลิน	123	-	123	-
5. วัตถุกันเสีย	97	-	97	-
6. ยาฆ่าแมลง	590	-	590	-
7. สารโพลาร์ในน้ำมัน	143	1	142	ให้คำแนะนำ
8. ไอโอเดท	11	-	11	-
9. กรดแอสซึล	8	-	8	-
ด้านจุลินทรีย์				
10. SI-2	1,297	109	1,188	ให้คำแนะนำ
11. อ 11	10	2	8	-
12. อ 12	35	-	35	-
รวมทั้งหมด	3,196	113 (ร้อยละ 3.54)	3,083 (ร้อยละ 96.46)	

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

การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ช่วงก่อนถึงเทศกาล



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ช่วงเทศกาล



การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลกินเจในพื้นที่กรุงเทพมหานคร
ช่วงเทศกาล



(2) การเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในช่วงเทศกาลตรุษจีน

เทศกาลตรุษจีน ถือเป็นวันสำคัญอีกวันหนึ่งของชาวไทยเชื้อสายจีน มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การจัดเตรียมอาหารหลากหลายเมนูสำหรับไหว้บรรพบุรุษ การนัดรวมตัวกันระหว่างญาติมิตร หรือมีการจัดงานเลี้ยงที่มีการรวมตัวของคนจำนวนมาก โดยเฉพาะย่านสำคัญ คือ ถนนเยาวราช เขตสัมพันธวงศ์

กองสุขาภิบาลอาหาร ร่วมกับฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตสัมพันธวงศ์ ได้สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ณ ซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี้ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช โดยเก็บตัวอย่างอาหารที่มีความเสี่ยงจำนวน 46 ตัวอย่าง เพื่อตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test kit) พบว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้งหมด (ร้อยละ 100.00) รายละเอียดดังตารางที่ 47

ตารางที่ 47 ผลการสุ่มตรวจวิเคราะห์อาหารในเทศกาลตรุษจีนด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (test-kit)

พารามิเตอร์	จำนวนตัวอย่างที่ ตรวจ	ผลการตรวจวิเคราะห์		การดำเนินการ แก้ไข
		พบปนเปื้อน/ ไม่เป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐาน	ไม่พบปนเปื้อน/ เป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐาน	
ซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี้ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช				
1. บอแรกซ์	4	-	4	-
2. กรดซาลิซิลิก	18	-	18	-
3. ยาฆ่าแมลง	13	-	13	-
4. ฟอर्मาลิน	5	-	5	-
5. SI-2	6	-	6	-
รวม	46	-	46	-

ภาพการสัมผัสตัวอย่างบริเวณซอยเยาวราช 6 (ชุมชนเล่งบ๊วยเอี้ยะ) และตลาดเก่าเยาวราช



(3) การเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญปีใหม่ ในช่วงเทศกาลปีใหม่

กรุงเทพมหานคร โดยสำนักอนามัยร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2567 โดยมีวัตถุประสงค์ในการเฝ้าระวังการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ เพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคในการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งประชาชนได้บริโภคอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย เพิ่มความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่ ซึ่งกรุงเทพมหานครได้มีนโยบายในการดำเนินการควบคุมดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านความปลอดภัยในอาหารอย่างต่อเนื่อง และรณรงค์ให้ผู้ประกอบการใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการตกแต่งกระเช้าของขวัญและลดการใช้พลาสติก



โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ผลดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ดูแล การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ทั้งในส่วนของห้างสรรพสินค้าและสถานประกอบการรายย่อยในพื้นที่กรุงเทพมหานครจำนวนทั้งสิ้น 509 แห่ง 18 ธันวาคม 2566 – 29 กุมภาพันธ์ 2567

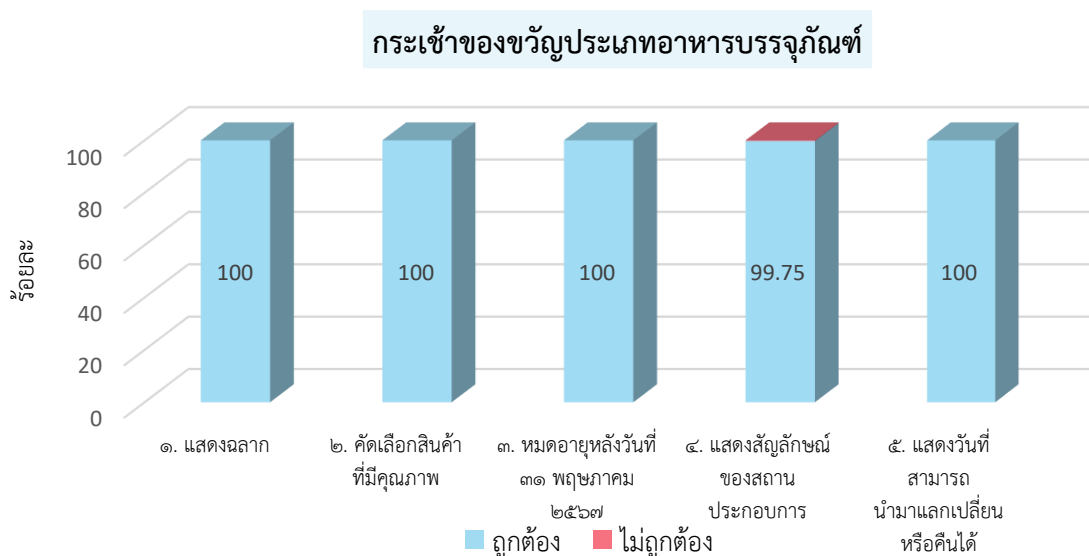
สรุปผลการดำเนินงาน

1. กระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 398 แห่ง พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 397 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 99.75 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 0.02 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ไม่แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ

ตารางที่ 48 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. *แสดงฉลากมีข้อความภาษาไทยที่เห็นได้ ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดและจำนวนของอาหารแต่ละ รายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหาร ตาม (1)	398	100	0	0
2. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพ และฉลากอาหารที่ถูกต้อง มี อย.รับรอง	398	100	0	0
3. สินค้าที่จะนำมาบรรจุลงกระเช้าต้องมีวันหมดอายุ หลังวันที่ 31 พฤษภาคม 2566	398	100	0	0
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	397	99.75	1	0.25
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยน หรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า โดยระบุข้อความบน ฉลากว่า “หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าสามารถนำมา แลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายใน 28 กุมภาพันธ์ 2566” บนกระเช้าของขวัญ	398	100	0	0

แผนภูมิที่ 42 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2567

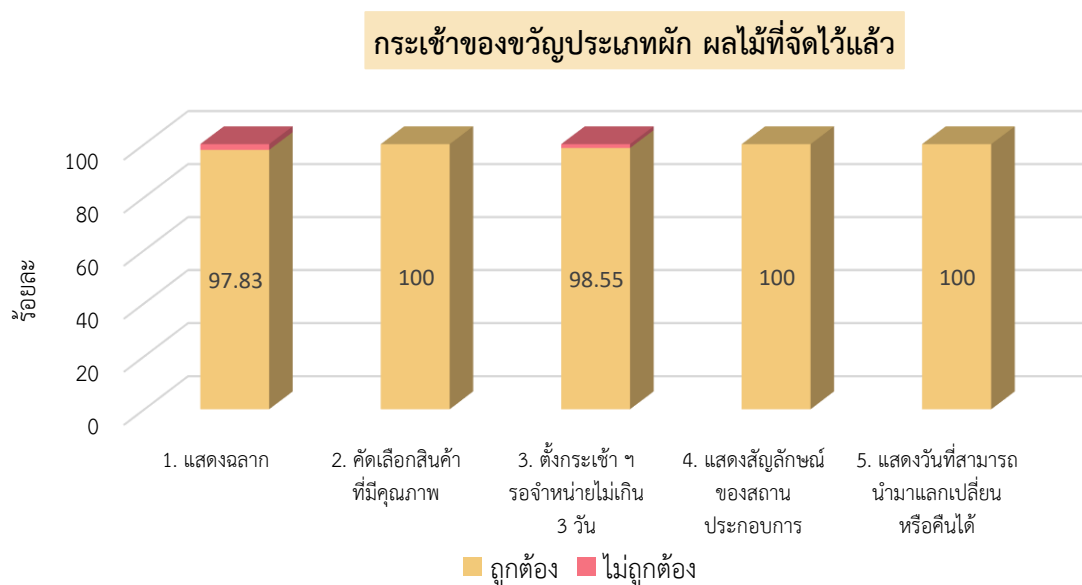


2. กระเช้าของขวัญประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 138 แห่ง พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 133 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 96.38 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 5 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 3.62 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ไม่แสดงชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ และ ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายเกิน 3 วัน

ตารางที่ 49 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญประเภทผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. *แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจน อ่านได้ง่าย และต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ “ชื่อ ประเภท หรือ ชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ”	135	97.83	3	2.17
2. คัดเลือกสินค้าที่มีคุณภาพดี สด ใหม่	138	100	0	0
3. ตั้งกระเช้าฯ รอจำหน่ายไม่เกิน 3 วัน	136	98.55	2	1.45
4. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	138	100	0	0
5. แสดงวัน/เดือน/ปี ที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลาก ทั้งนี้ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของแต่ละสถานประกอบการ	138	100	0	0

แผนภูมิที่ 42 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขวัญ ประเภท ผัก ผลไม้ที่จัดไว้แล้ว ปี พ.ศ. 2567



3. กระเช้าของขวัญสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์) สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 71 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกแห่ง

ตารางที่ 50 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (เฉพาะอาหารและบรรจุภัณฑ์) ปี พ.ศ.2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. * แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจนอ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (เฉพาะอาหารบรรจุภัณฑ์) (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (1)	71	100	0	0
2. แสดงวัน/เดือน/ปีที่ผู้บริโภคสามารถนำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้หากไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าบนฉลากก่อนวันหมดอายุของสินค้าที่มีอายุสั้นที่สุดในกระเช้า	71	100	0	0
3. บริเวณที่จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นให้จัดทำป้ายโดยมีข้อความว่า “ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น”	71	100	0	0

4. กระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ เช่น กระเช้าสุขภาพ กระเช้าขนมไทย หรือกระเช้าที่มีสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” (Healthier Choice) สุ่มตรวจสอบสถานประกอบการ จำนวน 207 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทุกแห่ง

ตารางที่ 51 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าสินค้าทางเลือกอื่น ๆ ปี พ.ศ. 2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. * แสดงฉลากมีข้อความเป็นภาษาไทยที่เห็นได้ชัดเจนอ่านได้ง่ายและต้องมีข้อความดังต่อไปนี้ (1) ชื่อประเภทหรือชนิดของอาหารแต่ละรายการที่บรรจุ (2) วันเดือนปีที่หมดอายุหรือควรบริโภคก่อนของอาหารตาม (1)	207	100	0	0
2. ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ	207	100	0	0
3. แสดงสัญลักษณ์ของห้าง/สถานประกอบการบนกระเช้าของขวัญ	207	100	0	0

5. กระเช้าของขัวญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ สุ่มตรวจสถานประกอบการ จำนวน 509 แห่ง พบว่าสถานประกอบการปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 ทุกแห่ง

ตารางที่ 52 แสดงร้อยละของผลการตรวจกระเช้าของขัวญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ปี พ.ศ. 2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. ห้ามวางจำหน่ายหรือแสดงกระเช้าของขัวญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วย	509	100	0	0
2. กรณีการจำหน่ายกระเช้าของขัวญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์รวมอยู่ด้วยสามารถกระทำได้เฉพาะกรณีที่ผู้ซื้อเลือกซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และนำมาให้พนักงานบรรจรรวมในกระเช้าโดยไม่ได้เป็นการจัดกระเช้าไว้รอจำหน่าย	509	100	0	0
3. ต้องไม่จัดทำใบปลิว/รายการ/โบรชัวร์/ใบแนะนำสินค้าหรือกระทำการใดๆที่เป็นการสื่อการตลาดกระเช้าของขัวญที่มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์	509	100	0	0

6. บริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขัวญ พบว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 497 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.42 ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด จำนวน 8 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 1.58 ข้อบกพร่องที่พบ ได้แก่ ผู้ประกอบการไม่แสดงป้ายที่ระบุข้อความว่า “หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าให้นำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567” และไม่แสดงป้ายที่ระบุข้อความว่า “สถานประกอบการแห่งนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2567”

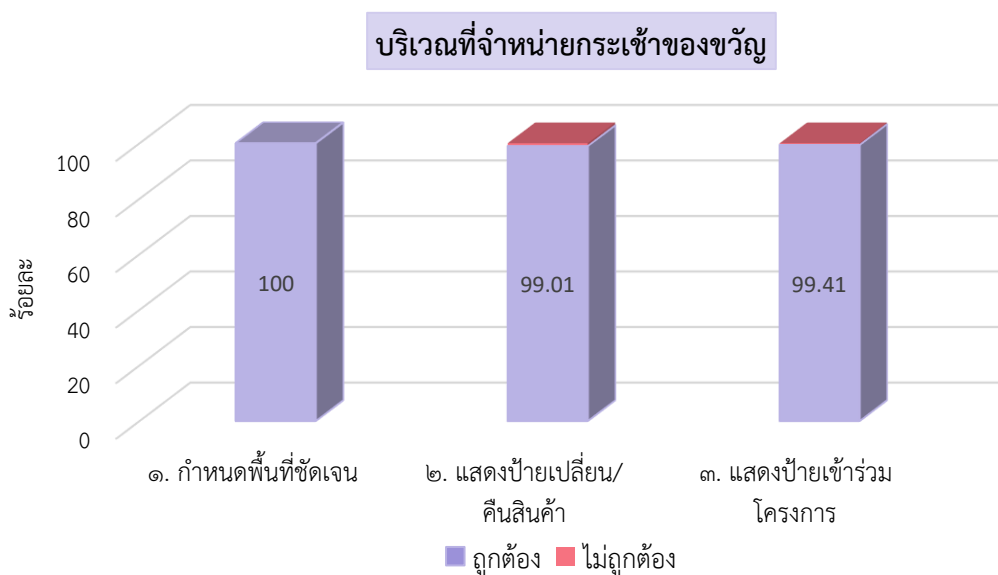
ตารางที่ 53 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขัวญ ปี พ.ศ. 2567

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
1. กำหนดพื้นที่หรือบริเวณตั้งวางกระเช้าโดยแสดงประเภทกระเช้าให้ชัดเจน	509	100	0	0

ตารางที่ 53 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปี พ.ศ. 2567 (ต่อ)

รายละเอียดการตรวจประเมิน	ผลการตรวจประเมิน			
	ถูกต้อง		ไม่ถูกต้อง	
	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
2. ผู้ประกอบการแสดงป้าย (เฉพาะบริเวณจำหน่ายกระเช้าของขวัญประเภทอาหารบรรจุภัณฑ์) มีขนาดไม่น้อยกว่า 40x50 ซม. หรือสามารถปรับขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสมของสถานที่ (แบบแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้) โดยกำหนดให้ขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า ๙๕ พอยต์ และระบุข้อความว่า “หากผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้าให้นำมาแลกเปลี่ยนหรือคืนได้ภายในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567”	504	99.01	5	0.99
3. ผู้ประกอบการแสดงป้ายมีขนาดไม่น้อยกว่า 40x50 ซม. หรือสามารถปรับขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสมของสถานที่ (แบบแนวตั้งหรือแนวนอนก็ได้) โดยกำหนดให้ขนาดตัวอักษรไม่น้อยกว่า 95 พอยต์ และระบุข้อความว่า “สถานประกอบการแห่งนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2567” หรือ “(ระบุชื่อสถานประกอบการ) แห่งนี้ได้เข้าร่วมโครงการการควบคุมคุณภาพสินค้าของกรุงเทพมหานครในช่วงเทศกาลปีใหม่ 2567” (โดยให้มีตราสัญลักษณ์ของกรุงเทพมหานคร และแสดง QR code หลักเกณฑ์การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2567 ปรากฏอยู่บนป้ายด้วย)	506	99.41	3	0.59

แผนภูมิที่ 44 แสดงร้อยละของผลการตรวจบริเวณที่จำหน่ายกระเช้าของขวัญ ปี พ.ศ. 2567



7. ไม่มีการแลกเปลี่ยนหรือคืนกระเช้าของขวัญปีใหม่ในช่วงเทศกาลปีใหม่ กรณีผู้บริโภคไม่พึงพอใจในคุณภาพสินค้า กล่าวคือผู้บริโภคได้รับการพิทักษ์สิทธิในการเลือกซื้อกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ คิดเป็นร้อยละ 100

8. กรณีผู้ประกอบการที่มีการปฏิบัติไม่ถูกต้องหรือไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด สำนักงานเขตได้มีการให้คำแนะนำและลงพื้นที่สุ่มตรวจสอบซ้ำ เพื่อควบคุมกำกับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดที่กำหนด

หมายเหตุ *เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารจัดรวมในภาชนะ
ลงวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๕๓

**เป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. ๒๕๕๑



ภาพการดำเนินงานการควบคุมการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่

1. การตรวจ กำกับ ติดตาม การจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2567 ของคณะผู้บริหารกรุงเทพมหานคร ณ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน เขตปทุมวัน เมื่อวันศุกร์ที่ 15 ธันวาคม 2566 เวลา 11.00 – 12.00 น.เทศกาลปีใหม่ ปี พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน เขตปทุมวัน



2. สำนักงานเขตทั้ง 50 เขต ดำเนินการตรวจสอบกำกับดูแลการจัดและจำหน่ายกระเช้าของขวัญในช่วงเทศกาลปีใหม่ ปี 2567 ทั้งในส่วนของห้างสรรพสินค้าและสถานประกอบการรายย่อยในพื้นที่ จำนวนทั้งสิ้น 509 แห่ง ระหว่างวันที่ 18 ธันวาคม 2566 – 29 กุมภาพันธ์ 2567



4. การกิจด้านการพัฒนามาตรฐานงานและศักยภาพ บุคลากรทางวิชาการสุขภาพอาหาร



(1) โครงการอบรมความรู้ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดการอบรมความรู้ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ระหว่างวันที่ 29 - 31 พฤษภาคม 2567 ณ โรงแรมมารวยการ์เด็น มีกลุ่มเป้าหมาย คือ ข้าราชการกรุงเทพมหานครที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และสังกัดกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ข้าราชการกรุงเทพมหานครดังกล่าว มีความรู้ ความเข้าใจตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 สามารถบังคับใช้กฎหมายได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน เป็นไปในแนวทางเดียวกัน เพื่อให้การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ให้ความรู้ในหัวข้อที่สำคัญ ประกอบด้วย

1. สรุปสาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 และกฎหมายลำดับรอง อำนาจหน้าที่ของพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรุงเทพมหานคร ตามพระราชบัญญัติอาหาร
2. การพิจารณาหลักฐานการอนุญาตที่ออกโดย อย. (สถานที่และผลิตภัณฑ์)
3. ฉลากอาหาร
4. ฉลากโภชนาการและจีดีเอ
5. การตรวจสอบและรวบรวมพยานหลักฐาน ณ สถานที่จำหน่าย (ก่อนปฏิบัติงาน ขณะปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน)
6. การประมวลหลักฐาน (ก่อนปฏิบัติงาน ขณะปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน) และการดำเนินการต่อผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522
7. กิจกรรมกลุ่ม “การตรวจสอบและรวบรวมพยานหลักฐาน ณ สถานที่จำหน่าย (ก่อนปฏิบัติงาน ขณะปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน)”, “การประมวลหลักฐาน (ก่อนปฏิบัติงานขณะปฏิบัติงาน และหลังปฏิบัติงาน) และการดำเนินการต่อผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522”





(2) กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยจัดกิจกรรมฯ ในวันที่ 25 เมษายน 2567 ณ ห้องประชุม สำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 9 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร เจ้าหน้าที่ประจำรถหน่วยตรวจสอบเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สังกัดฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต และเจ้าหน้าที่กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย รวมจำนวนทั้งสิ้น 183 คน โดยการจัดกิจกรรม เป็นการบรรยายให้ความรู้และสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นสำหรับหาสารปนเปื้อนในอาหารและน้ำ (Test-kit) และทดสอบความรู้หลังการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) ดังนี้

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





กิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
ของกรุงเทพมหานคร (การบรรยายและสาธิตวิธีการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น)

2. การทดสอบความรู้ เป็นการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form) มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวนทั้งสิ้น 183 คน ผ่านเกณฑ์การทดสอบ จำนวน 162 คน (ร้อยละ 88.52) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 21 คน (ร้อยละ 11.48) ในกรณีที่ไม่มีผ่านเกณฑ์การทดสอบ กองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการให้คำแนะนำและความรู้เพิ่มเติม พร้อมทั้งให้ทำแบบทดสอบอีกครั้ง จนกระทั่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการทดสอบความรู้ทั้งหมด



(QR Code สำหรับการทดสอบความรู้ผ่านระบบออนไลน์ (google form))

3. การประเมินความพึงพอใจการจัดกิจกรรม กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทำแบบประเมินความพึงพอใจที่มีต่อการจัดกิจกรรมส่งเสริมศักยภาพในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารของกรุงเทพมหานครในรูปแบบออนไลน์ พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 183 คน (ร้อยละ 100.00) ตอบแบบประเมินความพึงพอใจการจัดกิจกรรมฯ จำนวน 144 คน (ร้อยละ 78.69) มีความพึงพอใจและได้รับความรู้จากการเข้ารับการอบรม โดยแบ่งเป็น 3 ด้าน ดังนี้

3.1 ด้านวิทยากร พบว่ามีการเรียบเรียงเนื้อหาที่เข้าใจง่ายมากที่สุด จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 34.97

3.2 ด้านความรู้ที่ได้รับ พบว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ในการทำงานได้มากที่สุด จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 38.79

3.3 ด้านสถานที่ พบว่าระยะเวลาที่ใช้ในการอบรมมีความเหมาะสมมากที่สุด จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 27.32

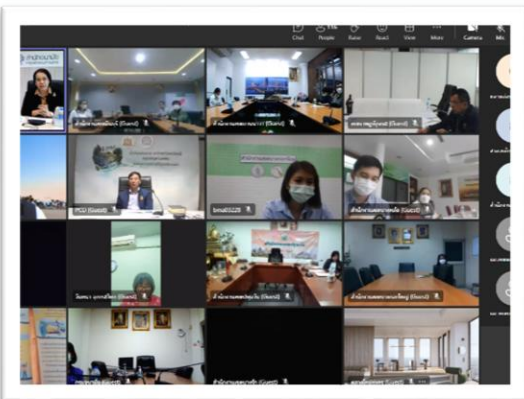
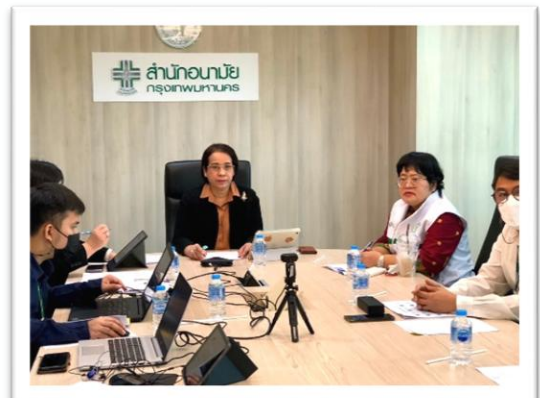
5. ภารกิจอื่นๆ

(1) การดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

ในปีงบประมาณ 2567 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้รับมอบหมายให้เป็นหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง โดยมีสำนักการระบายน้ำเป็นหน่วยงานรับผิดชอบหลัก สำนักงานตลาดกรุงเทพมหานครและสำนักงานเขตเป็นหน่วยงานสนับสนุน โดยกองสุขาภิบาลอาหาร ได้ดำเนินการตามนโยบายที่ 171 ดังนี้

1. ประชุมติดตามความคืบหน้าในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทางร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 ครั้ง

1.1 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดการประชุมติดตามความคืบหน้าในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทางร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 30 พฤศจิกายน 2566 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 10 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง และประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ด้วยแอปพลิเคชัน Microsoft Teams โดยมีผู้อำนวยการสำนักอนามัยเป็นประธานการประชุม ผู้เข้าร่วมประชุมประกอบด้วย รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวิพร โชติสุขิต) ผู้แทนสำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย ผู้แทนสำนักการระบายน้ำ ผู้แทนสำนักงานตลาดกรุงเทพมหานคร หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต ผู้แทนกรมควบคุมมลพิษ ผู้แทนกรมอนามัย และผู้แทนตลาดประเภทที่ 1 รวมทั้งสิ้น 200 คน



1.2 กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้จัดประชุมติดตามการดำเนินการตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 25 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.30 - 12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 8 อาคารธานีนพรัตน์ ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร 2 ดินแดง โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักอนามัย (นางทวิพร โชตินุชิต) เป็นประธานการประชุม และมีผู้แทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมประชุม ได้แก่ สำนักการระบายน้ำ และสำนักงานเขตท้องที่



2. รายงานความคืบหน้าในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้ติดตามการดำเนินการตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร นโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง กับสำนักงานเขตผ่านทาง Google Form และรายงานให้สำนักการระบายน้ำทราบทุกวันที่ 25 ของเดือน

3. ลงพื้นที่ให้คำแนะนำตลาดตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ร่วมกับสำนักการระบายน้ำและสำนักงานเขตท้องที่ ลงพื้นที่ให้คำแนะนำตลาดตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง ตั้งแต่วันที่ 26 กันยายน 2567 - วันที่ 4 ตุลาคม 2567 จำนวนทั้งสิ้น 8 แห่ง



4. ความคืบหน้าในการดำเนินงานตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง

ผลการดำเนินงานตามนโยบายที่ 171 มุ่งเป้าติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียต้นทาง โดยตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 145 แห่ง ที่ต้องดำเนินการตามนโยบาย แบ่งเป็น ตลาดที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 44 แห่ง ตลาดที่อยู่นอกพื้นที่ให้บริการของโรงควบคุมคุณภาพน้ำขนาดใหญ่ของกรุงเทพมหานคร จำนวน 101 แห่ง โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ตลาดที่ดำเนินการแล้วเสร็จ จำนวน 87 แห่ง
2. ตลาดที่อยู่ระหว่างดำเนินการ จำนวน 42 แห่ง
3. ตลาดที่ปิดกิจการชั่วคราวโดยยังคงต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งตลาด จำนวน 6 แห่ง
4. ตลาดที่ไม่เข้าข่ายอาคารที่ถูกควบคุมด้วยกฎหมายอาคารและไม่มีการปรุงประกอบอาหารภายในตลาด จำนวน 7 แห่ง

5. ตลาดที่ยกเลิกใบอนุญาตจัดตั้งตลาด จำนวน 3 แห่ง

*หมายเหตุ : ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2567

(2) การออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่ “โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร ร่วมกับมูลนิธิช่วยการสาธารณสุขชุมชนในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระเจ้าพี่นางเธอ เจ้าฟ้ากัลยาณิวัฒนา กรมหลวงนราธิวาสราชนครินทร์ (มสช.) โดยมีสำนักงานเขตสวนหลวง บางเขน บางบอน ทวีวัฒนา บางซื่อ มีนบุรี ประเวศ คลิ่งชัน 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 ตรวจสุ่มลักษณะตลาด ให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ และการเล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย พร้อมมอบของที่ระลึก



ผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 54 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และการตรวจสอบสุ่มลักษณะ สถานที่จำหน่ายอาหาร

วัน/เดือน/ปี	สำนักงานเขต	สถานที่ ออกหน่วยฯ	สถานที่ เก็บตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ คุณภาพอาหาร
12 ตุลาคม 2566	คลองสามวา	มัสยิดกามาลูล อิสลาม	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	25	ไม่พบการปนเปื้อน
26 ตุลาคม 2566	บางกอกน้อย	ตลาดไชยทิศ	บางกอกน้อยตลาดไชยทิศ	15	พบการปนเปื้อน 5 ตัวอย่าง (ด้านจุลินทรีย์)
9 พฤศจิกายน 2566	จตุจักร	วัดเสมียนนารี	โรงเรียนวัดเสมียนนารี และร้านค้าใกล้เคียง สถานที่ออกหน่วยฯ	16	ไม่พบการปนเปื้อน
21 พฤศจิกายน 2566	ราชบุรีบูรณะ	วัดสารอด	โรงเรียนวัดสารอด	10	พบการปนเปื้อน 2 ตัวอย่าง (ด้านจุลินทรีย์)
8 ธันวาคม 2566	ดอนเมือง	วัดเวฬุวนาราม	โรงเรียนอนุบาลวัดไผ่เขียว	12	ไม่พบการปนเปื้อน
20 ธันวาคม 2566	ห้วยขวาง	ชุมชนบึง พระราม 9 (บ่อ3)	ตลาดจันทน์หุ่่น	23	ไม่พบการปนเปื้อน
12 มกราคม 2567	คลองเตย	ศูนย์นันทนาการ	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	12	ไม่พบการปนเปื้อน
19 มกราคม 2567	สะพานสูง	โรงเรียนมะเขะ ฮะตุตดิน2	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	12	ไม่พบการปนเปื้อน
2 กุมภาพันธ์ 2567	ธนบุรี	ลานจอดรถบิกซี ดาวคะนอง	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	21	ไม่พบการปนเปื้อน
16 กุมภาพันธ์ 2567	บางขุนเทียน	วัดบางกระดี่	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	20	ไม่พบการปนเปื้อน
23 กุมภาพันธ์ 2567	บึงกุ่ม	ตลาดปัฐวิกรณ์	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	10	ไม่พบการปนเปื้อน
28 กุมภาพันธ์ 2567	ปทุมวัน	สนามกีฬา แห่งชาติ	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	10	ไม่พบการปนเปื้อน
1 มีนาคม 2567	สายไหม	ตลาดเอชี่สายไหม	ตลาดเอชี่สายไหม	7	ไม่พบการปนเปื้อน
8 มีนาคม 2567	ราชเทวี	ลานกีฬาพัฒน์2	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	13	ไม่พบการปนเปื้อน
15 มีนาคม 2567	คลองสาน	วัดทองบางเข็ก หนัง	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	20	ไม่พบการปนเปื้อน

ตารางที่ 54 ผลการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น และการตรวจสอบสุ่มลักษณะ สถานที่จำหน่ายอาหาร (ต่อ)

วัน/เดือน/ปี	สำนักงานเขต	สถานที่ ออกหน่วยฯ	สถานที่ เก็บตัวอย่าง	จำนวนตัวอย่าง	ผลการตรวจ คุณภาพอาหาร
22 มีนาคม 2567	บางนา	วิทยาลัยพัฒน การบางนา	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	10	ไม่พบการปนเปื้อน
29 มีนาคม 2567	ภาษีเจริญ	วัดจันทร์ ประดิษฐาราม	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	5	ไม่พบการปนเปื้อน
5 เมษายน 2567	หนองจอก	อาคาร อเนกประสงค์ เคหะคลองกรุง	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	9	ไม่พบการปนเปื้อน
26 เมษายน 2567	บางซื่อ	วัดมณีนทิตาราม	-	-	-
1 พฤษภาคม 2567	ดุสิต	โรงเรียนวัด จันทร์สโมสร	-	-	-
3 พฤษภาคม 2567	คลองสาน	สวนป่าเฉลิมพระ เกียรติ	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	24	ไม่พบการปนเปื้อน
9 พฤษภาคม 2567	บางรัก	สมาคมไต้หวัน แห่งประเทศไทย	-	-	-
17 พฤษภาคม 2567	หนองแขม	วัดอุดมรังสี	-	-	-
24 พฤษภาคม 2567	คันนายาว	ศูนย์การค้า แฟชั่นไอส์แลนด์	-	-	-
7 มิถุนายน 2567	ป้อมปราบศัตรูพ่าย	วัดสุทัศน์	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	20	ไม่พบการปนเปื้อน
14 มิถุนายน 2567	ทวีวัฒนา	วัดปทุมราม	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	15	ไม่พบการปนเปื้อน
5 กรกฎาคม 2567	หลักสี่	วัดหลักสี่	-	-	-
12 กรกฎาคม 2567	บางบอน	ตลาดสุขสวัสดิ์	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	15	ไม่พบการปนเปื้อน
9 สิงหาคม 2567	ทุ่งครุ	ศูนย์เฉลิมพระ เกียรติบางมด	ร้านค้าใกล้เคียงสถานที่ ออกหน่วยฯ	10	ไม่พบการปนเปื้อน
23 สิงหาคม 2567	พญาไท	กรม ประชาสัมพันธ์	โรงอาหารกรม ประชาสัมพันธ์	10	ไม่พบการปนเปื้อน
รวม				สุ่มตรวจทั้งหมด 344 ตัวอย่าง (ร้อยละ 100.00)	พบการปนเปื้อนทั้งหมด 7 ตัวอย่าง (ร้อยละ 2.03)

ตารางที่ 55 ผลการให้ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยและการเล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย
พร้อมมอบของที่ระลึกแก่ประชาชนที่เข้ามาใช้บริการ

กิจกรรม	สถานที่	จำนวน ผู้เข้าร่วม (คน)	ของที่ระลึกทั้งหมด	
			ชนิด	จำนวน
1. บริการให้คำปรึกษาแนะนำและสาธิตการใช้ชุดทดสอบ	1. มัสยิดกามาลูลอิสลาม	150	กระเป๋าผ้า	799
2. เล่นเกมส์ตอบคำถามเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย	2. ตลาดไชยทิศ	163	พัดสปริง	480
พร้อมมอบของที่ระลึก	3. วัดเสมียนนารี	100	กระบอกน้ำ	250
	4. วัดसारอด	114	สมุดโน้ต	486
	5. วัดเวฬุวนาราม	150	กระเป๋าพับ	410
	6. ชุมชนบึงพระราม 9 (บ่อ3)	100	ร่ม	483
	7. ศูนย์นันทนาการคลองเตย	90		
	8. โรงเรียนมะหะชะฮะตุตติณ2	102		
	9. ลานจอดรถบิกซีดาวคะนอง	100		
	10. วัดบางกระดี่	100		
	11. ตลาดปัฐวิกรณ์	110		
	12. สนามกีฬาแห่งชาติ	120		
	13. ตลาดเอเซียไฮไหม	130		
	14. ลานกีฬาพัฒน์2	120		
	15. วัดทองบางเชือกหนัง	180		
	16. วิทยาลัยพัฒนวิชาการบางนา	120		
	17. วัดจันทร์ประดิษฐาราม	100		
	18. อาคารอเนกประสงค์เคหะคลองกรุง	100		
	19. วัดมัจฉนติการาม	100		
	20. โรงเรียนวัดจันทร์สโมสร	120		
	21. สวนป่าเฉลิมพระเกียรติ	100		
	22. สมาคมไหนดำแห่งประเทศไทย	100		
	23. วัดอุดมรังสี	90		
	24. ศูนย์การค้าแฟชั่นไอส์แลนด์	90		
	25. วัดสุทัศน์	90		
	26. วัดปรุณาราม	85		
	27. วัดหลักสี่	177		
	28. ตลาดสุขสวัสดิ์	55		
	29. ศูนย์เฉลิมพระเกียรติบางมด	60		
	30. กรมประชาสัมพันธ์	58		
รวม		3,274	2,908	

ภาพการปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่
“โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”



ภาพการปฏิบัติงานออกหน่วยแพทย์และสาธารณสุขเคลื่อนที่
“โครงการ กรุงเทพฯ ห่วงใย ใส่ใจสุขภาพ”



(3) การตรวจกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

การทำงานด้วยรูปแบบ “ทีมสหวิชาชีพ” ได้เข้ามาเกี่ยวข้องและมีความสำคัญในกระบวนการทำงานด้านการแพทย์และสาธารณสุข เนื่องจากการบูรณาการในการทำงานร่วมกัน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงความครอบคลุมมากขึ้น ตอบสนองต่อปัญหาสุขภาพและความต้องการของประชาชน

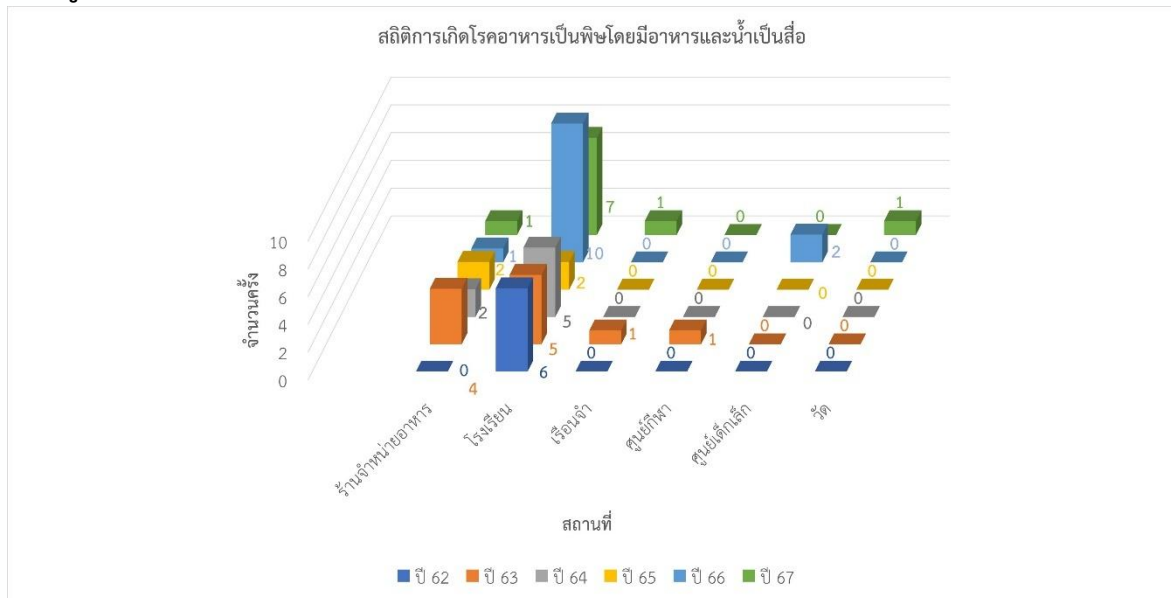
โรคอาหารเป็นพิษ เกิดจากการรับประทานอาหารหรือน้ำที่มีการปนเปื้อนของเชื้อหรือสารพิษ (ทอกซิน) ที่แบคทีเรียสร้างขึ้น การปนเปื้อนสารเคมีต่าง ๆ ในอาหาร เช่น สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา ยาฆ่าแมลง สารหรือวัตถุมีพิษซึ่งพบในพืชและสัตว์ เช่น ผัก ผลไม้ เห็ด กุ้ง หอย ปลาหมึก กรอบ และอาหารทะเลต่างๆ รวมทั้งกลุ่มเชื้อโรคที่มีการสร้างสารพิษในลำไส้ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* *Bacillus cereus* *Clostridium perfringens* เป็นต้น โดยมีกพบการระบาดเป็นกลุ่มก้อน จากการรับประทานอาหารร่วมกัน ซึ่งความรุนแรงของโรคขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ชนิดและปริมาณของเชื้อก่อโรคหรือสารพิษที่ได้รับ รวมถึงอายุและระดับภูมิคุ้มกันด้านโรคของผู้ป่วย โดยเฉพาะเด็กเล็ก คนชรา และผู้ที่มีระบบภูมิคุ้มกันต่ำ ถือเป็นผู้ที่มีความเสี่ยงสูงต่อการเจ็บป่วยที่รุนแรงและการเกิดโรคแทรกซ้อนหรือเสียชีวิตได้

กองสุขภาพอาหาร พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่สำนักงานโรคติดต่อทางสาธารณสุข ศูนย์บริการสาธารณสุข และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพิบาล สำนักงานเขต โดยประกอบไปด้วยพยาบาลวิชาชีพ นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการสุขภาพิบาล เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องร่วมกันลงพื้นที่ที่ตรวจสอบกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ซึ่งมีสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในโรงเรียน ซึ่งมีอุบัติการณ์การระบาดของโรคเป็นกลุ่มก้อนขนาดใหญ่ กองสุขภาพอาหาร ได้เล็งเห็นความสำคัญ จึงได้มีการลงตรวจสอบพื้นที่ โดยพยาบาลวิชาชีพ และนักวิชาการสาธารณสุขได้สอบสวนโรคเก็บตัวอย่างเพื่อส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ทั้งนี้ นักวิชาการสุขภาพิบาล ได้เก็บตัวอย่างอาหารและน้ำเพื่อตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ทั้งทางด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ ตรวจสุ่มลักษณะด้านกายภาพของสถานที่เตรียมประกอบปรุงและสถานที่รับประทานอาหาร พร้อมแนะนำวิธีการแก้ไขปรับปรุงด้านการสุขภาพิบาลอาหาร เพื่อให้เกิดการปฏิบัติที่ถูกต้อง



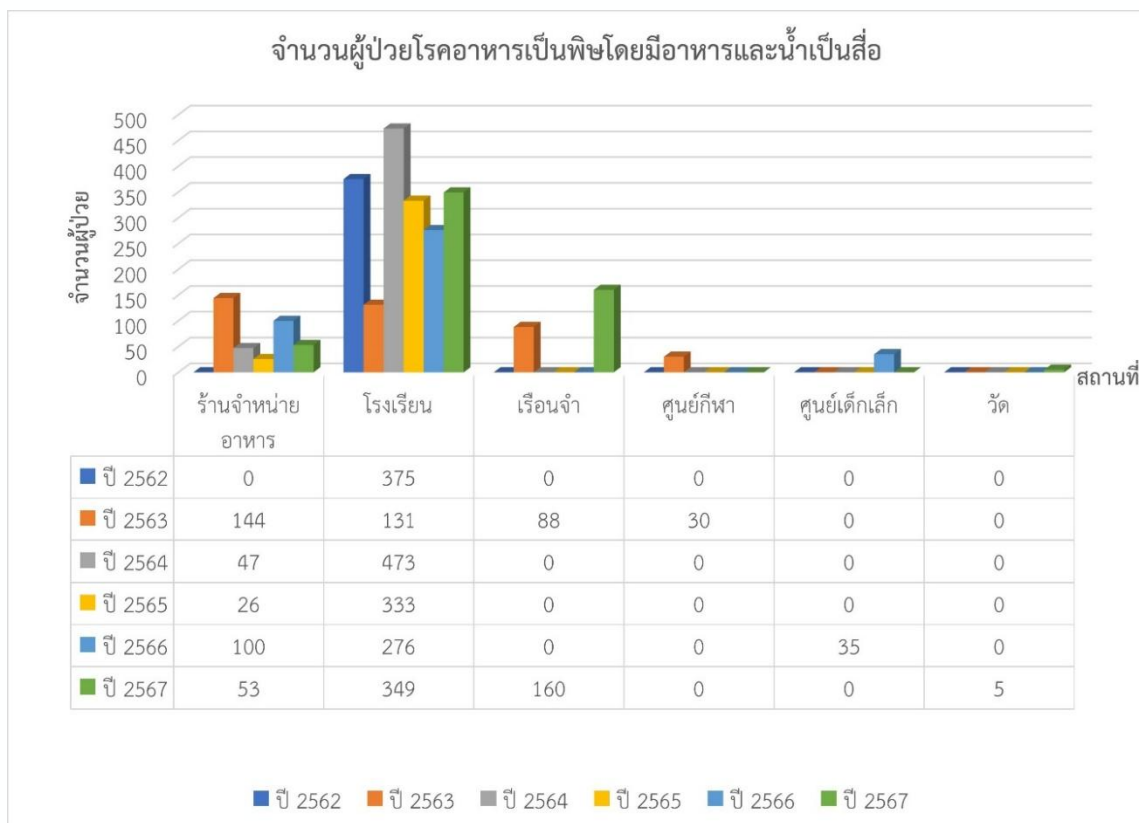
โดยอุบัติการณ์ของการเกิดโรคดังกล่าวมีรายละเอียดตามแผนภูมิที่ 45 และแผนภูมิที่ 46

แผนภูมิที่ 45 แสดงสถิติการเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2562 - 2567



จากภาพแสดงให้เห็นว่าเกิดอุบัติการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 6 ปี ย้อนหลังซึ่งพบมากที่สุดภายในโรงเรียน จำนวน 35 ครั้ง ร้านจำหน่ายอาหาร จำนวน 13 ครั้ง เรือนจำและศูนย์เด็กเล็ก จำนวน 2 ครั้ง ศูนย์กีฬาและวัด จำนวน 1 ครั้ง ตามลำดับ รวมจำนวน 54 ครั้ง

แผนภูมิที่ 46 แสดงจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ ปี พ.ศ. 2562 - 2567



จากภาพแสดงให้เห็นจำนวนผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 6 ปี ย้อนหลัง พบจำนวนผู้ป่วยมากที่สุดในโรงเรียน จำนวน 1,937 ราย ร้านอาหารจำนวน 370 ราย เรือนจำ จำนวน 248 ราย ศูนย์เด็กเล็ก จำนวน 35 ราย ศูนย์กีฬา จำนวน 30 ราย และ วัด จำนวน 5 ราย ตามลำดับ รวมจำนวน 2,625 ราย

จากรายงานผลการลงพื้นที่ตรวจสอบสุขลักษณะด้านสถานที่และด้านบุคคล พบว่าการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียมักพบในมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร น้ำดื่ม อาหารปรุงสุก จึงควรมีแนวทางในการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล ดังนี้

1. การประกอบปรุงอาหาร ต้องปรุงให้สุกอย่างทั่วถึง หากต้องเตรียมอาหารปริมาณมาก ควรแบ่งประกอบปรุงในปริมาณที่เหมาะสม ไม่ควรปรุงประกอบอาหารปริมาณมากในครั้งเดียว และต้องคำนึงถึงระยะเวลาที่ปรุงอาหารเสร็จจนถึงระยะเวลาที่รับประทานอาหารต้องไม่เกิน 4 ชั่วโมง ในกรณีที่เก็บอาหารปรุงสำเร็จในอุณหภูมิห้อง ให้อุ่นอาหารทุก ๆ 2 ชั่วโมง และต้องมีการปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2. ทำความสะอาดตู้กดน้ำดื่ม เครื่องกรองน้ำ และถังเก็บน้ำอย่างสม่ำเสมอ เปลี่ยนไส้กรองเครื่องกรองน้ำ ตามคำแนะนำของผู้ผลิตหรือบริษัทติดตั้ง และควรติดตั้งเครื่องกรองน้ำให้อยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ห่างจากบริเวณที่อาจเป็นแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค เช่น ห้องอาบน้ำ ห้องส้วม ที่พักขยะ เป็นต้น

3. จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ให้ถูกสุขลักษณะ โดยเก็บไว้ในที่แห้ง สะอาด ห่างจากสิ่งสกปรก ผ้าขี้ริ้ว สารเคมีที่เป็นอันตราย วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

4. ควบคุม กำกับ ให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องปฏิบัติตนให้มีสุขภาพอนามัยและสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ได้แก่ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังเข้าห้องน้ำ สัมผัสสิ่งสกปรก และก่อนปรุงประกอบอาหาร ไม่สวมเครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค เมื่อมีบาดแผล ฝี หนองที่มือ ให้ทำความสะอาดใส่ยาฆ่าเชื้อโรค ปกปิดส่วนที่มีบาดแผลด้วยพลาสติกหรือสวมถุงมือให้เรียบร้อยก่อนปฏิบัติงาน เมื่อสวมถุงมือปฏิบัติงานหรือหยิบจับอาหาร ต้องเปลี่ยนใหม่ทุก 4 ชั่วโมง หรือเปลี่ยนทันทีเมื่อมีการฉีกขาดของถุงมือ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหาร

สรุปผลได้ว่าอุบัติการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ 6 ปี ย้อนหลัง มักพบในโรงเรียนมากที่สุดคือ 35 ครั้ง และจำนวนผู้ป่วยพบในโรงเรียนมากที่สุดคือ 1,937 คน แสดงให้เห็นว่าการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนยังคงมีปัญหา กองสุขาภิบาลอาหารได้ให้ความสำคัญในปัญหาดังกล่าว จึงได้มีการจัดสรรชุดทดสอบเบื้องต้นและสอนวิธีการใช้ให้กับโรงเรียน พร้อมทั้งให้สำนักงานเขตตรวจสอบการอบรมการสุขาภิบาลอาหารของแม่ครัวและผู้สัมผัสอาหารโดยจะต้องผ่านการอบรมทุกคน

ภาพการลงพื้นที่ตรวจกรณีเกิดโรคอาหารเป็นพิษโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

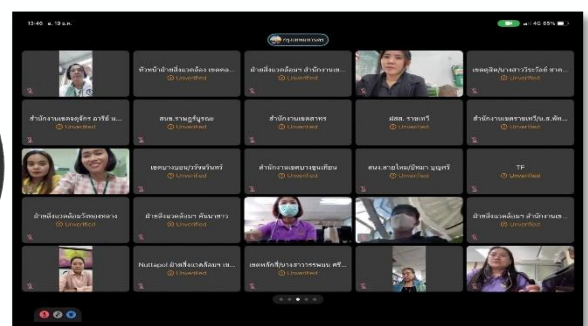


(4) การดำเนินการนโยบายด้านอาหารของกรุงเทพมหานคร

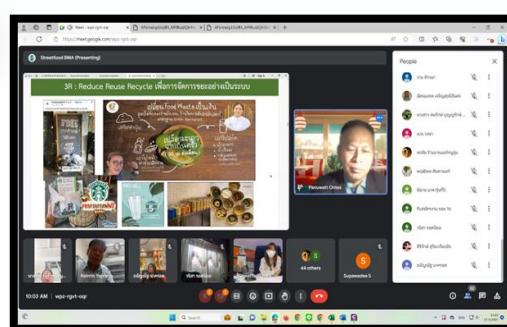
นโยบายอาหารกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2566-2570 (Bangkok Food Policy 2023 – 2027) ประกอบด้วย 7 ประเด็นขับเคลื่อน ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกองสุขภาพอาหาร คือ ประเด็นขับเคลื่อนที่ 3 ยกระดับสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety)

มาตรการที่ 3.1 พัฒนาสถานประกอบการอาหารมีมาตรฐานและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

1. จัดประชุมชี้แจงและจัดทำแผนปฏิบัติงานส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครด้านบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ร่วมกับ 50 สำนักงานเขต ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์โปรแกรม Webex Meetings



2. จัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับเจ้าหน้าที่ (พี่เลี้ยง) จำนวน 110 คน และจัดอบรมหลักสูตรบ่มเพาะผู้ประกอบการอาหารสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับผู้ประกอบการอาหาร จำนวน 10 รุ่น ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Video Conference ด้วยโปรแกรมการประชุม google meet และ facebook live จำนวน 1,096 คน



3. พัฒนาระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 23,048 ราย ให้มีบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ 4 ดาว/Green Service) จำนวน 10,289 ราย คิดเป็นร้อยละ 48.27 (เป้าหมายร้อยละ 30) และผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ระดับดี เลิศ/เกรด A (ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus) จำนวน 5,615 ราย คิดเป็นร้อยละ 24.36 (เป้าหมายร้อยละ 15)



มาตรการที่ 3.2 พัฒนาสถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่ใช้สินค้าเกษตรตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice : GAP) ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหารไม่ได้มีภารกิจที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice: GAP) โดยตรง แต่ในการดำเนินการในประเด็นขับเคลื่อนนโยบายที่ 3 ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร (Food Establishment Safety) ได้มีการกำหนดเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) มีรายละเอียดการตรวจประเมิน ด้านนี้ คือสถานประกอบการอาหาร (ร้านอาหาร ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร หรือมีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น

- วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น
- วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก
- ผักผลไม้ตามฤดูกาล
- วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand
- มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง

ซึ่งการเลือกใช้หรือจำหน่ายวัตถุดิบอาหารที่มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เป็นเพียงหนึ่งในตัวเลือกของเกณฑ์นี้ ผู้ประกอบการสามารถเลือกปฏิบัติข้อใดข้อหนึ่งข้างต้น เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ข้อนี้ได้

มาตรการที่ 3.3 พัฒนาการสื่อสารมาตรฐาน สถานประกอบการอาหารโดยการเชื่อมโยงข้อมูลสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (BKK Food Safety Application) ในฐานข้อมูล One Map และ แพลตฟอร์มของผู้ให้บริการส่งอาหาร Delivery

กองสุขาภิบาลอาหารดำเนินการพัฒนาปรับปรุงระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร และ BKK Food Safety Application และประสานสำนักงานเขตลงข้อมูลในระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหารให้ครบถ้วน ถูกต้อง เมื่อดำเนินการเรียบร้อยแล้ว จะประสานเชื่อมโยงข้อมูลสารสนเทศในฐานข้อมูลอื่น ๆ ต่อไป

มาตรการที่ 3.4 การจัดเทศกาลอาหารเมือง (Bangkok Food Expo) เพื่อกระตุ้นความสำคัญด้าน มาตรฐานอาหารปลอดภัย ความยั่งยืนทางอาหาร การเผยแพร่วัฒนธรรมอาหาร และกระตุ้นเศรษฐกิจ

กองสุขภาพอาหารไม่ได้รับงบประมาณในการจัดเทศกาลอาหารเมือง แต่ได้มีการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งมีกิจกรรมที่สนับสนุนมาตรการนี้ จำนวน 2 กิจกรรม คือ งานสัปดาห์สุขภาพกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ 4 โดยสำนักอนามัยได้คัดเลือกร้านจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร มาร่วมงาน จำนวน 16 ร้าน และร่วมจัดงานนิทรรศการกรุงเทพมหานคร 2567 BKK Expo 2024 : เมืองเปลี่ยนได้เพราะคุณ คัดเลือกร้านอาหารอร่อยถูกหลักอนามัย ใส่ใจสุขภาพที่ถูกสุขลักษณะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมีเมนูสุขภาพ มาร่วมงาน จำนวน 5 ร้าน ซึ่งทั้ง 2 กิจกรรม สำนักอนามัยได้สนับสนุนการอบรมให้ความรู้เรื่องการสุขภาพอาหาร ผักก้นเปื้อน และจัดบูทนิทรรศการตรวจสอบคุณภาพอาหารเคลื่อนที่ (mobile unit for food safety) ให้ความรู้เรื่องสารปนเปื้อนในอาหาร สาธิตการตรวจคุณภาพอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ ให้ประชาชนที่สนใจ



(5) การตรวจผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

1. สํารวจจํานวนสถานประกอบการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ระหว่างเดือน พฤษภาคม 2567 ถึง มิถุนายน 2567 มีทั้งหมด จํานวน 208 แห่ง โดยแบ่งเป็น สถานที่จําหน่ายอาหาร (ร้านอาหารที่มีการนำเครื่องปรุงรส เครื่องดื่มกระป๋อง และขนมมาจําหน่ายในร้าน) จํานวน 19 แห่ง สถานที่สะสมอาหาร (ซูเปอร์มาร์เก็ตและมินิมาร์ท ที่มีการนำผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศมาจําหน่าย) จํานวน 167 แห่ง แผงลอยจําหน่ายอาหารหน้า/ข้างโรงเรียน จํานวน 2 แห่ง และ ตลาด จํานวน 20 แห่ง

2. มีหนังสือสํานักอนามัย ที่ กท 0714/3653 ลงวันที่ 7 พฤษภาคม 2567 แจ้งเวียนสํานักงานเขตดำเนินการเฝ้าระวังการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ดังนี้

1) ดำเนินการติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ระหว่างเดือน พฤษภาคม 2567 ถึง มิถุนายน 2567

2) ประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการอาหารทราบข้อกฎหมายในการนำผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร และแสดงฉลากอาหารไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดมาจําหน่าย

3). สรุปรายงานผลการดำเนินการให้กองสุขภาพอาหาร สํานักอนามัยทราบ ทางระบบออนไลน์ (google form)

3. สํานักงานเขตลงพื้นที่ติดตามตรวจสอบเฝ้าระวังการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ระหว่างเดือน พฤษภาคม 2567 ถึง มิถุนายน 2567 ในสถานประกอบการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศในพื้นที่กรุงเทพมหานคร รวมทั้งสิ้น 208 แห่ง พบผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีเลขสารบบอาหาร และมีการแสดงฉลากไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งสิ้น 6 แห่ง ในพื้นที่สํานักงานเขตวังทองหลาง จํานวน 2 แห่ง สํานักงานเขตสัมพันธวงศ์ จํานวน 3 แห่ง และสํานักงานเขตหลักสี่ จํานวน 1 แห่ง โดยสํานักงานเขตได้ดำเนินการดังนี้

1). ออกแบบตรวจแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น (นส.1)

2). ให้คำแนะนำผู้ประกอบการเปลี่ยนแหล่งรับซื้ออาหารประเภทนั้น และหากต้องการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารชนิดเดิม ให้นำผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเลขสารบบอาหาร และมีการแสดงฉลากเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดเท่านั้น หรือดำเนินการขออนุญาตจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ ที่ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด

3). ประชาสัมพันธ์ข้อกฎหมายและวิธีการจําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศที่ถูกต้อง เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

4. สํานักอนามัยตรวจสอบสถานที่จําหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ร่วมกับสํานักงานคณะกรรมการอาหารและยา โดยศูนย์จัดการเรื่องร้องเรียนและปราบปรามการกระทำผิดกฎหมายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ (ศรป.) ในระหว่างเดือนกันยายน 2566 - เดือนตุลาคม 2567 มีเจ้าหน้าที่ตำรวจกองบังคับการปราบปรามการกระทำผิดเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค (บก.ปคบ.) และสํานักงานเขตที่เกี่ยวข้อง ร่วมตรวจสอบ พบว่ามีการแสดงฉลากไม่ถูกต้อง เช่น แสดงฉลากภาษาต่างประเทศ ไม่แสดงฉลากภาษาไทย ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร เป็นต้น เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจจึงได้ยึดผลิตภัณฑ์อาหารดังกล่าว และส่งมอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ตรวจยึดทั้งหมดให้กับพนักงานสอบสวน บก.ปคบ. พิจารณาดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

ตารางที่ 56 ผลการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่นำเข้าจากต่างประเทศ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ครั้งที่	วัน/เดือน/ปี	จำนวนที่ตรวจสอบทั้งหมด (แห่ง)	ผลการตรวจสอบ		
			แสดงฉลากถูกต้อง (แห่ง)	แสดงฉลากไม่ถูกต้อง (แห่ง)	ร้านปิด (แห่ง)
1	21 กันยายน 2566	4	2	2	0
2	31 กรกฎาคม 2567	12	0	11	1
3	11 กันยายน 2567	11	2	8	1
4	1 ตุลาคม 2567	10	0	2	8
รวม		37	4	23	10

5. กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารนำเข้าจากต่างประเทศ

1) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

- การนำเข้าอาหาร ตามมาตรา 15 ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต โดยการขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง ซึ่งผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย โดยไม่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต มีโทษตามมาตรา 53 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

- การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ตามมาตรา 6 (10) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไข และวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 450) พ.ศ. 2567 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่องการแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ ข้อ 5 การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่าย ต้องแสดงข้อความเป็นภาษาไทย และอาจแสดงภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และอย่างน้อยจะต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้ เว้นแต่ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะยกเว้นให้ไม่ต้องระบุข้อความหนึ่งข้อความใด มีโทษตามมาตรา 51 ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา 6 (10) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

2) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

- สถานประกอบการอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ได้แก่ ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ตลาด และ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ต้องขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่สถานประกอบการตั้งอยู่โดยใบอนุญาตฯ มีอายุ 1 ปี สามารถขอต่ออายุฯ พร้อมเสียค่าธรรมเนียมภายใน 90 วันก่อนสิ้นอายุ ส่วนหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมรายปีก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง

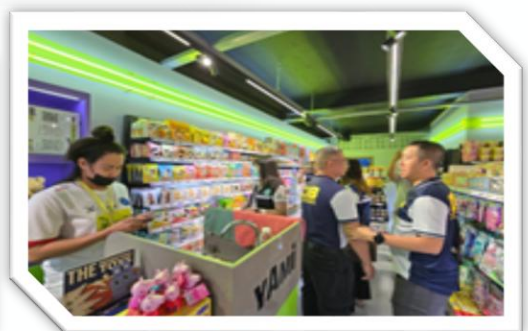
- มาตรา 38 ผู้ใดจะตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาหารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 47 ก่อนการจัดตั้ง หากฝ่าฝืนมีโทษตามมาตรา 72 ไม่มีใบอนุญาต

ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

โดยต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ ดูแลรักษาสถานที่ สุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้เสิร์ฟอาหาร การป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือเสิร์ฟอาหาร สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หากฝ่าฝืนมีโทษตาม มาตรา 68 ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. 2565 หากฝ่าฝืนมีโทษตาม มาตรา 73 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

6. จัดทำสื่อประเภท infographic เพื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ความรู้ แก่ผู้ประกอบการและประชาชนผู้บริโภค ผ่านช่องทางออนไลน์ของหน่วยงาน คือ website facebook เช่น 1) การเลือกซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร 2) บนฉลากอาหารต้องแสดงข้อมูลอะไรบ้าง 3) หมั่นอายุก่อนใช้ก่อน และ 4) เปิดร้านอาหารให้ถูกกฎหมายทำง่ายนิดเดียว

7. หากประชาชนผู้บริโภคพบเบาะแสการกระทำผิด หรือสงสัยว่ามีการกระทำผิด สามารถแจ้งข้อมูลได้ที่แอปพลิเคชัน BKK Food Safety หรือ Traffy Fondue หรือสายด่วน 1555



รายงานประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2567

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

ที่ปรึกษา

นายสุนทร	สุนทรชาติ	ผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางทวีพร	โชติณูชิต	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นายวาสุเทพ	บุญชู	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นางดารารรรณ	บัววัฒนา	หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร
นางสาวรัชนิดา	คำมา	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลตลาดและสถานที่สะสมอาหาร
นางสาวใจหนึ่ง	นวมงาม	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร
นางสาวสุกัญญา	ห้วยทราย	หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
นายวิโรจน์	กุศลช่วย	หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป
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 กต 5

E-mail : foodsantitation.bangkok@gmail.com



สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

เลขที่ 10 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท
แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร 10400



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



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



@foodsanitation



www.bangkok.go.th/health



@bma.health



Food Sanitation BMA

